

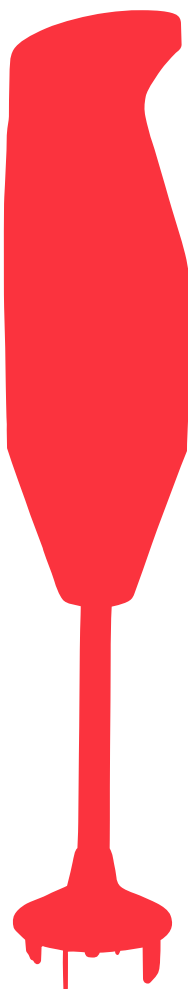
Product Overview
Gebruiksaanwijzing
Käyttöopas
Bruksanvisning
Bruksanvisning
Brugsanvisning

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

















bamix[®]






of Switzerland

The Original



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

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

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

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

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

Inhoud	
Voorwoord	4
Voor het gebruik	4
Veiligheidsvoorschriften voor bamix®	5
Productoverzicht/Matrix	2
Toebehoren	6
De hulpstukken	8
Toepassingen/handbewegingen	9
Schakelaars/schakelstanden	9
De hulpstukken opzetten en wisselen	10
Werkreceptiënten	11
Reiniging en onderhoud	12
Wat te doen...	12
Technische gegevens	13

Beste klant,

Wij feliciteren u met de aankoop van het universele bamix® **keukenapparaat**. 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 gebruiksaanwijzing voor u het apparaat in gebruik neemt.

Voor het gebruik

Lees alle informatie in deze gebruiksaanwijzing aandachtig 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.

Besteed de nodige aandacht aan de veiligheidsinstructies voor bamix®



- Het toestel alleen aansluiten aan wisselstroom – met spanning als vermeld op het typeplaatje bovenop het apparaat
- Dit apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar en personen met een lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperking of met gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt, indien zij onder toezicht het gebruik van het apparaat eerst hebben geleerd onder toezicht en de gevaren die hierbij horen begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Het reinigen en het onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij onder toezicht
- 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
- Als er geen toezicht is en voor het monteren, het demonteren en het reinigen moet het apparaat **altijd van het elektriciteitsnet worden losgekoppeld**
- 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 vloeistoffen worden ondergedompeld
- Het **apparaat en de beschermkap** niet in de vaatwasser reinigen
- 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 ongewild inschakelen van het apparaat verhindert 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 vermijden
- 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 kanten
- Leg of hang het snoer niet boven hete voorwerpen of open vlammen en bescherm het tegen hitte en olie
- Neem het apparaat nooit in gebruik als:
 - het apparaat, de behuizing of het snoer beschadigd is,
 - een defect wordt vermoed nadat het apparaat gevallen is of iets dergelijks.In deze gevallen moet het apparaat aan **onze reparatiedienst** worden bezorgd
- Reparaties mogen alleen door onze vaklui worden uitgevoerd. Door niet vakkundige reparaties kunnen aanzienlijke risico's voor de gebruiker ontstaan. Als het apparaat voor een andere doel wordt gebruikt dan waarvoor het bestemd is, het verkeerd bediend of niet vakkundig gerepareerd wordt, wijzen wij alle aansprakelijkheid voor eventuele schade af. In dat geval vervalt de garantie
- Wanneer het apparaat als afval wordt verwijderd, moet dit volgens de lokale voorschriften plaatsvinden. Technische wijzigingen en afwijkingen per land blijven voorbehouden

Toebehoren

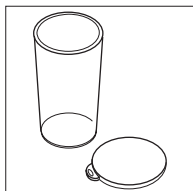


Kruik

1000 ml met maatverdeling, hitte en met handvat, hitte- en magnetronbestending, neemt geur noch kleur aan deksel optioneel (afhankelijk van het land en/of aanbieder)



Nooit met het deksel in de magnetron opwarmen. Vet- en oliehoudende vloeistoffen kunnen tijdens het verwarmen sporen achterlaten op de binnenkant van de recipiënt.

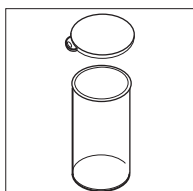


Beker 0,6 l

met deksel, 0,6 l, met maatverdeling, hittebestendig, bestand tegen gebruik in de magnetron



Nooit met het deksel in de magnetron opwarmen. Vet- en oliehoudende vloeistoffen kunnen tijdens het verwarmen sporen achterlaten op de binnenkant van de recipiënt.

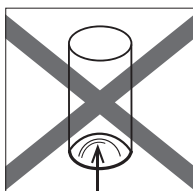


Beker 0,4 l

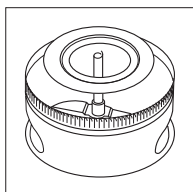
met deksel, 0,4 l, ideaal voor kleine hoeveelheden



Nooit met het deksel erop in de magnetron opwarmen. Vet- en oliehoudende vloeistoffen kunnen tijdens het verwarmen sporen achterlaten op de binnenkant van de recipiënt.



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



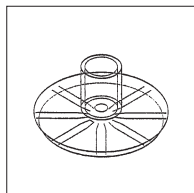
Processormolen

Maakt noten, amandelen, kruiden, granen, chocolade, kaas, suiker tot poedersuiker, kruiden, brood tot paneermeel, koffie, knoflook, mierikswortel, hardgekookte eieren/eigeel voor garnering. **Tip:** De chocolade moet hard zijn op het moment dat hij gemalen wordt. Stop niet te veel materiaal om te malen in de processor (gevaar op blokkeren).

Gebruik de processor altijd op stand II. Voor een beter resultaat neemt u de processor in de hand en schudt u de processor tijdens het werk. Bij het afwassen kan de voet van de processor uit het kuipje worden gehaald. Druk de twee klemmen tegelijk uit elkaar. Leg het kuipje na het afwassen weer in de voet van de processor en druk ze samen.

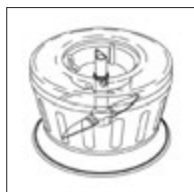


De processor mag enkel met gesloten deksel /in gebruik worden genomen. Reinig de processor niet in de vaatwasser.



Poederschijf

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

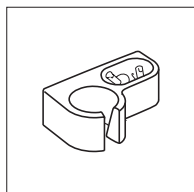


Hakmolen

Hakt noten, amandelen, gedroogde kruiden en specerijen, granen, suiker, koffie. **Tip:** verwerk enkel droge voedingsmiddelen. Stop niet te veel ingrediënten om te malen in de molen (gevaar op blokkeren). Gebruik de hakmolen altijd op stand II.

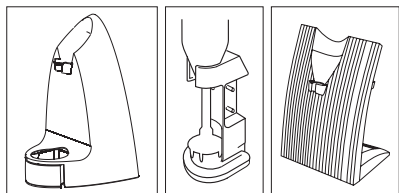


De hakmolen mag enkel met gesloten deksel in gebruik worden genomen. Bewaar het hakmes altijd in de molen, nooit apart. Hakmolen niet reinigen in de vaatwasser. Gebruik de hakmolen max. 3 minuten na elkaar.



Wandhouder

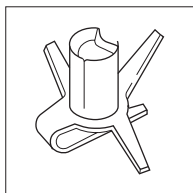
De wandhouder is bedoeld voor montage tegen een muur. Gebruik geen snoeren of koorden voor de montage, maar wel de meegeleverde schroeven.



Statieven

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

De hulpstukken

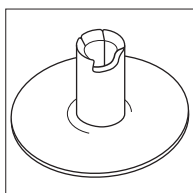


Multifunctioneel mes (versnipperert)

Snippert, hakt, pureert rauwe en gekookte groente, vruchten, bessen, babyvoeding, gekookt vlees, diepvriesvruchten tot vruchtenijs, jam en zelfs ijsblokjes. Passeert soepen en sauzen. Roert deeg voor gebak en omeletten. Dus voor alle zware producten.



**Risico op verwondingen door scherpe randen/
messen en draaiende onderdelen.**

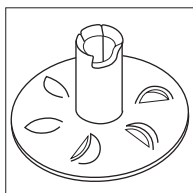


Gladdeschijf (schuimt op)

Klopt eiwit en room op, mengt het en maakt het luchtig. Wordt gebruikt voor het opkloppen van soepen en sauzen. Voor alles wat schuimig en luchtig moet zijn.



**Risico op verwondingen door scherpe randen/
messen en draaiende onderdelen.**

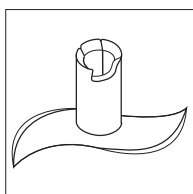


Gaatjesschijf of mixer (mixt)

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



**Risico op verwondingen door scherpe randen/
messen en draaiende onderdelen.**



Vlees- en groentemes (sniijdt)

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

Verwerk enkel vleessoorten zonder been en arm aan pezen. Een belangrijk deel van de pezen wordt verwijderd doordat die zich rond de schacht van het mes wikkelen en daar tijdens het proces af en toe verwijderd moeten worden. Snij het vlees, de vis of de groenten in blokjes van ca. 1 cm en leg ze in het bakje. Verwerk per keer niet meer dan 500 gram.



**Risico op verwondingen door scherpe randen/
messen en draaiende delen.**

Toepassingen/handbewegingen



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



Draaien

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



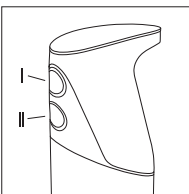
Omhoog trekken

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



Passeren

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



Schakelaar/schakelstanden

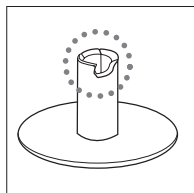
Stand I voor alle lichte, luchtige gerechten en geringe hoeveelheden.
Stand II voor alle dikvloeibare, harde producten en grote hoeveelheden.



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

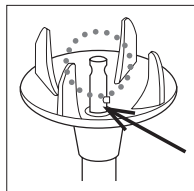
Andere nuttige tips vindt u op onze website
www.bamix.com

De hulpstukken opzetten en wisselen



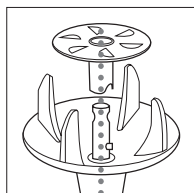
Uitsparing

Als u de hulpstukken goed bestudeert, vindt u een uitsparing (afbeelding 1).

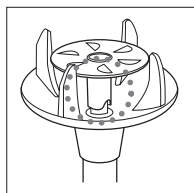


Meeneempem

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



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



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

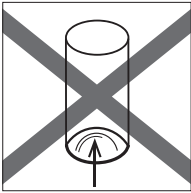


Trek als u de hulpstukken wisselt om veiligheidsredenen de stekker uit het stopcontact. Raak nooit draaiende hulpstukken aan.

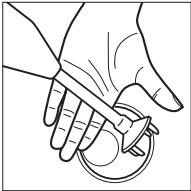


Werkrecipiënten

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



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



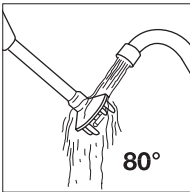
Risico op spatten en

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





Reiniging en

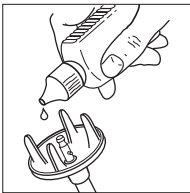


De reiniging is heel eenvoudig. Neem het hulpstuk eraf en maak het schoon. Het is voldoende het vuile gedeelte van het apparaat na ieder gebruik onder stromend water te reinigen (niet inschakelen). Bij hardnekkige etensresten gaat het schoonmaken het eenvoudigste als u de bamix® in een recipiënt met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



Het apparaat en de beschermkap zijn niet geschikt voor de vaatwasser.

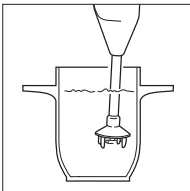
Belangrijk: Maak het apparaat onmiddellijk na het werken goed schoon en verwijder het hulpstuk. Daardoor verhindert u dat de aandrijfas of het hulpstuk vast gaat kleven. Zet hulpstukken enkel op als u ze gebruikt.



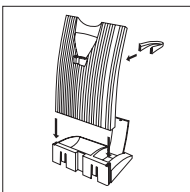
De bamix® blijft langer ,fit' als u hem om de paar maanden met olie smeert. Gebruik daarvoor een druppel voedingsolie. Houd de bamix® met de beschermkap naar boven, doe 2 à 3 druppels olie op de aandrijfas en schakel het apparaat ca. 30 seconden lang in. Reinig het apparaat daarna in heet water.



Wat te doen...



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



Montage statief SwissLine

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

Technische gegevens (Toerental en vermogen zie matrix)

Mechanische en elektrische veiligheid	EN 50564
	EN 50581
	EN 55014-1
	EN 55014-2
	EN 60335-1
	EN 60335-2-14
	EN 61000-3-2
EN 61000-3-3	
EN 62233	

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

Isolatie Schakelaar Kortdurend gebruik Materiaal	dubbel geïsoleerd
	veiligheidsschakelaar met impulscontact
	max. 5 minuten
	Alle onderdelen zijn roestvrij, bestand tegen levensmiddelen en neutraal van smaak.

Keurmerken



Contact met levensmiddelen



Hierbij bevestigen wij dat het materiaal en het toebehoren voldoet aan de EN-norm 10/2011. De wettelijke grenswaarden werden gerespecteerd.

Afvoer



Dit apparaat heeft het keurmerk en is dus conform de Europese richtlijn 2012/19/EG wat betreft afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE). De richtlijn geeft het kader voor een terugname en verwerking van afgedankte apparatuur dat geldt in de hele EU. Gelieve u voor de actuele richtlijnen voor afvoer te informeren bij uw vakhandelaar of uw gemeente.

Fabrikant

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

Technische wijzigingen voorbehouden Bovenstaande gegevens zijn landspecifiek

www.bamix.com

Sisällysluettelo

Esipuhe	14
Ennen käyttöä	14
bamix®-laitteen turvallisuusmääräykset	15
Tuotteen kuvaus/erittely	2
Tarvikkeet	16
Teräosat	18
Käyttötavat/käsittely	19
Kytkin/Nopeuden valinta	19
Laitteen vaihto-osien kiinnitys ja vaihtaminen	20
Käyttöastiat	21
Puhdistus ja huolto	22
Toimintahäiriön sattuessa...	22
Tekniset tiedot	23

Hyvä asiakkaamme,
onnittelumme bamix®-**yleiskeittiökoneen** hankinnan johdosta.
bamixilla® on miljoonia 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 ja se sopii myös vasenkätisille. bamix® on **sveitsiläinen laatutuote**, josta olemme voineet olla ylpeitä vuodesta 1954 lähtien.

**Turvallisuutesi vuoksi:
lue tämä käyttöopas ennen laitteen käyttöönottoa.**

Ennen käyttöä

Lue tämän käyttöoppaan ohjeet huolellisesti läpi. Opas sisältää tärkeitä laitteen käyttöä, turvallisuutta ja huoltoa koskevia ohjeita. Säilytä käyttöopas huolellisesti ja luovuta se laitteen mukana seuraavalle käyttäjälle. Laitetta saa käyttää vain tämän käyttöoppaan esittämiin käyttötarkoituksiin.

Noudata bamix®-laitteen turvallisuusohjeita.



- Laitteen voi kytkeä vain vaihtovirtalähteeseen laitteen tyyppikilven mukaisesti.
- Laite ei sovellu alle 8-vuotiaiden lasten tai henkilöiden käyttöön, joiden alentuneet fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt tai kokemuksen tai tietojen puute estävät laitteen turvallisen käytön. Tällaiset henkilöt saavat käyttää laitetta ainoastaan heidän turvallisuudestaan vastaavan ja laitteen käytöstä mahdollisesti johtuvat vaarat ymmärtävän henkilön valvonnassa, joka neuvoo heille laitteen turvallisen käytön. On huolehdittava siitä, että lapset eivät pääse leikkimään laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman aikuisen valvontaa. Sähkölaite ei ole leikkikalu. Lapset eivät voi tunnistaa sähkölaitteeseen liittyviä vaaroja. Laitetta tulee käyttää ja sitä saa säilyttää vain poissa lasten ulottuvilta
- Laite **on kytkettävä irti verkkovirrasta** silloin, kun sitä ei käytetä, sekä ennen sen purkamista, kokoamista tai puhdistamista
- Laitetta ei saa asettaa kuumalle pinnalle tai avoimen kaasuliekien lähelle. Kuumuus voi vaurioittaa sen koteloa
- Laitteen saa upottaa nesteisiin vain sen **rungon ja kädensijan liitoskohtaan saakka**
- **Laitetta ja sen teräsuojusta** ei saa pestä astianpesukoneessa
- Puhdista laite 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® on varustettu turvakytkimellä, joka ehkäisee laitteen tahattoman käytön ja kytketty välittömästi pois päältä heti kun sen kytkin on vapautettu
- Jos laitteen virtajohto on vaurioitunut, se on vaihdettava valmistajan tai sen asiakaspalvelun tai vastaavan pätevyyden omaavan ammattihenkilön toimesta vaaratilanteiden välttämiseksi
- Vedä pistoke irti pistorasiasta, jos käytön aikana esiintyy häiriöitä, sekä käytön päätyttyä
- 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 toimitettava **huoltopalveluumme tarkastettavaksi**
- Korjauksia saavat suorittaa ainoastaan valmistajan valtuuttamat ammattihenkilöt. 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

Tarvikkeet

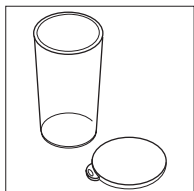


Kannu

1.0 l mitta-asteikolla, lämmön ja mikroaaltouunin kestävä, kansi lisävarusteena (maakohmainen)



Älä koskaan kuumenna mikroaaltouunissa kansi suljettuna. Rasva- ja öljypitoiset nesteet voivat kuumennettaessa jättää jälkiä astian sisäpintaan.

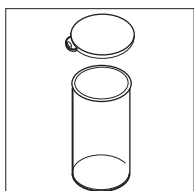


Kulho 0,6 l

kannellinen, 0,6 l mitta-asteikolla, lämmön ja mikroaaltouunin kestävä



Älä koskaan kuumenna mikroaaltouunissa kansi suljettuna. Rasva- ja öljypitoiset nesteet voivat kuumennettaessa jättää jälkiä astian sisäpintaan.

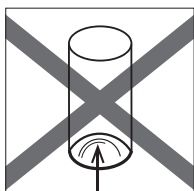


Kulho 0,4 l

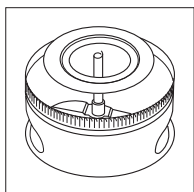
kannellinen, 0,4 l, ihanteellinen pienille määriille



Älä koskaan kuumenna mikroaaltouunissa kansi suljettuna. Rasva- ja öljypitoiset nesteet voivat kuumennettaessa jättää jälkiä astian sisäpintaan.



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

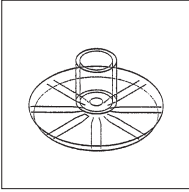


Proessori

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



Prossessoria saa käyttää vain sen kannen ollessa suljettuna. Älä puhdistu prosessoria astianpesukoneessa.



Jauhinlevy

Bamix®-jauhinlevy on bamix®-prosessorin tarvikkeosa. Jauhinlevy soveltuu vain kuivien ruoka-aineiden jauhamiseen.

Jauha karkeammat ruoka-aineet ensin bamix®-prosessorilla (ilman jauhinlevyä). Aseta jauhettavat aineet ensin prosessorin säiliöön ja aseta sen jälkeen jauhinlevy paikoilleen. (Jauhinlevyn levyosa osoittaa alaspäin ja sylinterimäinen puoli ylöspäin.) Käynnistä tämän jälkeen bamix® nopeudella II. Parempi tulos saavutetaan siten, että prosessoria pidetään kädessä hiukan kallistetussa asennossa ja ravistetaan kevyesti jauhannan aikana.

Käytä vain täysin kuivia ruoka-aineita. Suosittelemme käyttämään laitetta kerrallaan noin 30 sekunnin ajan. Anna laitteen jäähtyä tämän jälkeen noin 1 minuutin ajan. Jauhinlevyä saa käyttää vain -20...+70 °C:n lämpötilassa. Suojaa jauhinlevy voimakkailta iskuilta, sillä se voi murtua. Bamix®-jauhinlevy sameutuu käytön seurauksena. Tämä ei vaikuta sen käyttöön millään tavalla. Odota jauheen asettumista ennen prosessorin kannen avaamista.



Mylly

Pähkinöiden, mantelien, kuivattujen yrttien ja mausteiden, viljan, sokerin, teen jne. hienontamiseen. Vinkki: Käsittele myllyllä vain kuivia ruoka-aineita. Älä täytä myllyä liian täyteen (lukkautumisvaara).

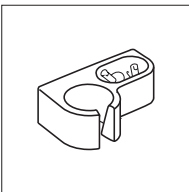
Käytä myllyä aina nopeudella II.

Myllyä saa käyttää vain sen kannen ollessa suljettuna.

Säilytä myllyn terää aina myllyn sisällä, ei irtonaisena.

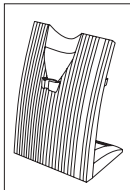
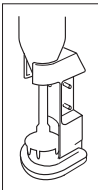
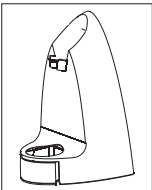
Älä puhdista myllyä astianpesukoneessa.

Käytä myllyä kerrallaan enintään 3 minuutin ajan.



Seinäteline

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

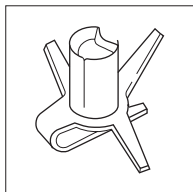


Pöytätelineet

Suosittellemme pitämään pöytätelinettä ruoanlaittosalla ja aina käden ulottuvilla.

Mitä kätevämmän bamix® on saatavilla, sitä useammin sitä käytetään.

Teräosat

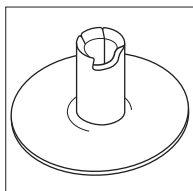


Yleisterä (hienontamiseen)

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



Loukkaantumisen vaara: teräviä reunoja/terä ja pyöriviä osia.

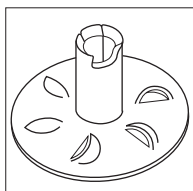


Vaahdotuslevy (vaahdottamiseen)

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



Loukkaantumisen vaara: teräviä reunoja/terä ja pyöriviä osia.

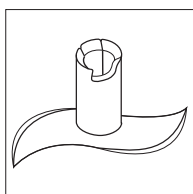


Soseutuslevy (emulgointiin)

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



Loukkaantumisen vaara: teräviä reunoja/terä ja pyöriviä osia.



Tehoterä (pilkkomiseen)

Pilkkoo, jauhaa ja hienontaa lihan tai kalan (kypsentämätön tai kypsennetty) ja kovat kasvikset.

Käytä vain luuttomille ja vähäjänteisille lihoille. Suuri osa jänteistä takertuu vaihto-osan akselin ympärille ja ne on poistettava aika ajoin hienontamisen aikana. Leikkaa liha, kala tai kasvikset noin 1 cm:n kokoisiksi kuutioiksi ja annostele ne astiaan. Hienonna kerralla enintään 500 grammaa ruoka-aineita.



Loukkaantumisen vaara: teräviä reunoja/terä ja pyöriviä osia.

Käyttötavat/käsittely



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



Ranneliike

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



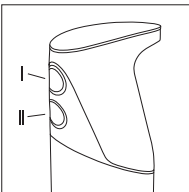
Nostoliike

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



Sekoitus

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



Kytkin/Nopeuden valinta

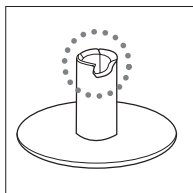
Nopeus I kaikille keveille, ilmaville aineksille ja pienille määrille.
Nopeus II paksuille nesteille, koville aineksille ja suurille määrille.



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

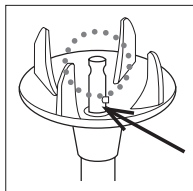
Lisää hyödyllisiä vinkkejä löydät verkkosivuiltamme
www.bamix.com

Laitteen vaihto-osien kiinnitys ja vaihtaminen



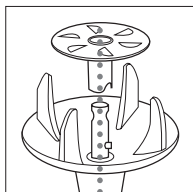
Ura

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



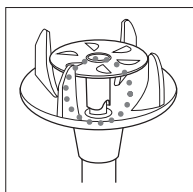
Vääntiötappi

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



Aseta vaihto-osa pystysuunnassa ja irrota

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



vetämällä

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



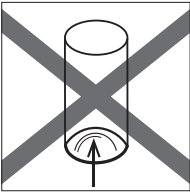
Vaihtaessasi laitteen teräosia irrota pistoke pistorasiasta turvallisuussyistä.

Älä koskaan kosketa laitteen pyöriä teräosia.



Käyttöastiat

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



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



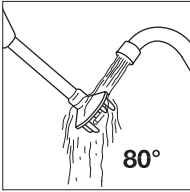
Roiskeiden aiheuttaman palovamman vaara.



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



Puhdistus ja hoito



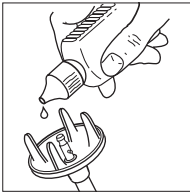
Laitteen puhdistaminen on erittäin helppoa. Irrota teräosa ja puhdista laite. Huuhtelu juoksevalla vedellä jokaisen käytön jälkeen riittää (älä käynnistä laitetta).

Pinttyneet ruoantähteet puhdistuvat helpoiten käyttämällä bamix®-sekoitinta kuumalla vedellä täytetyssä astiassa. Vältä kytkimen joutumista kosketuksiin veden kanssa.



Laite ja sen teräsuojus eivät sovellu puhdistettavaksi astianpesukoneessa.

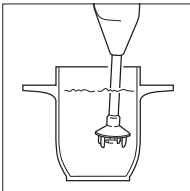
Tärkeää: Puhdista laite ja irrota vaihto-osa heti käytön jälkeen. Näin estät ruoka-aineiden tarttumisen niihin tai laitteen akseliin. Kiinnitä vaihto-osat vain käyttöä varten.



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

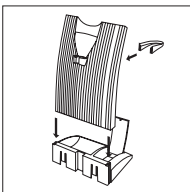


Toimintahäiriön sattuessa...



Jos laitteen vetoakseli ei pyöri:

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



SwissLine-jalustan kokoaminen

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

Tekniset tiedot (katso kierrosluku- ja tehotiedot erittelystä)

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

Direktiivit ja standardit	2014/35/EN	LVD
	2014/30/EN	EMC
	2011/65/EN	RoHS
	2009/125/EY	Framework-direktiivi
	10/2011/EY	PIM
	94/62/EY	Pakkau
	2012/19/EN	WEEE
	1935/2004/EN	FMC

Eristys Kytkin Lyhytaikainen käyttö Materiaalit	Kaksoiseristetty
	Turvakytkin sykäyskoskettimella
	Enintään 5 minuuttia
	Kaikki osat ovat korroosion- ja ravintoaineiden kestäviä, eikä niistä irtoa makua.

Tarkastusmerkinnät



Elintarvike- käyttö



Vakuutamme, että valmistusmateriaalit ja tarvikkeet ovat EN-standardin 10/2011 mukaisia ja noudattavat säännöstenmukaisia raja-arvoja.

Hävittäminen



Tämä laite on varustettu Euroopan unionin sähkö- ja elektroniikkalaiteromua käsittelevän (Waste electrical and electronic equipment – WEEE) direktiivin 2012/19/EY mukaisella merkinnällä. Kyseinen direktiivi määrittää EU:n laajuiset puitteet käytöstä poistettujen laitteiden keräykselle ja lajittelulle. Lisätietoja voimassaolevista hävittämistä koskevista säädöksistä saat jälleenmyyjästäsi tai asuinkuntasi kierrätyksestä vastaavilta viranomaisilta.

Valmistaja

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

Pidätämme oikeuden teknisiin muutoksiin.
Ylläolevat tiedot ovat maakohtaisia.

www.bamix.com

Innehållsförteckning

Förord	24
Innan användningen	24
Säkerhetsföreskrifter för bamix®	25
Produktöversikt/matris	2
Tillbehör	26
Arbetsdelarna	28
Användningar/handrörelser	29
Brytare/Kopplingssteg	29
Sätta på och byta ut påsättningsdelarna	30
Arbetskärl	31
Rengöring och skötsel	32
Vad göra	32
Tekniska data	33

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 igenom bruksanvisningen innan idrifttagningen.

Innan användningen

Läs noga igenom alla informationer i denna bruksanvisning.

De ger dig viktiga anvisningar beträffande användningen, säkerheten och underhållet av apparaten. Spara denna anvisning noga och lämna den vidare till nästa användare. Apparaten får endast användas för det avsedda syftet enligt denna bruksanvisning.



- Apparatens får bara anslutas till växelström med en spänning i enlighet med typskylten på
- Denna apparat kan hanteras av barn från 8 års ålder och däröver och av personer med reducerade fysiska, sensoriska och mentala förmågor eller brist på erfarenhet och kunskaper om de står under överinseende eller instruerats i en säker användning av apparaten och förstår de faror som det kan resultera i. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan överinseende
- En elektrisk apparat är ingen leksak. Barn inser inte riskerna vid användning av elektriska apparater. Apparatens skall därför användas och förvaras utanför barns räckvidd
- När apparaten inte står under överinseende och innan ihopmonteringen, demonteringen eller rengöringen **skall den alltid skiljas från nätet**
- Ställ inte av apparaten på heta ytor eller i närheten av öppna gasflammar så att kapslingen inte tar någon
- Apparatens får bara doppas i vätskor **upp till nedanför gränsen** mellan kapsling och handtag
- **Apparatens och skyddskåpan** får inte rengöras i diskmaskinen
- Apparatens 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 först apparaten när 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 bara ersättas av tillverkaren eller dennes kundtjänst eller en liknande kvalificerad person, för att undvika far
- Dra ut nätstickkontakten vid störningar under användningen och efter användningen
- Dra aldrig ut stickkontakten med våta händer ur uttaget
- Bär aldrig apparaten och dra den aldrig i nätkabeln
- Dra inte nätkabeln över skarpa kanter och kläm inte fast den
- Lagg eller häng inte nätkabeln över heta föremål eller öppna flammar och skydda den mot heta och olja
- Ta inte apparaten i drift när:
 - apparaten, kapslingen eller nätkabeln är skadade
 - det föreligger misstanke om en defekt eller efter att apparaten tappatsI detta fall skall apparaten överlämnas till **vår reparationstjänst**
- Reparationer får bara utföras av vår yrkesutbildade personal. Felaktiga reparationer kan leda till avsevärda faror för användaren. Om apparaten inte används ändamålsenligt, hanteras felaktigt eller inte repareras fackmannamässigt tar vi inget ansvar för eventuella skador som då uppkommer. I detta fall bortfaller anspråket på garanti
- En eventuell avfallshantering av apparaten skall göras i enlighet med de föreskrifter som gäller. Vi reserverar oss för tekniska ändringar och nationellt specifika avvikelser

Tillbehör

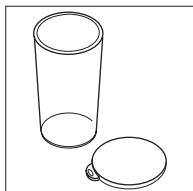


Kanna

1,0 l, med mätskala, värmetålig, mikrovågstålig, lock tillval (varierar mellan olika länder)



Värm aldrig kanna i mikron med påsatt lock. Fett och oljehaltiga vätskor kan efterlämna spår på insidan av kärlet vid uppvärmning.

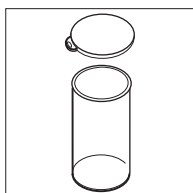


Bägare 0,6 l

med lock, 0,6 l med mätskala, värmetålig, mikrovågstålig



Värm aldrig kanna i mikron med påsatt lock. Fett och oljehaltiga vätskor kan efterlämna spår på insidan av kärlet vid uppvärmning.

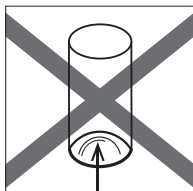


Bägare 0,4 l

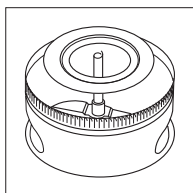
med lock, 0,4 l innehåll, idealisk för små mängder



Värm aldrig kanna i mikron med påsatt lock. Fett och oljehaltiga vätskor kan efterlämna spår på insidan av kärlet vid uppvärmning.



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



Beredare

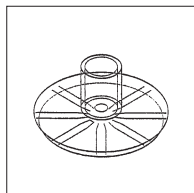
Hackar nötter, mandlar, örter, säd, choklad, ost, socker till pudersocker, bröd till ströbröd, kaffe, vitlök, rättika, mimosa.

Tips: Choklad bör vara hård, när den mals. Fyll aldrig på för mycket malningsgods i beredaren (risk för blockering) Använd alltid beredaren på steg II. För att få ett bättre resultat tar du beredaren i handen och skakar den medan den arbetar. Vid tvätt kan beredarfoten tas av från skålen. Tryck isär de båda snäpparna i botten.

Efter tvätten läggs skålen i processorfoten igen och trycks ihop.



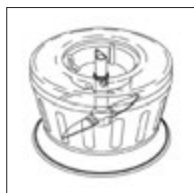
Beredaren får bara tas i drift med stängt lock. Rengör inte beredaren i diskmaskinen.



Pulverskiva

bamix® pulveriskiva är ett tillbehör till bamix® beredare. Med den kan endast torra livsmedel pulveriseras. Stort malningsgods mals först i bamix® beredare (utan pulveriskiva). Lägg först malningsgodset i beredarskålen och sätt sedan in pulveriskivan. (Skiva nedåt, cylinder uppåt) och ställ sedan in bamix® på steg 2. Ett bättre resultat uppnås om man tar beredaren i händerna och håller den något vinklad eller till och med skakar den lätt.

Använd endast torrt malningsgods. Vi rekommenderar en kontinuerlig drift på ca. 30 sekunder. Låt därefter apparaten svalna i ca. 1 minut. Använd endast pulveriskivan i temperaturintervallet -20°C till 70°C. Skydda pulveriskivan mot kraftiga slag, eftersom den är känslig. När den används blir bamix® pulveriskiva grumlig. Det påverkar inte dess funktion. Vänta med att öppna beredarlocket tills pulvret har satt sig.



Hackare

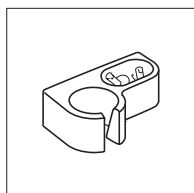
Hackar nötter, mandlar, torkade örter och kryddor, säd, socker, kaffe. Tips: Bearbeta bara torra livsmedel. Fyll aldrig på för mycket malningsgods i kvarnen (risk för blockering). Använd alltid hackaren på steg II.

Hackaren får bara tas i drift med stängt lock.

Förvara alltid hackarkniven i kvarnen och inte separat.

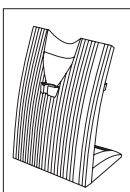
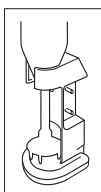
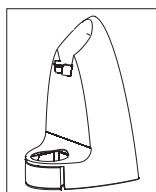
Rengör inte hackaren i diskmaskinen.

Kör inte hackaren mer än 3 minuter kontinuerligt.



Vägghållare

Vägghållaren är avsedd för montering på en vägg. Använd inga snören eller linor vid monteringen, utan de medföljande skruvarna.

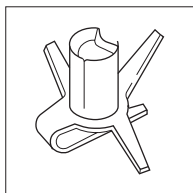


Stativ

Vi rekommenderar dig att ställa upp stativet väl åtkomligt på arbetsplatsen.

Ju lättare det är att komma åt bamix®, desto oftare används den.

Arbetsdelarna

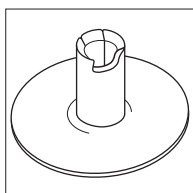


Multikniv (sönderdelar)

Sönderdelar, hackar, purerar råa och kokta grönsaker, frukter bär, babyamat, kokt kött, djupfrysade frukter till fruktglass, marmelad och till och med istärningar. Passerar soppor och såser. Rör om kak- och omelettdeg. Med andra ord, för alla tunga saker.



Risk för personskador på grund av vassa kanter/knivar och roterande delar.

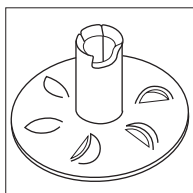


Slagskiva (skummar upp)

Slår, luckrar upp, emulgerar äggvita och grädd. Används för att vispa soppor och såser. Allt som skall vara uppskummat och luftigt.



Risk för personskador på grund av vassa kanter/knivar och roterande delar.

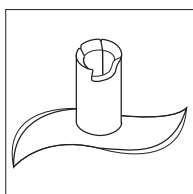


Visp (emulgerar)

Rör och mixerar shakes, drycker, puré, potatispuré, salladssåser, majonnäs, frappéer. Det vill säga för alla tjockkrämiga eller trögflytande saker.



Risk för personskador på grund av vassa kanter/knivar och roterande delar.



Kött- och grönsaksniv (skär)

Skär, hackar, sönderdelar kött eller fisk (okokt och kokt) och grönsaker med hårda fibrer.

Bearbeta bara köttyper, som är benfria och innehåller få senor. En god del av senorna skärs ut genom att dessa lindar sig runt knivens skaft. Ta med jämna mellanrum bort dessa under arbetets gång. Skär köttet, fisken eller grönsakerna i tärningsstora delar på ca. 1 cm och lägg dessa i ett kärl. Bearbeta inte mer än ca. 500 gram per arbetsomgång.



Risk för personskador på grund av vassa kanter/knivar och roterande delar.

Användningar/handrörelser



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



Vrida

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



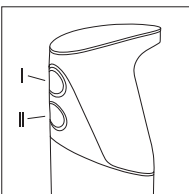
Dra upp

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



Passering

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



Brytare/kopplingssteg

Steg I för alla lätta, luftiga saker och små mängder.

Steg II för alla tjockflytande och hårda saker och stora mängder.



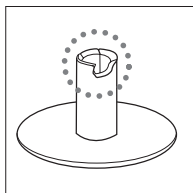
Denna apparat får bara användas för att bereda livsmedel.

All annan användning av apparaten kan vara farlig och leda till personskador. Vid ej ändamålsenlig användning upphör tillverkarens ansvar och garanti.

Ytterligare nyttiga tips hittar du på vår websida

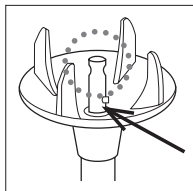
www.bamix.com

Sätta på och byta ut påsättningsdelarna



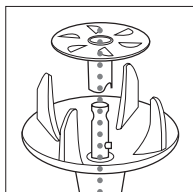
Ursparning

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



Medbringarstift

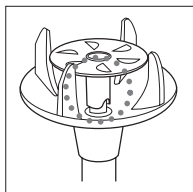
I änden på bamix® drivaxel, i mitten på skyddskåpan, hittar du det så kallade medbringarstiftet (bild 2).



sätt på och dra av lodrät

Sätt nu på den önskade påsättningsdelen på axeländen, så att medbringarstiftet hamnar exakt i ursparningen.

Kontrollera vid påsättningen av påsättningsdelen att den sätts på lodrät och rakt på axeln (bild 3/4).



Arretera

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

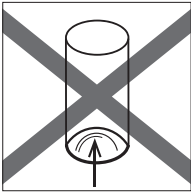


Om du byter ut arbetsdelar, skall stickkontakten dras ut av säkerhetsskäl. Rör aldrig roterande arbetsdelar.

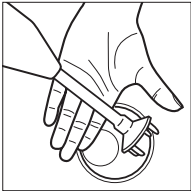


Arbetskärl

Du kan arbeta i alla kärl, även direkt i stekpannan på spisen. Använd små kärl för små mängder och stora kärl för stora mängder. Smala, höga kärl lämpar sig bättre för att arbeta än breda, låga kärl.



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



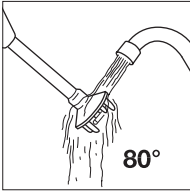
Risk för stänk- och brännskador.



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



Rengöring och skötsel



Rengöringen är mycket enkel. Ta bort arbetsdelen och rengör den. Det räcker med att rengöra den smutsiga delen under rinnande vatten efter varje användning (starta inte apparaten).
Vi hårt åtsittande matrester rengör du bamix® enklast genom att låta den gå i ett kärl med hett vatten. Undvik att brytare kommer i kontakt med vatten.



Apparaten och skyddskåpan är inte diskmaskinståliga.

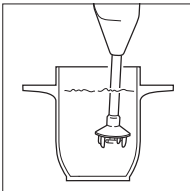
Viktigt: Rengör apparaten noga direkt efter arbetet och ta bort påsättningsdelen så att du förhindrar att axeln eller påsättningsdelen fastnar. Sätt endast på påsättningsdelar innan användningen.



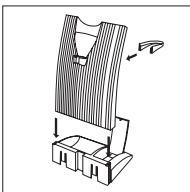
bamix® håller längre om du oljar in den en gång varannan månad. Använd en droppe matolja för detta. Håll bamix® med skyddskåpan uppåt, håll 2-3 droppar olja på drivaxeln och starta apparaten i ca. 30 sekunder. Rengör sedan mixerstaven i hett vatten.



Vad göra...



När apparatens drivaxel inte längre roterar?
Om bamix® inte använts under en tid kan det hända att drivaxeln sitter fast eller att påsättningsdelarna går av från axel. Orsaken är att små, nästan osynliga matrester blivit hårda och klibbar. Placera apparatens arbetsdel 5-10 minuter i ett kärl med hett eller kokande vatten. Därefter startar du apparaten igen. För det mesta är den klar att använda då igen. Om inte så försöker du att lossa axeln försiktigt med en tång.



Montering Stativ SwissLine

1. Sätt frontsidan i botten
2. Skjut in kabelhållaren
3. Sätt in luckan för att förvara påsättningsdelarna

Tekniska data (varvtal och effekt, se matris)

Mekanisk och elektrisk säkerhet	EN 50564
	EN 50581
	EN 55014-1
	EN 55014-2
	EN 60335-1
	EN 60335-2-14
	EN 61000-3-2
EN 61000-3-3	
EN 62233	

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

Isolering Brytare Intermittent drift Material	dubbelt isolerad
	Säkerhetsbrytare med impulskontakt
	max. 5 minuter
	Samtliga delar är rostfria, matvara resistent och smakneutrala.

Kontrollsymboler



**Livsmedels-
kontakt**



Härmed bekräftar vi att material och tillbehör uppfyller kraven i EN-Norm 10/2011. Gränsvärdena iaktas lagstadgat.

Avfallshantering



Denna apparat uppfyller kraven i det europeiska direktivet 2012/19/EG om förbrukade elektriska och elektroniska apparater (waste electrical and electronic equipment – WEEE).
Direktivet anger ramen för en EU-omfattande återtagning och återvinning av förbrukade apparater. Du kan också informera dig om aktuella avfallshanteringsanvisningar hos din återförsäljare eller kommunalförvaltning.

Fabricant

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

Med reservation för tekniska ändringar.
Ovanstående uppgifter varierar från land till land.

www.bamix.com

Innhold

Forord	34
Før bruk	34
Sikkerhetsforskrifter for bamix®	35
Produktoversikt/matrise	2
Tilbehør	36
Arbeidsdelene	38
Bruk/håndtering	39
Bryter/brytertrinn	39
Sette på og skifte ut påsatte deler	40
Arbeidsbeholdere	41
Rengjøring og stell	42
Hva gjør jeg...	42
Tekniske data	43

Kjære kunde

Vi gratulerer deg med kjøpet av bamix® **universal-kjøkkenmaskinen**. bamix® brukes av millioner av tilfredse kunder over hele verden. Den egner seg for de daglige små og store oppgaver på kjøkkenet. bamix® er lett å håndtere, fordi den har et grep som er tilpasset hånden og er lett å starte. Selv små hender kan betjene apparatet. Den egner seg også for keivhendte. bamix® er et ytterst presist **sveitsisk kvalitetsprodukt** som vi har vært stolte av siden 1954.

For din egen sikkerhet, vennligst les denne bruksanvisningen før bruk.

Før bruk

Vennligst les nøye gjennom informasjonen i denne bruksanvisningen. Her finner du viktige opplysninger om bruk, sikkerhet 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 bruksanvisningen.

Se sikkerhetsinstruksene for bamix®



- Apparatet skal kun kobles til vekselstrøm med spenning iht. typeskiltet på apparatet
- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller med mangel på erfaring og kunnskap, dersom de er under oppsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og har forstått farene ved bruk av apparatet. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn, med mindre de er under tilsyn
- Et elektrisk apparat er ikke et leketøy for barn. Barn er ikke klar over faren som kan oppstå ved bruk av elektriske apparatet. Apparatet skal derfor brukes og oppbevares utilgjengelig for barn
- **Koble apparatet fra strømmettet** når du ikke holder øye med det og før du setter det sammen, 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 arbeidsdelene, som f.eks. når du rengjør apparatet under rennende vann eller **skifter ut arbeidsdeler**
- Ikke slå på apparatet før staven er i begeret
- bamix® har en sikkerhetsbryter som forhindrer utilsiktet igangsetting og som omgående kobler ut apparatet når bryteren slippes
- Dersom ledningen til dette apparatet skades, må den skiftes ut av produsenten, dennes kundeservice eller en annen kvalifisert person, slik at skader unngås
- Trekk ut støpselet hvis det oppstår feil under bruk 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 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 el.l.I slike tilfeller skal apparatet leveres til **vår serviceavdeling**
- Reparasjoner skal kun utføres av våre fagfolk. Ikke- korrekte reparasjoner kan føre til at det oppstår alvorlig fare for brukeren. Hvis apparatet brukes til andre formål enn det det er beregnet til, brukes feil eller ikke repareres korrekt, kan vi ikke overta ansvar for eventuelle skader. I dette tilfelle bortfaller garantikravet
- Skal apparatet avfallsbehandles, må dette skje i henhold til lokale forskrifter. Med forbehold om tekniske endringer og nasjonale avvik

Tilbehør

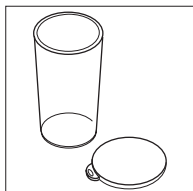


Mugge

1,0 l, med måleskala, varmebestandig, mikrobølgesikkert ekstrautstyr (avhengig av land)



Må ikke varmes opp med lokk i mikrobølgeovn. Fett- og oljeholdige væsker kan etterlate spor på insiden av beholderen under oppvarming.

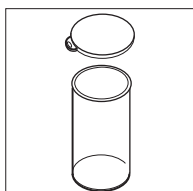


Beger 0,6 l

med lokk, 0,6 l med måleskala, varmebestandig, mikrobølgeovnsikkert



Må ikke varmes opp med lokk i mikrobølgeovn. Fett- og oljeholdige væsker kan etterlate spor på insiden av beholderen under oppvarming.

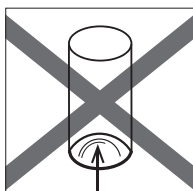


Beger 0,4 l

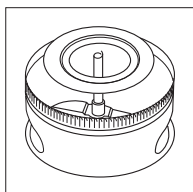
med lokk 0,4 l innhold, ideell til små mengder



Må ikke varmes opp med lokk i mikrobølgeovn. Fett- og oljeholdige væsker kan etterlate spor på insiden av beholderen under oppvarming.



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

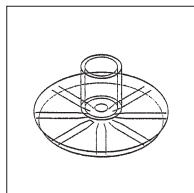


Proseszor

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



Prosesoren skal kun brukes med lukket deksel. Prosessoren skal ikke rengjøres i oppvaskmaskin.



Maleskive

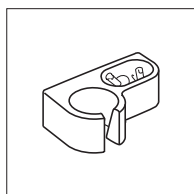
bamix® maleskive er tilbehør til bamix® prosessor. Den kan kun brukes til å male tørre matvarer. Store matvarer som skal males, males først i bamix® prosessor (uten maleskive.) Legg først matvarene i prosessorskålen, og sett så i maleskiven. (Skiven nedover, sylindern oppover) og sett bamix® på trinn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



Hakkekniv

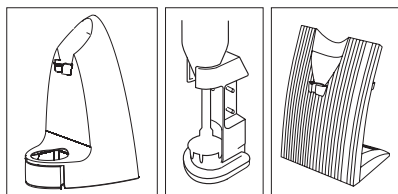
Hakker nøtter, mandler, tørkede urter og krydder, korn, sukker, kaffe. Tips: Bearbeid kun tørre matvarer. Ikke ha for mye i prosessoren på en gang (fare for at den blokkeres). Hakkekniven skal alltid brukes på trinn II.

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



Veggholder

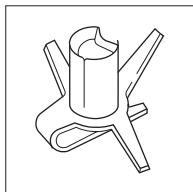
Veggholderen monteres på en vegg. Ikke monter den med snorer eller tau, bruk de vedlagte skruene.



Stativer

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

Arbeidsdelene

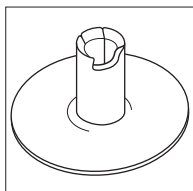


Universalkniv (finhakker)

Finhakker, hakker, purerer rå og kokte grønnsaker, frukt, bær, ba-
bymat, kokt kjøtt, frossen frukt til fruktis, syltetøy og sågar isbiter.
Passerer supper og sauser. Rører kakedeig og omeletrøre.
Til alle tunge saker, altså.



Fare for personskader på skarpe kanter/kniver og roterende deler.

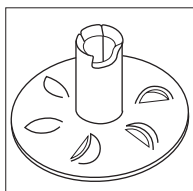


Piskeskive (skummer)

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



Fare for personskader på skarpe kanter/kniver og roterende deler.

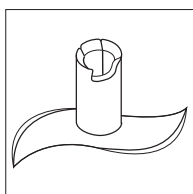


Blandeskive (emulgerer)

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



Fare for personskader på skarpe kanter/kniver og roterende deler.



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. En stor del av senene
skilles ut ved at de surrer seg rundt knivskaftet og må fjernes under
kutting. Kutt kjøtt, fisk eller grønnsaker i terningstore biter på ca. 1 cm
og ha dem i en beholder. Pr. arbeidsomgang bør du ikke bearbeide
mer enn en mengde på 500 gram.



Fare for personskader på skarpe kanter/kniver og roterende deler.

Bruk/håndtering

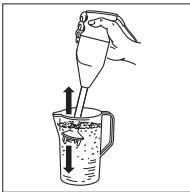


Fare for forbrenning når du trekker mikseren ut av varm mat.



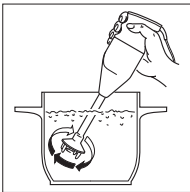
Dreie

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



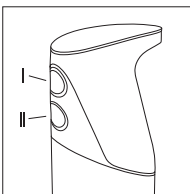
Løfte oppover

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



Passere

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



Bryter/brytertrinn

Trinn I for alle lette, luftige saker og små mengder.

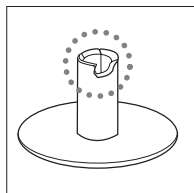
Trinn II for alle tyktflytende, harde saker og store mengder.



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

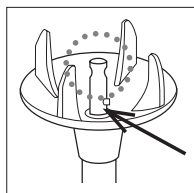
Du finner flere nyttige tips på nettsiden vår,
www.bamix.com

Sette på og skifte ut påsatte deler



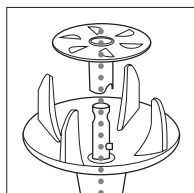
Utsparing

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



Medbringerstift

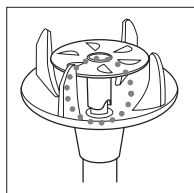
På enden av drivakselen til bamix®, midt i beskyttelsesketten, finner du den såkalte medbringerstiften (fig. 2).



Sett på og trekk av

Sett den delen du vil bruke på enden på akselen, slik at medbringerstiften passer presis inn i utsparingen.

Når du setter på delen, må du påse at den settes loddrett og rett på akselen (fig. 3/4).



Låse

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

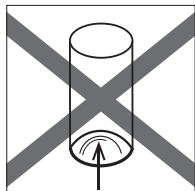


Når du skifter ut arbeidsdeler, må du av sikkerhetsgrunner trekke ut støpselet. Ikke ta på arbeidsdeler som beveger seg.

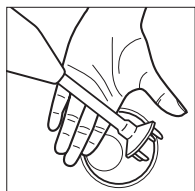


Arbeidsbeholdere

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



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



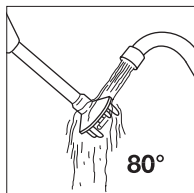
Fare for sprut og brannskader.

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





Rengjøring og stell



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



Apparatet og beskyttelseshetten egner seg ikke til oppvaskmaskin.

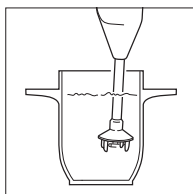
Viktig: Rengjør apparatet med en gang etter bruk og fjern den påsatte delen. På denne måten forhindrer du at akselen eller den påsatte delen blir sittende fast. Sett på delene kun når du trenger dem.



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

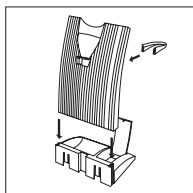


Hva gjør jeg...



Når apparatets drivaksel ikke roterer lenger? Når bamix® ikke har vært brukt på en stund, kan det hende at drivakselen sitter fast eller at påsatte deler faller av akselen fordi omtrent usynlige, bitte små matrester er blitt harde og har satt seg fast. Still apparatets arbeidsdel 5–10 minutter i en beholder med varmt eller kokende vann.

Deretter slår du på apparatet, som som regel er klart til bruk. Hvis ikke, forsøker du å løsne akselen forsiktig med en tang.



Montere stativ SwissLine

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

Tekniske data (se matrisen for turtall og effekt)

Mekanisk og elektrisk sikkerhet	NEK EN 50564
	NEK EN 50581
	NEK EN 55014-1
	NEK EN 55014-2
	NEK EN 60335-1
	NEK EN 60335-2-14
	NEK EN 61000-3-2
	NEK EN 61000-3-3
NEK EN 62233	

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

Isolering Bryter Korttidsdrift Materialer	Dobbeltisolert
	Sikkerhetsbryter med impulskontakt
	Maks. 5 minutter
	Samtlige deler er rustfri, næringsmiddelsikre og smaksnøytrale.

Kontrollmerker



Matkontakt



Herved bekrefter vi at materialer og tilbehør oppfyller kravene i EN-standard 10/2011 De lovfestede grenseverdiene overholdes.

Avfallsbehandling



Dette apparatet er merket iht. europeisk rådsdirektiv 2012/19/EF om elektrisk og elektronisk avfall (waste electrical and electronic equipment – WEEE) Direktivet regulerer returordninger og gjenvinning av avfall fra elektriske og elektroniske produkter innen EU.

Produsent

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

Med forbehold om tekniske endringer.
Opplysningene ovenfor er landspesifikke.

www.bamix.com

Indholdsfortegnelse

Forord	44
Før ibrugtagning	44
Følg sikkerhedsanvisningerne for bamix®	45
Produktoversigt/Matrix	2
Tilbehør	46
Tilbehørsdele	48
Anvendelser/håndbevægelser	49
Kontakter/hastighedstrin	49
Påsætning og udskiftning af tilbehørsdele	50
Beholdere	51
Rengøring og vedligeholdelse	52
Hvad skal man gøre...	52
Tekniske data	53

Kære kunde

Tillykke med købet af din bamix® **Universal-køkken-maskine.**

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 bamix®. Den er også egnet til venstrehådede. bamix® er

et yderst præcist **schweizisk kvalitetsprodukt**, som vi er stolte

af, og som har været produceret siden 1954.

For din egen sikkerhed.

Læs venligst denne brugsanvisning før du tænder dit apparat.

Før ibrugtagning

Læs venligst alle informationerne i denne brugsanvisning meget omhyggeligt. De giver dig vigtige tips omkring brugen, sikkerheden og vedligeholdelsen af apparatet. Opbevar denne brugsanvisning ophyggeligt og giv den videre til den næste bruger. Apparatet må kun bruges til det beskrevne formål i henhold til denne brugsanvisning.

Følg sikkerhedsanvisningerne for bamix®



- Apparatet må kun tilsluttes vekselstrøm - med en spænding i henhold til typeskiltet på apparatet
- Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år og af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn, eller er blevet instrueret i sikker brug af apparatet, og forstår de farer, der er forbundet med brug af apparatet. Børn må ikke lege med apparatet. Børn må ikke rengøre og vedligeholde apparatet, hvis de ikke er under opsyn
- Et elektrisk apparat er ikke legetøj for børn. Børn er ikke klar over de farer, der kan opstå ved brug af elektriske apparater. Apparatet skal derfor bruges og opbevares 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 beskyttelseskærmen** må ikke komme i opvaskemaskinen
- Apparatet må kun rengøres med en fugtig klud
- **Træk stikket ud af stikkontakten**, når du håndterer beskyttelseskærmen eller tilbehørsdelene, som f.eks. ved rengøring af apparatet under rindende vand og ved **udskiftning af tilbehørsdele**
- Tænd først apparatet, når staven er nede i beholderen
- bamix® er udstyret med en sikkerhedskontakt, som forhindrer en uønsket igangsætning og som omgående slukker apparatet, når kontakten slippes
- Hvis dette apparats ledning bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice, eller en lignende kvalificeret person for at undgå farlige situationer
- Træk stikket ud af stikkontakten, hvis der opstår driftsforstyrrelser under brugen og når du er færdig med at bruge apparatet
- Træk aldrig stikket ud af stikkontakten med våde hænder
- Bær eller træk aldrig apparatet i ledningen
- Ledningen må ikke blive klemt eller trækkes over skarpe kanter
- Ledningen må ikke hænge over, eller lægges på varme genstande eller åben ild, og skal beskyttes mod varme og olie
- Apparatet må ikke tages i brug, hvis:
 - apparatet, huset eller ledningen er beskadiget
 - ved 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 betydelige farer for brugeren. Hvis apparatet bruges til andre formål end det er beregnet til, betjenes forkert, eller ikke repareres af fagfolk, hæfter vi ikke for eventuelle skader. I dette tilfælde bortfalder garantien
- Apparatet skal bortskaffes iht. dansk lovgivning. Med forbehold for tekniske ændringer og landespecifikke afvigelser

Tilbehør

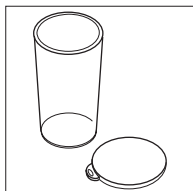


Kande

1,0 l, med måleskala, varmebestandig, tåler mikrobølgeovn, valgfrit låg (landespecifikt)



Må aldrig opvarmes med påsat låg i mikrobølgeovnen. Fedt- og olieholdig væske kan efterlade spor på den indvendige side af beholderen under opvarmningen.

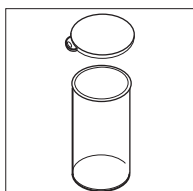


Bæger 0,6 l

med låg, 0,6 l med måleskala, varmebestandig, tåler mikrobølgeovn



Må aldrig opvarmes med påsat låg i mikrobølgeovnen. Fedt- og olieholdig væske kan efterlade spor på den indvendige side af beholderen under opvarmningen.

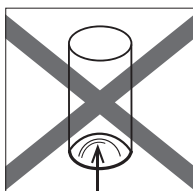


Bæger 0,4 l

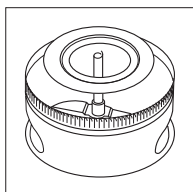
med låg, indhold 0,4 l, ideelt til små mængder



Må aldrig opvarmes med påsat låg i mikrobølgeovnen. Fedt- og olieholdig væske kan efterlade spor på den indvendige side af beholderen under opvarmningen.



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



Processor

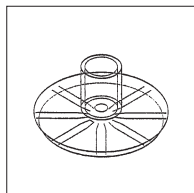
Hakker nødder, mandler, krydderurter, korn, chokolade, ost, sukker til flormelis, krydderier, brød til rasp, kaffe, hvidløg, peberrod, æggedrys/ mimoso. **Tip:** Chokoladen skal være hård, når den hakkes. Fyld aldrig for mange ingredienser i processoren (risiko for blokering).

Brug altid processoren på trin II.

Tag processoren i hånden og ryst den under arbejdet for at opnå et bedre resultat. Processorfoden kan adskilles fra skålen for at vaske den af. Tryk de to låseanordninger i bunden fra hinanden samtidigt. Læg skålen i processorfoden igen efter vask og tryk den sammen.



Processoren må kun tages i brug med lukket låg. Processoren må ikke komme i opvaskemaskinen.



Pulverskive

bamix®-pulverskiven er tilbehør til bamix®-processoren. Den kan bruges til pulverisering af tørre levnedsmidler. Større ingredienser skal først kværnes i bamix®-processoren (uden pulverskive).

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

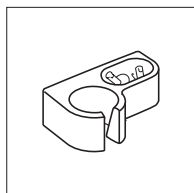


Kværn

Hakker nødder, mandler, tørrede krydderurter og krydderier, korn, sukker og kaffe. Tip: Kværn kun tørre levnedsmidler. Fyld aldrig for mange ingredienser i kværnen (risiko for blokering).

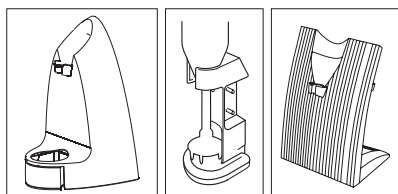
Brug altid kværnen på trin II.

Kværnen må kun tages i brug med lukket låg. Kværnens kniv skal altid lægges i kværnen og må aldrig opbevares særskilt. Kværnen må ikke komme i opvaskemaskinen. Kværnen må køre i maks. 3 minutter.



Vægholder

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

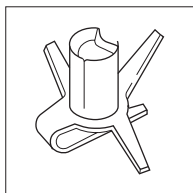


Standere

Vi anbefaler, at standeren altid opstilles inden for rækkevidde på bordet.

Når bamix® altid er inden for rækkevidde, anvendes den oftere.

Tilbehørsdele

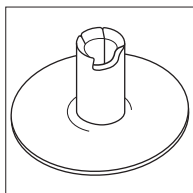


Multifunktionsblad (findeler)

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



Risiko for personskade på grund af skarpe kanter/knive og roterende dele.

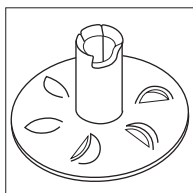


Piskerskive (skummer op)

Pisker, løsnar, emulgerer æggehvite og fløde. Anvendes til at piske supper og saucer. Alt, der skal være skummende og luftigt.



Risiko for personskade på grund af skarpe kanter/knive og roterende dele.

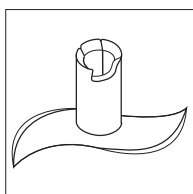


Blenderskive (emulgerer)

Rører og blender shakes, drikkevarer, puré, kartoffelmos, salatdressing, mayonnaise, iskaffe. Altså til tykt cremede eller tyktflydende ting.



Risiko for personskade på grund af skarpe kanter/knive og roterende dele.



Kød- og grøntsagskniv (skærer)

Skærer, hakker, findeler kød eller fisk (råt og kogt) og grove grøntsager. Fyld kun kød uden knogler og med så få sener som muligt i. En stor del af senerne skilles fra, fordi de vikler sig omkring knivens skaft og skal af og til fjernes under arbejdet. Skær kødet, fisken eller grøntsagerne i terninger på ca. 1 cm og fyld dem i en beholder. Fyld ikke mere end 500 gram på ad gangen.

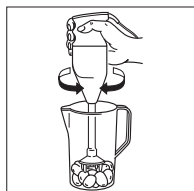


Risiko for personskade på grund af skarpe kanter/knive og roterende dele.

Anvendelser/håndbevægelser

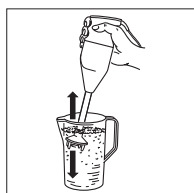


Der er en risiko for skoldning, når blenderen fjernes fra varme ingredienser.



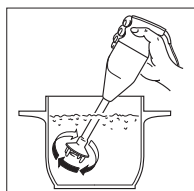
Blenderfunktionen

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



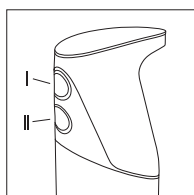
Piskerfunktionen

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



Rørefunktionen

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



Kontakter/hastighedstrin

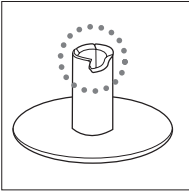
Trin I benyttes til alle lette og luftige ting og små mængder.
Trin II benyttes til alle tyktflydende, hårde ting og store mængder.



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

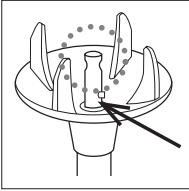
Du finder flere nyttige tips på vores websted
www.bamix.com

Påsætning og udskiftning af tilbehørsdele



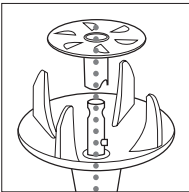
Udskæring

Der er en udskæring på tilbehørsdelene (fig. 1).



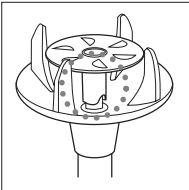
Tap

På bamix®-drivakslen i midten af beskyttelsesskærmen finder du en tap (fig. 2).



sættes på og trækkes af lodret

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



lås fast

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

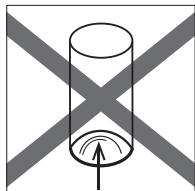


Af sikkerhedsmæssige årsager skal stikket trækkes ud af stikkontakten, når du udskifter tilbehørsdelene. Rør aldrig ved roterende tilbehørsdele.



Beholdere

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



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



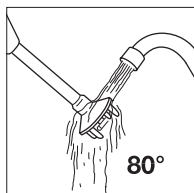
Risiko for stænk og skoldning.



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



Rengøring og vedligeholdelse



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



Apparatet og beskyttelseskærmen må ikke komme i opvaskemaskinen.

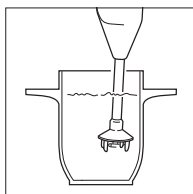
Vigtigt: Rengør apparatet omgående efter arbejdet og fjern tilbehørsdelen for at forhindre, at akslen eller tilbehørsdelen klæber fast. Sæt kun tilbehørsdelene på, når de skal bruges.



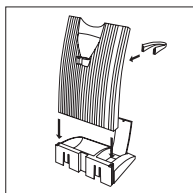
bamix® holder længere, hvis den bliver smurt med olie hver anden måned. Smør med en dråbe madolie. Hold bamix® med beskyttelseskærmen opad og hæld 2-3 dråber olie på drivakslen og tænd apparatet i ca. 30 sekunder. Rengør derefter blenderstaven i varmt vand.



Hvad skal man gøre...



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



Montering af SwissLine-stander

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

Tekniske data (omdrejningstal og effekt, se matrix)

Mekanisk og elektrisk sikkerhed

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

Direktiver og standarder

2014/35/EN	LVD
2014/30/EN	EMC
2011/65/EN	RoHS
2009/125/EC	Direktiv om rammerne for fastlæggelse af krav til miljøvenligt design af energirelaterede produkter
10/2011/EC	PIM
94/62/EC	Produkter
2012/19/EN	WEEE
1935/2004 EN	FMC

Isolering
Kontakter
Kortvarig drift
Materialer

Dobbelt isoleret
Sikkerhedskontakter med impulskontakt
Maks. 5 minutter
Samtlige dele er rustfri, levedsmiddelbestandige og uden smag

Kontrolmærker



Levedsmiddelkontakt



Hermed bekræfter vi, at materialet og tilbehøret opfylder EN-standard 10/2011. De foreskrevne grænseværdier overholdes.

Bortskaffelse



Dette apparat er mærket i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2012/19/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet fastsætter rammerne for returnering og genanvendelse af udtjente apparater, der er gældende i hele EU. Kontakt din forhandler eller kommune for aktuelle oplysninger om bortskaffelse.

Producent

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

Med forbehold for tekniske ændringer.
Oplysningerne ovenfor er landespecifikke.

www.bamix.com

Gebrauchsanleitung NL / FI / SE / NO / DK

bamix® Universal-Küchenmaschine **793.030**
© ESGE AG, Hauptstrasse 21, CH-9517 Mettlen/Schweiz
09.16. 20'000