

bamix®

of Switzerland

Your Swiss quality product

DE	German	5
CZ	Czech	9
DK	Danish	13
EN	English	17
	USA-ULC	22
ES	Spanish	23
FI	Finnish	27
FR	French	31
	USA-ULC	36
IT	Italian	37
NL	Dutch	41
NO	Norwegian	45
PL	Polish	49
PT	Portuguese	53
RUS	Russian	57
SE	Swedish	61



QUICK REFERENCE GUIDE

Classic | Deluxe | Mono | Selection | Superbox | SwissLine
Gastro | Professional | Pro-1 – 3



Made in Switzerland
since 1954

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

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

Classic



Type

EO120-EO200

Power (230 V / 50, 60 Hz)		120 W-200 W
	Speed I - rpm	7'000-12'000
	Speed II - rpm	12'000-17'000
Type	USA 120 V	EO140-EO200
Type	Taiwan 110 V	Classic 200 W
Power (110,120 V/50-60 Hz)		140 W-200 W
	Speed I - rpm	9'000-10'000
	Speed II - rpm	12'000-17'000
Total length / weight		34 cm / 940 g
Cordset, length 190 cm		straight / coiled

Gastro



Type

G200

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

Mono**M140–M200****De Luxe****M160-M200****Swiss Line****M200-M250****Selection****EO200-EO250
M200-M250****Superbox****M200-M250**

140 W-200 W	160 W-200 W	200 W-250 W	200 W-250 W	200 W-250 W
10'000-12'000	10'000-12'000	12'000-13'000	12'000-13'000	12'000-13'000
12'000-17'000	16'000-17'000	17'000-19'000	17'000-19'000	17'000-19'000
M150	M150	M150-M200	EO200	M150-M200
DeLuxe 200 W	DeLuxe 200 W	SwissLine 200W Colorline 200 W	–	Superbox 200 W
150 W-200 W	150 W-200 W	200 W	200 W	200 W
10'000	10'000	10'000	10'000	10'000
15'000-17'000	15'000-17'000	15'000-17'000	15'000	17'000
34 cm / 940 g	34 cm / 940 g	34 cm / 940 g	34 cm / 940 g	34 cm / 940 g
straight / coiled	straight / coiled	coiled / straight	straight / coiled	coiled / straight

Gastro**G350****Pro-1 – 3****Pro-1-3****Professional****G150-EOG200****M300**

–

350 W	180 W-350 W	150 W-200 W	–
18'000	12'000		–
22'000	22'000		–
	G150, G200, GL200	G200	–
	Pro-3 (Gastro)	–	–
	150 W-200 W	200 W	JP300 W
	10'000	10'000	15'000
	12'000-17'000	12'000-17'000	19'000
49.5 cm/1'200 g	49.5 cm/1'200 g	39.5 cm/1'000 g	34 cm / 940 g
straight / coiled	straight	straight	straight

The complete model matrix including accessories can be downloaded from: www.bamix.com**bamix®** 3
of Switzerland

Technical data (for power indications please see product overview)

Mechanical and electrical safety

EN 50564
EN 55014-1
EN 55014-2
EN 60335-1
EN 60335-2-14
EN 61000-3-2
EN 61000-3-3
EN 62233
EN 63000

Directives and standards

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

Insulation

Double insulation

Switch

Safety switch with pulse contact

Intermittent operation

max. 5 minutes at a time

Materials

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

Test marks



www.tuev-sued.de/ps-zert

Food contact materials



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

Disposal



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

Manufacturer

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

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

www.bamix.com

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 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

Gebrauchsanleitung
bamix® Universal-Küchenmaschine

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 der Trennung** von Gehäuse und Griff in Flüssigkeiten getaucht werden.
- Das **Gerät und die Schutzhaube** nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen.
- Das Gerät nur mit einem feuchten Lappen reinigen.
- **Netzstecker ziehen**, wenn Sie an der Schutzhaube oder an den Arbeitsteilen hantieren, wie z.B. beim Reinigen des Gerätes unter fliessendem Wasser und beim **Auswechseln der Arbeitsteile**.
- Gerät erst einschalten, wenn sich der Stab im Arbeitsgefäss befindet.
- bamix® ist mit einem Sicherheitsschalter versehen, der eine ungewollte Inbetriebnahme verhindert und beim Loslassen des Schalters sofort abstellt.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Den Netzstecker ziehen bei Störungen während des Gebrauchs und nach dem Gebrauch.
- Den Stecker niemals mit nassen Händen aus der Steckdose ziehen.
- Das Gerät nie am Netzkabel tragen oder ziehen.
- Das Netzkabel nicht über scharfe Kanten ziehen oder einklemmen.
- Das Netzkabel nicht über heisse Gegenstände oder offene Flammen legen oder hängen und vor Hitze und Öl schützen.
- Das Gerät ist nicht in Betrieb zu nehmen, wenn:
 - das Gerät, das Gehäuse oder das Netzkabel beschädigt ist
 - der Verdacht auf einen Defekt nach einem Fallenlassen oder ähnlichem

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.

Herstellergarantie:



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

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

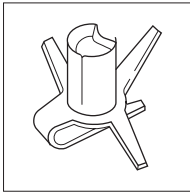
Folgendes wird von der Garantie nicht gedeckt:

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



Dauerbetrieb: max. 5 Minuten

Die Arbeitsteile



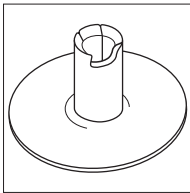
Multimesser (zerkleinert)

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

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

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

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



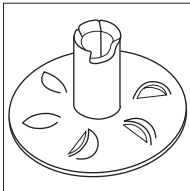
Schlagscheibe (schäumt auf)

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

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

Professional: Flüssigkeit bis 10 Ltr. / Suppe bis 15 Ltr. / Sauce bis 3 Ltr. / Eiweiss bis 10 Stk. / Rahm bis 2 Ltr.

Gastro/ProLine: Flüssigkeit bis 30 Ltr. / Suppe bis 30 Ltr. / Sauce bis 5 Ltr. / Eiweiss bis 15 Stk. / Rahm bis 3 Ltr.



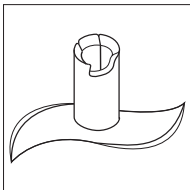
Quirl (emulgiert)

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

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

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

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



Fleisch- und Gemüsemesser (schneidet)

Schneidet, hackt, zerkleinert Fleisch oder Fisch (ungekocht und gekocht) sowie hartfaseriges Gemüse. Verarbeiten Sie nur Fleischarten, die knochenfrei und sehnarm 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.

Vážení zákazníci

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

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

Pro Vaši vlastní bezpečnost

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



Kompletní návod k použití si můžete stáhnout z 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 odmítáme veškeré nároky a ručení.**

Před použitím

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

Pokyny a rady:

- Údržba
- Recepty
- Sestavy
- Příslušenství

Stáhněte si další materiály z: www.bamix.com

Dodržujte bezpečnostní upozornění týkající se zařízení bamix®



- Zařízení připojujte pouze na střídavý proud - s napětím dle typového štítku na zařízení.
- Toto zařízení nesmějí používat děti. Zařízení a elektrický kabel se nesmějí dostat do rukou dětí.
- Elektrická zařízení nejsou hračky. Děti nejsou schopny rozpoznat nebezpečí, která jim při manipulaci s elektrickými zařízeními mohou hrozit. Zařízení proto používejte a uchovávejte mimo dosah dětí.
- Zařízení musí být v případech, pokud není pod dozorem a před jeho složením, rozložením nebo čištěním **vždy odpojeno ze sítě.**
- Zařízení neodstavujte na horké povrchy, do blízkosti otevřeného plamene, aby se nepoškodil jeho plášť.
- Zařízení se smí ponořovat do kapalin pouze do výšky, kde se nachází **oddělení** pláště a úchytu.
- **Zařízení ani ochranný kryt** nemyjte v myčce na nádobí.
- Zařízení čistěte pouze vlhkým hadrem.
- **Vytáhněte konektor pokaždé,** pokud manipulujete s ochranným krytem nebo s pracovními díly, jako je např. čištění zařízení pod tekoucí vodou a při **výměně pracovních dílů.**
- Zařízení zapínejte až v okamžiku, kdy se tyč nachází v pracovní nádobě.
- bamix® je vybaven bezpečnostním spínačem, který 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 mokřýma rukama.
- Zařízení nikdy nepřenášejte ani nevytahujte za síťový kabel.
- Síťový kabel nikdy nepřetahujte ani nezasunujte přes ostré hrany.
- Síťový kabel nepokládejte ani nezavěšujte přes horké předměty nebo místa s otevřeným plamenem a chraňte ho před horkem a olejem
- Zařízení nikdy neuvádějte do provozu, pokud:
 - je poškozené zařízení, plášť nebo síťový kabel
 - máte podezření na poškození zařízení po jeho pádu nebo podobné události. V těchto případech je třeba odeslat zařízení **do našeho servisního oddělení.**
- Opravy smí provádět pouze náš kvalifikovaný personál. Při provádění neodborných oprav je uživatel vystaven značnému riziku. Pokud se zařízení používá k jinému účelu,

nevhodně obsluhuje nebo neodborným způsobem opravuje, nepřebíráme za případné škody žádnou odpovědnost. V tomto případě odpadají nároky vyplývající ze záruky.

- Případná likvidace zařízení musí probíhat dle předpisů platných v místě bydliště uživatele zařízení. Technické změny jakož i odchylky v rámci jednotlivých zemí zůstávají vyhrazeny.

Záruka výrobce:



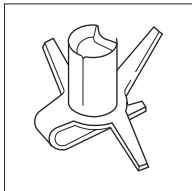
Jako výrobce poskytujeme na toto zařízení záruku v délce 2 let od okamžiku zakoupení. **Dále poskytujeme celoživotní záruku na motor bamix®.** Během této záruční doby odstraníme, dle našeho uvážení formou opravy nebo výměny zařízení, veškeré závady vyplývající z vad materiálu nebo z výrobních vad. Pokud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

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

Na níže uvedené případy se záruka nevztahuje:

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

Pracovní součásti



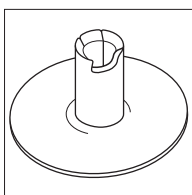
Multifunkční nůž (rozmělnovací)

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

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

Profesionální zařizení: 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.



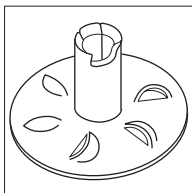
Šlehač (napěňuje)

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

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

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

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



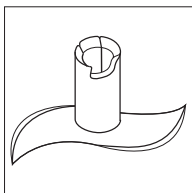
Šlehač (emulgování)

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

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

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



Toto výstražné upozornění platí pro všechny pracovní díly!

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

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.

- **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

Brugsanvisning
bamix® universal-køkkenmaskine

Følg sikkerhedsanvisningerne for bamix®



- Apparatet må kun tilsluttes vekselstrøm - med en spænding i henhold til typeskiltet på apparatet.
- Dette apparat må ikke anvendes af børn. Apparatet og dets tilslutningskabel holdes væk fra børn.
- Et elektrisk apparat er intet legetøj. Børn forstår ikke de farer, som kan opstå under brugen af elektriske apparater. Brug og opbevar apparatet uden for børns rækkevidde.
- Apparatets stik skal altid trækkes ud af stikkontakten, hvis apparatet ikke er under opsyn og før det samles, adskilles eller rengøres●.
- Apparatet må ikke placeres på varme overflader eller i nærheden af åbne gasflammer for at forhindre, at kabinettet bliver beskadiget.
- Apparatet må kun nedsænkes i væske til **under adskillelsen af 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 reparerer 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.

Producentgaranti:



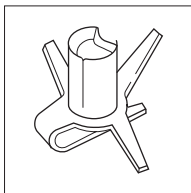
Som producent yder vi en garanti på 2 år fra købet af dette apparat. Ekstra brugstidsgaranti for bamix®-motoren. Inden for denne garantitid afhjælper vi efter eget skøn alle mangler, der kommer fra fejl i materialet eller produktionen, i form af en reparation eller ombytning af apparatet. Giver sælgeren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

Vores autoriserede servicepartnere findes under: www.bamix.com

Følgende dækkes ikke af garantien:

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

Arbejdsdelene



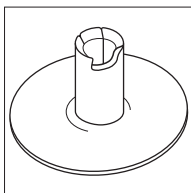
Multifunktionsklinger (findeler)

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 omelettedej. Altså til alle tunge sager.

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

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

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



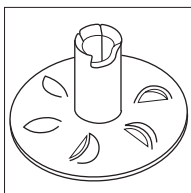
Piskeskive (skummer op)

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

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

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

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



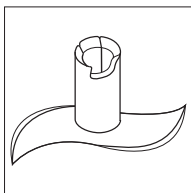
Piskeskive med huller (emulgerer)

Rører og 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.

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.**

- **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

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

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

Manufacturer's warranty:



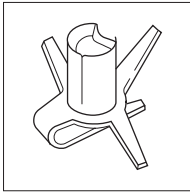
As the manufacturer, we provide a 2-year warranty for this device, starting from the date of purchase. **In addition, a lifetime warranty for the bamix®-motor.** Within this warranty period, we will, at our discretion, repair all defects caused by material or manufacturing faults or replace the device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

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

The following are not covered by the warranty:

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

Attachments



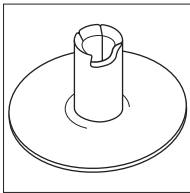
Multi-purpose blade

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

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

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

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



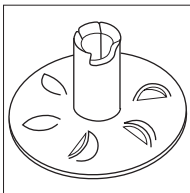
Beater

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

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

Professional: Liquid up to 10 L/soup up to 15 L/sauce up to 3 L/
egg whites up to 10 pcs/cream up to 2 L

Gastro/ProLine: Liquid up to 30 L/soup up to 30 L/sauce up to 5 L/
egg whites up to 15 pcs/cream up to 3 L



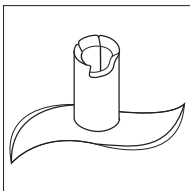
Whisk

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.

IMPORTANT SAFEGUARDS (UL)



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

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Technical details – UL

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

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.

- **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

Instrucciones de operación
Batidora universal bamix®

Lea con atención las indicaciones de seguridad para bamix®



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

- El aparato no debe ser puesto en funcionamiento cuando:
 - El aparato, la carcasa o el cable eléctrico están dañados
 - Existe la sospecha de que hay un defecto después de que al aparato se ha caído al suelo o algo similar. En tales casos hay que enviar el aparato a **nuestro servicio de reparación**.
- Las reparaciones tienen que ser llevadas a cabo exclusivamente por nuestros técnicos. La realización de reparaciones inadecuadas y no profesionales puede representar graves riesgos para el usuario. No asumimos ninguna responsabilidad por los daños que pudieran derivarse de un empleo del aparato para fines diferentes del previsto, de un manejo inadecuado o de una reparación indebida. En tal caso se extingue todo derecho de garantía.
- El reciclaje del aparato tiene que estar en conformidad con las normas vigentes en el lugar de residencia. Queda reservado el derecho a la realización de modificaciones técnicas o de cambios específicos para el país correspondiente.

Garantía del fabricante:



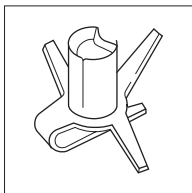
En cuanto fabricante, ofrecemos una garantía por este aparato de 2 años a partir de la fecha de la compra. **Garantía adicional de por vida para el motor bamix®.** Dentro de este período de garantía, solucionaremos gratuitamente cualquier defecto debido a fallos de material o de fabricación, y ello según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

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

La garantía no cubre lo siguiente:

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

Los accesorios de trabajo



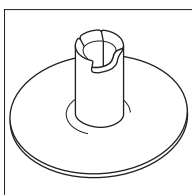
Multicuchilla (para picar)

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



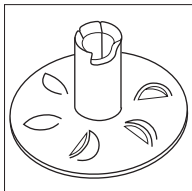
Disco giratorio (para espumar)

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



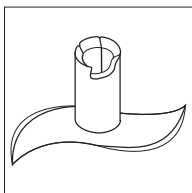
Batidor (para emulsionar)

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.

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 keittiöihin.

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 osoitteesta
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

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 pois lasten ulottuvilta
- Sähkölaite ei ole leikkikalu. Lapset eivät voi tunnista sähkölaitteeseen liittyviä vaaroja. Laitetta tulee käyttää ja sitä saa säilyttää vain lasten ulottumattomissa.
- Laite on **kytkettävä irti verkkovirrasta** silloin, kun sitä ei käytetä sekä ennen sen kokoamista, purkamista tai puhdistamista
- Laitetta ei saa asettaa kuumalle pinnalle tai avoimen kaasuliekin lähelle. Kuumuus voi vaurioittaa sen koteloa.
- Laitteen saa upottaa nesteisiin vain **sen rungon ja kädensijan liitoskohdan 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 juoksevilla 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 öljyltä.
- Laitetta ei saa ottaa käyttöön, jos:
 - laite, sen kotelo tai virtajohto on vaurioitunut,
 - on syytä epäillä, että laite on vaurioitunut putoamisen tai muun vahingon seurauksena. Näissä tapauksissa laite on annettava **Huoltopalvelumme** tarkastettavaksi.

- Ainoastaan valmistajan valtuuttamat ammattihenkilöt saavat suorittaa korjauksia. Asiattomat korjaukset voivat aiheuttaa huomattavan vaaran laitteen käyttäjälle. Valmistaja ei ota vastuuta laitteen käyttötarkoituksen vastaisen käytön, väärin suoritettujen huoltotoimenpiteiden tai asiantuntemattoman korjauksen aiheuttamista vahingoista. Ne johtavat takuun raukeamiseen.
- Laitteen mahdollisessa hävittämisessä on noudatettava paikallisia määräyksiä. Pidätämme oikeuden teknisiin muutoksiin ja maakohtaisiin poikkeamiin.



Valmistajan takuu:

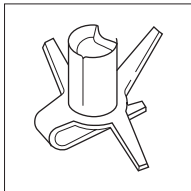
Valmistajana myönnämme tälle laitteelle 2 vuoden takuun sen ostopäivästä lukien. **Lisäksi myönnämme bamix®-moottorille elinikäisen takuun.** Kaikki tänä aikana esiintyvät materiaali- tai valmistusviat korjataan tai tuote korvataan uudella – oman harkintamme mukaisesti. Mikäli myyjä myöntää tuotteelle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

Luettelo valtuutetuista huoltokumppaneistamme löytyy osoitteesta:
www.bamix.com

Takuu ei kata seuraavia asioita:

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

Teräosat



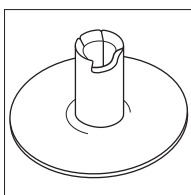
Yleisterä (hienontamiseen)

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 omelettiaineokset. Sopii myös kaikille raskaille raaka-aineille.

Kotitalousmalli: Nesteet enintään 5 l / keitot enintään 5 l / kastikkeet enintään 3 l

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

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



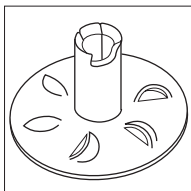
Vaahdotuslevy (vaahdottamiseen)

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

Kotitalousmalli: Nesteet enintään 5 l / kastikkeet enintään 2 l / munanvalkuaiset enintään 5 kpl / kerma enintään 0,5 l

Ammattilaismalli: Nesteet enintään 10 l / keitot enintään 15 l / kastikkeet enintään 3 l / munanvalkuaiset enintään 10 kpl / kerma enintään 2 l

Gastro/ProLine: Nesteet enintään 30 l / keitot enintään 30 l / kastikkeet enintään 5 l / munanvalkuaiset enintään 15 kpl / kerma enintään 3 l



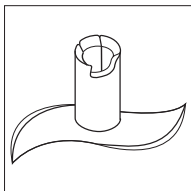
Soseutuslevy (emulgointiin)

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

Kotitalousmalli: Nesteet enintään 3 l / salaattikastikkeet enintään 2 l / majoneesi enintään 0,5 l

Ammattilaismalli: Nesteet enintään 5 l / salaattikastikkeet enintään 5 l / majoneesi enintään 1,5 l

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



Tehoterä (pilkkomiseen)

Pilkkoo, jauhaa ja hienontaa lihan tai kalan (kypsennämätön tai kypsennetty) ja kovat kasvikset. Käytä vain luuttomille ja vähäjätteisille 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.

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.

- **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

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 **et le capot de protection** ne doivent pas être nettoyés dans un lave-vaisselle
- Nettoyer l'appareil seulement avec un chiffon humide
- **Retirez la prise secteur** lorsque vous manipulez la coupole de protection ou les accessoires pour nettoyer l'appareil sous l'eau courante ou pour **changer un accessoire**
- N'enclenchez l'appareil qu'après avoir plongé le tube dans le récipient de travail
- Le bamix® est doté d'un interrupteur de sécurité prévenant toute mise en service intempestive, et qui arrête instantanément l'appareil dès qu'il est relâché
- Si le câble de cet appareil est endommagé, 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.

Garantie du fabricant :



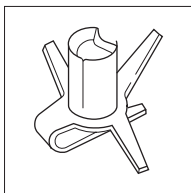
En tant que fabricant, nous accordons pour cet appareil une garantie de 2 ans à compter de la date d'achat. **Et en plus une garantie à vie pour le moteur bamix®.** Dans le cadre de cette garantie, nous éliminons, à notre choix par réparation ou remplacement de l'appareil, gratuitement, toute défaillance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

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

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

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

Les accessoires



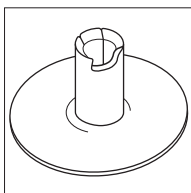
Couteau étoile (broie finement)

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.



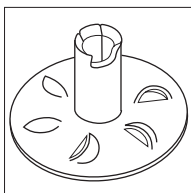
Disque fouet (fait mousser)

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



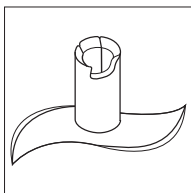
Disque mélangeur (émulsionne)

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.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES (UL)



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

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

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

CONSERVER LES PRÉSENTES CONSIGNES

bamix® 35
of Switzerland

Caractéristiques techniques – UL

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

Stimato cliente

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

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

Per la vostra sicurezza

- **Prima dell'utilizzo leggere attentamente questa guida rapida.**



Il manuale d'uso completo può essere scaricato dal nostro sito 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

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.
- L'apparecchio può essere immerso in liquidi **solo fin sotto la linea di separazione** fra 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.

Garanzia del produttore:



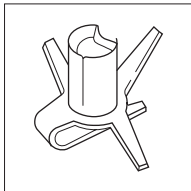
Come produttore, concediamo per questo dispositivo una garanzia di 2 anni dalla data di acquisto. **Inoltre una garanzia a vita per il motore bamix®.** Entro questo periodo di garanzia eliminiamo gratuitamente a nostra discrezione, mediante riparazione o sostituzione dell'apparecchio, tutti gli inconvenienti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

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

La garanzia non copre i casi seguenti:

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

Gli accessori di lavoro



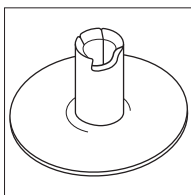
Lama multiuso (sminuzza)

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



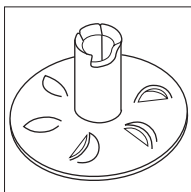
Sbattitore (monta)

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



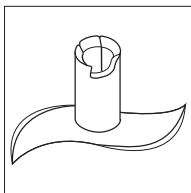
Frullino (emulsiona)

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.

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

Richtlijnen en tips voor:

- het onderhoud
- recepten
- montage
- toebehoren

U kunt ze downloaden op: www.bamix.com

Gebruiksaanwijzing
Universele keuken-apparaat bamix®

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 enkel tot **onder de scheiding van de behuizing en de greep** in vloeistof 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 vak-kundige reparaties kunnen aanzienlijke risico's voor de gebruiker ontstaan. Als het apparaat voor een andere doel wordt gebruikt dan waarvoor het be-stemd 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 voor-schriften plaatsvinden. Technische wijzigingen en afwijkingen per land blij-ven voorbehouden.

Fabrieksgarantie:



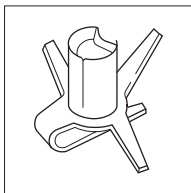
Als fabrikant geven wij een garantie van 2 jaar vanaf de aankoopdatum voor dit ap-paraat. **Daarnaast is er een levenslange garantie op de bamix®-motor.** Binnen deze garantieperiode herstellen wij kosteloos alle gebreken die op materiaal- of pro-ductiefouten berusten, volgens onze keuze door het apparaat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

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

Het volgende wordt niet gedekt door de garantie:

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

De hulpstukken



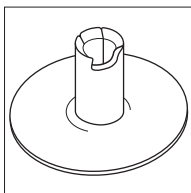
Multifunctioneel mes (versnippert)

Versnippert, hakt, pureert rauwe en gekookte groente, vruchten, bessen, babyvoeding, gekookt vlees, diepvriesvruchten tot vruchtenijs, jam en zelfs ijsblokjes. Zeeft soepen en sausen. Rort 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.



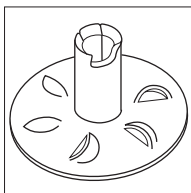
Gladdeschijf of klopper (schuimt op)

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.



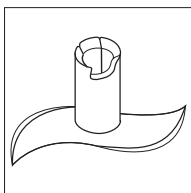
Gaatjesschijf of mixer (mixt)

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 (snijdt)

Snijdt, hakt, versnippert vlees of vis (rauw en gekookt) en hard-vezelige 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.

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

- 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

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 strømmettet** 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 dypes i væske kun opp til skillet mellom hus og håndtak.
- **Apparatet og beskyttelseshetten** skal ikke vaskes i oppvaskmaskin.
- Apparatet skal kun rengjøres med en fuktig klut.
- **Trekk ut støpselet** når du håndterer beskyttelseshetten eller redskap, som f.eks. når du rengjør apparatet under rennende vann eller **skifter redskap**.
- Ikke slå på apparatet før staven er i begeret.
- bamix® har en sikkerhetsbryter som forhindrer utilsiktet igangsetting og som omgående kobler ut apparatet når du slipper bryteren.
- Dersom ledningen til dette apparatet skades, må den skiftes ut av produsenten eller dennes kundeservice, eller av en annen kvalifisert person for å unngå fare.
- Trekk ut støpselet hvis det oppstår feil under eller etter bruk.
- Ikke trekk støpselet ut av stikkontakten med våte hender.
- Ikke bær eller trekk apparatet etter ledningen.
- Ikke trekk ledningen over skarpe kanter eller klem den fast.
- Ikke legg eller heng ledningen over varme gjenstander eller åpen ild, og beskytt den mot varme og olje.
- Ikke ta apparatet i drift når:
 - apparatet, huset eller ledningen er skadet
 - det foreligger mistanke om en defekt etter at det har falt ned eller lignende. I slike tilfeller skal apparatet leveres til leveres til **vår serviceavdeling**.

- Reparasjoner skal kun utføres av våre fagfolk. Ikke-korrekte reparasjoner kan føre til at det oppstår alvorlig fare for brukeren. Hvis apparatet brukes til andre formål enn det det er beregnet til, brukes feil eller ikke repareres korrekt, kan vi ikke overta ansvar for eventuelle skader.

I dette tilfelle bortfaller garantikravet.

- Skal apparatet avfallsbehandles, må dette skje i henhold til lokale forskrifter. Med forbehold om tekniske endringer og nasjonale avvik.



Produsentgaranti

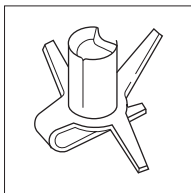
Som produsent gir vi garanti for dette produktet på 2 år fra kjøpsdato. **I tillegg kommer en livslang garanti for bamix®-motoren.** I løpet av denne garantitiden utbedrer vi gratis alle mangler som beror på material- eller produksjonsfeil. Dette skjer etter vårt valg enten ved reparasjon eller ved utskifting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

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

Følgende dekkes ikke av garantien:

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

Arbeidsdelene



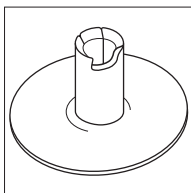
Universalkniv (finhakker)

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

Husholdning: Væske opptil 5 l / suppe opptil 5 l / saus opptil 3 l

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

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



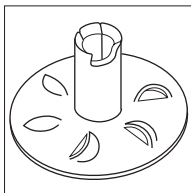
Piskeskive (skummer)

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

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

Professional: Væske opptil 10 l / suppe opptil 15 l / saus opptil 3 l / eggehviter opptil 10 stk. / rømme opptil 2 l

Gastro/ProLine: Væske opptil 30 l / suppe opptil 30 l / saus opptil 5 l / eggehviter opptil 15 stk. / rømme opptil 3 l



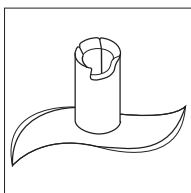
Blandeskive (emulgerer)

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

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

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

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



Kjøtt- og grønnsakskniv (kutter)

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



Disse advarslene gjelder

for alle arbeidsdeler!

Skarpe kanter/kniver og roterende arbeidsdeler

utgjør fare for personskader.

Szanowny Kliencie,

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

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

Bezpieczeństwo

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



Pełną instrukcję obsługi można pobrać ze strony 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

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** obudowy i uchwytu.
- Nie należy myć **urządzenia ani pokrywy ochronnej** w zmywarce.
- Urządzenie należy czyścić tylko przy użyciu wilgotnej ściereczki.
- **Wyciągnąć wtyczkę sieciową** podczas obsługi pokrywy ochronnej lub części roboczych, np. podczas czyszczenia urządzenia pod bieżącą wodą i **wymiany jego części roboczych**.
- Urządzenie należy włączać tylko wtedy, gdy pręt znajduje się w zbiorniku roboczym.
- Urządzenie bamix® jest wyposażone w wyłącznik bezpieczeństwa, który zapobiega niezamierzonemu uruchomieniu i wyłącza je natychmiast po zwolnieniu wyłącznika.
- Jeśli przewód zasilający urządzenia jest uszkodzony, musi on zostać wymieniony przez producenta, jego dział serwisowy lub osobę o podobnych kwalifikacjach w celu uniknięcia zagrożeń.
- W razie awarii w trakcie i po zakończeniu użytkowania należy odłączyć wtyczkę zasilania.
- Nie wolno nigdy wyciągać wtyczki z gniazdka mokrymi rękoma.
- Nie należy nigdy nosić ani ciągnąć urządzenia za kabel zasilający.
- Nie wolno ciągnąć ani zaginać przewodu zasilającego na ostrych krawędziach.
- Nie należy umieszczać ani zawieszać przewodu zasilającego nad gorącymi przedmiotami lub nieośloniętym 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.

Gwarancja producenta:



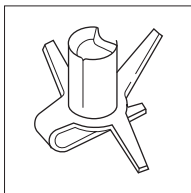
Jako producent zapewniamy 2-letni okres gwarancji na to urządzenie od daty jego zakupu. **Dodatkowo obowiązuje dożywotnia gwarancja na silnik bamix®.** W przewidzianym okresie gwarancyjnym, według naszego uznania, bezpłatnie naprawimy lub wymienimy urządzenie ze względu na wszelkie wady materiałowe lub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

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

Poniższe przypadki nie są objęte gwarancją:

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

Części robocze



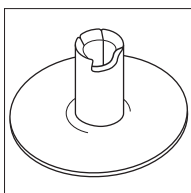
Multinóż (do rozdrabniania)

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

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

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

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



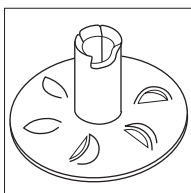
Tarcza do ubijania (spieniania)

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

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

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

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



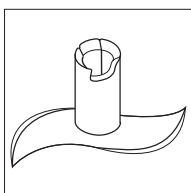
Trzepaczka (do emulgowania)

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

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.

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

Antes da utilização

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

Dicas e conselhos relativamente a:

- Cuidados de longa duração
- Receitas
- Montagem
- Acessórios

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

Instruções de utilização
Máquina de cozinha Universal bamix®

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 aparelho só pode ser mergulhado em líquidos até abaixo **da separação entre a blindagem e o punho**.
- Não lavar o **aparelho nem a tampa de 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 semelhanteEm tais casos, o aparelho deve ser entregue aos nossos **serviços de reparações**.

- As reparações só devem ser feitas pelos nossos técnicos. Reparações mal feitas podem ser perigosas para o utilizador. Se o aparelho for utilizado para fins não adequados, mal utilizado ou incorretamente reparado, não nos responsabilizaremos por eventuais danos daí decorrentes. Em tais casos não existe direito a garantia.
- Para a eliminação do aparelho é necessário respeitar as normas locais. Reservado o direito a alterações técnicas e divergências específicas do país.

Garantia do fabricante:



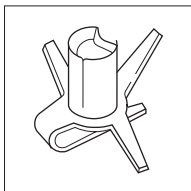
Na qualidade de fabricante, fornecemos uma garantia de 2 anos para este dispositivo, a partir da data de compra. **Adicionalmente, fornecemos uma garantia vitalícia para o motor bamix®.** Dentro deste prazo de garantia eliminaremos a nosso critério, por intermédio de reparação ou substituição, todas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

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

Os seguintes casos não são cobertos pela garantia:

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

Os componentes de trabalho



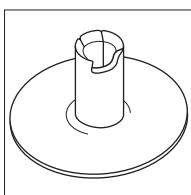
Lâmina múltipla (para triturar)

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

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

Professional: Líquidos até 10 l / Sopa até 15 l / Molho até 5 l

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



Disco batedor (espuma)

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

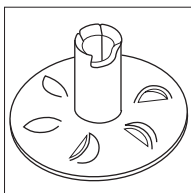
No lar: Líquidos até 5 l / Molho até 2 l / Claras de ovo até 5 unid. / Natas até 0,5 l.

Professional: Líquidos até 10 l / Sopa até 15 l / Molho até 3 l

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

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

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



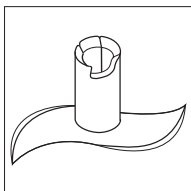
Batedor (para emulsionar)

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

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

Professional: Líquidos até 5 l / Molho de salada até 5 l / Maionese até 1,5 l.

Gastro/Proline: Líquidos até 20 l / Molho de salada até 20 l / Maionese até 2,0 l.



Facas de carne e legumes (para cortar)

Corta, pica, tritura carne ou peixe (cru e cozinhado), bem como vegetais de fibra dura. Transforme apenas carnes sem ossos e com poucos 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.

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.

- 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

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 блендер в жидкость только **до уровня разделения** 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.

Гарантия изготовителя:



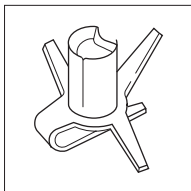
На данный блендер производителем предоставляется гарантия на срок 2 года с даты покупки. **Дополнительно предоставляется пожизненная гарантия на мотор bamix®.** На протяжении назначенного гарантийного срока мы, на наше усмотрение, бесплатноотремонтируем или заменим блендер, либо исправим все неисправности, 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

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®.

Рабочие части



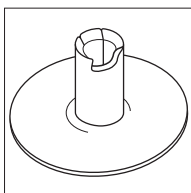
Универсальный нож (измельчает)

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 5 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 пенистых и аэрированных блюд.

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

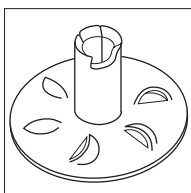
до 5 штук яичного белка / до 0,5 л сливок

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

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

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

до 15 штук яичного белка / до 3 л сливок



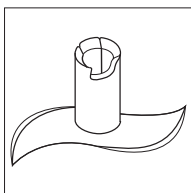
Перемешивает (делает эмульсию)

Перемешивает и сбивает коктейли, напитки, пюре, картофельное пюре, салатные заправки, майонез, фραπε. 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 5 л жидкости / до 5 л салатной заправки / до 1,5 л майонеза

Для Gastro/ProLine: до 20 л жидкости / до 20 л салатной заправки / до 2,0 л майонеза



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

Нарезает, рубит, измельчает мясо или рыбу (сырые и вареные) овощи, а также овощи, содержащие твердые волокна. Перерабатывайте только те виды мяса, которые не содержат костей и сухожилий. Нарезьте 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.

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

- 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

Bruksanvisning
bamix® universella-köksmaskin

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 bara doppas i vätskor **upp till nedanför gränsen** mellan kapsling och handtag.
- **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 arbetskärl.
- 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 ända- målsenligt, 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.

Tillverkarens garanti:



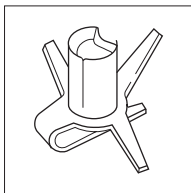
Som tillverkare ger vi två års garanti på maskinen från och med köptedatumet. **Därutöver en livslång garanti på bamix®-motorn.** Inom denna garantitid avlägsnar vi, enligt vårt val antingen genom reparation eller byte, utan kostnad alla fel som beror på amterial- eller tillverkningsfel. Om säljaren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

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

Följande fall täcks ej av garantin:

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

Arbeitskomponenterna



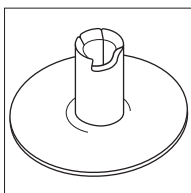
Multikniv (sönderdelar)

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

Hushåll: Vätskor upp till 5 Ltr. / Soppor upp till 5 Ltr. / Såser upp till 3 Ltr.

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

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



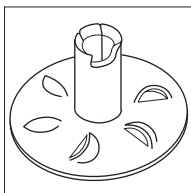
Slagskiva (skummar upp)

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

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

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

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



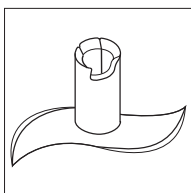
Visp (emulgerar)

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

Hushåll: Vätskor upp till 3 Ltr. / Salladressing upp till 2 Ltr. / Majonnäs upp till 0,5 Ltr.

Professional: Vätskor upp till 5 Ltr. / Salladressing upp till 5 Ltr. / Majonnäs upp till 1,5 Ltr.

Gastro/ProLine: Vätskor upp till 20 Ltr. / Salladressing upp till 20 Ltr. / Majonnäs upp till 2,0 Ltr.



Kött- och grönsakskniv (skär)

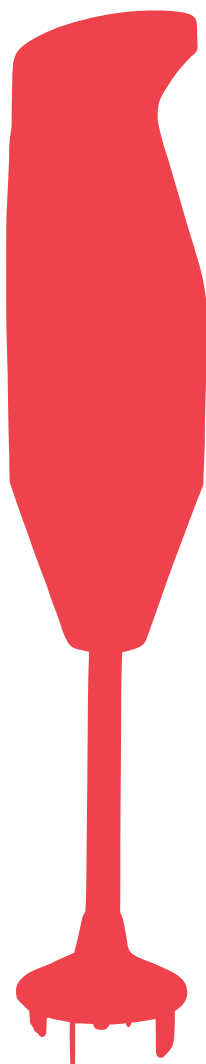
Skär, hackar kött eller fisk (okokt och kokt) och grönsaker med hårda fibrer. Bearbeta endast kött-typer som är benfria och senfattiga. Skär köttet, fisken eller grönsakerna i bitar på ungefär 1 cm och lägg dem i en behållare. Bearbeta inte mer än 500 gram per omgång.



Denna varningshänvisning gäller för alla komponenter!

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

bamix[®]
of Switzerland



QUICK REFERENCE GUIDE

bamix[®] Universal-Küchenmaschine **793.032**

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

04.20. 50'000