

# **bamix®** of Switzerland

*Your Swiss quality product*

DE	German	5
CZ	Czech	11
DK	Danish	17
EN	English	23
ES	Spanish	29
FI	Finnish	35
FR	French	41
IT	Italian	47
NL	Dutch	53
NO	Norwegian	59
PL	Polish	65
PT	Portuguese	71
RUS	Russian	77
SE	Swedish	83
TR	Turkish	89
GR	Greek	95




## **QUICK REFERENCE GUIDE**

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



**Made in Switzerland  
since 1954**

Please keep these instructions for future reference.  
Always observe our safety instructions. [www.bamix.com](http://www.bamix.com)

*Always up-to-date with*  
 [www.bamix.com](http://www.bamix.com)

# ONE. PRIME. MAXX



# Classic



## Type

## M160-M350

## EO120-EO200

Power (230 V / 50, 60 Hz)		<b>160 W-350 W</b>	<b>120 W-200 W</b>
	Speed I - rpm	10'000-18'000	7'000-14'000
	Speed II - rpm	18'000-22'000	12'000-19'000
Type	Taiwan 110 V	-	Classic 200 W
Power (110, 120 V/50-60 Hz)		<b>150 W</b>	<b>140 W-200 W</b>
	Speed I - rpm	10'000	8'000-10'000
	Speed II - rpm	15'000	12'000-17'000
Total length / weight		33 cm / 940 g	34 cm / 940 g
Cordset, length 190 cm		straight	straight / coiled

# Gastro



## Type

## G200, G200D Gastro 200

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

**Mono****M140-M250****DeLuxe****M160-M200****SwissLine****M200-M250****Selection****EO200, M250****Superbox****M200-M250**

140 W-250 W	160 W-200 W	200 W-250 W	200 W-250 W	200 W-250 W
9'000-14'000	10'000-12'000	12'000-14'000	12'000-14'000	12'000-14'000
15'000-19'000	16'000-17'000	17'000-19'000	17'000-19'000	17'000-19'000
<b>DeLuxe 200 W</b>	<b>DeLuxe 200 W</b>	<b>SwissLine 200W Colorline 200 W</b>	-	<b>Superbox 200 W</b>
<b>150 W-200 W</b>	<b>150 W-200 W</b>	<b>200 W</b>	<b>200 W</b>	<b>200 W</b>
10'000	10'000	10'000	10'000	10'000
15'000-17'000	15'000-17'000	15'000-17'000	15'000	17'000
34 cm / 940 g	34 cm / 940 g	34 cm / 940 g	34 cm / 940 g	34 cm / 940 g
straight / coiled	straight / coiled	coiled / straight	straight / coiled	coiled / straight

**Gastro****G250, G250C  
G250D, G250EO****Pro-1 - 3****M200, G200, G200D, G250, G250D  
M350, G350, G350D****Professional****G150-EOG200****M300**

-

250 W	180 W-350 W	150 W-200 W	-
14'000	12'000		-
19'000	22'000		-
	<b>Pro-3 (Gastro)</b>	-	-
	<b>150 W-200 W</b>	<b>200 W</b>	<b>JP300 W</b>
	10'000	10'000	15'000
	12'000-17'000	12'000-17'000	19'000
49.5 cm/1'200 g	34cm/39.5cm/49.5cm/940g/1kg/1.075kg	39.5 cm/1'000 g	34 cm / 940 g
straight	straight	straight	straight

**Technical data** (for power indications please see product overview)

**Mechanical and electrical safety**

EN 55014-1:2018 → EN 55014-1:2017/A11:2020

EN 55014-2:2016 → EN 55014-2:1997/A2:2008

EN 50664:2011    EN 61000-3-2:2018    EN 61000-3-3:2013

EN 60335-1:2012 + AC:2014 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019 + A15:2021

EN 60335-2-14:2006 + A1:2008 + A11:2012 + A12:2016 → EN IEC 60335-2-14:2023 + A1:2023 + A11:2023

EN 62233:2008    EN IEC 63000:2019

IEC 60335-1:2010/AMD2:2016 → IEC 60335-1:2020

IEC 60335-2-14:2016/AMD1:2019    IEC 60335-2-29:2016/AMD1:2019

IEC 62133-2:2017 → IEC 62133-2:2017+AMD1:2021

**Directives and standards**

2014/30/EU

2009/125/EU

EU 10/2011

2014/35/EU

EG 2023/2006

EG 1275/2008

2011/65/EU

EG 1935/2004

**Insulation**

Double insulation

**Switch**

Safety switch with pulse contact

**Intermittent operation**

max. 5 minutes at a time

**Materials**

All parts are made from rust-free, odourless and tasteless materials that are resistant to corrosive foodstuffs.

**Test marks**



[www.tuev-sued.de/ps-zert.](http://www.tuev-sued.de/ps-zert.)

**Food contact materials**



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

**Disposal**



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

**Manufacturer**

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

Made in Switzerland - [www.bamix.com](http://www.bamix.com)

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

## 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 Kurzanleitung.



Die vollständige Gebrauchsanleitung kann unter [www.bamix.com](http://www.bamix.com) heruntergeladen werden.

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

## Vor dem Benutzen

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

## Hinweise und Tipps zu:

- Pflege
- Rezepte
- Montagen
- Zubehör

Download unter: [www.bamix.com](http://www.bamix.com)

## Beachten Sie die Sicherheitshinweise für bamix®



- Das Gerät nur an Wechselstrom – mit Spannung gemäss dem Typenschild am Gerät – anschliessen
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten
- Ein Elektrogerät ist kein Kinderspielzeug. Kinder erkennen die Gefahren nicht, die bei Umgang mit Elektrogeräten entstehen können. Das Gerät deshalb ausser Reichweite von Kindern benutzen und aufbewahren.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen **stets vom Netz zu trennen**.
- Gerät nicht auf heissen Oberflächen oder in der Nähe von offenen Gasflammen abstellen, damit das Gehäuse keinen Schaden nimmt.
- Das Gerät darf nur **bis unterhalb des Kunststoffs** von Gehäuse und Griff in Flüssigkeiten getaucht werden.
- Das **Gerät und die Schutzhaube** nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen.
- Das Gerät nur mit einem feuchten Lappen reinigen.
- **Netzstecker ziehen**, wenn Sie an der Schutzhaube oder an den Arbeitsteilen hantieren, wie z.B. beim Reinigen des Gerätes unter fliessendem Wasser und beim **Auswechseln der Arbeitsteile**.
- Gerät erst einschalten, wenn sich der Stab im Arbeitsgefäss befindet.
- bamix® ist mit einem Sicherheitsschalter versehen, der eine ungewollte Inbetriebnahme verhindert und beim Loslassen des Schalters sofort abstellt.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Den Netzstecker ziehen bei Störungen während des Gebrauchs und nach dem Gebrauch.
- Den Stecker niemals mit nassen Händen aus der Steckdose ziehen.
- Das Gerät nie am Netzkabel tragen oder ziehen.
- Das Netzkabel nicht über scharfe Kanten ziehen oder einklemmen.
- Das Netzkabel nicht über heisse Gegenstände oder offene Flammen legen oder hängen und vor Hitze und Öl schützen.
- Das Gerät ist nicht in Betrieb zu nehmen, wenn:
  - das Gerät, das Gehäuse oder das Netzkabel beschädigt ist
  - der Verdacht auf einen Defekt nach einem Fallenlassen oder ähnlichem besteht.In diesen Fällen ist das Gerät unserem Reparaturdienst zu übergeben.
- Reparaturen dürfen nur von unseren Fachkräften durchgeführt werden. Durch nicht fachgerechte Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Wird das Gerät zweckentfremdet, falsch bedient oder nicht fachgerecht repariert, kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden. In diesem Fall entfällt der Garantieanspruch.
- Eine allfällige Entsorgung des Gerätes muss nach den Vorschriften des Wohnortes erfolgen. Technische Änderungen sowie länderspezifische Abweichungen bleiben vorbehalten.

## Einschränkung von Bedienungspersonen



- Dieses Gerät darf nur von Personen bedient werden, die mit dem Inhalt dieser Gebrauchsanweisung vertraut sind und die notwendigen physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten besitzen. Personen die unter Alkohol- oder Medikamenteneinfluss stehen oder Personen, welche die notwendigen Fähigkeiten nicht besitzen, sind nur unter Aufsicht befugt, das Gerät zu benutzen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung, Arbeitsteile (Messer sind geschliffen!) sowie Verpackungsmaterialien/Klebebänder (Lebensgefahr durch Erstickung) sind von Kindern fernzuhalten.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten 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.

## Herstellergarantie:



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

**Sie finden unsere autorisierten Service-Partner unter: [www.bamix.com](http://www.bamix.com)**

### Folgendes wird von der Garantie nicht gedeckt:

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



**Dauerbetrieb: max. 5 Minuten**

## Die Arbeitsteile



### Multimesher (zerkleinert)

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

**Haushalt:** Flüssigkeit bis 5 Ltr. / Suppe bis 5 Ltr. / Sauce bis 3 Ltr.

**Professional:** Flüssigkeit bis 10 Ltr. / Suppe bis 15 Ltr. / Sauce bis 5 Ltr.

**Gastro/ProLine:** Flüssigkeit bis 30 Ltr. / Suppe bis 30 Ltr. / Sauce bis 10 Ltr.

Hefeteig-Rezept:

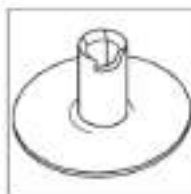
420 g Wasser

8 g Trockenhefe

1 TL Zucker

670 g Weizenmehl

13 g Salz



### Schlagscheibe (schäumt auf)

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

**Haushalt:** Flüssigkeit bis 5 Ltr. / Sauce bis 2 Ltr. / Eiweiss bis 5 Stk. / Rahm bis 0,5 Ltr.

**Professional:** Flüssigkeit bis 10 Ltr. / Suppe bis 15 Ltr. / Sauce bis 3 Ltr. /

Eiweiss bis 10 Stk. / Rahm bis 2 Ltr.

**Gastro/ProLine:** Flüssigkeit bis 30 Ltr. / Suppe bis 30 Ltr. / Sauce bis 5 Ltr. /

Eiweiss bis 15 Stk. / Rahm bis 3 Ltr.



### Quirl (emulgiert)

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

**Haushalt:** Flüssigkeit bis 3 Ltr. / Salatsauce bis 2 Ltr. / Mayonnaise bis 0,5 Ltr.

**Professional:** Flüssigkeit bis 5 Ltr. / Salatsauce bis 5 Ltr. / Mayonnaise bis 1,5 Ltr.

**Gastro/ProLine:** Flüssigkeit bis 20 Ltr. / Salatsauce bis 20 Ltr. / Mayonnaise bis 2,0 Ltr.



### Fleisch- und Gemüsemesser (schneidet)

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



**Dieser Warnhinweis gilt für alle Arbeitsteile!**

**Bei allen Arbeitsteilen Verletzungsgefahr durch scharfe Kanten/Messer und rotierende Teile.**

## Zubehör



**Hacker (max. Füllmenge 250 g)**



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

### Bitte beachten:

Die Verarbeitung von ätherischen Ölen wie Nelken, Zimt, Kreuzkümmel, Senfkörner, Kurkuma etc. kann den Hacker verfärben. Die Verarbeitung von Kandiszucker, harten Salzen (Himalaya / Bergwerksalze) etc., die sehr grob eingefüllt werden, kann den Hacker verkratzen. Der Hacker muss bei Gebrauch geschüttelt werden, um das beste Ergebnis zu erzielen.



**Processor (max. Füllmenge 250 g)  
Pulverscheibe**



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

### Bitte beachten:

Die Verarbeitung von ätherischen Ölen wie Nelken, Zimt, Kreuzkümmel, Senfkörner, Kurkuma etc. kann den Processordeckel / die Pulverscheibe verfärben. Die Verarbeitung von Kandiszucker, harten Salzen (Himalaya / Bergwerksalze) etc., die sehr grob eingefüllt werden, kann den Deckel vom Processor verkratzen. Der Processor muss bei Gebrauch geschüttelt werden, um das beste Ergebnis zu erzielen.

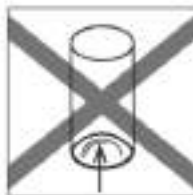
### WICHTIGER HINWEIS:

- Der Hacker und der Processor sind nicht kompatibel mit M350-Geräten!
- Die Schutzhaube ist nicht spülmaschinenfest!
- Der Processordeckel sowie die Becher 400 ml, 600 ml und 1000 ml sind nicht spülmaschinen- und mikrowellenfest!

## Arbeitsgefäße

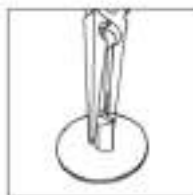


**Nie den Mixerfuss oder Stab auf den Pfannenrand, sondern auf die Hand schlagen.**



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.

## Aufstecken und Auswechseln der Arbeitsteile



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



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

## Vážený zákazník

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

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

### Pro Vaši vlastní bezpečnost

- Před uvedením do provozu si prosím přečtěte tento stručný návod k použití.



Kompletní návod k použití si můžete stáhnout z [www.bamix.com](http://www.bamix.com).

- Toto zařízení je určeno pouze pro užívání v souladu s určením a to na přípravu potravin.
- V případě jiného používání zařízení, než je příprava potravin odmiatáme veškeré nároky a ručení.

### Před použitím

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

### Pokyny a rady:

- Údržba
- Recepty
- Sestavy
- Příslušenství

Stáhněte si další materiály z: [www.bamix.com](http://www.bamix.com)


Návod k obsluze  
Univerzálního tyčového mixéru bamix®

## Dodržujte bezpečnostní upozornění týkající se zařízení bamix®



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

## Omezení pro osoby obsluhy

- Toto zařízení mohou obsluhovat pouze osoby, které jsou seznámeny s obsahem tohoto návodu k obsluze a které mají potřebné fyzické, smyslové nebo duševní schopnosti. Osoby, které jsou pod vlivem alkoholu nebo léků nebo osoby, kterým chybí potřebné dovednosti, jsou oprávněny používat zařízení pouze pod dohledem. 
- Toto zařízení nesmějí používat děti. Zařízení a jeho připojovací kabely, pracovní části (nože jsou nabroušeny!) a balicí materiály/lepicí pásky (nebezpečí smrti udušením) je třeba uchovávat mimo dosah dětí.
- Výše uvedené zařízení smějí používat děti od věku 8 let a osoby s omezenými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo osoby s nedostatkem zkušeností a znalostí pouze v případech, kdy je kontroluje osoba, odpovědná za jejich bezpečnost, od které získají pokyny, jak produkt používat a v případě, že porozumějí možným nebezpečím. Děti si s tímto zařízením nesmějí hrát. Čištění a údržbu uživatelem nesmějí provádět děti bez dozoru.

## Záruka výrobce:



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

**Naše autorizované servisní partnery naleznete na: [www.bamix.com](http://www.bamix.com)**

### Na níže uvedené případy se záruka nevztahuje:

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



**Dlouhodobý provoz: max. 5 minut**

## Pracovní součásti



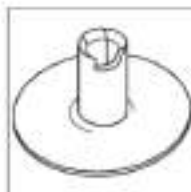
### Multifunkční nůž (rozměšňovací)

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

**Použití pro domácnost:** Tekutiny do 5 litrů. / polévky do 5 litrů. / omáčky do 3 litrů.

**Profesionální zařízení:** Tekutiny do 10 litrů. / polévky do 15 litrů. / omáčky do 5 litrů.

**Gastro/ProLine:** Tekutiny do 30 litrů. / polévky do 30 litrů. / omáčky do 10 litrů.



### Šlehací disk (napěňuje)

Pění, zkypluje, emulguje bílek a smetanu. Slouží k rozmíchávání polévek a omáček. Tedy na vše, co má být napěněné a kypřé.

**Použití pro domácnost:** Tekutiny do 5 litrů. / omáčky do 2 litrů. / bílek do 5 kusů / smetana do 0,5 litru.

**Profesionální zařízení:** Tekutiny do 10 litrů. / polévky do 15 litrů. / omáčky do 3 litrů. / bílek do 10 kusů / smetana do 2 litrů.

**Gastro/ProLine:** Tekutiny do 30 litrů. / polévky do 30 litrů. / omáčky do 5 litrů. / bílek do 15 kusů / smetana do 3 litrů.



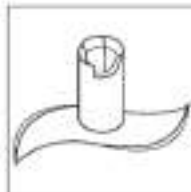
### Šlehač (emulgování)

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

**Použití pro domácnost:** Tekutiny do 3 litrů. / salátové omáčky do 2 litrů. / majonéza do 0,5 litru.

**Profesionální zařízení:** Tekutiny do 5 litrů. / salátové omáčky do 5 litrů. / majonéza do 1,5 litru.

**Gastro/ProLine:** Tekutiny do 20 litrů. / salátové omáčky do 20 litrů. / majonéza do 2,0 litru.



### Nůž na maso a na zeleninu (řezací)

Řeže, seká, rozměšňuje maso nebo ryby (nevažené a važené), jakož i zeleninu s tuhými vlákny. Zpracovává pouze druhy masa, které jsou bez kostí a bez šlach. Nakrájíte maso, ryby nebo zeleninu na kostky o velikosti cca 1 cm a vložíte je do nádoby. Během jednoho pracovního kroku nezpracovávejte nikdy více než 500 gramů dané suroviny.



**Toto výstražné upozornění platí pro všechny pracovní díly!**

**U všech dílů existuje nebezpečí poranění o ostré hrany/nůž a otáčející se díly.**

## Příslušenství



**Nádoba na sekání (max. plnicí množství 250 g)**



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

### Upozorňujeme:

Zpracování éterických olejů, jako jsou hřebíček, skořice, kmín, hořčičná zrna, kurkuma apod. může nasekaný materiál zabarvit. Zpracování kandysového cukru, tvrdé soli (himalájská sůl/horská sůl), které jsou zpracovávána na hrubo, může nádobu na sekání poškrabat. Pro dosažení těch nejlepších výsledků, je třeba nádobu na sekání protřepat.



**Mlecí nádoba (max. plnicí množství 250 g)  
Drtící kotouč**



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

### Upozorňujeme:

Zpracování éterických olejů, jako jsou hřebíček, skořice, kmín, hořčičná zrna, kurkuma apod. může víko mlecí nádoby/drtící kotouč zabarvit. Zpracování kandysového cukru, tvrdé soli (himalájská sůl/horská sůl), které jsou zpracovávána na hrubo, může víko nádoby poškrabat. Při použití je třeba mlecí nádobu protřepat, aby bylo dosaženo nejlepšího možného výsledku.

## DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:

- Nádoba na sekání a mlecí nádoba nejsou kompatibilní se zařízeními M350!
- Ochranný kryt není vhodný do myčky na nádobí!
- Víčko mlecí nádoby, jakož i pohárky 400 ml, 600 ml a 1000 ml nejsou vhodné do myčky na nádobí a do mikrovlnné trouby!

### Pracovní nádoby



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



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

### Nasunutí a výměna pracovních dílů



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



**Pokud měníte pracovní díly, vždy z bezpečnostních důvodů vytáhněte konektor.**

**Nikdy se nedotýkejte otáčejících se pracovních dílů.**

## Kære kunde

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

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

## For din sikkerheds skyld

- Læs venligst disse lynguide igennem, før du tænder din bamix®



Den fuldstændige brugsanvisning kan downloades under [www.bamix.com](http://www.bamix.com).

- Apparatet må kun bruges som tilsigtet til tilberedning af levnedsmidler.
- For brug, der intet har med levnedsmidler at gøre, påtager vi os intet ansvar og hæftelse.

## Før brug

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

## Henvisninger og tips til:

- Pleje
- Recepter
- Montager
- Tilbehør

Download under: [www.bamix.com](http://www.bamix.com)

## Følg sikkerhedsanvisningerne for bamix®



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

## Indskrænkning af betjeningspersoner



- Denne maskine må kun betjenes af personer, der har læst maskinens brugsanvisning og som har de foreskrevne fysiske, sensoriske eller psykiske evner. Personer, der er påvirket af alkohol eller medicin samt personer, der ikke har de foreskrevne evner, må kun bruge maskinen under opsyn.
- Denne maskine må ikke bruges af børn. Maskinen og dens ledning, dele (knivene er slæbne!) samt emballagematerialer/klæbebånd (livsfare pga. kvælning) skal holdes borte fra børn.
- Denne maskine kan bruges af børn over 8 år samt af personer med nedsat fysiske, sensoriske og mentale evner eller mangel på erfaring og viden, når de er under opsyn eller er blevet instrueret i apparatets sikre brug og farerne ved maskinen. Børn må ikke lege med maskinen. Rengøring og pleje må ikke udføres af børn uden opsyn.



## Producentgaranti:

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

Vores autoriserede servicepartnere findes under: [www.bamix.com](http://www.bamix.com)

## Følgende dækkes ikke af garantien:

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



**Kontinuerlig drift: maks. 5 minutter**

## Arbejdsdelene



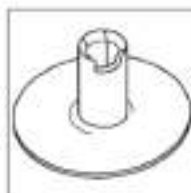
### Multifunktionsklinger (findeler)

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

**Husholdning:** Væsker op til 5 liter/suppe op til 5 liter/sauce op til 3 liter.

**Professional:** Væsker op til 10 liter/suppe op til 15 liter/sauce op til 5 liter.

**Gastro/ProLine:** Væsker op til 30 liter/suppe op til 30 liter/sauce op til 10 liter.



### Piskeskive (skummer op)

Pisker, løsner, emulgerer æggehvite og fløde. Pisker supper og saucer. Til alt, der skal være skummende og luftigt.

**Husholdning:** Væsker op til 5 liter/sauce op til 2 liter/æggehvider op til 5 stk./Fløde op til 0,5 liter.

**Professional:** Væsker op til 10 liter/suppe op til 15 liter/sauce op til 3 liter/Æggehvide op til 10 stk./fløde op til 2 liter.

**Gastro/ProLine:** Væsker op til 30 liter/suppe op til 30 liter/sauce op til 5 liter/Æggehvide op til 15 stk./fløde op til 3 liter.



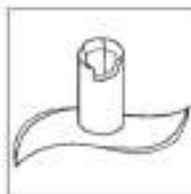
### Piskeskive med huller (emulgerer)

Rører og blander shakes, drikkevarer, puré, kartoffelmos, salatdressing, mayonnaise, iskaffe. Det vil sige til tykt cremede eller tykt flydende ting.

**Husholdning:** Væsker op til 3 liter/salatdressing op til 2 liter/mayonnaise op til 0,5 liter.

**Professional:** Væsker op til 5 liter/salatdressing op til 5 liter/mayonnaise op til 1,5 liter.

**Gastro/ProLine:** Væsker op til 20 liter/salatdressing op til 20 liter/mayonnaise op til 2,0 liter.



### Kød- og grøntsagskniv (skærer)

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



**Denne advarsel gælder for alle dele!**

**Alle arbejdsdele kan forårsage kvæstelser pga. skarpe kanter/knive og roterende dele.**

## Tilbehør



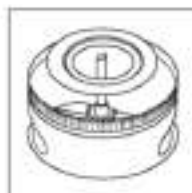
**Kvæm (maks. fyldemængde 250 g)**



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

### Bemærk venligst:

Forarbejdning af æteriske olier såsom nelliker, kanel, spidskommen, sennepsfrø, cumin etc. kan farve hakkemaskinen. Forarbejdning af kandis, hårdt salt (salt fra Himalaya / miner) etc., der fyldes groft i hakkemaskinen, kan ridse maskinen. Hakkemaskinen skal rystes ved brugen for at få det bedste resultat.



**Processor (max. Füllmenge 250 g)**

**Pulverskive**



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

### Bemærk venligst:

Forarbejdning af æteriske olier såsom nelliker, kanel, spidskommen, sennepsfrø, cumin etc. kan farve processorlåget/pulverskiven. Forarbejdning af kandis, hårdt salt (salt fra Himalaya / miner) etc., der fyldes groft i maskinen, kan ridse processorens låg. Processoren skal rystes ved brugen for at få det bedste resultat.

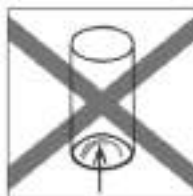
## VIGTIG MEDDELELSE:

- Hakkemaskinen og processoren kan ikke bruges til M350-apparater!
- Beskyttelsesskærmen kan ikke vaskes op i opvaskemaskinen!
- Processorlåget samt bægere 400 ml, 600 ml og 1000 ml tåler ikke opvaskemaskine eller mikrobølgeovn!

## Arbejdsbeholdere



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



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

## Påsætning og udskiftning af tilbehørsdele



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



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

## Dear customer

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

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

## For your safety

- Please read this short manual before use.



The complete manual can be downloaded  
at [www.bamix.com](http://www.bamix.com).

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

## Before using

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

## Hints and tips on:

- Maintenance
- Recipes
- Mounting
- Accessories

Please download at: [www.bamix.com](http://www.bamix.com)

Instructions for Use  
bamix® universal kitchen appliance

## Observe the safety instructions for the bamix®



- The bamix® must be powered from an AC socket. For the voltage rating, see type plate of the appliance
- This device may not be used by children. The device and its connecting cable shall be kept out of reach of children
- **Applies only: (AU, NZ, UAE, Malaysia and Singapore)**

The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction. Children being supervised not to play with the appliance.

- The mixer must **always be disconnected from the mains supply** when not supervised or before assembling, dismantling or cleaning
- Do not place the appliance on hot surfaces or close to a naked gas flame
- The appliance may only be immersed in liquids **up to the level of the plastic** of the housing and handle.
- Do not clean the **appliance or the cutter guard** in the dishwasher
- Clean the appliance with a damp cleaning cloth
- Before changing attachment or manipulating the cutter guard or the attachments, e.g. to clean the device under running water, **disconnect the power plug**
- Only switch on the appliance when the mixer is placed in the receptacle
- The bamix® is fitted with a safety switch which prevents it from accidentally being put into operation and which switches off straight away when pressure on the switch is released
- If the power cord of the appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its customer service agent or another suitably qualified person
- If something goes wrong during or after use, immediately disconnect the power plug
- Never pull out the plug with wet hands
- Never carry or pull the appliance by its power cord
- Do not pinch the power cord or pull it over sharp edges
- Do not lay or hang the power plug over hot objects or open flames, and protect it from heat and oil
- Do not use the bamix®, if:
  - the appliance, the housing or the power cord is damaged
  - a fault is suspected after the appliance has been dropped, or a similar mishap has occurred. In such cases, return the bamix® to **our repair service**
- All repairs must be performed by qualified technicians.

Considerable danger may arise for the user through repairs by unauthorized persons. If the appliance is used for purposes other than those for which it is intended, or if it is incorrectly operated or repaired by unqualified persons, the manufacturer shall not be liable for damages. In such a case, all warranty shall be voided
- An eventual disposal of the appliance should be done according to the applicable statutory regulations. This document is subject to changes without prior notice.

## Restriction of operators



- This appliance may only be operated by persons who are familiar with the contents of these operating instructions and have the necessary physical, sensory or mental faculties. Persons under the influence of alcohol or medication or persons who do not possess the necessary faculties are only allowed to use the appliance under supervision.
- This appliance is not intended for use by children. The appliance and its connecting cable, attachments (blades are sharpened!) as well as packaging materials/ adhesive tapes (risk of suffocation) must be kept away from children.
- This appliance may be used by children of 8 years and older and by persons with limited physical, sensory or mental faculties or with a lack of experience and/or knowledge, if they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.

## Manufacturer's warranty:



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

**You can find our authorized service partners at: [www.bamix.com](http://www.bamix.com)**

### The following are not covered by the warranty:

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

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

There warranty law in Spain extends the warranty period from the current 2 years to 3 years for all household and professional appliances starting 1 January 2022.

For bamix®, the country-specific regulations are obligatory and are always complied with. With this warranty certificate, we grant you a warranty period of 3 years from the date of sale. Please keep this warranty certificate with all other documents received with your purchase. Enjoy working with your bamix®!



**Do not run continuously for more than 5 minutes**

## Attachments



### Multi-purpose blade

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

**Household:** Liquid up to 5 L/soup up to 5 L/sauce up to 3 L

**Professional:** Liquid up to 10 L/soup up to 15 L/sauce up to 5 L

**Gastro/ProLine:** Liquid up to 30 L/soup up to 30 L/sauce up to 10 L

Yeast dough recipe:

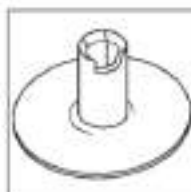
420 g water

8 g dry yeast

1 tsp sugar

670 g white flour

13 g salt



### Beater

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

**Household:** Liquid up to 5 L/sauce up to 2 L/egg whites up to 5 pcs/cream up to 0.5 L

**Professional:** Liquid up to 10 L/soup up to 15 L/sauce up to 3 L/

egg whites up to 10 pcs/cream up to 2 L

**Gastro/ProLine:** Liquid up to 30 L/soup up to 30 L/sauce up to 5 L/

egg whites up to 15 pcs/cream up to 3 L



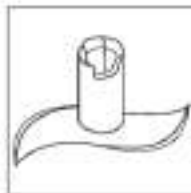
### Whisk

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

**Household:** Liquid up to 3 L/salad dressing up to 2 L/mayonnaise up to 0.5 L

**Professional:** Liquid up to 5 L/salad dressing up to 5 L/mayonnaise up to 1.5 L

**Gastro/ProLine:** Liquid up to 20 L/salad dressing up to 20 L/mayonnaise up to 2.0 L



### Meat mincer

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



**This warning applies to all work parts!**

**Risk of injury in all working parts**

**sharp edges / knives and rotating parts.**

## Accessories



**Chopper (max. capacity 250 g)**



**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.**

### **Please note:**

The processing of essential oils such as cloves, cinnamon, cumin, mustard seeds, turmeric etc. can discolour the chopper. The processing of rock candy, hard salts (Himalayan / rock salts) etc., which are of a very coarse consistency, can scratch the chopper. The chopper should be shaken while in use to achieve the best result.



**Processor (max. capacity 250 g)  
PowderDisc**



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

### **Please note:**

The processing of essential oils such as cloves, cinnamon, cumin, mustard seeds, turmeric etc. can discolour the processor lid / PowderDisc. The processing of rock candy, hard salts (Himalayan / rock salts) etc., which are of a very coarse consistency, can scratch the lid of the processor. The processor should be shaken while in use to achieve the best result.

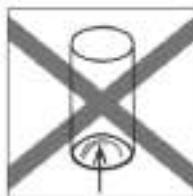
### **IMPORTANT NOTICE:**

- The chopper and the processor are not compatible with M350 devices!
- The cutter guard is not dishwasher safe!
- The processor lid and the 400 ml, 600 ml and 1000 ml beakers are not dishwasher and microwave safe!

### Receptacles



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



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.

### Mounting and changing attachments



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



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

## Estimado cliente

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

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

## Para su seguridad

- **Por favor lea estas instrucciones breves antes de poner el aparato en funcionamiento.**



Puede descargar el manual de instrucciones completo de [www.bamix.com](http://www.bamix.com).

- **Sólo se permite emplear el aparato para su uso previsto, que es la preparación de alimentos.**
- **No asumimos ningún tipo de garantía y responsabilidad por empleos que no tienen nada que ver con la preparación de alimentos.**

## Antes del uso

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

## Consejos y sugerencias para:

- Cuidado y conservación
- Recetas
- Montaje
- Accesorios

Por favor descargar de: [www.bamix.com](http://www.bamix.com)

## Lea con atención las indicaciones de seguridad para bamix®



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

## Restricción de personas que pueden usar el aparato



- Este aparato puede ser utilizado solo por personas que se hayan familiarizado con el contenido de este manual de instrucciones y que dispongan de las necesarias capacidades físicas, sensoriales y mentales. A las personas que se encuentren bajo el efecto del alcohol o de medicamentos o a las personas que no dispongan de las necesarias capacidades les está permitido el empleo del aparato solo bajo supervisión.
- No se permite que los niños empleen este aparato. Hay que mantener alejados de los niños el aparato y su cable de conexión, sus accesorios de trabajo (¡las cuchillas están afiladas!) y los materiales del embalaje/cintas adhesivas (riesgo de muerte por asfixia).
- 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.

## Garantía del fabricante:



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

**Encontrará a nuestros socios de servicio autorizados en: [www.bamix.com](http://www.bamix.com)**

### La garantía no cubre lo siguiente:

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

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

Estimados señoras y señores: Enhorabuena por la compra de la batidora universal bamix®. En España hay una nueva legislación de garantía que entrará en vigor a partir del 1 de enero de 2022, conforme a la cual se amplía el plazo de garantía de los 2 años actuales a 3 años para todos los electrodomésticos y aparatos profesionales. Para bamix® son obligatorias las normativas específicas de los correspondientes países, y siempre nos atenemos a ellas. Con este certificado de garantía le aseguramos un plazo de garantía de 3 años a partir de la fecha de la venta. Por favor, conserve este certificado de garantía junto con todo el resto de los documentos que ha recibido con la compra. Que disfrute mucho trabajando con bamix®!



**Operación permanente: máx. 5 minutos**

## Los accesorios de trabajo



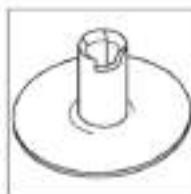
### Multicuchilla (para picar)

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

**Uso doméstico:** Líquido hasta 5 L / sopa hasta 5 L / salsa hasta 3 L

**Uso profesional:** Líquido hasta 10 L / sopa hasta 15 L / salsa hasta 5 L

**Gastro/ProLine:** Líquido hasta 30 L / sopa hasta 30 L / salsa hasta 10 L



### Disco giratorio (para espumar)

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

**Uso doméstico:** Líquido hasta 5 L / salsa hasta 2 L / clara de huevo hasta 5 unidades / nata hasta 0,5 L

**Uso profesional:** Líquido hasta 10 L / sopa hasta 15 L / salsa hasta 3 L / clara de huevo hasta 10 unidades / nata hasta 2 L

**Gastro/ProLine:** Líquido hasta 30 L / sopa hasta 30 L / salsa hasta 5 L / clara de huevo hasta 15 unidades / nata hasta 3 L



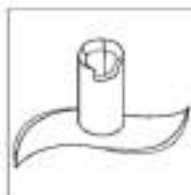
### Batidor (para emulsionar)

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

**Uso doméstico:** Líquido hasta 3 L / salsa para ensalada hasta 2 L / mayonesa hasta 0,5 L

**Uso profesional:** Líquido hasta 5 L / salsa para ensalada hasta 5 L / mayonesa hasta 1,5 L

**Gastro/ProLine:** Líquido hasta 20 L / salsa para ensalada hasta 20 L / mayonesa hasta 2,0 L



### Cuchilla de carne y verduras (para cortar)

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



**Esta indicación de advertencia se aplica a todos los accesorios de trabajo!**

**Existe riesgo de lesiones con todos los accesorios de trabajo debido a los bordes afilados/cuchillas y a piezas en rotación.**

## Accesorios



**Triturador (vol. máx. 250 g)**



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

### Tenga en cuenta:

El procesamiento de aceites etéricos, como los contenidos en clavos, canela, cominos, semillas de mostaza, curcuma, etc., puede dar lugar a una alteración del color del triturador. El procesamiento de azúcar cande, sales duras (sal del Himalaya o sales minerales), etc. con una consistencia basta puede producir arañazos en el triturador. Hay que sacudir el triturador al usarlo para obtener el mejor resultado.



**Procesador (vol. máx. 250 g)  
Disco pulverizador**



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

### Tenga en cuenta:

El procesamiento de aceites etéricos, como los contenidos en clavos, canela, cominos, semillas de mostaza, curcuma, etc., puede dar lugar a una alteración de la tapa del procesador o del disco pulverizador. El procesamiento de azúcar cande, sales duras (sal del Himalaya o sales minerales), etc. con una consistencia basta puede producir arañazos en la tapa del procesador. Hay que sacudir el procesador al usarlo para obtener el mejor resultado.

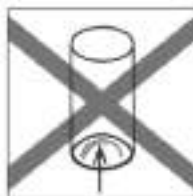
### AVISO IMPORTANTE:

- El triturador y el procesador no son compatibles con los aparatos M350!
- La cubierta protectora no es apta para lavavajillas!
- La tapa del procesador y los recipientes de 400 ml, 600 ml y 1000 ml no son aptos para el lavavajillas ni el microondas.

### Recipientes de trabajo



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



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.

### Colocación y recambio de los accesorios de trabajo



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



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

Hyvä Asiakkaamme

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

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

#### Turvallisuutesi vuoksi:

- lue tämä pikaopas ennen laitteen käyttöönottoa.



**Voit ladata varsinaisen käyttöoppaan osoitteessa [www.bamix.com](http://www.bamix.com).**

- Laitetta saa käyttää vain sen käyttötarkoituksen mukaisesti ruoka-aineiden käsittelyyn.
- Muu käyttö, kuin ruoka-aineiden käsittely, mitätöi valmistajan takuun ja vastuun.

#### Ennen käyttöä

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

#### Ohjeita ja vinkkejä, kuten:

- huolto-ohjeita
- reseptejä
- kokoamisohjeita
- tarvikkeita

**löytyy osoitteesta [www.bamix.com](http://www.bamix.com)**

Käyttöohje  
bamix®-yleiskeittiökoneen hankinnasta

## Noudata bamix® laitteen turvallisuusohjeita



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

## Käyttäjää koskevat rajoitukset



- Vain sellaiset henkilöt saavat käyttää laitetta, jotka ovat perehtyneet tämän käyttöoppaan sisältöön ja joilla on riittävät fyysiset, sensoriset ja henkiset kyvyt laitteen käyttämiseen. Alkoholin tai lääkkeiden vaikutuksen alaisena olevat tai kyvyiltään riittämättömät henkilöt saavat käyttää laitetta vain valvonnan alaisena.
- Lapset eivät saa käyttää tätä laitetta. Laitte ja sen liitännäiskaapelit, teräosat (terät ovat teräviä!) sekä pakkausmateriaalit/teipit (tukehtumisen aiheuttama hengenvaara) on pidettävä poissa lasten ulottuvilta.
- Laitte ei sovellu alle 8-vuotiaiden lasten tai henkilöiden käyttöön, joiden alentuneet fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt tai kokemuksen tai tietojen puute estävät laitteen turvallisen käytön. Tällaiset henkilöt saavat käyttää laitetta ainoastaan heidän turvallisuudestaan vastaavan ja laitteen käytöstä mahdollisesti johtuvat vaarat ymmärtävän henkilön valvonnassa, joka neuvoo heille laitteen turvallisen käytön. On huolehdittava siitä, että lapset eivät pääse leikkimään laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman aikuisen valvontaa.

## Valmistajan takuu:



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

**Luettelo valtuutetuista huoltokumppaneistamme löytyy osoitteesta:**  
**[www.bamix.com](http://www.bamix.com)**

### Takuu ei kata seuraavia asioita:

Asiattomasta käytöstä johtuvat vahingot, normaali käytöstä johtuva kuluminen sekä laitteen arvon tai käytön kannalta vähäiset viat. Valtuuttamattoman henkilön suorittamat korjaukset tai muiden kuin alkuperäisten bamix®-varaosien käyttö aiheuttava takuun raukeamisen.



**Käytä yhtäjaksoisesti enintään 5 minuutin ajan**

## Teräosat



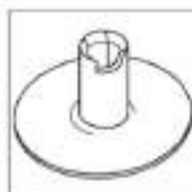
### Yleisterä (hienontamiseen)

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

**Kokitalousmalli:** Nesteet enintään 5 l / keitot enintään 5 l / kastikkeet enintään 3 l

**Ammattilaismalli:** Nesteet enintään 10 l / keitot enintään 15 l / kastikkeet enintään 5 l

**Gastro/ProLine:** Nesteet enintään 30 l / keitot enintään 30 l / kastikkeet enintään 10 l



### Vaahdotuslevy (vaahdottamiseen)

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

**Kokitalousmalli:** Nesteet enintään 5 l / kastikkeet enintään 2 l /

munanvalkuaiset enintään 5 kpl / kerma enintään 0,5 l

**Ammattilaismalli:** Nesteet enintään 10 l / keitot enintään 15 l /

kastikkeet enintään 3 l / munanvalkuaiset enintään 10 kpl / kerma enintään 2 l

**Gastro/ProLine:** Nesteet enintään 30 l / keitot enintään 30 l / kastikkeet enintään 5 l /

munanvalkuaiset enintään 15 kpl / kerma enintään 3 l



### Soseutuslevy (emulgointiin)

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

**Kokitalousmalli:** Nesteet enintään 3 l / salaattinkastikkeet enintään 2 l / majoneesi enintään 0,5 l

**Ammattilaismalli:** Nesteet enintään 5 l / salaattinkastikkeet enintään 5 l / majoneesi enintään 1,5 l

**Gastro/ProLine:** Nesteet enintään 20 l / salaattinkastikkeet enintään 20 l / majoneesi enintään 2,0 l



### Tehoterä (pilkkomiseen)

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



**Tämä varoitus koskee kaikkia teräosia!**

**Kaikkia teräosia koskevat terävien reunojen/terien ja pyörivien osien aiheuttama loukkaantumisen vaara.**

## Tarvikkeet



**Mylly (täyttömäärä enintään 250 g)**



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

### Ota huomioon:

Eteerisiä öljyjä sisältävien aineksien, kuten neilikoiden, kanelin, juustokuminan, sinapinsiemenien, kurkuman jne., hienontaminen voi värjätä myllyä. Koostumukseltaan erittäin karkeiden aineksien, kuten esimerkiksi kandisokerin, kovien suolojen (himalajan-/vuorisuolat) jne. hienontaminen voi naarmuttaa myllyä. Myllyä tulee ravistella käytön aikana paremman tuloksen saavuttamiseksi.



**Prosessori (täyttömäärä enintään 250 g)  
Jauhinlevy**



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

### Ota huomioon:

Eteerisiä öljyjä sisältävien aineksien, kuten neilikoiden, kanelin, juustokuminan, sinapinsiemenien, kurkuman jne., hienontaminen voi värjätä prosessorin kantta tai jauhinlevyä. Koostumukseltaan erittäin karkeiden aineksien, kuten esimerkiksi kandisokerin, kovien suolojen (himalajan-/vuorisuolat) jne. hienontaminen voi naarmuttaa prosessorin kantta. Prosessoria tulee ravistella käytön aikana paremman tuloksen saavuttamiseksi.

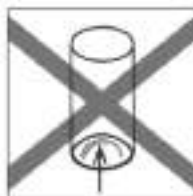
## TÄRKEÄ ILMOITUS:

- Mylly ja prosessori eivät ole yhteensopivia M350-laitteiden kanssa!
- Teräsuojus ei ole konepesun kestävä!
- Prosessorin kansi sekä kulhot 400 ml, 600 ml ja 1000 ml eivät ole konepesun ja mikroaaltouunin kestäviä!

## Käyttöastiat



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



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

## Laitteen vaihto-osien kiinnitys ja vaihtaminen



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



**Vaihtaessasi laitteen teräsoisia irrota pistoke pisto-rasiasta turvallisuussyistä. Älä koskaan kosketa laitteen pyöriviä teräsoisia.**

## Cher client

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

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

## Pour votre sécurité

- Avant la mise en service de l'appareil, veuillez lire attentivement ce court mode d'emploi.



**Vous pouvez télécharger le mode d'emploi complet à [www.bamix.com](http://www.bamix.com).**

- L'appareil ne doit être utilisé que pour son usage prévu, pour la préparation d'aliments.
- En ce qui concerne les utilisations qui n'ont rien à voir avec la préparation d'aliments, nous rejetons tout recours et toute responsabilité.

## Avant l'utilisation

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

## Remarques et conseils concernant :

- Entretien
- Recettes
- Installations
- Accessoires

**Prière de télécharger à : [www.bamix.com](http://www.bamix.com)**

## Observez les consignes de sécurité pour bamix®



- Ne raccorder cet appareil que sur le secteur à courant alternatif, à la tension indiquée sur la plaque d'identification
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des enfants. L'appareil et ses câbles de connexion doivent être tenus à l'écart des enfants
- Lorsque l'appareil est laissé sans surveillance ou avant son installation, son démontage ou son nettoyage, il faut **toujours le débrancher**
- Ne pas poser l'appareil sur des surfaces chaudes ou à proximité de flammes de gaz, pour éviter que le boîtier ne fonde
- L'appareil ne doit être plongé dans un liquide **que jusqu'au-dessous de la séparation de la poignée et du boîtier**
- L'appareil ne doit être plongé dans un liquide **que jusqu'au-dessous du plastique de la poignée et du boîtier**.
- Nettoyer l'appareil seulement avec un chiffon humide
- **Retirez la prise secteur** lorsque vous manipulez la coupole de protection ou les accessoires pour nettoyer l'appareil sous l'eau courante ou pour **changer un accessoire**
- N'enclenchez l'appareil qu'après avoir plongé le tube dans le récipient de travail
- Le bamix® est doté d'un interrupteur de sécurité prévenant toute mise en service intempestive, et qui arrête instantanément l'appareil dès qu'il est relâché
- Si le 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 similaire.Dans ce cas, confier l'appareil à notre **service de réparation**
- Les réparations doivent uniquement être confiées à nos spécialistes. Des réparations qui n'auraient pas été effectuées dans les règles de l'art pourraient exposer l'utilisateur à de graves dangers. Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages qui pourraient survenir en cas d'utilisation erronée, contraire à sa destination ou de réparation défectueuse. De plus, la garantie s'en trouverait invalidée
- Le recyclage de l'appareil s'effectue selon les normes en vigueur dans le lieu de résidence. Sous réserve de modifications techniques ou de différences nationales spécifiques.

## Limitation des utilisateurs



- Cet appareil ne doit être utilisé que par des personnes familiarisées avec le contenu de ce mode d'emploi et qui possèdent les capacités physiques, sensorielles ou mentales nécessaires. Les personnes se trouvant sous l'influence de l'alcool ou de médicaments et qui ne possèdent pas les capacités nécessaires ne pourront utiliser cet appareil que sous supervision.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. L'appareil et sa ligne de raccordement, ses embouts (les lames sont aiguisées !) ainsi que les matériaux d'emballage/rubans adhésifs (danger de mort par étouffement) doivent être tenus hors de la portée des enfants.
- Cet appareil ne peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales diminuées ou sans expérience et/ou sans compétences, que s'ils ont été surveillés ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation sûre de l'appareil et comprennent les risques qui en découlent. Les enfants ne doivent pas jouer avec ce produit. Le nettoyage ou l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

## Garantie du fabricant :



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

**Vous trouverez nos partenaires de service autorisés à : [www.bamix.com](http://www.bamix.com)**

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

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



**Fonctionnement continu : max. 5 minutes**

## Les accessoires



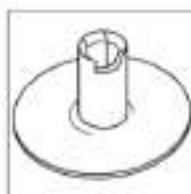
### Couteau étoile (broie finement)

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

**À la maison :** liquides jusqu'à 5 l, soupe jusqu'à 5 l, sauce jusqu'à 3 l.

**Au niveau professionnel :** liquides jusqu'à 10 l, soupe jusqu'à 15 l, sauce jusqu'à 5 l.

**Gastro/ProLine :** liquides jusqu'à 30 l, soupe jusqu'à 30 l, sauce jusqu'à 10 l.



### Disque fouet (fait mousser)

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

**À la maison :** liquides jusqu'à 5 l, sauce jusqu'à 2 l, blanc d'œuf jusqu'à 5 unités, crème jusqu'à 0,5 l.

**Au niveau professionnel :** liquides jusqu'à 10 l, soupe jusqu'à 15 l, sauce jusqu'à 3 l, blanc d'œuf jusqu'à 10 unités, crème jusqu'à 2 l.

**Gastro/ProLine :** liquides jusqu'à 30 l, soupe jusqu'à 30 l, sauce jusqu'à 5 l, blanc d'œuf jusqu'à 15 unités, crème jusqu'à 3 l.



### Disque mélangeur (émulsionne)

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

**À la maison :** liquides jusqu'à 3 l, sauce de salade jusqu'à 2 l, mayonnaise jusqu'à 0,5 l.

**Au niveau professionnel :** liquides jusqu'à 5 l, sauce de salade jusqu'à 5 l, mayonnaise jusqu'à 1,5 l.

**Gastro/ProLine :** liquides jusqu'à 20 l, sauce de salade jusqu'à 20 l, mayonnaise jusqu'à 2,0 l.



### Couteau hachoir (découpe)

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



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

## Accessoires



**Hachoir (quant. de rempl. maxi 250 g)**



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

### **Veillez noter :**

La transformation d'huiles essentielles, comme les clous de girofle, la cannelle, le cumin, les graines de moutarde, curcuma etc. peut décolorer le couperet. La transformation de sucre candi, de sels durs (Himalaya / sels miniers) etc., qui sont versés très grossièrement, peut rayer le couperet. Le couperet doit être secoué lors de l'utilisation pour que l'on obtienne le meilleur résultat.



**Processeur (quant. de rempl. maxi 250 g)  
Disque poudre**



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

### **Veillez noter :**

La transformation d'huiles essentielles, comme les clous de girofle, la cannelle, le cumin, les graines de moutarde, curcuma etc. peut décolorer le couvercle de processeur / le disque poudre. La transformation de sucre candi, de sels durs (Himalaya / sels miniers) etc., qui sont versés très grossièrement, peut rayer le couvercle du processeur. Le processeur doit être secoué lors de l'utilisation pour que l'on obtienne le meilleur résultat.

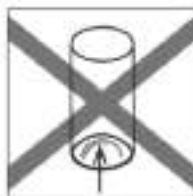
### **AVIS IMPORTANT :**

- Le couperet et le processeur ne sont pas compatibles avec les appareils M350 !
- Le capot de protection ne convient pas pour le lave-vaisselle !
- Le couvercle de processeur, de même que les gobelets de 400 ml, 600 ml et 1000 ml, ne sont pas résistants aux lave-vaisselles et aux fours à micro-ondes !

### Récipients de travail



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



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

### Pour insérer et changer les accessoires



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



Lorsque vous changez les accessoires, retirer la prise par mesure de sécurité.

Ne jamais toucher des pièces en mouvement.

## Stimato cliente

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

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

## Per la vostra sicurezza

- Prima dell'utilizzo leggere attentamente questa guida rapida.



Il manuale d'uso completo può essere scaricato dal nostro sito [www.bamix.com](http://www.bamix.com).

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per lo scopo previsto, per la preparazione di alimenti.
- Per usi, che nulla hanno a che fare con la preparazione di alimenti, decliniamo qualsiasi rivendicazione e responsabilità.

## Prima dell'uso

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

## Note e suggerimenti su:

- Manutenzione
- Ricette
- Montaggi
- Accessori

Pregiamo di scaricarli dal sito: [www.bamix.com](http://www.bamix.com)

## Osservare le avvertenze di sicurezza per il bamix®



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

## Limitazione per gli utenti



- Questo dispositivo può essere utilizzato solo da persone che conoscono bene il contenuto di questo manuale d'uso e sono in possesso delle necessarie capacità fisiche, sensoriali o mentali. Le persone che sono sotto l'effetto di alcol o farmaci o le persone prive delle necessarie capacità sono autorizzate a utilizzare il dispositivo solo sotto supervisione.
- L'uso di questo dispositivo è vietato ai bambini. Il dispositivo e il relativo cavo di collegamento, gli elementi di lavoro (le lame sono affilate!) ed i materiali d'imballaggio/nastri adesivi (pericolo di morte per soffocamento) devono essere tenuti fuori della portata dei bambini.
- Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza se sorvegliati o già istruiti in merito all'utilizzo sicuro del dispositivo e se hanno compreso i rischi da esso derivanti. Vietare ai bambini di giocare con il dispositivo. Ai bambini non sorvegliati è vietata la pulizia e la manutenzione di competenza dell'utente.

## Garanzia del produttore:



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

**Trovate i nostri partner di assistenza autorizzati sotto: [www.bamix.com](http://www.bamix.com)**

### La garanzia non copre i casi seguenti:

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



**Funzionamento continuo: max. 5 minuti**

## Gli accessori di lavoro



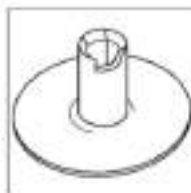
### Lama multiuso (sminuzza)

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

**Famiglia:** liquido fino a 5 l / minestra fino 5 l / salsa fino a 3 l

**Professionale:** liquido fino a 10 l / minestra fino 15 l / salsa fino a 5 l

**Gastro/ProLine:** liquido fino a 30 l / minestra fino 30 l / salsa fino a 10 l



### Sbattitore (monta)

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

**Famiglia:** liquido fino a 5 l / salsa fino a 2 l / chiare d'uovo fino a 5 pz / panna fino a 0,5 l

**Professionale:** liquido fino a 10 l / minestra fino 15 l / salsa fino a 3 l / chiare d'uovo fino a 10 pz / panna fino a 2 l

**Gastro/ProLine:** liquido fino a 30 l / minestra fino 30 l / salsa fino a 5 l / chiare d'uovo fino a 15 pz / panna fino a 3 l



### Frullino (emulsiona)

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

**Famiglia:** liquido fino a 3 l / condimento per insalata fino a 2 l / maionese fino a 0,5 l

**Professionale:** liquido fino a 5 l / condimento per insalata fino a 5 l / maionese fino a 1,5 l

**Gastro/ProLine:** liquido fino a 20 l / condimento per insalata fino a 20 l / maionese fino a 2,0 l



### Lama per carni e verdure (taglia)

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



**Questa avvertenza è valida per tutti gli accessori!**

**Con tutti gli accessori pericolo di lesioni da spigoli/lame affilati ed elementi rotanti.**

## Accessori



**Tritatutto (cap. max. 250 g)**



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

### **Si prega di notare:**

La lavorazione di oli essenziali come chiodi di garofano, cannella, cumino, semi di senape, curcuma ecc. può macchiare il tritatutto. La lavorazione di zucchero candito, sali duri (sali dell'Himalaia / sali minerali) ecc., introdotti ancora molto grossolani, può graffiare il tritatutto. Per ottenere il risultato migliore, scuotere il tritatutto durante l'uso.



**Processor (cap. max. 250 g)**

**Disco per polverizzare**



**Il processor deve essere messo in funzione solo con coperchio chiuso.**

**Non superare 3 minuti di funzionamento continuato. Non lavare il processor in lavastoviglie.**

### **Si prega di notare:**

La lavorazione di oli essenziali come chiodi di garofano, cannella, cumino, semi di senape, curcuma ecc. può macchiare il coperchio del Processor / il disco per polverizzare. La lavorazione di zucchero candito, sali duri (sali dell'Himalaia / sali minerali) ecc., introdotti ancora molto grossolani, può graffiare il coperchio del Processor. Per ottenere il risultato migliore, scuotere il Processor durante l'uso.

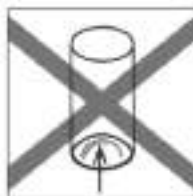
## **AVVISO IMPORTANTE:**

- Il tritatutto e il Processor non sono compatibili con i dispositivi M350!
- La calotta di protezione non è lavabile in lavastoviglie!
- Il coperchio del Processor, nonché i bicchieri da 400 ml, 600 ml e 1000 ml non sono adatti al lavaggio in lavastoviglie e al forno microonde!

### Recipienti di lavoro



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



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.

### Inserimento e sostituzione degli utensili



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



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

## Beste klant

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

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

## Voor uw veiligheid.

- Lees deze snelle handleiding voor u het apparaat in gebruik neemt.



U kunt de volledige handleiding vinden op [www.bamix.com](http://www.bamix.com) en daar downloaden.

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

## Vóór het gebruik

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

## Richtlijnen en tips voor:

- het onderhoud
- recepten
- montage
- toebehoren

U kunt ze downloaden op: [www.bamix.com](http://www.bamix.com)

## Besteed de nodige aandacht aan de veiligheidsinstructies voor bamix®



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

## Beperking van gebruikers



- Dit apparaat mag alleen worden bediend door personen die met de inhoud van deze gebruiksaanwijzing vertrouwd zijn en over de hiervoor noodzakelijke lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten beschikken. Personen die onder invloed van alcohol of medicijnen zijn of personen die niet over de hiervoor noodzakelijke vaardigheden beschikken, mogen dit apparaat alleen onder toezicht gebruiken.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het aansluitnoer, zijn onderdelen (messen zijn geslepen en scherp!) en het verpakkingsmateriaal/plakband (levensgevaar door verstikking) buiten bereik van kinderen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen nooit met dit apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.

## Fabrieksgarantie:



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

**U vindt onze gemachtigde servicepartners op: [www.bamix.com](http://www.bamix.com)**

### Het volgende wordt niet gedekt door de garantie:

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



**Continubedrijf: max. 5 minuten**

## De hulpstukken



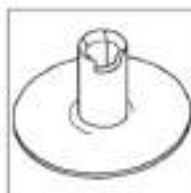
### Multifunctioneel mes (versnippert)

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

**Huishouden:** Vloeistoffen tot 5 ltr. / soep tot 5 ltr. / saus tot 3 ltr.

**Professioneel:** Vloeistoffen tot 10 ltr. / soep tot 15 ltr. / saus tot 5 ltr.

**Gastro/ProLine:** Vloeistoffen tot 30 ltr. / soep tot 30 ltr. / saus tot 10 ltr.



### Gladdeschijf of klopper (schuimt op)

Klopt eiwit en room op, mengt het en maakt het luchtig. Dient om soepen en sausen op te kloppen. Voor alles wat schuimig en luchtig moet zijn.

**Huishouden:** Vloeistoffen tot 5 ltr. / saus tot 2 ltr. / eiwit tot 5 stuks / room tot 0,5 ltr.

**Professioneel:** Vloeistoffen tot 10 ltr. / soep tot 15 ltr. / saus tot 3 ltr.

Eiwit tot 10 stuks / room tot 2 ltr.

**Gastro/ProLine:** Vloeistoffen tot 30 ltr. / soep tot 30 ltr. / saus tot 5 ltr.

Eiwit tot 15 stuks / room tot 3 ltr.



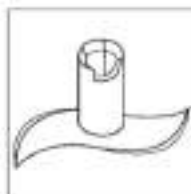
### Gaatjesschijf of mixer (mixt)

Roert en mixt shakes, dranken, puree, slasausen, mayonaise. Dus voor alles wat dik crèmeachtig en dik vloeibaar is.

**Huishouden:** Vloeistoffen tot 3 ltr. / slasaus tot 2 ltr. / mayonaise tot 0,5 ltr.

**Professioneel:** Vloeistoffen tot 5 ltr. / slasaus tot 5 ltr. / mayonaise tot 1,5 ltr.

**Gastro/ProLine:** Vloeistoffen tot 20 ltr. / slasaus tot 20 ltr. / mayonaise tot 2,0 ltr.



### Vlees- en groentenmes (sniijdt)

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



**Deze waarschuwing geldt voor alle hulpstukken!**

**Bij alle hulpstukken bestaat gevaar op letsels door scherpe randen/messen en roterende delen.**

## Toebehoren



### Hakmolen (max. niveau 250 g)



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

#### Let op:

De verwerking van etherische oliën zoals kruidnagel, kaneel, komijn, mosterdzaad, kurkuma etc. kan de hakker doen verkleuren. De verwerking van suikerproducten, harde zouten (Himalaya-/rotszout) etc., die een zeer grove consistentie hebben, kan krassen op de hakker veroorzaken. De hakker dient tijdens het gebruik te worden geschud om het beste resultaat te bereiken.



### Processor (max. capaciteit 250 g) Poederschijf



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

#### Let op:

De verwerking van etherische oliën zoals kruidnagel, kaneel, komijn, mosterdzaad, kurkuma etc. kan het deksel van de processor / poederschijf doen verkleuren. De verwerking van suikerproducten, harde zouten (Himalaya-/rotszout) etc., die een zeer grove consistentie hebben, kan krassen op het deksel van de processor veroorzaken. De processor dient tijdens het gebruik te worden geschud om het beste resultaat te bereiken.

#### BELANGRIJKE OPMERKING:

- De hakker en de processor zijn niet compatibel met M350-apparaten!
- De mesbeschermer is niet vaatwasmachine-bestendig!
- Het deksel van de processor en de bekertjes voor 400 ml, 600 ml en 1000 ml zijn niet vaatwasmachine- en magnetronbestendig!

## Werkrecipiënten

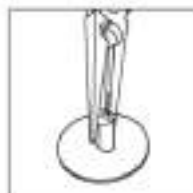


Klop de voet van de mixer of de staaf nooit af op een pot-of panrand, maar wel op uw hand.



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

## De hulpstukken opzetten en wisselen



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



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

## Kjære kunde

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

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

### For din egen sikkerhet

- Vennligst les denne hurtigguiden før bruk.



Den komplette bruksanvisningen kan lastes ned fra [www.bamix.com](http://www.bamix.com)

- Apparatet skal kun anvendes for forskriftsmessig bruk, for tilberedning av næringsmidler.
- Vi avviser ethvert garantiansvar for bruk som ikke har sammenheng med tilberedning av næringsmidler.

### Før bruk

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

### Merknader og tips om:

- stell
- oppskrifter
- montering
- tilbehør

Lastes ned fra: [www.bamix.com](http://www.bamix.com)

Bruksanvisning  
bamix® universal-kjøkkenmaskinen

## Følg sikkerhetsinstruksene for bamix®



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

## Begrensning av brukere



- Dette apparatet skal kun betjenes av personer som er kjent med innholdet i denne bruksanvisningen og som har de nødvendige fysiske, sensoriske eller psykiske evner. Personen som er påvirket av alkohol eller legemidler, eller personer som ikke har de nødvendige evner, skal kun bruke apparatet under tilsyn.
- Dette apparatet skal ikke brukes av barn. Apparatet og dets tilkoblingsledning, arbeidsdeler (knivene er slipt!) samt emballasjemateriale/tape (fare for kvelning) må holdes utilgjengelig for barn.
- Dette apparatet kan brukes av barn fra og med 8 år og personer med innskrenkede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og kunnskap, dersom disse personene er under tilsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og har forstått farene ved bruk av apparatet. Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn, med mindre de er under tilsyn.

## Produsentgaranti



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

**Du finner våre autoriserte servicepartnere på: [www.bamix.com](http://www.bamix.com)**

### Følgende dekkes ikke av garantien:

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



**Kontinuerlig drift: maks. 5 minutter**

## Arbeidsdelene



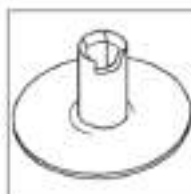
### Universalkniv (finhacker)

Finhacker, hakker, purerer rå og kokte grønnsaker, frukt, bær, babyamat, kokt kjøtt, frossen frukt til fruktis, syltetøy og sågar isbiter. Passerer supper og sauser. Rører kakedeig og omelett-røre. Altså til alle tunge ting.

**Husholdning:** Væske opptil 6 l / suppe opptil 6 l / saus opptil 3 l

**Professional:** Væske opptil 10 l / suppe opptil 15 l / saus opptil 5 l

**Gastro/ProLine:** Væske opptil 30 l / suppe opptil 30 l / saus opptil 10 l



### Piskeskive (skummer)

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

**Husholdning:** Væske opptil 5 l / saus opptil 2 l / eggehviter opptil 5 stk. / rømme opptil 0,5 l

**Professional:** Væske opptil 10 l / suppe opptil 16 l / saus opptil 3 l / eggehviter opptil 10 stk. / rømme opptil 2 l

**Gastro/ProLine:** Væske opptil 30 l / suppe opptil 30 l / saus opptil 6 l / eggehviter opptil 15 stk. / rømme opptil 3 l



### Blandeskive (emulgerer)

Rører og mikser shakes, drikker, pureer, potetstappe, salatseuser, majones, frappé. For alle tykke kremer eller tyktflytende masser.

**Husholdning:** Væske opptil 3 l / salatsaus opptil 2 l / majones opptil 0,5 l

**Professional:** Væske opptil 5 l / salatsaus opptil 5 l / majones opptil 0,5 l

**Gastro/ProLine:** Væske opptil 20 l / salatsaus opptil 20 l / majones opptil 2,0 l



### Kjøtt- og grønnsakskniv (kutter)

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



**Disse advarslene gjelder for alle arbeidsdeler!**

**Skarpe kanter/kniver og roterende arbeidsdeler utgjør fare for personskader.**

## Tilbehør



**Kvern (maks. fyllmengde 250 g)**



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

### Merk:

Bearbeiding av eteriske oljer som nellik, kanel, spisskummen, sennepskorn, gurkemeie etc. kan føre til misfarging av kvernen. Bearbeiding av kandissukker, hardt salt (Himalayasalt, gruvesalt) etc. som fylles på i svært grov form, kan ripe opp kvernen. Rist på kvernen under bruk for å oppnå best mulig resultat.



**Prossessor (kap. maks. 250 g)  
Maleskive**



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

### Merk:

Bearbeiding av eteriske oljer som nellik, kanel, spisskummen, sennepskorn, gurkemeie etc. kan føre til misfarging prosessordekselet/maleskiven. Bearbeiding av kandissukker, hardt salt (Himalayasalt, gruvesalt) etc. som fylles på i svært grov form, kan ripe opp prosessordekselet. Rist på prosessoren under bruk for å oppnå best mulig resultat.

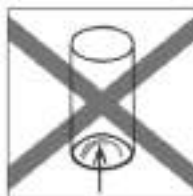
### VIKTIG NOTAT:

- Kvernen og prosessoren er ikke kompatible med M350-apparater!
- Beskyttelseshetten tåler ikke oppvaskmaskin!
- Prosessordekselet samt 400 ml-, 600 ml- og 1000 ml-begrene er ikke oppvaskmaskin og mikrobølgeovn sikre!

## Arbeidsbeholdere



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



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

## Sette på og skifte ut påsatte deler



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



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

Szanowny Kliencie,

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

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

#### Bezpieczeństwo

- **Przed uruchomieniem należy zapoznać się z niniejszą instrukcją Skrócona instrukcja.**



Pełną instrukcję obsługi można pobrać ze strony [www.bamix.com](http://www.bamix.com).

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

#### Przed użyciem

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

#### Wskazówki i porady dotyczące:

- pielęgnacji
- przepisów
- montażu
- akcesoriów

Można pobrać ze strony: [www.bamix.com](http://www.bamix.com)

Instrukcja obsługi  
Uniwersalna maszyna kuchenna bamix®

## Należy przestrzegać wskazówek bezpieczeństwa dotyczących urządzenia bamix®



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

## Ograniczenie osób obsługujących



- Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie przez osoby zaznajomione z treścią niniejszej instrukcji i posiadające niezbędne zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe. Osoby będące pod wpływem alkoholu lub leków lub osoby, które nie posiadają niezbędnych umiejętności, mogą korzystać z urządzenia tylko pod nadzorem.
- To urządzenie nie może być używane przez dzieci. Urządzenie i jego kabel przyłączeniowy, części robocze (ostrza są zaostrzone!) oraz materiały opakowaniowe/taśmę klejącą (zagrożenie życia wskutek uduszenia) należy przechowywać z dala od dzieci.
- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Nie należy pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem. Czyszczenia i konserwacji nie można powierzać dzieciom bez odpowiedniego nadzoru.

## Gwarancja producenta:



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

**Listę naszych autoryzowanych partnerów serwisowych można znaleźć pod adresem: [www.bamix.com](http://www.bamix.com).**

### Poniższe przypadki nie są objęte gwarancją:

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



"

**Tryb pracy ciągłej: maks. 5 minut**

## Części robocze



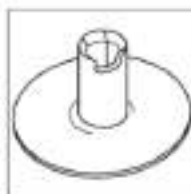
### Multinóż (do rozdrabniania)

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

**Do domu:** produkty płynne do 5 l / zupa do 5 l / sos do 3 l

**Do gastronomii:** produkty płynne do 10 l / zupa do 15 l / sos do 5 l

**Gastro/ProLine:** produkty płynne do 30 l / zupa do 30 l / sos do 10 l



### Tarcza do ubijania (spieniania)

Ubiaja, spulchnia, emulguje białko i krem. Służy do ubijania zup i sosów. Wszystko, co powinno być spienione i zagęszczone.

**Do domu:** produkty płynne do 5 l / sos do 2 l / białko do 5 szt. / krem do 0,5 l

**Do gastronomii:** produkty płynne do 10 l / zupa do 15 l / sos do 3 l / białko do 10 szt. / krem do 2 l

**Gastro/ProLine:** produkty płynne do 30 l / zupa do 30 l / sos do 5 l / białko do 15 szt. / krem do 3 l



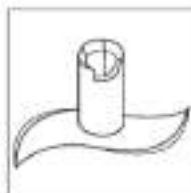
### Trzepaczka (do emulgowania)

Miesza i miksuje koktajle, napoje, purée ziemniaczane, sosy sałatkowe, majonez, frappés. Nadaje się więc, do wszelkich gęstych i zawieszistych produktów.

**Do domu:** produkty płynne do 3 l / dressing sałatkowy do 2 l / majonez do 0,5 l

**Do gastronomii:** produkty płynne do 5 l / dressing sałatkowy do 5 l / majonez do 1,5 l

**Gastro/ProLine:** produkty płynne do 20 l / dressing sałatkowy do 20 l / majonez do 2,0 l



### Nóż do mięsa i warzyw (do krojenia)

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



**Ostrzeżenie to dotyczy wszystkich części roboczych!**

**W przypadku wszystkich części roboczych istnieje ryzyko obrażeń spowodowanych przez ostre krawędzie / noże i części obrotowe.**

## Aksesoria



**Szatkownica (maks. pojemność 250 g)**



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

### Proszę zwrócić uwagę:

Obróbka olejków eterycznych, takich jak goździki, cynamon, kminek, nasiona gorczycy, kurkuma itp. może spowodować odbarwienie szatkownicy. Obróbka cukru kandyzowanego, twardej soli (himalajskiej/morskiej) itp. o bardzo gruboziarnistej konsystencji może spowodować zarysowanie szatkownicy. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, szatkownicą należy wstrząsnąć podczas pracy.



**Młynek (maks. pojemność 250 g)  
Tarcza miksująca**



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

### Proszę zwrócić uwagę:

Obróbka olejków eterycznych, takich jak goździki, cynamon, kminek, nasiona gorczycy, kurkuma itp. może spowodować odbarwienie pokrywy młynka / tarczy miksującej. Obróbka cukru kandyzowanego, twardej soli (himalajskiej/morskiej) itp. o bardzo gruboziarnistej konsystencji może spowodować zarysowanie młynka. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, młynkiem należy wstrząsnąć podczas pracy.

### WAŻNA WSKAZÓWKA:

- Szatkownica i młynek nie są kompatybilne z urządzeniami M350!
- Pokrywa ochronna nie nadaje się do mycia w zmywarce!
- Pokrywa młynka, a także kielichy o pojemności 400 ml, 600 ml i 1000 ml nie nadają się do mycia w zmywarce ani do kuchenki mikrofalowej!

### Naczynia robocze



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



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

### Mocowanie i wymiana części roboczych



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



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

## Prezado Cliente

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

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

### Para a sua segurança.

- **Antes de começar a trabalhar com o aparelho, deve ler este Guia de Início Rápido.**



O manual de instruções completo pode ser baixado em [www.bamix.com](http://www.bamix.com).

- O aparelho só deve ser utilizado para o uso pretendido, nomeadamente para a preparação de alimentos.
- Não aceitamos reclamações nem assumimos nenhuma responsabilidade decorrentes de outras utilizações que não a preparação de alimentos.

### Antes da utilização

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

### Dicas e conselhos relativamente a:

- Cuidados de longa duração
- Receitas
- Montagem
- Acessórios

Por favor, efetue o download em: [www.bamix.com](http://www.bamix.com)

## Tenha em conta as instruções de segurança da bamix®



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

## Limitação de utilizadores



- Este dispositivo só pode ser operado por pessoas que estejam familiarizadas com o conteúdo destas instruções de funcionamento e que possuam as capacidades físicas, sensoriais ou mentais necessárias. Pessoas que estejam sob a influência de álcool ou medicação, ou pessoas que não possuam as capacidades necessárias estão autorizadas a utilizar o dispositivo apenas sob supervisão.
- Este dispositivo não pode ser utilizado por crianças. Mantenha o dispositivo e o respetivo cabo de ligação, peças de trabalho (as lâminas são afiadas!) e materiais de embalagem/fitas adesivas (perigo de vida por asfixia) afastados de crianças.
- Este dispositivo pode ser utilizado por crianças a partir de 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, contanto que supervisionadas ou instruídas acerca da utilização segura do dispositivo e desde que estejam conscientes dos riscos daí resultantes. As crianças não podem brincar com o dispositivo. A limpeza e manutenção pelo utilizador não devem ser executadas por crianças sem supervisão.



## Garantia do fabricante:

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

**Pode encontrar os nossos parceiros de serviço autorizados em:**  
**[www.bamix.com](http://www.bamix.com)**

## Os seguintes casos não são cobertos pela garantia:

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



**Operação contínua: máx. 5 minutos**

## Os componentes de trabalho



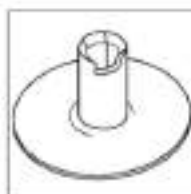
### Lâmina múltipla (para trituração)

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

**No lar:** Líquidos até 5 l / Sopa até 5 l / Molho até 3 l

**Profissional:** Líquidos até 10 l / Sopa até 15 l / Molho até 5 l

**Gastro/Proline:** Líquidos até 30 l / Sopa até 30 l / Molho até 10 l



### Disco batedor (espuma)

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

**No lar:** Líquidos até 5 l / Molho até 2 l / Claras de ovo até 5 unid. / Natas até 0,5 l

**Profissional:** Líquidos até 10 l / Sopa até 15 l / Molho até 3 l

Claras de ovo até 10 unid. / Natas até 2 l

**Gastro/Proline:** Líquidos até 30 l / Sopa até 30 l / Molho até 5 l

Claras de ovo até 15 unid. / Natas até 3 l



### Batedor (para emulsionar)

Mexe e mistura batidos, bebidas, purês, purê de batata, molhos de salada, maionese e frapés. Ou seja, para todas as coisas cremosas e espessas.

**No lar:** Líquidos até 3 l / Molho de salada até 2 l / Maionese até 0,5 l

**Profissional:** Líquidos até 5 l / Molho de salada até 5 l / Maionese até 1,5 l

**Gastro/Proline:** Líquidos até 20 l / Molho de salada até 20 l / Maionese até 2,5 l



### Facas de carne e legumes (para cortar)

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



**Esta advertência aplica-se a todos os componentes!**

**Perigo de ferimentos em todos os componentes, devido a bordas/facas afiadas e peças rotativas.**

## Acessórios



**Picador (cap. máx. 250 g)**



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.

### Tenha em conta o seguinte:

O processamento de óleos etéricos, tais como cravo-da-índia, canela, cominho, sementes de mostarda, curcuma, etc., pode descolorar o picador. O processamento de açúcar cristalizado, sais duros (sais dos Himalaias/sais das minas), etc., os quais são mais grossos, pode riscar o picador. Para obter melhores resultados, é necessário abanar o picador ao usá-lo.



**Processor (cap. máx. 250 g)**

**Disco de moer**



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

### Tenha em conta o seguinte:

O processamento de óleos etéricos, tais como o cravo-da-índia, canela, cominho, sementes de mostarda, curcuma, etc., pode descolorar a tampa do processador/disco pulverizador. O processamento de açúcar cristalizado, sais duros (sais dos Himalaias/sais das minas), etc., os quais são mais grossos, pode riscar a tampa do processador. Para obter melhores resultados, é necessário abanar o processador ao usá-lo.

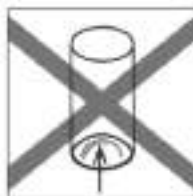
### NOTA IMPORTANTE:

- O picador e o processador não são compatíveis com os dispositivos M350!
- A cobertura de protecção não é adequada para a máquina de lavar louça!
- A tampa do processador bem como os copos de 400 ml, 600 ml e 1000 ml não são adequados para máquinas de lavar de louça e microondas!

### Recipientes de trabalho



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



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

### Encaixe e mudança das peças de encaixe



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



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

**Уважаемые покупатели!**

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

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

**Для вашей безопасности**

- Перед началом эксплуатации прочтите эту краткую инструкцию.



Полную инструкцию по эксплуатации можно скачать здесь: [www.bamix.com](http://www.bamix.com).

- Разрешается использовать блендер по прямому назначению, а именно для приготовления пищи.
- В случае использования блендера не по прямому назначению, то есть не для приготовления пищи, мы отклоняем любые претензии по гарантии.

**Перед использованием**

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

**Советы и рекомендации относительно:**

- ухода
- рецептов
- сборки
- принадлежностей

Информацию можно скачать здесь: [www.bamix.com](http://www.bamix.com)

## Соблюдайте указания по технике безопасности во время эксплуатации блендера bamix®



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

## Ограничения для определенных категорий пользователей



- К эксплуатации данного аппарата допускаются только лица, ознакомленные с содержанием настоящей инструкции по эксплуатации и обладающие необходимыми физическими, сенсорными или умственными способностями. Лицам, находящимся под воздействием алкоголя или лекарств, а также лицам, не обладающим необходимыми навыками, разрешено пользоваться аппаратом только под наблюдением.
- Не допускайте использования блендера детьми. Храните аппарат и его соединительный кабель, рабочие части (ножи заточены!) и упаковочные материалы/клеящие ленты (опасность для жизни вследствие удушья) подальше от детей.
- Данным аппаратом могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, если они пользуются аппаратом под наблюдением или получили инструктаж по безопасному использованию аппарата и осознают возникающие в связи с этим риски. Не допускайте использование блендера детьми в качестве игрушки. Запрещается выполнять очистку и пользовательское техническое обслуживание детям без присмотра взрослых.

## Гарантия изготовителя:



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

Информацию о наших авторизованных сервисных партнерах вы найдете здесь: [www.bamix.com](http://www.bamix.com)

### Гарантия не распространяется на:

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



Режим непрерывной работы: макс. 5 мин

## Рабочие части



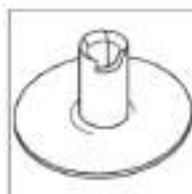
### Универсальный нож (измельчает)

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

**Для бытового использования:** до 5 л жидкости / до 5 л супа / до 3 л соуса

**Для профессионального использования:** до 10 л жидкости / до 15 л супа / до 8 л соуса

**Для Gastro/ProLine:** до 30 л жидкости / до 30 л супа / до 10 л соуса



### Насадка для взбивания (взбивает)

Взбивает, аэрирует, делает эмульсию из яичного белка и сливок. Предназначена для измельчения супов и соусов. Для приготовления любых пенных и аэрированных блюд.

**Для бытового использования:** до 5 л жидкости / до 2 л соуса /

до 5 штук яичного белка / до 0,5 л сливок

**Для профессионального использования:** до 10 л жидкости / до 15 л супа /

до 3 л соуса / до 10 штук яичного белка / до 2 л сливок

**Для Gastro/ProLine:** до 30 л жидкости / до 30 л супа / до 5 л соуса /

до 15 штук яичного белка / до 3 л сливок



### Перемешивает (делает эмульсию)

Перемешивает и сбивает коктейли, напитки, пюре, картофельное пюре, салатные заправки, майонез, фрикадельки. Таким образом, подходит для приготовления густой кремообразной, а также полужидкой пищи.

**Для бытового использования:** до 3 л жидкости / до 2 л салатной заправки / до 0,5 л

майонеза

**Для профессионального использования:** до 8 л жидкости / до 8 л салатной заправки /

до 1,5 л майонеза

**Для Gastro/ProLine:** до 20 л жидкости / до 20 л салатной заправки / до 2 л майонеза



### Насадка-нож для рубки и нарезки мяса и овощей (рубит и нарезает)

Нарезает, рубит, измельчает мясо или рыбу (сырое и вареное) овощи, а также овощи, содержащие твердые волокна. Перерабатывайте только те виды мяса, которые не содержат костей и сухожилий. Нарезайте мясо, рыбу или овощи кубиками размером приблизительно 1 см и поместите их в емкость. Не перерабатывайте более 500 грамм продукта за одну рабочую операцию.



**Это предупреждение относится к использованию любых рабочих частей!**

Существует опасность травмирования из-за острых кромок/ножей и вращающихся деталей.

## Принадлежности



Измельчитель (макс. емкость 250 г)



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

### Обратите внимание:

Вследствие переработки содержащих эфирные масла ингредиентов или специй, как например, гвоздика, корица, тмин, семена горчицы, куркума и т. д. может измениться окраска измельчителя. Вследствие обработки крупнокристаллического сахара, твердых солей (гималайская соль/соль из соляной шахты) и т. д. методом грубого наполнения, можно исцарапать измельчитель. Измельчитель следует встряхивать во время использования для достижения лучшего результата.



Процессор (макс. емкость 250 г)  
Диск для измельчения продуктов



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

### Обратите внимание:

Вследствие переработки содержащих эфирные масла ингредиентов или специй, как например, гвоздика, корица, тмин, семена горчицы, куркума и т. д. может измениться окраска крышки процессора/диска для измельчения. Вследствие обработки крупнокристаллического сахара, твердых солей (гималайская соль/соль из соляной шахты) и т. д. методом грубого наполнения, можно исцарапать крышку процессора. Процессор следует встряхивать во время использования для достижения лучшего результата.

### ВАЖНОЕ УВЕДОМЛЕНИЕ:

- Измельчитель и процессор несовместимы с аппаратами M350!
- Защитный кожух не пригоден для мытья в посудомоечной машине!
- Крышки процессора, а также стаканы емкостью 400 мл, 600 мл и 1000 мл запрещено мыть в посудомоечной машине и использовать в микроволновой печи!

## Рабочие емкости



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



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

## Установка и замена рабочих частей



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



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

## Bäste kund

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

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

### För din säkerhet.

- Läs denna snabbguide före idrifttagningen.



Den fullständiga bruksanvisningen kan laddas  
ner här: [www.bamix.com](http://www.bamix.com)

- Maskinen får endast användas ändamålsenligt till tillberedning av livsmedel.
- Används maskinen till andra ändamål än beredning av livsmedel så fransäger vi oss allt ansvar och all garanti.

### Före användningen

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

### Hänvisningar och tips rörande:

- skötsel
- recept
- montering
- tillbehör

Ladda ner här: [www.bamix.com](http://www.bamix.com)

Bruksanvisning  
bamix® universella-köksmaski

## Beakta säkerhetsanvisningarna för bamix®



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

## Begränsning av användare



- Denna apparat får endast användas av personer som är bekanta med innehållet i denna bruksanvisning och som har nödvändiga fysiska, sensoriska eller mentala förmågor. Personer som är påverkade av alkohol eller medicin eller personer som inte har nödvändig kompetens får endast använda apparaten under uppsikt.
- Denna apparat får inte användas av barn. Apparaten och dess anslutningskabel, arbetsdelar (knivarna är slipade!) och förpackningsmaterial/häftband (risk för dödsfall vid kvävning) måste hållas borta från barn.
- Denna apparat kan hanteras av barn från 8 års ålder och däröver samt av personer med reducerade fysiska, sensoriska och mentala förmågor eller brist på erfarenhet och kunskaper om de står under överinseende eller instruerats i en säker användning av apparaten och förstår de faror som detta kan resultera i. Barn får ej leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får ej utföras av barn utan överinseende.

## Tillverkarens garanti:



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

**Du hittar alla auktoriserade servicelämnare här: [www.bamix.com](http://www.bamix.com)**

### Följande fall täcks ej av garantin:

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



**Max 5 min. permanent drift**

## Arbeitskomponenterna



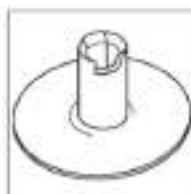
### Multikniv (sönderdelar)

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

**Hushåll:** Vitskor upp till 5 Ltr. / Soppor upp till 5 Ltr. / Såser upp till 3 Ltr.

**Professional:** Vitskor upp till 10 Ltr. / Soppor upp till 15 Ltr. / Såser upp till 5 Ltr.

**Gastro/ProLine:** Vitskor upp till 30 Ltr. / Soppor upp till 30 Ltr. / Såser upp till 10 Ltr.



### Slagskiva (skummar upp)

Slår, lossar, emulgerar äggvita och grädde. Luckrar upp soppor och såser. Allt som ska vara skumligt och luftigt.

**Hushåll:** Vitskor upp till 5 Ltr. / Såser upp till 2 Ltr. / Äggvitor upp till 5 st. / Grädde upp till 0,5 Ltr.

**Professional:** Vitskor upp till 10 Ltr. / Suppe bis 15 Ltr. / Såser upp till 3 Ltr. / Äggvitor upp till 10 st. / Grädde upp till 2 Ltr.

**Gastro/ProLine:** Vitskor upp till 30 Ltr. / Suppe bis 30 Ltr. / Såser upp till 5 Ltr. / Äggvitor upp till 15 st. / Grädde upp till 3 Ltr.



### Visp (emulgerar)

Rör om och blandar shakes, drycker, puré, potatismos, salladssressing, majonnäs, frappés. Så för alla tjocka krämiga eller viskösa saker.

**Hushåll:** Vitskor upp till 3 Ltr. / Salladssressing upp till 2 Ltr. / Majonnäs upp till 0,5 Ltr.

**Professional:** Vitskor upp till 5 Ltr. / Salladssressing upp till 5 Ltr. / Majonnäs upp till 1,5 Ltr.

**Gastro/ProLine:** Vitskor upp till 20 Ltr. / Salladssressing upp till 20 Ltr. / Majonnäs upp till 2,0 Ltr.



### Kött- och grönsakskniv (skär)

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



**Denna varningshänvisning gäller för alla komponenter!**

**Fara för personskador genom alla komponenter på grund av skarpa kanter/knivar och roterande komponenter.**

## Tillbehör



### Hackare (max. påfyllningsmängd 250 g)



Hackaren får bara tas i drift med stängt lock. Förvara alltid hackarkniven i kvarnen och inte separat. Rengör inte hackaren i diskmaskinen. Kör inte hackaren mer än 3 minuter kontinuerligt.

#### Observera:

Användning av eteriska oljor, t.ex. ur nejlikor, kanel, kummin, senapsfrön, gurkmeja etc. kan missfärga hackaren. Användning av kandissocker, hårda salter (Himalaya / gruvsalt) etc som fylls i grova kan repa hackaren. Hackaren måste skakas under användning för att uppnå ett optimalt resultat.



### Beredare (max. påfyllningsmängd 250 g) Pulverskiva



Beredaren får bara tas i drift med stängt lock. Begränsa kontinuerlig drift till max 3 minuter. Rengör inte beredaren i diskmaskinen.

#### Observera:

Användning av eteriska oljor, t.ex. ur nejlikor, kanel, kummin, senapsfrön, gurkmeja etc. kan missfärga processorlocket / pulverskivan. Användning av kandissocker, hårda salter (Himalaya / gruvsalt) etc som fylls i grova kan repa processorlocket. Processorn måste skakas under användning för att uppnå ett optimalt resultat.

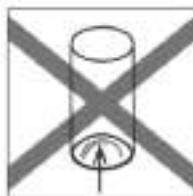
## VIKTIGT MEDDELANDE:

- Hackaren och processorn är ej kompatibla med M350-apparater!
- Skyddskåpan får ej diskas i diskmaskin!
- Processorlocket samt bägarna 400 ml, 600 ml och 1000 ml är inte diskmaskin- och mikrovågsugnsäkra!

## Arbetskär!



Slå aldrig mixarens fot i kastrullens eller stekpannans kant, utan slå på handen.



Om andra kärl används får dessa inte ha en botten som är välvd inåt. Vid en välvd botten på kärlet kan det uppkomma en kontakt med arbetsdelarna.

## Sätta på och byta ut påsättningsdelarna



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



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

## Sayın Tüketici,

bamix® ürünü satın aldığınız için sizi tebrik ederiz.

bamix® değerini bin kez kanıtlamış bir üründür ve beş kıtada da memnun kullanıcıları bulunur. Ne kadar küçük olursa olsun günlük mutfak işleri için idealdir.

bamix®'in kullanımı kolaydır çünkü tutacağı ele uyacak şekilde özel olarak tasarlanmıştır ve tutacağın ergonomisi, düğmeyi kolayca kontrol etmek için elinizin ideal konumda olmasını sağlar. Küçük eller için bile kullanımı kolaydır ve solak kullanıma uygundur, bamix®, 1954'ten beri gurur duyduğumuz İsviçre kalitesinde bir üründür.

### Güvenliğiniz için

- Lütfen kullanmadan önce bu kılavuzu okuyun.



Kılavuzun tam haline web sitemizden ulaşabilirsiniz [www.bamix.com.tr](http://www.bamix.com.tr)

- Cihaz sadece amacına uygun olarak, yiyecek hazırlamak için kullanılabilir..
- Yiyecek hazırlama ile ilgili olmayan uygulamalar için her türlü iddia ve sorumluluğu reddediyoruz.

### Kullanmadan

Lütfen bu kılavuzda yer alan tüm bilgileri dikkatlice okuyunuz. Bu size cihazın kullanımı, güvenliği ve bakımı hakkında önemli bilgiler verecektir. Bu kılavuzu güvenli bir yerde saklayın ve sonraki kullanıcılara teslim edin. Cihaz, yalnızca bu kullanım kılavuzuna göre öngörülen amaç için kullanılabilir.

### puçları ve kolaylıklar:

- Bakım
- Tarifler
- Montaj
- Aksesuarlar

Web sitemizden indirebilirsiniz.

Genel kullanma kılavuzu  
bamix® evrensel mutfak robotu

## bamix® için güvenlik talimatlarına uyun



- bamix®, topraklanmış bir prize takın. Voltaj için tip etiketine bakın.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılamaz. Cihaz ve bağlantı kablosu çocukların erişemeyeceği yerlerde tutulmalıdır.
- Cihaz, fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri kısıtlı veya deneyim ve bilgisi olmayan kişiler (çocuklar dahil) tarafından, kendilerine nezaret edilmedikçe veya talimat verilmedikçe kullanılmamalıdır.
- Mikser, gözetim altında olmadığına veya montaj, demontaj veya temizlik öncesinde her zaman ana güç kaynağından ayrılmalıdır.
- Cihazı sıcak yüzeylere veya çıplak gaz alevinin yakınına koymayın.
- Cihaz, sadece muhafaza ve tutacak plastik gövdenin altına kadar sıvılara batırılabilir.
- Cihazı nemli bir temizleme beziyle temizleyin
- Cihazı akan su altında temizlemek için ateşmanı değiştirmeden önce elektrik fişini prizden çekin.
- Cihazı sadece mikser prize takıldığında çalıştırın.
- bamix®, yanlışlıkla devreye alınmasını önleyen ve şalter üzerindeki basınç bırakıldığında hemen kapanan bir emniyet şalteri ile donatılmıştır.
- Cihazın elektrik kablosu hasarlıysa, üretici, müşteri hizmetleri temsilcisi veya uygun niteliklere sahip başka bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- Kullanımda veya sonrasında bir şeyler ters giderse, elektrik fişini çekin.
- Fişi asla ıslak elle çekmeyin
- Cihazı asla elektrik kablosundan tutarak taşımayın veya çekmeyin.
- Güç kablosunu sıkıştırmayın veya keskin kenarlardan çekmeyin
- Elektrik fişini sıcak nesnelerin veya açık alevlerin üzerine koymayın veya asmayın ve ısı ve yağdan koruyun.
- bamix®'i şu durumlarda kullanmayın:
  - cihazın elektrik kablosu hasarlıysa
  - cihaz düşürüldükten sonra bir arızadan şüpheleniliyorsa bamix®'i onarım servisimize götürün.
- Tüm onarımlar kalifiye teknisyenler tarafından yapılmalıdır.
- Yetkisiz kişilerce yapılan onarımlar nedeniyle kullanıcı için önemli tehlikeler doğabilir. Cihazın kullanım amacı dışında kullanılması veya yetkisiz kişilerce hatalı çalıştırılması veya onarılması halinde, üretici zararlardan sorumlu olmayacaktır. Bu durumda tüm garantiler geçer-siz olacaktır.
- Tüm onarımlar kalifiye teknisyenler tarafından yapılmalıdır.
- Yetkisiz kişilerce yapılan onarımlar nedeniyle kullanıcı için önemli tehlikeler doğabilir. Cihazın kullanım amacı dışında kullanılması veya yetkisiz kişilerce hatalı çalıştırılması veya onarılması halinde, üretici zararlardan sorumlu olmayacaktır. Bu durumda tüm garantiler geçer-siz olacaktır.
- Cihazın nihai imhası, geçerli yasal düzenlemelere göre yapılmalıdır. Bu belge önceden haber verilmeksizin değiştirilebilir.

## Kullanan kişilerin kısıtlaması



- Bu alet yalnızca bu Kullanma Kılavuzunun içeriğini bilen ve gerekli fiziksel, duyuşsal veya zihinsel becerilere sahip kişiler tarafından çalıştırılabilir. Alkol veya ilaç etkisi altında olan veya gerekli becerilere sahip olmayan kişiler cihazı yalnızca gözetim altında kullanabilir.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihaz ve elektrik kablosu, çalışan parçalar (bıçaklar bilemiştir!) ve ambalaj malzemeleri/yapışkan bantlar (boğulma nedeniyle hayati tehlike) çocuklardan uzak tutulmalıdır.
- Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri azalmış veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, cihazın güvenli bir şekilde kullanılmasına ilişkin gözetim veya talimat verildiği ve ilgili tehlikeleri anladıkları takdirde kullanılabilir. Çocuklar alet ile oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı, gözetim olmadan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

## Üretici Garantisi:



Üretici olarak bu cihaz için satın alma tarihinden itibaren 2 yıl garanti veriyoruz. Ayrıca bamix® motor için ömür boyu garanti bulunuyor. Bu garanti süresi içinde, kendi takdirimize bağlı olarak, malzeme veya üretim hatalarından kaynaklanan tüm kusurları onaracağız veya cihazı ücretsiz olarak değiştireceğiz. Satıcı farklı garanti koşulları sunuyorsa, cihaz garanti durumu olarak bu satıcıya iade edilmelidir.

**Yetkili servislerimizi web sitemizden bulabilirsiniz.**

### Aşağıdakiler garanti kapsamında değildir:

Uygunsuz kullanım, normal aşınma ve yıpranma veya kullanımdan kaynaklanan hasarlar ve ayrıca cihazın değeri veya çalışması üzerinde önemsiz etkisi olan kusurlar. Yetkili olmayan kişilerce onarım yapılması veya orijinal bamix® yedek parçalarının kullanılmaması durumun-da garanti geçersiz olur.



**Sürekli çalışma: maksimum 5 dakika**

## Parçalar



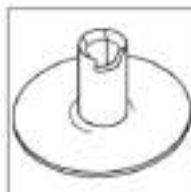
### Çok Amaçlı Bıçak

Çiğ veya pişmiş sebzeler, meyveler, yemişler, pizza, püre, bebek maması, pişmiş et, dondurulmuş meyveler (şerbetler için), reçel ve hatta buz küplerini bile keser. Çorba ve sosları karıştırmak için kullanılabilir. Kek ve gözleme hamurlarını karıştırır. Tüm ağır malzemeler için idealdir.

**Ev:** 5 Litreye kadar sıvı / 5 Litreye kadar çorba / 3 Litreye kadar sos

**Profesyonel:** 10 Litreye kadar sıvı / 15 Litreye kadar çorba / 5 Litreye kadar sos

**Gastro/ProLine:** 30 Litreye kadar sıvı / 30 Litreye kadar çorba / 10 Litreye kadar sos



### Çırpıcı

Vurur, havalandırır, yumurta akı ve krema karıştırır. Çorbaları ve sosları çırpma için mükemmeldir. Hafif ve kabarcık olması gereken tüm yiyecekler için idealdir.

**Ev:** 5 Litreye kadar sıvı / 2 Litreye kadar sos / 5 adede kadar yumurta akı / 0.5 Litreye kadar krema

**Profesyonel:** 10 Litreye kadar sıvı / 15 Litreye kadar çorba / 3 Litreye kadar sos / 10 adede kadar yumurta akı / 2 Litreye kadar krema

**Gastro/ProLine:** 30 Litreye kadar sıvı / 30 Litreye kadar çorba / 5 Litreye kadar sos / 15 adede kadar yumurta akı / 3 Litreye kadar krema



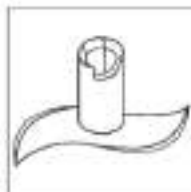
### Karıştırıcı

Shake'leri, içecekleri, püreleri, salata soslarını, mayonez vb. karıştırır. Kalın veya kremli kıvamdaki yiyecekler için idealdir.

**Ev:** 3 Litreye kadar sıvı / 2 Litreye kadar salata sosu / 0.5 Litreye kadar mayonez

**Profesyonel:** 5 Litreye kadar sıvı / 5 Litreye kadar salata sosu / 1.5 Litreye kadar mayonez

**Gastro/ProLine:** 20 Litreye kadar sıvı / 20 Litreye kadar salata sosu / 2.0 Litreye kadar mayonez



### Et Doğrayıcı

Et ve balıkları (pişmiş veya çiğ) ve ayrıca kaba lifli sebzeleri keser, pizza ve kıyma için uygundur. Sadece kemik içermeyen ve az sayıda sinir içeren etler için uygundur. Et, balık veya sebzeleri yakı. 1 cm ve bir hazneye yerleştirin. Parti başına 500 g'dan fazla işlem yapmayın.



**Bu uyarı çalışan her parça için geçerlidir!**

**Çalışan her parça için yaralanma tehlikesi vardır.**

**Keskin uçlar / bıçaklar ve dönen parçalar mevcuttur.**

## Aksesuar



### Öğütücü (maks. dolum miktarı 250 g)



Öğütücü sadece kapak kapalıyken çalıştırılabilir. Öğütücü bıçağı daima öğütücünün içinde tutun, asla ayrı olarak saklamayın. Öğütücüyü bulaşık makinesinde temizlemeyin. Maksimum 3 dakikalık sürekli çalışma süresine dikkat edin.

### Lütfen unutmayın:

Karanfil, tarçın, kimyon, hardal tohumu, zerdeçal vb. gibi uçucu yağların işlenmesi öğütücünün rengini bozabilir. Çok kabaca doldurulmuş akide şekeri, sert tuzlar (Himalaya / maden tuzları) vb. işlenmesi öğütücüyü çizebilir. En iyi sonucu elde etmek için öğütücüyü kullanılırken sallamak gerekir.



### Doğrayıcı (maks. dolum miktarı 250 g) İnce tane disk



Doğrayıcı, sadece kapak kapalıyken çalıştırılabilir. Maksimum 3 dakikalık sürekli çalışma süresine dikkat edin. Doğrayıcıyı bulaşık makinesinde temizlemeyin.

### Lütfen unutmayın:

Karanfil, tarçın, kimyon, hardal tohumu, zerdeçal vb. gibi uçucu yağların işlenmesi ince tane diskinin rengini bozabilir. İri taneli olarak doldurulmuş akide şekeri, sert tuzlar (Himalaya / maden tuzları) vb. işlenmesi doğrayıcıyı çizebilir. En iyi sonucu elde etmek için doğrayıcıyı kullanılırken sallamak gerekir.

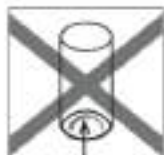
### ÖNEMLİ UYARI:

- Öğütücü ve doğrayıcı M350 cihazları ile uyumlu değildir!
- Koriyucu kapak bulaşık makinesinde yıkanamaz!
- Doğrayıcı kapağı ve ayrıca 400 ml, 600 ml ve 1000 ml'lik kaplar bulaşık makinesinde yıkanamaz ve mikrodalgaya uygun değildir.

### Çalışma kârları



Karıştırıcı ayağını veya sopayı asla tavanın kenarına değil, elinize vurun.



Eğer başka kapılar kullanılıyorsa, lütfen içe doğru kavisi tabanı olan kapılar kullanmayın. Bunun nedeni, kabin kavisli tabanının çalışan parçalarda teması neden olabilemesidir.



### Çalışan parçaların takılması ve değiştirilmesi

Çalışan parçalar zamanla mil üzerine çok sıkı oturmayabilir. Bu durumda, yay tırnağını bir pense ile **hafifce içeri doğru** bastırın.



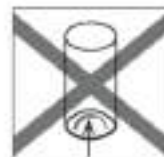
**Çalışan parçalarını değiştirirken emniyet için fişi çekin.**

**Dönen çalışan parçalara asla dokunmayın.**

**Πρόεδρος**



Ποτέ μην προσπαθείτε να καθαρίσετε τη συσκευή χτυπώντας τη βάση ή τον άξονα του μίξερ στην άκρη του τραπεζιού. Χτυπήστε το μόνο στο γέρι σας.



Όταν χρησιμοποιείτε υποδοχές διαφορετικές από αυτές που παρέχονται με το **batmix\***, βεβαιωθείτε ότι δεν έχουν καμπύλη βάση προς τα μέσα. Διαφορετικά, η κυρτή βάση του δοχείου μπορεί να έρθει σε επαφή με το κινούμενο εξάρτημα, προκαλώντας ζημιά.



### Τοποθέτηση και αλλαγή εξαρτημάτων

Είναι πιθανό, με την πάροδο του χρόνου, τα εξαρτήματά να μην εφαρμόζουν τόσο καλά στο στέλεχος. Σε αυτή την περίπτωση, **πίστετε ελαφρώς** τα ελατήρια μεταξύ τους με μια πέννα.



Πριν αλλάξετε το εξάρτημα, αποσυνδέστε το φως τροφοδοσίας της συσκευής από την πρίζα.

**Μην αγγίζετε τα περιστρεφόμενα εξαρτήματα.**

Αγαπητέ πελάτη

Σας συγχαίρουμε για την αγορά της **παγκόσμιας συσκευής κουζίνας bamix®**. Το **bamix®** έχει αποδείξει την αξία του χίλιες φορές και έχει ικανοποιήσει χρήστες και στις πέντε ηπείρους. Είναι ιδανικό για τις καθημερινές δουλειές της κουζίνας, όσο μικρές κι αν είναι.

Το **bamix®** είναι εύκολο στη χρήση επειδή η λαβή του είναι ειδικά σχεδιασμένη για να ταιριάζει στο χέρι και η εργονομία της λαβής εξασφαλίζει ότι το χέρι σας βρίσκεται στην ιδανική θέση για να ελέγχετε εύκολα τον διακόπτη. Είναι εύκολο στη χρήση ακόμα και για μικρότερα χέρια και είναι κατάλληλο για αριστερόχειρες. Το **bamix®** είναι ένα **Ελβετικό ποιοτικό προϊόν** για το οποίο είμαστε περήφανοι από το 1954.

#### Για την ασφάλειά σας

- Διαβάστε το παρόν εγχειρίδιο πριν από τη χρήση.
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο για τον προβλεπόμενο σκοπό, για την παρασκευή τροφίμων.
- Για εφαρμογές που δεν έχουν καμία σχέση με παρασκευή τροφίμων, απορρίπτουμε κάθε αξίωση και ευθύνη



#### Πριν από τη χρήση

Διαβάστε προσεκτικά όλες τις πληροφορίες που περιέχονται στο παρόν εγχειρίδιο. Αυτό θα σας δώσει σημαντικές πληροφορίες σχετικά με τη χρήση, την ασφάλεια και τη συντήρηση της συσκευής. Φυλάξτε αυτό το εγχειρίδιο σε ασφαλές μέρος και παραδώστε το στους επόμενους χρήστες. Η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο για τον προβλεπόμενο σκοπό σύμφωνα με τις παρούσες οδηγίες χρήσης.

#### Υποδείξεις και συμβουλές για:

- Συντήρηση
- Συνταγές
- Τοποθέτηση
- Αξεσουάρ

Παρακαλούμε κατεβάστε το στη διεύθυνση: [www.bamix.com](http://www.bamix.com)

Οδηγίες χρήσης  
bamix® παγκόσμια συσκευή κουζίνας

## Τηρείτε τις οδηγίες ασφαλείας για το bamix®



- Το bamix® πρέπει να τροφοδοτείται από πρίζα εναλλασσόμενου ρεύματος. Για την εκτίμηση τάσης, ανατρέξτε στην πινακίδα τύπου της συσκευής.
- Αυτή η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά. Η συσκευή και το καλώδιο σύνδεσής της πρέπει να φυλάσσονται μακριά από παιδιά.
- Ο αναμικτήρας **πρέπει πάντα να αποσυνδέεται από το δίκτυο** όταν δεν χρησιμοποιείται ή πριν από τη συναρμολόγηση, αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε καυτές επιφάνειες ή κοντά σε γυμνή φλόγα αερίου.
- Η συσκευή μπορεί να βυθιστεί σε υγρά **μέχρι τη διαχωριστική γραμμή κάτω από τα κουμπιά**.
- Μην καθαρίζετε τη συσκευή ή το προστατευτικό του κόφτη στο πλυντήριο πιάτων.
- Καθαρίστε τη συσκευή με ένα υγρό πανί καθαρισμού.
- Πριν αλλάξετε εξάρτημα ή χειριστείτε το προστατευτικό του κοπτικού ή τα εξαρτήματα, π.χ. για να καθαρίσετε τη συσκευή κάτω από τρεχούμενο νερό, **αποσυνδέστε το φως από το ρεύμα**.
- Ενεργοποιείτε τη συσκευή μόνο όταν ο αναμικτήρας είναι τοποθετημένος στην πρίζα.
- Το bamix® είναι εφοδιασμένο με διακόπτη ασφαλείας που εμποδίζει την τυχαία θέση του σε λειτουργία και ο οποίος απενεργοποιείται αμέσως όταν απελευθερωθεί η πίεση στον διακόπτη.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής έχει υποστεί ζημιά, **πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο εξυπηρέτησης πελατών του ή άλλο κατάλληλα καταρτισμένο άτομο**.
- Εάν κάτι πάει στραβά κατά τη διάρκεια ή μετά τη χρήση, αποσυνδέστε αμέσως το φως από το ρεύμα.
- Ποτέ μην τραβάτε την πρίζα με βρεγμένα χέρια.
- Ποτέ μην μεταφέρετε ή τραβάτε τη συσκευή από το καλώδιο ρεύματος.
- Μην πιέζετε το καλώδιο τροφοδοσίας και μην το τραβάτε πάνω από αιχμηρές άκρες.
- Μην τοποθετείτε ή κρεμάτε το φως τροφοδοσίας πάνω από καυτά αντικείμενα ή ανοιχτές φλόγες και προστατέψτε το από τη θερμότητα και το λάδι.
- Μην χρησιμοποιείτε το bamix®, εάν:
  - η συσκευή, το περίβλημα ή το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά
  - υπάρχει υποψία βλάβης μετά από πτώση της συσκευής ή παρόμοιο ατύχημα. Σε αυτές τις περιπτώσεις, επιστρέψτε το bamix® στην υπηρεσία επισκευής μας.
- Όλες οι επισκευές πρέπει να εκτελούνται από εξειδικευμένους τεχνικούς. Μπορεί να προκύψει σημαντικός κίνδυνος για τον χρήστη από επισκευές από μη εξουσιοδοτημένα άτομα. Εάν η συσκευή χρησιμοποιηθεί για σκοπούς διαφορετικούς από αυτούς για τους οποίους προορίζεται, ή εάν χρησιμοποιηθεί εσφαλμένα ή επισκευαστεί από μη εξειδικευμένα άτομα, ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται για ζημιές. Σε μια τέτοια περίπτωση, κάθε εγγύηση ακυρώνεται.
- Η ενδεχόμενη απόρριψη της συσκευής θα πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τους ισχύοντες νομικούς κανονισμούς. Το παρόν έγγραφο υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση.

## Περιορισμός του προσωπικού λειτουργίας



- Αυτή η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο από άτομα που είναι εξοικειωμένα με το περιεχόμενο αυτών των οδηγιών χρήσης και έχουν τις απαραίτητες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες. Άτομα που δεν διαθέτουν τις απαραίτητες δεξιότητες επιτρέπεται να χρησιμοποιούν τη συσκευή μόνο υπό επίβλεψη.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Η συσκευή και το καλώδιο σύνδεσής της, τα εξαρτήματα εργασίας (οι λεπίδες είναι ακονισμένες!) και τα υλικά συσκευασίας/κολλητική ταινία (κίνδυνος για τη ζωή λόγω ασφυξίας) πρέπει να φυλάσσονται μακριά από παιδιά.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας από 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εφόσον έχουν λάβει επίβλεψη ή οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιείται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.

## Εγγύηση του κατασκευαστή:



Ως κατασκευαστής, παρέχουμε εγγύηση 2 ετών για αυτή τη συσκευή, αρχής γενομένης από την ημερομηνία αγοράς. **Επιπλέον, εγγύηση εφ' όρου ζωής για το bamix®-κινητήρα.** Εντός αυτής της περιόδου εγγύησης, θα επισκευάσουμε, κατά την κρίση μας, όλα τα ελαττώματα που οφείλονται σε υλικά ή κατασκευαστικά σφάλματα ή θα αντικαταστήσουμε τη συσκευή δωρεάν. Εάν ο πωλητής προσφέρει διαφορετικούς όρους εγγύησης, η συσκευή πρέπει να επιστραφεί σε αυτόν τον οργανισμό πωλήσεων ως περίπτωση εγγύησης.

Βρείτε τους εξουσιοδοτημένους συνεργάτες μας στη διεύθυνση: [www.bamix.com](http://www.bamix.com)

### Τα ακόλουθα δεν καλύπτονται από την εγγύηση:

Ζημιές που οφείλονται σε ακατάλληλη χρήση, φυσιολογική φθορά ή χρήση, καθώς και ελαττώματα που έχουν ασημαντή επίδραση στην αξία ή τη λειτουργία της συσκευής. Η εγγύηση παύει να ισχύει εάν οι επισκευές πραγματοποιούνται από μη εξουσιοδοτημένα άτομα ή εάν δεν χρησιμοποιούνται γνήσια ανταλλακτικά bamix®.



Μην το χρησιμοποιείτε συνεχόμενα για περισσότερο από 5 λεπτά

## Συνημμένα



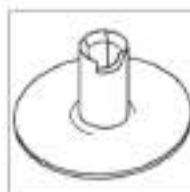
### Λεπίδα πολλαπλών χρήσεων

Κόβει, τεμαχίζει και πολτοποιεί ωμά ή μαγειρεμένα λαχανικά, φρούτα, μούρα, παιδικές τροφές, μαγειρεμένο κρέας, κατεψυγμένα φρούτα (για σορμπέ), μαρμελάδες, ακόμη και παγάκια. Αναμειγνύει σούπες και σάλτσες. Ανακατεύει μείγματα για κέικ και τηγανίτες. Ιδανικό για όλα τα βαριά συστατικά.

**Νοοκουκιά:** Υγρό έως 5L/σούπα έως 5L/σάλτσα έως 3L

**Επαγγελματίες:** Υγρό έως 10L/σούπα έως 15L/σάλτσα έως 5L

**Gastro/ProLine:** Υγρό έως 30L/σούπα έως 35L/σάλτσα έως 10L



### Beater

Χτυπάει, προσθέτει όγκο, αναμειγνύει το ασπράδι αυγού και την κρέμα γάλακτος. Ιδανικό για να χτυπάτε σούπες και σάλτσες. Για όλα τα φαγητά που πρέπει να είναι ελαφριά και αφράτα.

**Νοοκουκιά:** Υγρό έως 5L/σάλτσα έως 2L/ασπράδια αυγών έως 5 τηγ/κρέμα γάλακτος έως 0,5L

**Επαγγελματίες:** Υγρό έως 10L/σούπα έως 15L/σάλτσα έως 3L/ασπράδια αυγών έως 10 τηγ/κρέμα γάλακτος έως 2L

**Gastro/ProLine:** Υγρό έως 30L/σούπα έως 30L/σάλτσα έως 5L/ασπράδια αυγών έως 15τηγ/κρέμα γάλακτος έως 3L



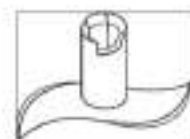
### Χτυπητήρι

Ανακατεύει και αναμειγνύει ροφήματα, ποτά, πουρέδες, πουρέ πατάτας, σάλτσες σαλάτας, μαγιονέζα κ.λπ. Ιδανικό για τρόφιμα με παχύρρευστη ή κρεμώδη σύσταση.

**Νοοκουκιά:** Υγρό έως 8L/σάλτσα σαλάτας έως 2L/μαγιονέζα έως 0,5L

**Επαγγελματίες:** Υγρό έως 5L/σάλτσα σαλάτας έως 5L/μαγιονέζα έως 1,5L

**Gastro/ProLine:** Υγρό έως 20L/σάλτσα σαλάτας έως 20L/μαγιονέζα έως 2,0L



### Κοπτικό κρέατος

Κόβει, τεμαχίζει και ψιλοκόβει κρέας και ψάρια (μαγειρεμένα ή άψητα) καθώς και λαχανικά με χοντρές ίνες. Κατάλληλο μόνο για κρέας που δεν περιέχει κόκαλα και λίγους μυς. Κόψτε το κρέας, το ψάρι ή τα λαχανικά σε κύβους περίπου 1 cm και τοποθετήστε τα σε ένα δοχείο. Μην επεξεργάζεστε περισσότερα από 500 γραμμάρια ανά παρτίδα.

## Αξεσουάρ



### Μύλος (μέγιστη χωρητικότητα 250 ml)

Αλέθει φουντούκια, αμύγδαλα, αποξηραμένα βότανα και μπαχαρικά, δημητριακά, ζάχαρη, καφέ κ.λπ. **Συμβουλή:** Επεξεργάζεστε μόνο ξηρά τρόφιμα. Μην γεμίζετε υπερβολικά τον μύλο (για να αποφύγετε το μπλοκάρισμα). Λειτουργείτε πάντα τον μύλο στην ταχύτητα II. Για καλύτερα αποτελέσματα, κρατήστε τον μύλο και ανακινήστε τον ενώ λειτουργεί.

### Αφαιρούμενη λεπίδα

Η λεπίδα μπορεί να αφαιρεθεί για καθαρισμό. Αποσυναρμολόγηση και συναρμολόγηση με εισαγωγή και αφαίρεση (ασφαλίστε με δακτύλιο O-ring). Κατά την τοποθέτηση, η λεπίδα πρέπει να σπρώχνεται προς τα μέσα μέχρι το τέρμα πέρα από την ασφάλεια μέχρι να σταματήσει.



**Πριν ξεκινήσετε τον μύλο, κλείστε το καπάκι. Μην αποθηκεύετε τη λεπίδα του μύλου ξεχωριστά, αλλά την τοποθετείτε πάντα μέσα στον μύλο. Μην καθαρίζετε τον μύλο στο πλυντήριο πιάτων. Μην τον θέτετε σε συνεχή λειτουργία για περισσότερο από 3 λεπτά.**



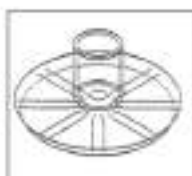
### Επεξεργαστής (μέγιστη χωρητικότητα 200 ml)

Ψιλοκόβει φουντούκια, αμύγδαλα, βότανα, δημητριακά, σοκολάτα, τυρί, ζάχαρη (για ζάχαρη άχνη), μπαχαρικά, ψωμί (για ψίχουλα), καφέ, σκόρδο, χρένο, βραστά αυγά για γαρνιτούρα κ.λπ. **Συμβουλή:** Για να ψιλοκόψετε τη σοκολάτα, βεβαιωθείτε ότι είναι σφιχτή. Μην γεμίζετε υπερβολικά τον επεξεργαστή (για να αποφύγετε το μπλοκάρισμα). Λειτουργείτε πάντα τον επεξεργαστή στην ταχύτητα II.

Για καλύτερα αποτελέσματα, ανακινήστε τον επεξεργαστή ενώ λειτουργεί. Για το πλύσιμο, αποσυνδέστε το πόδι του επεξεργαστή από το μπολ. Για να το κάνετε αυτό, πιέστε ταυτόχρονα τις δύο ασφάλειες στο κάτω μέρος. Μετά το πλύσιμο, τοποθετήστε ξανά το μπολ στη βάση του επεξεργαστή και πιέστε τα μέρη μαζί.



**Πριν τη χρήση, κλείστε το καπάκι. Μην λειτουργείτε συνεχώς για περισσότερο από 3 λεπτά. Μην καθαρίζετε τον επεξεργαστή στο πλυντήριο πιάτων.**



### PowderDisc

Ο δίσκος bamix® PowderDisc είναι ένα εξάρτημα για τον επεξεργαστή bamix®. Έχει σχεδιαστεί για την κονιοποίηση ξηρών τροφίμων. Τα μεγάλα κομμάτια πρέπει πρώτα να αλέθονται στον επεξεργαστή bamix® (χωρίς PowderDisc). Τοποθετήστε τα τρόφιμα που πρόκειται να αλεστούν στο δοχείο του επεξεργαστή. Τοποθετήστε τον δίσκο PowderDisc. (Ο δίσκος είναι στραμμένος προς τα κάτω, το τμήμα σε σχήμα κυλίνδρου είναι στραμμένο προς τα πάνω).

Ενεργοποιήστε τον επεξεργαστή bamix® στην ταχύτητα II. Για καλύτερα αποτελέσματα, κρατήστε τον επεξεργαστή υπό γωνία και κουνήστε τον ελαφρά. Πολτοποιήστε μόνο απόλυτα στεγνά τρόφιμα. Συνιστούμε να θέτετε τη συσκευή σε συνεχή λειτουργία για περίπου 30 δευτερόλεπτα. Στη συνέχεια, αφήστε τη συσκευή και τα τρόφιμα να κρυώσουν για περίπου 1 λεπτό. Το PowderDisc πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για τρόφιμα σε θερμοκρασία μεταξύ -20°C και 70°C. Προστατεύετε το PowderDisc από χτυπήματα, καθώς μπορεί εύκολα να υποστεί ζημιά. Με την πάροδο του χρόνου, ο δίσκος bamix® PowderDisc θα γίνει αδιαφανής. Αυτό, ωστόσο, δεν επηρεάζει τη λειτουργία του. Πριν ανοίξετε το καπάκι του επεξεργαστή, περιμένετε μέχρι να συγκεντρωθεί η σκόνη στη βάση του δοχείου.

**bamix®**  
of Switzerland



**QUICK REFERENCE GUIDE**

bamix® Universal-Küchenmaschine **793.032**

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

11.24