

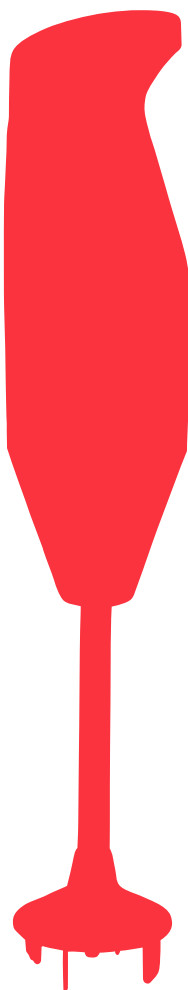
Product Overview
Gebrauchsanleitung
Instructions for use
Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso
Instrucciones de empleo
Modo de empleo

p. 02
S. 04
p. 14
p. 24
p. 34
p. 44
p. 54

















bamix®






of Switzerland

The Original



Bitte Anleitung aufbewahren
und unsere Sicherheitshinweise
beachten. www.bamix.com

		Basic	Classic
			
Type		M120 – M160	E120 – E200 EO120 – EO200
Power (230 V / 50 Hz)		120 W – 160 W	120 W – 200 W
Speed I – rpm		7'000 – 10'000	7'000 – 12'000
Speed II – rpm		12'000 – 16'000	12'000 – 17'000
Total length		33 cm	35 cm
Weight		940 g	940 g
Length cord set		190 cm	190 cm
Straight cord set		✓	✓
Coiled cord set			
Multi-purpose blade		✓	✓
Whisk			
Beater			
Meat Mincer			
Processor			
PowderDisc (Processor)			
Grinder (Mühle)			
Beaker (400 ml)			
Beaker (600 ml)			
Jug (1000 ml)			
Wall holder			
Stands			
SliceSy® (Pls. see separate instruction manual)			
Recipes			

Mono	De Luxe	Swiss Line	Superbox	Selection
				
M140 – M250	M160 – M200	M200 – M250	M200 – M250	M200
140 W – 250 W	160 W – 200 W	200 W – 250 W	200 W – 250 W	200 W
10'000 – 13'000	10'000 – 12'000	12'000 – 13'000	12'000 – 13'000	12'000
15'000 – 18'000	16'000 – 18'000	17'000 – 18'000	17'000 – 18'000	17'000
34 cm	34 cm	34 cm	34 cm	34 – 35 cm
940 g	940 g	940 g	940 g	940 g
190 cm	190 cm	190 cm	190 cm	190 cm
✓	✓			
		✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓
			✓	✓
		✓	✓	✓
			✓	✓
	✓			✓
✓				✓
		✓	✓	✓
✓				✓
	✓	✓	✓	✓
			✓	
✓	✓	✓	✓	✓

List of models and included accessories. Please check the packaging content after purchase.

Models and accessories might vary, depending on country of purchase. For more information, visit www.bamix.com

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	4
Vor dem Benutzen	4
Sicherheitsvorschriften für bamix®	5
Produkteübersicht/Matrix	2
Zubehör	6
Die Arbeitsteile	8
Anwendungen/Handbewegungen	9
Schalter/Schaltstufen	9
Aufstecken und Auswechseln der Aufsteckteile	10
Arbeitsgefässe	11
Reinigung und Pflege	12
Was ist zu tun...	12
Technische Daten	13

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 Gebrauchsanleitung.

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.

Beachten Sie die Sicherheitshinweise für bamix®



- Das Gerät nur an Wechselstrom – mit Spannung gemäss dem Typenschild am Gerät – anschliessen
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringertem physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden
- 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 heisse Oberflächen oder in Nähe von offenen Gasflammen abstellen, damit das Gehäuse keinen Schaden nimmt
- Das Gerät darf nur **bis unterhalb der Trennung** 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 bestehtIn 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

Zubehör

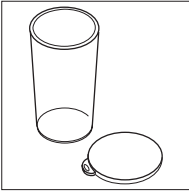


Krug

1,0 l, mit Messskala, hitzebeständig, mikrowellenfest, Deckel optional (länderspezifisch)



Nie mit aufgesetztem Deckel in der Mikrowelle erhitzen. Fett- und ölhaltige Flüssigkeiten können Spuren auf der Innenseite des Gefäßes beim Erhitzen hinterlassen.

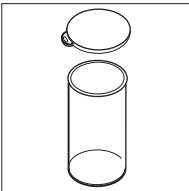


Becher 0,6 l

mit Deckel, 0,6 l mit Messskala, hitzebeständig, mikrowellenfest



Nie mit aufgesetztem Deckel in der Mikrowelle erhitzen. Fett- und ölhaltige Flüssigkeiten können Spuren auf der Innenseite des Gefäßes beim Erhitzen hinterlassen.

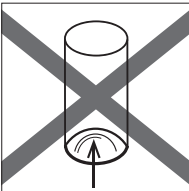


Becher 0,4 l

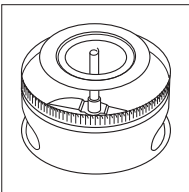
mit Deckel, 0,4 l Inhalt, ideal für kleine Mengen



Nie mit aufgesetztem Deckel in der Mikrowelle erhitzen. Fett- und ölhaltige Flüssigkeiten können Spuren auf der Innenseite des Gefäßes beim Erhitzen hinterlassen.



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.



Processor

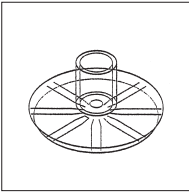
Hackt Nüsse, Mandeln, Kräuter, Getreide, Schokolade, Käse, Zucker zu Puderzucker, Gewürze, Brot zu Paniermehl, Kaffee, Knoblauch, Meerrettich, Eierstreusel/Mimosa. **Tipp:** Schokolade sollte hart sein, wenn sie gemahlen wird. Füllen Sie nie zu viel Mahlgut in den Processor (Blockierungsgefahr). Processor 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.

Processor nicht im Geschirrspüler reinigen.

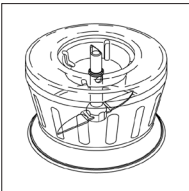


Pulverscheibe

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, da sie zerbrechlich ist. 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.



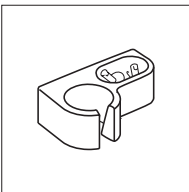
Hacker

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.

Der Hacker darf nur mit geschlossenem Deckel in Betrieb genommen werden. Das Hackermesser immer in der Mühle versorgen, nie getrennt lagern.

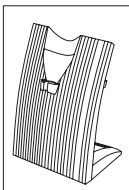
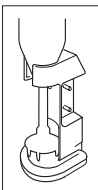
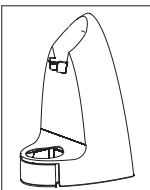


Hacker nicht im Geschirrspüler reinigen. Bitte Dauerbetrieb von max. 3 Minuten einhalten.



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.

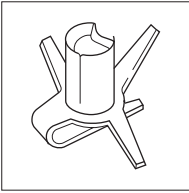


Stative

Wir empfehlen Ihnen, das Stativ immer griffbereit am Arbeitsplatz aufzustellen.

Je griffbereiter der bamix®, desto öfter die Verwendung.

Die Arbeitsteile

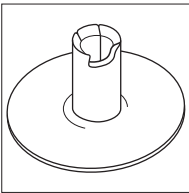


Multimesser (zerkleinert)

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



Verletzungsgefahr durch scharfe Kanten/Messer und rotierende Teile.

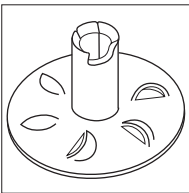


Schlagscheibe (schäumt auf)

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



Verletzungsgefahr durch scharfe Kanten/Messer und rotierende Teile.

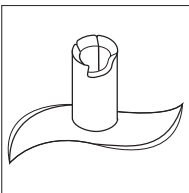


Quirl (emulgiert)

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



Verletzungsgefahr durch scharfe Kanten/Messer und rotierende Teile.



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. Ein guter Teil der Sehnen wird ausgeschieden, indem sich diese um den Aufsteck-Schaft des Messers wickeln und dort während des Arbeitsvorganges ab und zu entfernt werden müssen. 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.



Verletzungsgefahr durch scharfe Kanten/Messer und rotierende Teile.

Anwendungen/Handbewegungen

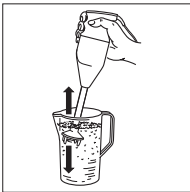


Beim Herausziehen des Mixers aus heissen Zubereitungsarten besteht Verbrühungsgefahr.



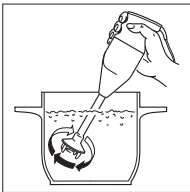
Das Drehen

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.



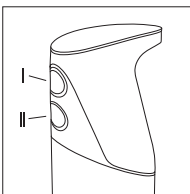
Das Hochziehen

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.



Schalter/Schaltstufen

Stufe I für alle leichten, luftigen Sachen und kleine Mengen.

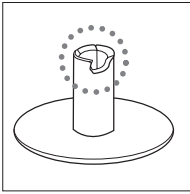
Stufe II für alle dickflüssigen, harten Sachen und grosse Mengen.



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.

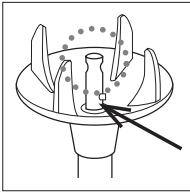
Weitere hilfreiche Tipps finden Sie auf unserer Website
www.bamix.com

Aufstecken und Auswechseln der Aufsteckteile



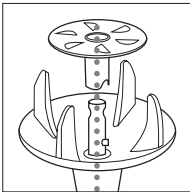
Aussparung

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



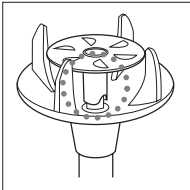
Mitnehmerstift

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



arretieren

Wollen Sie das Aufsteckteil 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 Aufsteckteil eventuell unter Zuhilfenahme eines Hebels (z. B. Schraubenzieher) herunterhebeln.

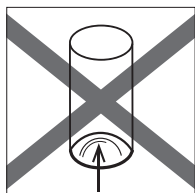


**Wenn Sie die Arbeitsteile wechseln,
aus Sicherheitsgründen den Stecker ziehen.
Nie drehende Arbeitsteile berühren.**

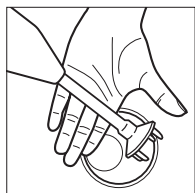


Arbeitsgefässe

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.



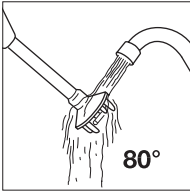
Spritz- und Verbrühungsgefahr.



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



Reinigung und Pflege

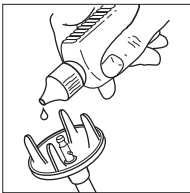


Die Reinigung ist sehr einfach. Arbeitsteil wegnehmen und reinigen. Es genügt, den verschmutzten Teil des Gerätes nach jedem Gebrauch unter fließendem Wasser zu reinigen (nicht einschalten). Bei hartnäckigen Speiseresten reinigen Sie den bamix® am einfachsten, wenn Sie ihn in einem Gefäss mit heissem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



Das Gerät und die Schutzhaube sind nicht spülmaschinengeeignet.

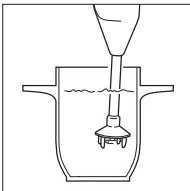
Wichtig: Gleich nach der Arbeit Gerät sauber reinigen und das Aufsteckteil entfernen, damit verhindern Sie, dass die Welle oder das Aufsteckteil festklebt. Aufsteckteile nur bei Gebrauch aufstecken.



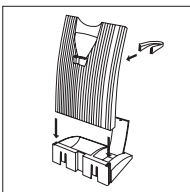
Der bamix® bleibt länger «fit», wenn Sie ihn alle paar Monate ölen. Verwenden Sie dafür einen Tropfen Speiseöl. Halten Sie den bamix® mit der Schutzhaube nach oben, geben Sie 2–3 Tropfen Öl an die Antriebswelle und schalten Sie das Gerät ca. 30 Sekunden lang ein. Reinigen Sie danach den Mixstab im heissen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



Montage Stativ SwissLine

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

Technische Daten (Drehzahl und Leistung siehe Matrix)

Mechanische und elektrische Sicherheit

EN 50564
EN 50581
EN 55014-1
EN 55014-2
EN 60335-1
EN 60335-2-14
EN 61000-3-2
EN 61000-3-3
EN 62233

Direktiven und Normen

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

Isolation Schalter Kurzzeitbetrieb Materialien

doppelt isoliert
Sicherheitsschalter mit Impulskontakt
max. 5 Minuten
Sämtliche Teile sind rostfrei, nahrungsmittelbeständig und geschmacksneutral.

Prüfzeichen



Lebensmittelkontakt



Hiermit bestätigen wir, dass das Material und Zubehör EN-Norm 10/2011 entspricht. Die gesetzlichen Grenzwerte werden eingehalten.

Entsorgung



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor. Über aktuelle Entsorgungshinweise informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

Hersteller

ESGE AG, Hauptstrasse 21, CH-9517 Mettlen/Schweiz
Made in Switzerland

Technische Änderungen vorbehalten.
Obige Angaben sind länderspezifisch.

www.bamix.com

Table of contents

Foreword	14
Before using your bamix®	14
bamix® safety instructions	15
Product overview	2
Accessories	16
Attachments	18
Applications/handling	19
Switch/speeds	19
Mounting and changing attachments	20
Receptacles	21
Cleaning and care	22
What to do ...	22
Technical data	23

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 these instructions before switching on your appliance.

Before using your bamix®

Please read all the information given in these instructions for use very carefully. It gives you important tips about the use, the safety and the care of the appliance. Keep these instructions in a safe place and pass them on to the next user. The appliance may only be used for the intended purpose according to these instructions for use.

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 appliance is not intended for use by children under 8 years of age or by persons with limited physical, sensory or mental faculties or with a lack of experience and or knowledge, unless they are continually supervised by a person responsible for their safety or have been carefully instructed in the use of the appliance. Children must not play with the appliance. The appliance must not be cleaned or serviced by children, unless they are supervised by an experienced user
- This electrical appliance is not a children's toy. Children do not recognise the dangers associated with electrical appliances. Therefore, keep the bamix® out of reach of children
- 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 separation** between 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

Accessories

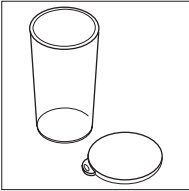


Jug

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



Before placing the jug in the microwave, always remove the lid. Heating greasy and oily liquids might result in permanent marks on the inside of the jug.

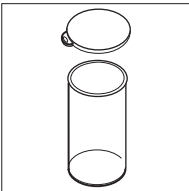


Beaker 0.6 l

with lid, 0.6 litres, with measuring scale, heat-resistant, microwave-resistant



Before placing the jug in the microwave, always remove the lid. Heating greasy and oily liquids might result in permanent marks on the inside of the jug.

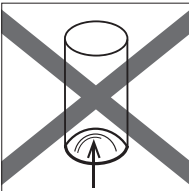


Beaker 0.4 l

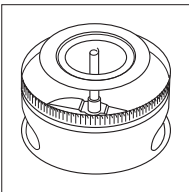
with lid, 0.4 litres, ideal for small portions



Before placing the beaker in the microwave, always remove the lid. Heating greasy and oily liquids might result in permanent marks on the inside of the beaker.



When using other containers, 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.



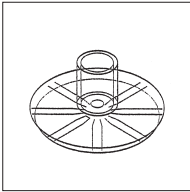
Processor

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.

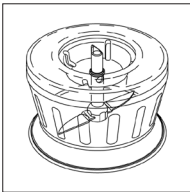


Before starting the processor, close the lid. Do not clean the processor in the dishwasher.



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.

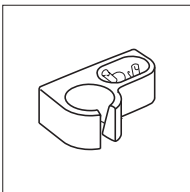


Grinder

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 grinder at speed II.

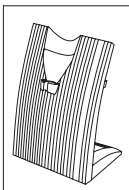
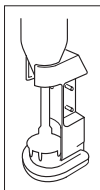
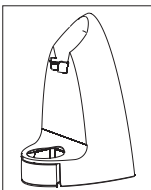


Before starting the grinder, close the lid. Do not store the grinder blade separately, but always place it in the grinder. Do not clean the grinder in the dishwasher. Do not run continuously for more than 3 minutes.



Wall holder

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

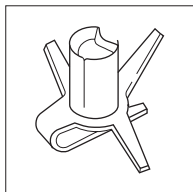


Stand

We recommend placing the stand on your worktop.

The easier the bamix® can be accessed, the more it is used.

Attachments

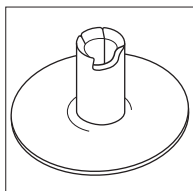


Mincer

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.



The mincer has sharp edges. Risk of injury, especially when the mincer is rotating.

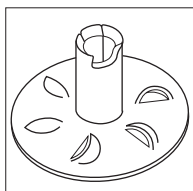


Beater

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



The beater has sharp edges. Risk of injury, especially when the beater is rotating.

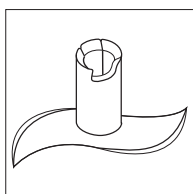


Whisk

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



The whisk has sharp edges. Risk of injury, especially when the whisk is rotating.



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. Most sinews tend to wind around the attachment shaft of the mincer and need to be removed manually. 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.



The meat mincer has sharp edges. Risk of injury, especially when the meat mincer is rotating.

Applications/handling

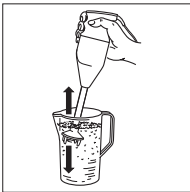


Risk of injury from scalding when pulling the mixer from hot ingredients.



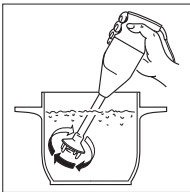
Wrist movement

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.



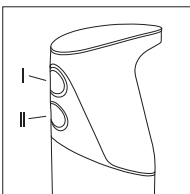
Lifting up

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.



Switch/speeds

Step I - for all light, airy dishes and small amounts

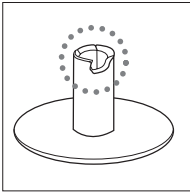
Step II - for all viscous, firm ingredients and large amounts



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.

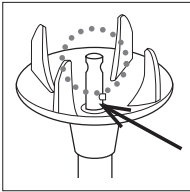
For more useful tips, visit our website
www.bamix.com

Mounting and changing attachments



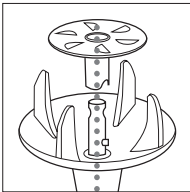
Recess

All attachments feature a recess (figure 1).



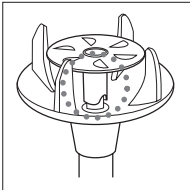
Drive pin

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



Mount and remove attachment

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).



vertically

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 soapy 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).

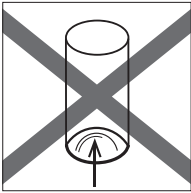


Before changing the attachment, disconnect the power plug of the appliance from the power plug. Do not touch rotating attachments.

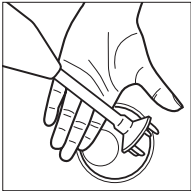


Receptacles

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.



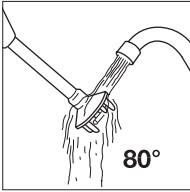
Risk of splashing and injury from scalding.



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



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).

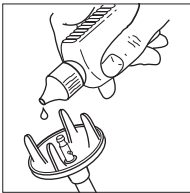
The easiest way to clean off bits of food which have stuck to the bamix® is to hold it in a jug with hot water and switch it on.

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.

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.

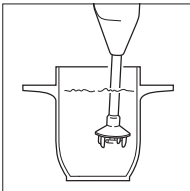


To keep the bamix® running smoothly for longer, lubricate it every few months with vegetable oil.

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...

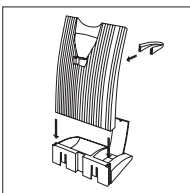


If the drive shaft of the appliance fails to rotate?

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 water.

Then switch on the appliance. Normally, all parts should now work perfectly again. If not, try to free the shaft carefully with pliers.



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

Technical data (for speed and power rating, see product overview above)

Mechanical and electrical safety

- EN 50564
- EN 50581
- EN 55014-1
- EN 55014-2
- EN 60335-1
- EN 60335-2-14
- EN 61000-3-2
- EN 61000-3-3
- EN 62233

Directives and standards

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



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

All information in this document is subject to change without prior notice.
The above information might vary from country to country.
www.bamix.com

Table des matières

Avant-propos	24
Avant l'utilisation	24
Consignes de sécurité pour bamix®	25
Description de l'appareil /matrice	2
Accessoires spéciaux	26
Les accessoires	28
Utilisation/manipulation	29
Interrupteurs	29
Pour insérer et changer les accessoires	30
Récipients de travail	31
Nettoyage et entretien	32
Tâches à accomplir	32
Caractéristiques techniques	33

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 le mode d'emploi.

Avant l'utilisation

Veuillez lire attentivement toutes les instructions contenues dans ce mode d'emploi. Elles procurent des informations importantes concernant l'utilisation, la sécurité et le rangement de l'appareil. Conservez soigneusement ce mode d'emploi et joignez-le à l'appareil si vous vous en séparez. Cet appareil doit uniquement être utilisé conformément aux indications de ce mode d'emploi et dans les buts pour lesquels il a été prévu.

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 de moins de 8 ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales diminuées ou sans expérience et/ou sans compétences, à moins qu'elles ne soient surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou que cette personne ait donné des instructions comment utiliser l'appareil. Les enfants ne doivent pas jouer avec ce produit
Le nettoyage ou l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Un appareil électrique n'est pas un jouet. Les enfants ne sont pas conscients des dangers qu'un tel appareil pourrait présenter. Par conséquent, utiliser et ranger l'appareil hors de portée 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 **et le capot de protection** ne doivent pas être nettoyés dans un lave-vaisselle
- 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 câble 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 similaireDans 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

Accessoires

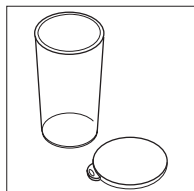


Cruche

1,0 litre, graduée, résistante à la chaleur et aux micro-ondes, couvercle en option (propre à chaque pays)



Ne jamais chauffer les cruches avec les couvercles dans le micro-ondes. Des liquides contenant de la graisse ou de l'huile peuvent laisser des traces sur la face intérieure du récipient lors du chauffage.

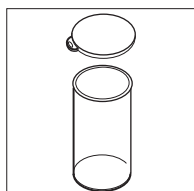


Gobelet 0,6 litres

avec couvercle, 0,6 litres, gradué, résistant à la chaleur et aux micro-ondes



Ne jamais chauffer les gobelets avec les couvercles dans le micro-ondes. Des liquides contenant de la graisse ou de l'huile peuvent laisser des traces sur la face intérieure du récipient lors du chauffage.

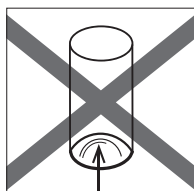


Gobelet 0,4 litres

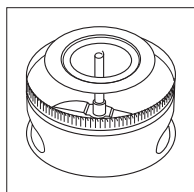
avec couvercle, 0,4 litres, idéal pour petites quantités



Ne jamais chauffer les gobelets avec les couvercles dans le micro-ondes. Des liquides contenant de la graisse ou de l'huile peuvent laisser des traces sur la face intérieure du récipient lors du chauffage.



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

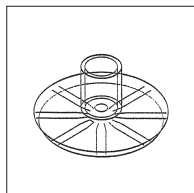


Processeur

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 avec le bamix® en vitesse 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, écartez 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. Ne pas nettoyer le processeur dans le lave-vaisselle.



Disque poudre

Le disque poudre 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 disque poudre).

Verser d'abord l'aliment à moudre dans le bol du processeur et ensuite insérer le disque poudre. (Disque tourné vers le bas, cylindre tourné vers le haut) et ensuite allumer le bamix® en vitesse II.

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.

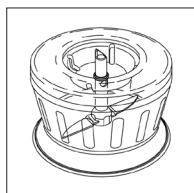
Nous recommandons une durée d'utilisation d'environ 30 secondes.

Laisser ensuite refroidir pendant environ 1 minute. N'utiliser le disque poudre que dans la plage de température allant de -20°C à 70°C.

Protéger le disque poudre contre des chocs violents, car il est fragile.

De par l'utilisation, le disque poudre 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.



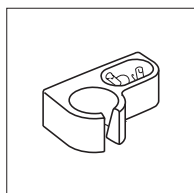
Moulin

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 moulin avec le bamix® en vitesse II.

Le moulin ne doit être utilisé que si le couvercle est fermé. Toujours conserver le couteau dans le moulin, jamais séparément. Ne pas nettoyer le

hachoir dans le lave-vaisselle. Respecter une durée

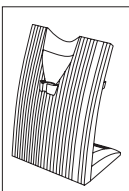
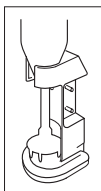
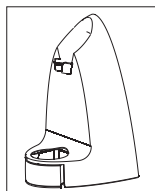
d'utilisation maximale de 3 minutes.



Support mural

Le support mural est prévu pour le montage sur un mur.

Pour le montage, ne pas utiliser des ficelles ou des cordes, mais les vis livrées avec le support.

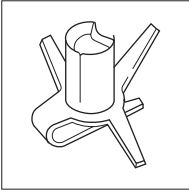


Pieds

Nous vous recommandons de toujours placer le bamix® à portée de la main sur votre plan de travail.

Plus le bamix® est placé à portée de main, plus vous l'utiliserez souvent.

Les accessoires

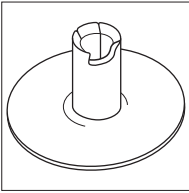


Couteau étoile (broie finement)

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.



Risque de blessures causées par des arêtes vives, des couteaux et des pièces qui tournent.

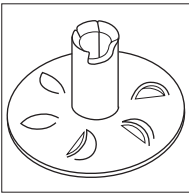


Disque fouet (fait mousser)

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.



Risque de blessures causées par des arêtes vives, des couteaux et des pièces qui tournent.

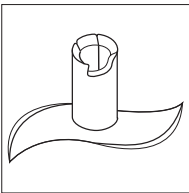


Disque mélangeur (émulsionne)

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.



Risque de blessures causées par des arêtes vives, des couteaux et des pièces qui tournent.



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. Une large partie des tendons sera éliminée par le fait qu'ils vont s'enrouler sur l'arbre du couteau et doivent être retirés de temps en temps pendant le processus de travail. 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.

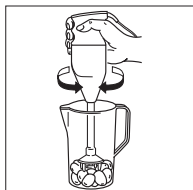


Risque de blessures causées par des arêtes vives, des couteaux et des pièces qui tournent.

Applications/manipulations

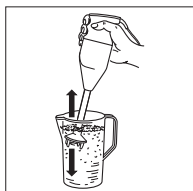


Vous risquez de vous brûler lorsque vous retirez le mixer d'une préparation chaude.



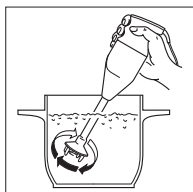
Tourner

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.



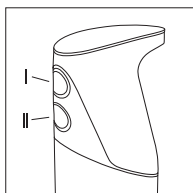
Monter

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.



Vitesse

La position I sert pour toutes les préparations légères et les petites quantités.

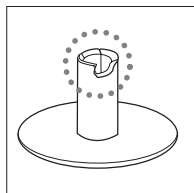
La position II sert pour toutes les préparations compactes et les grandes quantités.



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.

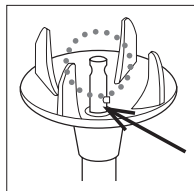
Vous trouverez d'autres conseils utiles sur notre site web
www.bamix.com

Pour insérer et changer les accessoires



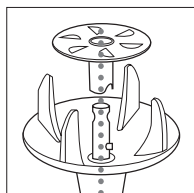
encoche

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



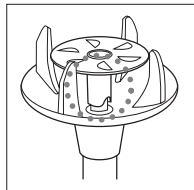
placer la goupille d'entraînement

À l'extrémité de la tige d'entraînement du bamix®, au milieu de la coupole 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 la tige 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 la tige (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. Retirez ensuite la prise et, si nécessaire, enlever l'accessoire à l'aide d'un levier (par exemple un tournevis).

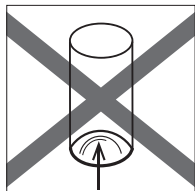


**Lorsque vous changez les accessoires,
retirer la prise par mesure de sécurité.
Ne jamais toucher des pièces en mouvement.**

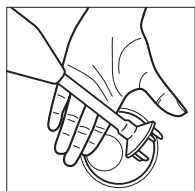


Récipients de travail

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 étroits sont plus adaptés au travail que les récipients larges et bas.



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



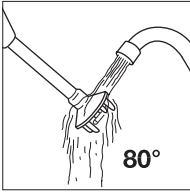
Risque d'éclaboussures et de brûlures.



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



Nettoyage et entretien



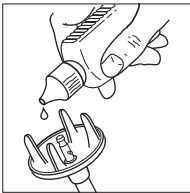
Le nettoyage est très simple. Retirer l'accessoire et le nettoyer. Il suffit de nettoyer la partie sale de l'appareil après chaque utilisation à l'eau courante (ne pas allumer le bamix®).

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.

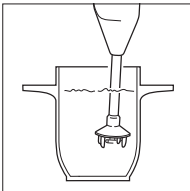
Important: immédiatement après le travail, nettoyer l'appareil et enlever le connecteur pour éviter que l'axe d'entraînement ou l'accessoire ne se grippe. Ne placer des accessoires que pour utiliser l'appareil.



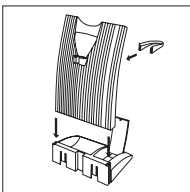
Le bamix® reste longtemps „en forme“ si vous le graissez tous les quelques mois. Utilisez pour cela une goutte d'huile alimentaire. Tenez le bamix® avec le capot de protection tourné vers le haut, mettez deux ou trois gouttes d'huile sur l'arbre d'entraînement et allumez l'appareil pendant environ 30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



Que faire...



Lorsque la tige 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 le bamix® 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.



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

Caractéristiques techniques (vitesse de rotation et puissance, voir matrice)

Sécurité mécanique et électrique	EN 50564
	EN 50581
	EN 55014-1
	EN 55014-2
	EN 60335-1
	EN 60335-2-14
	EN 61000-3-2
EN 61000-3-3	
EN 62233	

Directives et normes	2014/35/EN	LVD
	2014/30/EN	EMC
	2011/65/EN	RoHS
	2009/125/CE	Directive cadre
	10/2011/CE	PIM
	94/62/CE	Emballage
	2012/19/EN	WEEE
	1935/2004 EN	FMC

Isolation	isolation double
Commutateur	commutateur de sécurité avec contact par impulsion
Fonctionnement courte durée	maximum 5 minutes
Matériaux utilisés	toutes les pièces sont inoxydables, résistent aux produits alimentaires et neutres pour le goût.

Marques de certification



Contact avec les produits alimentaires



Nous confirmons ainsi que le matériel et les accessoires respectent la norme EN 10/2011. Les valeurs limites prévues par la loi sont respectées.

Mise au rebut



Cet appareil est immatriculé en fonction de la directive européenne 2012/19/CE concernant les vieux appareils électriques et électroniques (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Cette directive donne le cadre nécessaire à la reprise et au recyclage des vieux appareils dans toute l'UE. Prière de vous informer auprès de votre détaillant ou de votre administration communale.

Fabricant

ESGE AG, Hauptstrasse 21, CH-9517 Mettlen/Schweiz
Made in Switzerland

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

www.bamix.com

Indice

Introduzione	34
Prima dell'uso	34
Norme di sicurezza per il bamix®	35
Panoramica del prodotto/matrice	2
Accessori	36
Elementi di lavoro	38
Utilizzi/Movimenti manuali	39
Interruttore/Livelli	39
Inserimento e sostituzione degli utensili	40
Recipienti di lavoro	41
Pulizia e cura	42
Che cosa fare...	42
Dati tecnici	43

Stimato cliente

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

Grazie alla sua impugnatura anatomica, bamix®, si adatta perfettamente alla mano risultando molto maneggevole e agevole da utilizzare.

Anche le mani più piccole possono utilizzarlo con estrema facilità ed è adatto anche ai mancini. 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 le istruzioni per l'uso.

Prima dell'uso

Leggere con attenzione tutte le informazioni riportate in queste istruzioni per l'uso. Esse forniscono infatti informazioni importanti sull'utilizzo, la sicurezza e la manutenzione dell'apparecchio.

Queste istruzioni devono, pertanto, essere conservate con cura e consegnate assieme all'apparecchio a chi dovesse utilizzarlo dopo di voi. L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente per le applicazioni previste dalle presenti istruzioni.

Osservare le indicazioni 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 può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure prive di esperienza e conoscenza, solo se sorvegliate o istruite su come utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e se prendono conoscenza dei rischi implicati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione a carico dell'utilizzatore non devono essere eseguite da bambini se non sorvegliati
- Un apparecchio elettrico non è un giocattolo. I bambini non riescono a comprendere i rischi che possono derivare dall'utilizzo di un apparecchio elettrico che deve, quindi, essere utilizzato e conservato fuori dallo loro portata
- Prima di lasciare l'apparecchio incustodito e prima di montarlo, smontarlo o pulirlo, scollegare sempre **l'apparecchio dalla rete**
- Per evitare che l'alloggiamento si danneggi, l'apparecchio non deve essere appoggiato su superfici calde o nelle vicinanze di fiamme di gas libere
- L'apparecchio può essere immerso in un liquido **solo per la parte che si trova al di sotto della linea di separazione** tra alloggiamento e impugnatura
- **L'apparecchio e la calotta di protezione** non sono idonei al lavaggio in lavastoviglie.
- Pulire l'apparecchio utilizzando solo un panno umido
- **Staccare la spina**, mentre si maneggia la calotta o qualche elemento di lavoro, come ad es. durante la pulizia dell'apparecchio sotto acqua corrente e mentre si sostituisce un elemento di lavoro
- Accendere l'apparecchio solo quando l'asta è all'interno del recipiente di lavoro
- Il bamix® è dotato di un interruttore di sicurezza che impedisce la messa in funzione involontaria dell'apparecchio disattivandolo immediatamente al rilascio dell'interruttore
- In caso di cavo di alimentazione dell'apparecchio danneggiato, la sostituzione del cavo dovrà essere eseguita solo dal produttore o dal suo servizio di assistenza o da una persona con qualifica simile per evitare pericoli
- Staccare la spina in caso di guasti durante l'utilizzo e dopo l'utilizzo
- Non staccare mai la spina dalla presa con le mani umide
- Non reggere o tirare l'apparecchio afferrando il cavo di alimentazione
- Non tirare o fissare il cavo di alimentazione su spigoli vivi
- Non riporre o appendere il cavo di alimentazione sopra oggetti con una temperatura elevata 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 caso di 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. Riparazioni eseguite non a regola d'arte possono causare notevoli rischi per l'utilizzatore. In caso di apparecchio utilizzato in modo improprio o sbagliato o di riparazione eseguita non 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 disposizioni vigenti in loco. Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche tecniche o variazioni specifiche per paese

Accessori

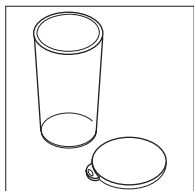


Brocca

1,0 l con scala graduata, resistente alle temperature elevate e alle microonde, coperchio optional (specifico per paese)



Non riscaldare la brocca nel microonde con il coperchio chiuso. I liquidi contenenti grassi ed oli, se riscaldati, possono lasciare tracce sul lato interno del contenitore.

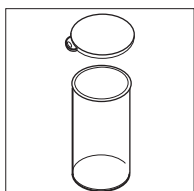


Contenitore da 0,6 l

con coperchio, 0,6 l con scala graduata, resistente alle temperature elevate e alle microonde



Non riscaldare la brocca nel microonde con il coperchio chiuso. I liquidi contenenti grassi ed oli, se riscaldati, possono lasciare tracce sul lato interno del contenitore.

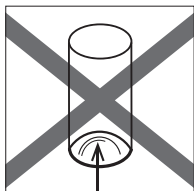


Contenitore da 0,4 l

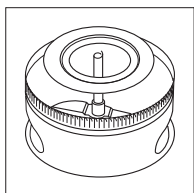
con coperchio, capacità 0,4 l, ideale per piccole dosi



Non riscaldare la brocca nel microonde con il coperchio chiuso. I liquidi contenenti grassi ed oli, se riscaldati, possono lasciare tracce sul lato interno del contenitore.



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

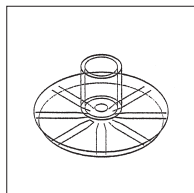


Processor

Trita noci, mandorle, aromi, cereali, cioccolato, formaggio, zucchero (per ottenere zucchero a velo), spezie, pane (per panature), caffè, aglio, rafano, uova/mimoso. **Consiglio:** il cioccolato quando viene tritato deve essere duro. Evitare di riempire il processor con quantità eccessive (pericolo di blocco). 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.



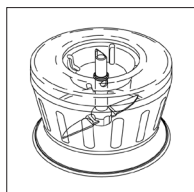
Il processor deve essere messo in funzione solo con coperchio chiuso. Non lavare il processor in lavastoviglie.



Disco per polverizzare (PowderDisc)

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 (PowderDisc). 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 II. Per ottenere un risultato migliore, afferrare il processor con una mano tenendolo leggermente obliquo o addirittura scuotendolo leggermente.

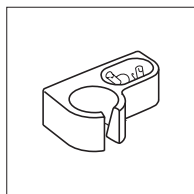
Utilizzare ingredienti da tritare solo perfettamente secchi. Si raccomanda di azionare l'apparecchio in modo continuato per circa 30 secondi. Fare seguire una fase di raffreddamento di 1 minuto circa. Utilizzare il disco per polverizzare solo in un range di temperatura compreso tra -20°C e 70°C. Proteggere 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.



Tritatutto

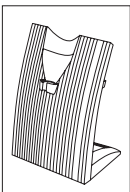
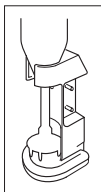
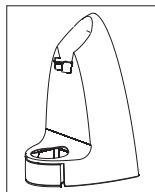
Trita noci, mandorle, aromi e spezie essiccate, cereali, zucchero, caffè. Consiglio: lavorare solo alimenti secchi. Evitare di riempire con quantità eccessive (pericolo di blocco). Utilizzare il tritatutto sempre sul livello II.

Il tritatutto deve essere messo in funzione solo con il 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.



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.

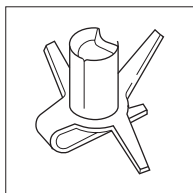


Supporti

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.

Elementi di lavoro

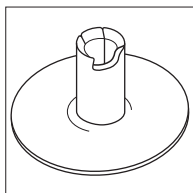


Lama multiuso (sminuzza)

Sminuzza, trita, omogeneizza verdure cotte e crude, frutta, bacche, pappe per neonati, carne cotta, frutta surgelata per sorbetti, marmellata e addirittura cubetti di ghiaccio. Prepara passati di verdure e salse. Lavora l'impasto per dolci e il composto per omelette. È quindi adatto per tutti i lavori più pesanti.



Rischio di lesioni da spigoli/lame affilate ed elementi rotanti.

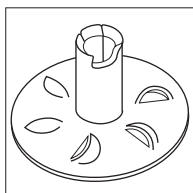


Frusta

Sbatte, monta ed emulsiona albume e panna. Serve per amalgamare minestre e salse. È adatto per tutto ciò che deve essere schiumoso e soffice.



Rischio di lesioni da spigoli/lame affilate ed elementi rotanti.

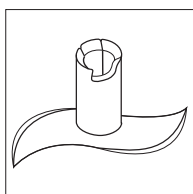


Frullino (emulsiona)

Sbatte e mescola frullati, bevande, purea, purè di patate, salse per insalata, maionese, frappé. È adatto per tutte le ricette con composti molto cremosi e densi.



Rischio di lesioni da spigoli/lame affilate ed elementi rotanti.



Lama per carni e verdure (taglia)

Taglia, trita, macina la carne (sia cruda che cotta) e le verdure molto fibrose.

Lavorare solo tipi di carne senza ossa e con pochi tendini. Una buona parte dei tendini viene eliminata in quanto si avvolge sullo stelo ad innesto della lama dal quale devono essere di tanto in tanto rimossi durante il processo di lavorazione. Tagliare la carne, il pesce o la verdura in cubetti di ca. 1 cm e metterli nel recipiente. Lavorare non più di 500 grammi per volta.

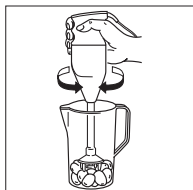


Rischio di lesioni da spigoli/lame affilate ed elementi rotanti.

Utilizzi/Movimenti manuali

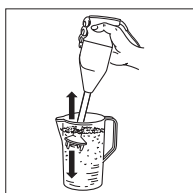


In caso di estrazione del mixer da preparazioni molto calde sussiste il rischio di scottature.



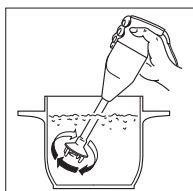
Per tritare

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.



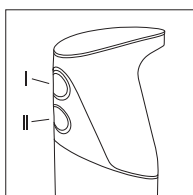
Per montare

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.



Interruttore/Livelli

Livello I per tutti gli alimenti leggeri, soffici e per piccole dosi.

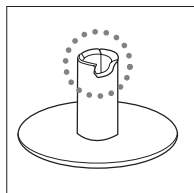
Livello II per tutti gli alimenti densi, duri e per grandi quantità.



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.

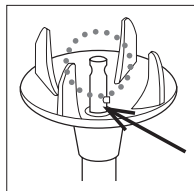
Per altri consigli utili consultare il nostro sito web
www.bamix.com

Inserimento e sostituzione degli utensili



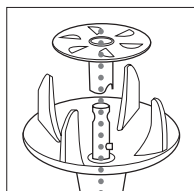
Intaglio

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



Perno di trascinamento

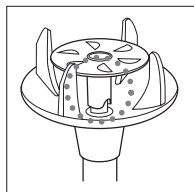
Il perno di trascinamento illustrato (Fig. 2) è ubicato all'estremità dell'albero di comando del bamix®, al centro della calotta di protezione.



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).



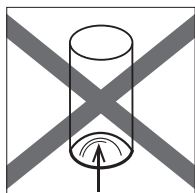
Per sostituire gli utensili, staccare la spina per motivi di sicurezza.

Non toccare gli utensili mentre sono funzione.



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.



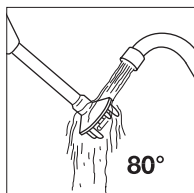
Pericolo di spruzzi e bruciate.



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



Pulizia e cura



La pulizia è molto semplice. Dopo aver staccato la presa di corrente, staccare e pulire l'utensile. Dopo ogni utilizzo basta lavare la parte 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.

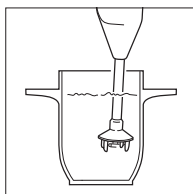
Importante: pulire l'apparecchio subito dopo l'utilizzo e rimuovere l'utensile per evitare che l'albero o l'utensile si blocchino. Applicare gli utensili solo quando vengono utilizzati.



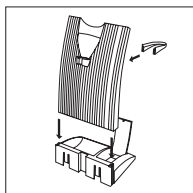
Il bamix® durerà molto più a lungo, se si provvederà ad oliarlo ogni due mesi. Utilizzare a tale scopo una goccia di olio commestibile. Tenere il bamix® con la calotta di protezione rivolta verso l'alto, mettere 2-3 gocce di olio sull'albero motore e far funzionare l'apparecchio per circa 30 secondi.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



Montaggio del supporto SwissLine

1. Appoggiare sul piano la parte frontale
2. Inserire il portacavo
3. Inserire il pannello portautensili

Dati tecnici (per i giri e la potenza fare riferimento alla matrice)

Sicurezza meccanica ed elettrica

EN 50564
EN 50581
EN 55014-1
EN 55014-2
EN 60335-1
EN 60335-2-14
EN 61000-3-2
EN 61000-3-3
EN 62233

Direttive e norme

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

Isolamento Interruttore Funzionamento di breve durata Materiali


doppio
interruttore di sicurezza con contatto a impulso

max. 5 minuti
tutte le parti sono in acciaio, adatte ad alimenti e insapori

Marchio




Contatto alimenti



Con il presente confermiamo che il materiale e gli accessori soddisfano la norma EN10/2011. I valori limite sono rispettati.

Smaltimento



Questo apparecchio soddisfa le direttive europee 2012/19/EG sugli apparecchi elettrici ed elettronici usati (waste electrical and electronic equipment – WEEE). La direttiva prescrive il quadro normativo per un recupero e riciclaggio degli apparecchi dismessi, vigente a livello UE. Informarsi presso il proprio rivenditore o la propria amministrazione comunale in merito alle modalità di smaltimento.

Produttore

ESGE AG, Hauptstrasse 21, CH-9517 Mettlen/Schweiz
Made in Switzerland

Con riserva di modifiche tecniche.
Le informazioni riportate sopra sono specifiche per ogni paese.
www.bamix.com

Índice

Prólogo	44
Antes del uso	44
Normas de seguridad para bamix®	45
Sinopsis de productos/matriz	2
Accesorios	46
Los accesorios de trabajo	48
Aplicaciones/movimientos de la mano	49
Interruptor/niveles de comando	49
Colocación y recambio de los accesorios de trabajo	50
Recipientes de trabajo	51
Limpieza y cuidado	52
Qué hacer en caso de problemas	52
Datos técnicos	53

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 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 de empleo antes de poner el aparato en funcionamiento.

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.

Observe 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
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años o por personas con capacidades físicas, sensoriales o psíquicas restringidas o con falta de experiencia y conocimientos siempre que lo hagan bajo supervisión o siempre que reciban instrucciones sobre cómo utilizar el aparato de modo seguro y hayan entendido los riesgos que pueden derivarse del mismo. No está permitido que los niños jueguen con el aparato. No se permite que la limpieza o el mantenimiento del aparato sean realizados por niños sin supervisión
- 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 **separar siempre el aparato de la red eléctrica** siempre que no esté bajo supervisión y antes de proceder al ensamblaje, al desensamblaje 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 **sólo hasta por debajo de la separación** entre la carcasa y el 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 en 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

Accesorios

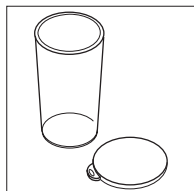


Jarra

1,0 l, con escala de medición, resistente al calor, apto para microondas, tapa opcional (según país)



No calentar nunca en el microondas con la tapa puesta. Los líquidos con contenido de grasa o aceite pueden dejar huellas en el interior del recipiente al calentar.

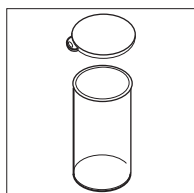


Vaso 0,6 l

Con tapa, 0,6 l con escala de medición, resistente al calor, apto para microondas



No calentar nunca en el microondas con la tapa puesta. Los líquidos con contenido de grasa o aceite pueden dejar huellas en el interior del recipiente al calentar.

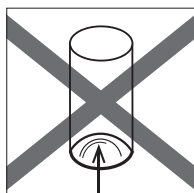


Vaso 0,4 l

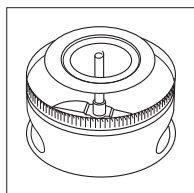
Con tapa, 0,4 l de contenido, ideal para pequeñas cantidades



No calentar nunca en el microondas con la tapa puesta. Los líquidos con contenido de grasa o aceite pueden dejar huellas en el interior del recipiente al calentar.



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 entre éste y los accesorios de trabajo.



Procesador

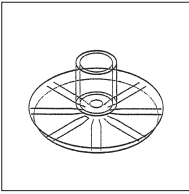
Muele nueces, almendras, hierbas, cereales, chocolate, queso, azúcar para hacer azúcar en polvo, pan para hacer pan rallado, café, ajos, rábanos, huevos duros. **Consejo:** El chocolate tiene que estar duro para ser molido. Nunca llene demasiado el procesador (riesgo de bloqueo). Emplear el procesador siempre al nivel II.

Para obtener un mejor resultado, coja el procesador con la mano y agítelo durante el proceso de trabajo. Para lavarlo se puede 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.

No lavar el procesador en el lavavajillas.



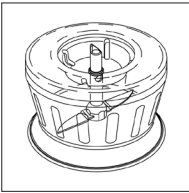
Disco pulverizador

El disco pulverizador bamix® es un accesorio del procesador bamix®. Sólo para pulverizar alimentos secos.

Para moler alimentos de un tamaño algo mayor tienen que ser molidos primero en el procesador bamix® (sin disco pulverizador). Echar primero los alimentos para 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.

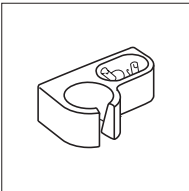
Recomendamos un funcionamiento continuo de unos 30 segundos. Después hay que hacer una pausa de enfriamiento de aprox. 1 minuto. Emplear el disco pulverizador sólo dentro de un rango de temperatura entre -20°C y 70°C. Proteger el disco pulverizador contra fuertes golpes, ya que es frágil. Debido al uso, 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.



Tritrador

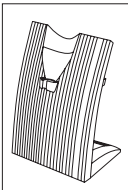
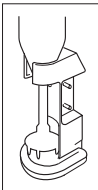
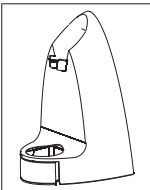
Tritura nueces, almendras, hierbas secas y especias, cereales, azúcar, café. Consejo: Procese sólo alimentos secos. Nunca llene demasiado el molinillo (riesgo de bloqueo). Emplear el triturador siempre al nivel II.

El triturador sólo debe ponerse en funcionamiento con la tapa cerrada. La cuchilla del triturador hay que guardarla siempre dentro del molinillo, 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.



Soporte de pared

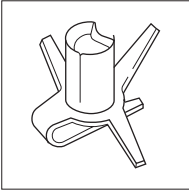
El soporte de pared ha sido concebido para el montaje a una pared, como su nombre indica. Por favor no emplee para el montaje ni cuerdas ni cables, sino únicamente los tornillos adjuntos.



Soportes

Recomendamos colocar el soportes en la superficie de trabajo de manera que esté siempre accesible. **Cuanto más a mano tenga el bamix®, más a menudo lo utilizará.**

Los accesorios de trabajo

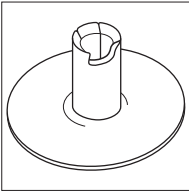


Multichuchilla (para picar)

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 tortitas. En suma, sirve para todo lo difícil.



Existe riesgo de lesiones debido a los bordes afilados/cuchillas y a piezas en rotación.

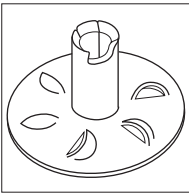


Disco giratorio (para espumar)

Bate, emulsiona claras de huevo a punto de nieve y nata. Sirve para batir sopas y salsas. Apropiado para todo aquello que deba ser cremoso o espumado.



Existe riesgo de lesiones debido a los bordes afilados/cuchillas y a piezas en rotación.

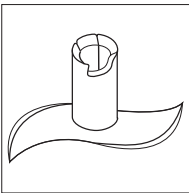


Batidor (para emulsionar)

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.



Existe riesgo de lesiones debido a los bordes afilados/cuchillas y a piezas en rotación.



Cuchilla de carne (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. Una parte de los tendones se separa enrollándose al rededor del eje de inserción de la cuchilla, de donde hay que retirarlos de cuando en cuando durante el proceso de trabajo. 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.

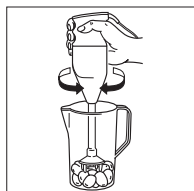


Existe riesgo de lesiones debido a los bordes afilados/cuchillas y a piezas en rotación.

Aplicaciones/movimientos de la mano

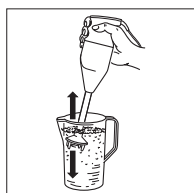


Al sacar la batidora de productos calientes existe riesgo de escaldarse.



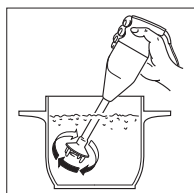
Movimiento rotatorio

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



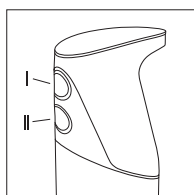
Movimiento ascendente

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 homogénea.



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.



Interruptor/niveles de comando

Nivel I para todos los alimentos ligeros, no demasiado densos, y para cantidades menores.

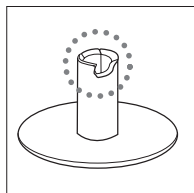
Nivel II para todos los alimentos espesos y duros y para cantidades mayores.



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

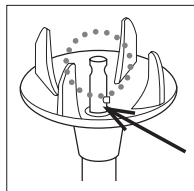
Encontrará otros consejos útiles en nuestra página web
www.bamix.com

Colocación y recambio de los accesorios de trabajo



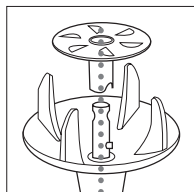
Recorte

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



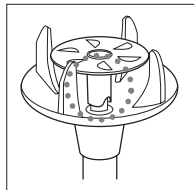
Patilla de arrastre

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 cambiar 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).

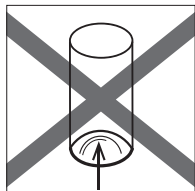


Por motivos de seguridad, al recambiar el accesorio de trabajo hay que desconectar siempre el enchufe de la red eléctrica. No tocar jamás los accesorios de trabajo en funcionamiento.

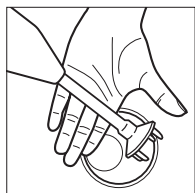


Recipientes de trabajo

Es posible trabajar dentro de cualquier recipiente, también directamente en la sartén sobre 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 entre éste y los accesorios de trabajo.



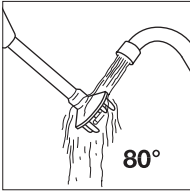
Riesgo de salpicaduras y de escaldaduras.



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



Limpieza y cuidado

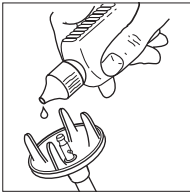


La limpieza es muy sencilla. Retirar el accesorio de trabajo y lavarlo. Es suficiente con limpiar bajo el grifo la parte sucia del aparato después de cada empleo (no conectarlo). En caso de restos de comida persistentes, la manera más fácil de limpiar el bamix® es hacerlo funcionar dentro de un recipiente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

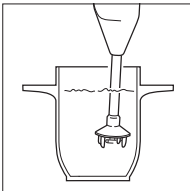
Importante: Limpiar el aparato y retirar el accesorio de trabajo inmediatamente después de utilizarlo. Con ello se evita que se quede pegado el eje o el accesorio de trabajo. Colocar los accesorios de trabajo sólo cuando vayan a ser empleados.



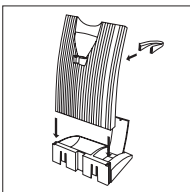
El bamix® se mantiene „en forma“ durante más tiempo si es lubricado con aceite con regularidad cada dos meses más o menos. Emplee para ello una gota de aceite de cocina. Sostenga el bamix® con la cubierta protectora hacia arriba, eche 2–3 gotas de aceite en el eje de accionamiento y conecte el aparato 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 pegan. 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.



Montaje del soporte SwissLine

1. Insertar la parte frontal en la encimera
2. Introducir el sujetacables
3. Colocar la tapa para guardar los accesorios de trabajo

Datos técnicos (ver la matriz para la velocidad y la potencia)

Seguridad mecánica y eléctrica

- EN 50564
- EN 50581
- EN 55014-1
- EN 55014-2
- EN 60335-1
- EN 60335-2-14
- EN 61000-3-2
- EN 61000-3-3
- EN 62233

Directivas y normas

2014/35/EN	LVD
2014/30/EN	EMC
2011/65/EN	RoHS
2009/125/EC	Directiva marco
10/2011/EC	PIM
94/62/EC	Embalaje
2012/19/EN	WEEE
1935/2004 EN	FMC

Aislamiento Aislamiento doble
Interruptor Interruptor de seguridad con contacto por impulso
Operación de corta duración máx. 5 minutos
Materiales Todas las piezas son inoxidables, resistentes a alimentos corrosivos e insaboras.

Marcas de control



Contacto con los alimentos



Por la presente confirmamos que el material y accesorios cumplen la norma UE 10/2011. Se respetan los valores límite establecidos por la ley.

Reciclaje



Este aparato dispone de un distintivo en conformidad con la directiva europea 2012/19/CE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE (waste of electrical and electronic equipment - WEEE). La directiva ofrece el marco para una recogida y aprovechamiento en toda la Comunidad Europea de los aparatos usados. Por favor solicite información actual a su proveedor o a su ayuntamiento acerca de los aspectos legales relacionados con reciclaje.

Fabricante

ESGE AG, Hauptstrasse 21, CH-9517 Mettlen/Schweiz
Made in Switzerland

Sujeto a modificaciones técnicas. Los datos indicados arriba son específicos de cada país.

www.bamix.com

Índice

Nota prévia	54
Antes da utilização	54
Regras de segurança para bamix®	55
Descrição do produto/Matrix	2
Acessórios	56
Peças de trabalho	58
Utilizações/Movimentos da mão	59
Interruptor/Escalões	59
Encaixe e mudança das peças de encaixe	60
Recipientes de trabalho	61
Limpeza e manutenção	62
Que fazer...	62
Características técnicas	63

Prezado Cliente

Damos-lhe os parabéns pela compra da **máquina de cozinha bamix®**, cuja qualidade já foi comprovada milhões de vezes, tendo 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 ligar o aparelho, deve ler estas instruções de uso.

Antes da utilização

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 cuidadosamente 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.

Respeite as instruções de segurança para bamix®



- Ligar o aparelho exclusivamente a corrente alternada – com a tensão indicada na chapa de características
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, mas se forem vigiadas ou se tiverem sido instruídas quanto à utilização segura do aparelho e se tiverem compreendido os perigos daí resultantes. Crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser feitas por crianças sem vigilância
- Um aparelho elétrico não é um brinquedo de crianças. As crianças não identificam os perigos que podem resultar do manuseamento de aparelhos elétricos. Por isso, o aparelho deve ser utilizado e guardado 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 aparelho só pode ser mergulhado em líquidos **até abaixo da separação** entre a blindagem e o punho
- 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 protecção 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, tem de ser substituído pelo fabricante, pelos seus serviços de assistência, ou por 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 objectos 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**
- 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 incorrectamente reparado, não nos responsabilizaremos por eventuais danos daí decorrentes. Em tais casos não há direito a garantia
- Para a eliminação do aparelho é preciso respeitar as normas locais. Ressalvam-se alterações técnicas e divergências específicas do país

Acessórios

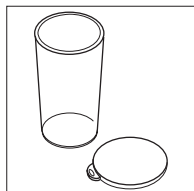


Jarro

1,0 l, com escala graduada, resistente ao calor, pode ir ao microondas, tampa opcional (segundo o país)



Nunca aquecer no microondas com a tampa colocada. Líquidos contendo gordura e óleo podem deixar resíduos no interior do recipiente ao ser aquecido.

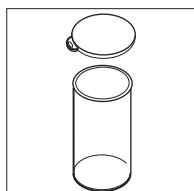


Copo 0,6 l

Com tampa, 0,6 l, escala graduada, resistente ao calor, pode ir ao microondas



Nunca aquecer no microondas com a tampa colocada. Líquidos contendo gordura e óleo podem deixar resíduos no interior do recipiente ao ser aquecido.

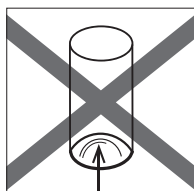


Copo 0,4 l

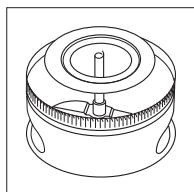
Com tampa, 0,4 l de capacidade, ideal para pequenas quantidades



Nunca aquecer no microondas com a tampa colocada. Líquidos contendo gordura e óleo podem deixar resíduos no interior do recipiente ao ser aquecido.



Caso sejam utilizados outros recipientes, não utilizar recipientes com fundo arqueado para cima, porque pode haver contacto entre o fundo e as peças de trabalho.



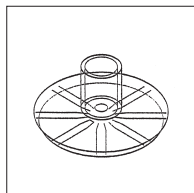
Triturador

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.



O triturador deve trabalhar sempre com a tampa fechada. Não lavar o triturador na máquina.



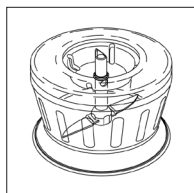
Disco de moer

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.



Picadora

Pica nozes, amêndoas, ervas e condimentos secos, cereais, açúcar, café. Sugestão: trabalhar exclusivamente com alimentos secos.

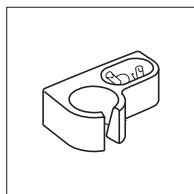
Nunca encher demasiadamente a picadora para não bloquear.

Utilizar a picadora sempre no escalão II.

A picadora deve trabalhar sempre com a tampa fechada. A lâmina da picadora deve estar sempre no moinho e nunca guardada separadamente.



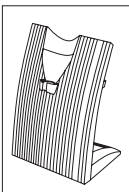
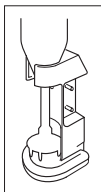
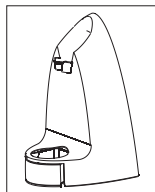
Não lavar a picadora na máquina. A operação não deve exceder a duração de 3 minutos.



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.

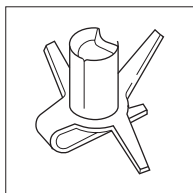


Suporte de mesa

Este suporte deve estar sempre acessível no local de trabalho.

Quanto mais acessível estiver a bamix®, tanto mais frequentemente será utilizada.

Peças de trabalho

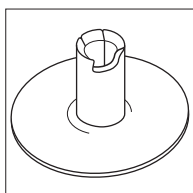


Lâmina múltipla (triturar)

Tritura, pica, faz puré de legumes crus e cozidos, fruta, bagas, alimentos para bebé, carne cozida, fruta congelada em gelado de fruta, marmelada e até cubos de gelo. Passa sopas e molhos. Mexe massa de bolos e omeletes. Destina-se, portanto, a todas as operações pesadas.



Risco de ferimentos pelas lâminas afiadas e peças em rotação.

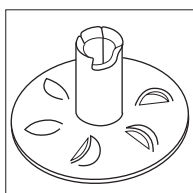


Espumador

Bate, solta, emulsiona claras de ovo e natas. Para bater sopas e molhos e tudo o que deva fazer espuma e ser misturado com ar.



Risco de ferimentos pelas lâminas afiadas e peças em rotação.

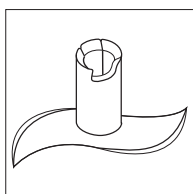


Emulsionador

Mexe, mistura shakes, bebidas, puré, puré de batata, molhos para salada, maionese, frappés. Também adequada para todas os produtos cremosos espessos ou pastosos.



Risco de ferimentos pelas lâminas afiadas e peças em rotação.



Cortador de carnes e legumes

Corta, pica e tritura carne ou peixe (cru e cozinhado) e legumes de fibra dura.

Trabalhar exclusivamente com carnes sem ossos e com poucos tendões. Uma boa parte dos tendões é separada pelo facto de se enrolarem à volta do eixo da lâmina, tendo de ser removidos de tempos a tempos durante o trabalho. Cortar a carne, o peixe ou os legumes em cubos de aprox. 1 cm de lado. Não trabalhar mais de 500 gramas em cada operação.

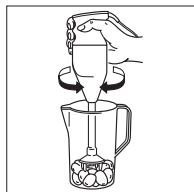


Risco de ferimentos pelas lâminas afiadas e peças em rotação.

Utilizações/Movimentos da mão

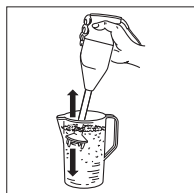


Ao retirar o aparelho de produtos quentes há risco de queimadura.



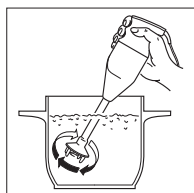
Rotação

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.



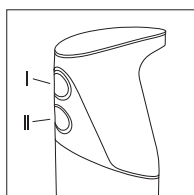
Subida

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.



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.

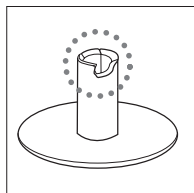


Este aparelho só deve ser utilizado para a preparação de produtos alimentares. Qualquer outra utilização pode ser perigosa e provocar ferimentos. No caso de utilização inadequada, caducam a responsabilidade e a garantia do fabricante.

Para outras sugestões úteis:

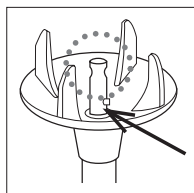
www.bamix.com

Encaixe e mudança das peças de encaixe



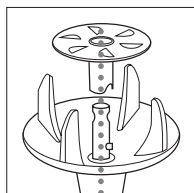
Entalhe

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



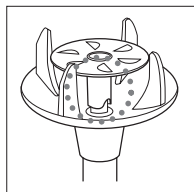
Pino de arrasto

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.



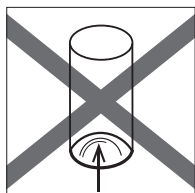
Por motivos de segurança, retirar a ficha da tomada antes de substituir peças. Nunca tocar em peças em rotação.



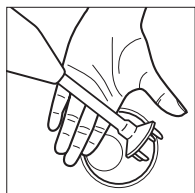
Recipientes de trabalho

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



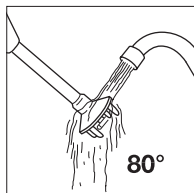
Perigo de salpicos e de queimadura.

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





Limpeza e manutenção



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.

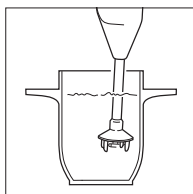
Importante: Lavar o aparelho imediatamente após o trabalho e retirar a peça de encaixe; evita-se assim que o veio ou a peça de encaixe colem. As peças de encaixe só devem ser encaixadas quando forem necessárias para o trabalho a realizar



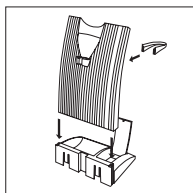
A bamix® mantém-se „em forma“ durante mais tempo se for oleada a intervalos de alguns meses. Deve ser usado óleo alimentar. Segurar na bamix® com a tampa de protecção para cima, deitar 2 a 3 gotas de óleo no veio motor e ligar o aparelho durante aprox. 30 segundos, lavando seguidamente a haste em água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



Que fazer...



... quando o veio do 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.



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

Características técnicas (para velocidade de rotação e potência, ver Matrix)

Segurança mecânica e eléctrica

EN 50564
EN 50581
EN 55014-1
EN 55014-2
EN 60335-1
EN 60335-2-14
EN 61000-3-2
EN 61000-3-3
EN 62233

Directivas e Normas

2014/35/EN	LVD
2014/30/EN	EMC
2011/65/EN	RoHS
2009/125/EC	Directiva Freamwork
10/2011/EC	PIM
94/62/EC	Embalagem
2012/19/EN	WEEE
1935/2004 EN	FMC

Isolamento Isolamento duplo
Interruptor Interruptor de segurança com contacto de impulso
Funcionamento breve Máx. 5 minutos
Materiais Todas as peças são inoxidáveis, resistentes a alimentos e de sabor neutro.

Símbolos de teste



Contacto com alimentos



Confirmamos que o material e os acessórios correspondem à Norma 10/2011 e que os valores limites são respeitados.

Eliminação



Este aparelho está identificado em conformidade com a Directiva europeia 2012/19/UE sobre resíduos de aparelhos eléctricos e electrónicos (WEEE). A Directiva define o quadro para a devolução e reciclagem dos aparelhos usados, válido para a UE. Instruções actualizadas para a eliminação são fornecidas pelos estabelecimentos comerciais especializados ou pela Junta de Freguesia.

Fabricante

ESGE AG, Hauptstrasse 21, CH-9517 Mettlen/Schweiz
Made in Switzerland

Reservado o direito de alterações.
As indicações acima são específicas do país.

www.bamix.com

Gebrauchsanleitung DE / EN / FR / IT / ES / PT

bamix® Universal-Küchenmaschine **793.029**

© ESGE AG, Hauptstrasse 21, CH-9517 Mettlen/Schweiz

08.16. 30'000