

# ALL IN ONE (Household)

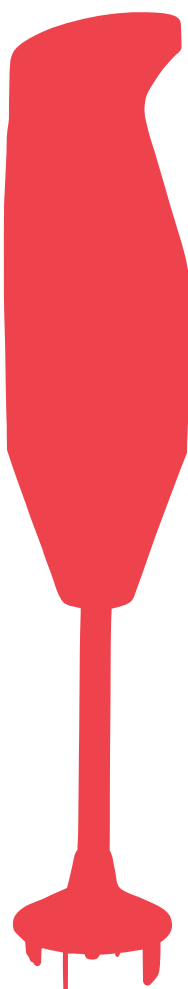
Basic | Classic | Mono | Deluxe | SwissLine | Superbox | Selection

Product Overview	02
Gebrauchsanleitung	04
Instructions for use	15
Important safeguards – UL	26
Technical details – UL	27
Mode d'emploi	28
Mesures de sécurité importantes – UL	39
Caractéristiques techniques – UL	40
Istruzioni per l'uso	41
Modo de empleo	52
Modo de emprego	63
















# bamix®

of Switzerland

## The Original



Bitte Anleitung aufbewahren  
und unsere Sicherheitshinweise  
beachten. [www.bamix.com](http://www.bamix.com)

		Basic	Classic
			
<b>Type</b>		<b>MW120 – MW160</b>	<b>E120 – E200</b>
Power 220-240 V ~ 50/60 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
Type	USA 120 V	<b>MW140 – MW142</b>	<b>EO140 – EO200</b>
Type	Taiwan 110V	–	<b>Classic 200 W</b>
Power (110-120 V / 50, 60 Hz)		140 W	140 W-200 W
	Speed I - rpm	9'000	9'000-10'000
	Speed II - rpm	12'000	12'000-17'000
Total length / weight		33 cm / 940 g	35 cm / 940 g
Cordset, length 190 cm		straight	straight
Multi-purpose blade		✓	✓
Whisk/Beater			
Meat Mincer			
Processor			
Powderdisc (Processor)			
Grinder			
Beaker (400 ml)			
Beaker (600 ml)			
Jug (1000 ml)			
Wallholder			
Stands			
SliceSy® (Pls. see separate instruction manual)			
Recipes			

Mono	De Luxe	Swiss Line	Superbox	Selection
				
<b>M140 – M250</b>	<b>M160 – M200</b>	<b>M200 – M250</b>	<b>M200 – M250</b>	<b>EO200 – EO250 M200 – M250</b>
140 W-250 W	160 W-200 W	200 W-250 W	200 W-250 W	200 W-250 W
10'000-13'000	10'000-12'000	12'000-13'000	12'000-13'000	12'000-13'000
15'000-18'000	16'000-18'000	17'000-18'000	17'000-18'000	17'000-18'000
<b>M133 – M150</b>	<b>M150</b>	<b>M150 – M200</b>	–	<b>EO200</b>
–	<b>DeLuxe 200 W</b>	<b>SwissLine 200 W Colorline 200 W</b>	<b>Superbox 200 W</b>	–
140 W-200 W	150 W-200 W	200 W	200 W	200 W
9'000-10'000	10'000	10'000	10'000	10'000
12'000-17'000	15'000-17'000	15'000-17'000	17'000	15'000
34 cm / 940 g	34 cm / 940 g	34 cm / 940 g	34 cm / 940 g	34-35 cm / 940 g
straight	straight	coiled	coiled	coiled
✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓
			✓	✓
		✓	✓	✓
	✓			
✓				✓
✓		✓	✓	✓
✓				
	✓ (1)	✓ (2)	✓ (2)	✓ (3)
			✓	
✓	✓	✓	✓	✓

<b>Inhaltsverzeichnis</b>	
Produkteübersicht/Matrix	2
Vorwort	4
Vor dem Benutzen	4
Sicherheitsvorschriften für bamix®	5
Zubehör	6
Die Arbeitsteile	9
Anwendungen/Handbewegungen	10
Schalter/Schaltstufen	10
Aufstecken und Auswechseln der Aufsteckteile	11
Arbeitsgefässe	12
Reinigung und Pflege	13
Was ist zu tun...	13
Technische Daten	14

Lieber Kunde

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf der bamix® **Universal-Küchenmaschine**. bamix® ist millionenfach bewährt und hat in allen 5 Kontinenten zufriedene Anwender. Er eignet sich für die täglich anfallenden kleinen und grösseren Arbeiten in der Küche. bamix® ist handlich, denn er hat einen handgerecht gestalteten Griff und lässt sich leicht einschalten. Selbst kleine Hände können das Gerät einfach bedienen. Er ist auch für Linkshänder geeignet. bamix® ist ein hochpräzises **Schweizer-Qualitätsprodukt**, auf das wir seit 1954 stolz sind.

#### Für Ihre Sicherheit.

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



#### Vor dem Benutzen

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

#### Beachten Sie die Sicherheitshinweise für bamix®



- Das Gerät nur an Wechselstrom – mit Spannung gemäss dem Typenschild am Gerät – anschliessen
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden
- Ein Elektrogerät ist kein Kinderspielzeug. Kinder erkennen die Gefahren nicht, die bei Umgang mit Elektrogeräten entstehen können. Das Gerät deshalb ausser Reichweite von Kindern benutzen und aufbewahren
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen **stets vom Netz zu trennen**
- Gerät nicht auf heisse Oberflächen oder in Nähe von offenen Gasflammen abstellen, damit das Gehäuse keinen Schaden nimmt
- Das Gerät darf nur **bis unterhalb der Trennung** von Gehäuse und Griff in Flüssigkeiten getaucht werden
- Das **Gerät und die Schutzhaube** nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen
- Das Gerät nur mit einem feuchten Lappen reinigen
- **Netzstecker ziehen**, wenn Sie an der Schutzhaube oder an den Arbeitsteilen hantieren, wie z.B. beim Reinigen des Gerätes unter fliessendem Wasser und beim **Auswechseln der Arbeitsteile**
- Gerät erst einschalten, wenn sich der Stab im Arbeitsgefäss befindet
- bamix® ist mit einem Sicherheitsschalter versehen, der eine ungewollte Inbetriebnahme verhindert und beim Loslassen des Schalters sofort abstellt
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden
- Den Netzstecker ziehen bei Störungen während des Gebrauchs und nach dem Gebrauch
- Den Stecker niemals mit nassen Händen aus der Steckdose ziehen
- Das Gerät nie am Netzkabel tragen oder ziehen
- Das Netzkabel nicht über scharfe Kanten ziehen oder einklemmen
- Das Netzkabel nicht über heisse Gegenstände oder offene Flammen legen oder hängen und vor Hitze und Öl schützen

- Das Gerät ist nicht in Betrieb zu nehmen, wenn:
  - das Gerät, das Gehäuse oder das Netzkabel beschädigt ist
  - der Verdacht auf einen Defekt nach einem Fallenlassen oder ähnlichem besteht. In diesen Fällen ist das Gerät **unserem Reparaturdienst** zu übergeben
- Reparaturen dürfen nur von unseren Fachkräften durchgeführt werden. Durch nicht fachgerechte Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Wird das Gerät zweckentfremdet, falsch bedient oder nicht fachgerecht repariert, kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden. In diesem Fall entfällt der Garantieanspruch
- Eine allfällige Entsorgung des Gerätes muss nach den Vorschriften des Wohnortes erfolgen. Technische Änderungen sowie länderspezifische Abweichungen bleiben vorbehalten.

#### Garantie (Hersteller):

Als Hersteller übernehmen wir für dieses Gerät eine Garantie von 2 Jahren ab Kaufdatum. Innerhalb dieser Garantiezeit beseitigen wir nach unserer Wahl mittels Reparatur oder Austausch des Gerätes unentgeltlich alle Mängel, die auf Material- oder Herstellungsfehlern beruhen. Sollte der Verkäufer eine andere (höhere Garantie), als die gesetzliche Garantie gewähren, ist das Gerät bei dieser Verkaufsorganisation als Garantiefall einzugeben. Vom Hersteller kann keine Garantie in diesem Umfang verlangt werden.

#### Folgendes wird von der Garantie nicht gedeckt:

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



#### Zubehör



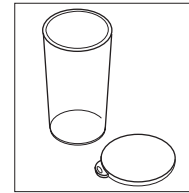
##### Krug

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



**Nie mit aufgesetztem Deckel in der Mikrowelle erhitzen. Fett- und ölhaltige Flüssigkeiten können Spuren auf der Innenseite des Gefässes beim Erhitzen hinterlassen. Falls Mixgut mit Becher und verschlossenem Deckel eingefroren wird, den Deckel erst nach dem Auftauen entfernen. Bruchgefahr!**

#### Zubehör

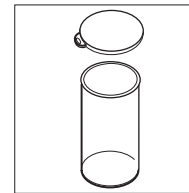


##### Becher 0,6 l

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



**Nie mit aufgesetztem Deckel in der Mikrowelle erhitzen. Fett- und ölhaltige Flüssigkeiten können Spuren auf der Innenseite des Gefässes beim Erhitzen hinterlassen. Falls Mixgut mit Becher und verschlossenem Deckel eingefroren wird, den Deckel erst nach dem Auftauen entfernen. Bruchgefahr!**

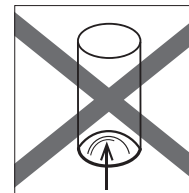


##### Becher 0,4 l

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

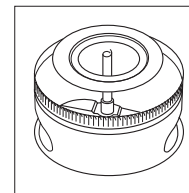


**Nie mit aufgesetztem Deckel in der Mikrowelle erhitzen. Fett- und ölhaltige Flüssigkeiten können Spuren auf der Innenseite des Gefässes beim Erhitzen hinterlassen. Falls Mixgut mit Becher und verschlossenem Deckel eingefroren wird, den Deckel erst nach dem Auftauen entfernen. Bruchgefahr!**



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

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

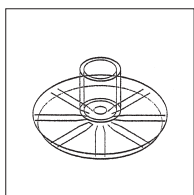


##### Processor (max. Füllmenge 200 ml)

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

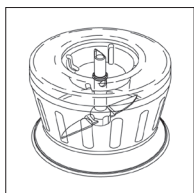


**Der Processor darf nur mit geschlossenem Deckel in Betrieb genommen werden. Processor nicht im Geschirrspüler reinigen.**



### Pulverscheibe (Spülmaschinenfest)

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



### Hacker (max. Füllmenge 250 ml)

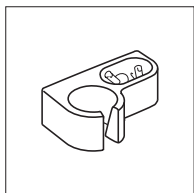
Hackt Nüsse, Mandeln, getrocknete Kräuter und Gewürze, Getreide, Zucker, Kaffee. Tipp: Verarbeiten Sie nur trockene Nahrungsmittel. Füllen Sie nie zu viel Mahlgut in die Mühle, (Blockierungsgefahr). Hacker immer auf Stufe II benützen. Um ein besseres Ergebnis zu erhalten, nehmen Sie den Hacker in die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

### Messer demontierbar

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

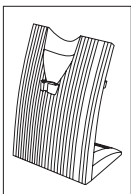
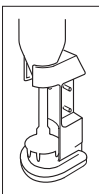
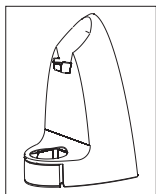


**Der Hacker darf nur mit geschlossenem Deckel in Betrieb genommen werden. Das Hackermesser immer im Hacker versorgen, nie getrennt lagern. Hacker (exkl. Messer) ist spülmaschinentauglich. Bitte Dauerbetrieb von max. 3 Minuten einhalten**



### Wandhalter

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

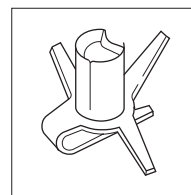


### Stative

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

**Je griffbereiter der bamix®, desto öfter die Verwendung.**

## Die Arbeitsteile

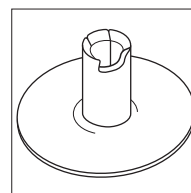


### Multimesser (zerkleinert)

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



**Verletzungsgefahr durch scharfe Kanten/Messer und rotierende Teile.**

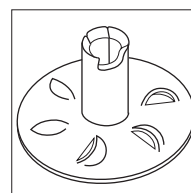


### Schlagscheibe (schäumt auf)

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



**Verletzungsgefahr durch scharfe Kanten/Messer und rotierende Teile.**

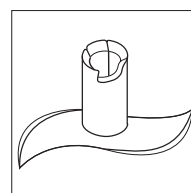


### Quirl (emulgiert)

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



**Verletzungsgefahr durch scharfe Kanten/Messer und rotierende Teile.**



### Fleisch- und Gemüsemesser (schneidet)

Schneidet, hackt, zerkleinert Fleisch oder Fisch (ungekocht und gekocht) sowie hartfaseriges Gemüse.

Verarbeiten Sie nur Fleischarten, die knochenfrei und sehnenarm sind. Ein guter Teil der Sehnen wird ausgeschieden, indem sich diese um den Aufsteck-Schaft des Messers wickeln und dort während des Arbeitsvorganges ab und zu entfernt werden müssen. Schneiden Sie das Fleisch, den Fisch oder das Gemüse in würfelgrosse Stücke von ca. 1 cm, und geben Sie diese in ein Gefäss. Verarbeiten Sie pro Arbeitsgang nicht mehr als eine Menge von 500 Gramm.



**Verletzungsgefahr durch scharfe Kanten/Messer und rotierende Teile.**

## Anwendungen/Handbewegungen



**Beim Herausziehen des Mixers aus heissen Zubereitungsarten besteht Verbrühungsgefahr.**



### Das Drehen

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



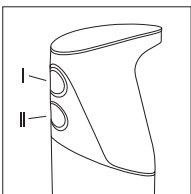
### Das Hochziehen

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



### Das Passieren

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



### Schalter/Schaltstufen

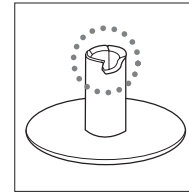
Stufe I für alle leichten, luftigen Sachen und kleine Mengen.  
Stufe II für alle dickflüssigen, harten Sachen und grosse Mengen.



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

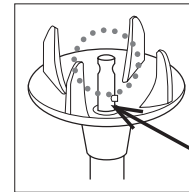
Weitere hilfreiche Tipps finden Sie auf unserer Website [www.bamix.com](http://www.bamix.com)

## Aufstecken und Auswechseln der Aufsteckteile



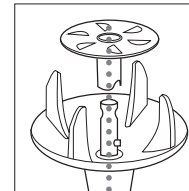
Ausparung

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



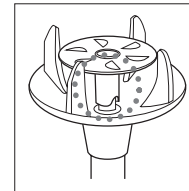
Mitnehmerstift

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



senkrecht aufstecken und abziehen

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



arretieren

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



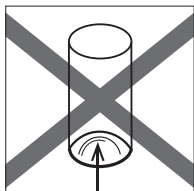
**Wenn Sie die Arbeitsteile wechseln, aus Sicherheitsgründen den Stecker ziehen. Nie drehende Arbeitsteile berühren.**



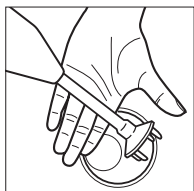


### Arbeitsgefässe

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



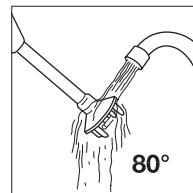
Falls andere Gefässe verwendet werden, bitte keine Gefässe mit nach innen gewölbtem Boden verwenden. Denn bei einem gewölbten Boden des Gefässes kann es zu Kontakt mit den Arbeitsteilen führen.



**Spritz- und Verbrühungsgefahr.**



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



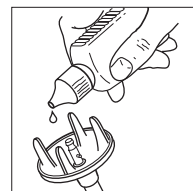
### Reinigung und Pflege (Immer den Netzstecker ziehen)

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



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

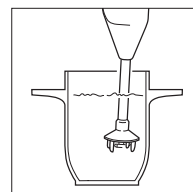
**Wichtig: Gleich nach der Arbeit Gerät sauber reinigen und das Aufsteckteil entfernen, damit verhindern Sie, dass die Welle oder das Aufsteckteil festklebt. Aufsteckteile nur bei Gebrauch aufstecken.**



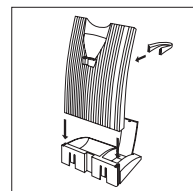
Der bamix® bleibt länger «fit», wenn Sie ihn alle paar Monate ölen. Verwenden Sie dafür einen Tropfen Speiseöl. Halten Sie den bamix® mit der Schutzhaube nach oben, geben Sie 2–3 Tropfen Öl an die Antriebswelle und schalten Sie das Gerät ca. 30 Sekunden lang ein. Reinigen Sie danach den Mixstab im heissen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



### Was ist zu tun...



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



### Montage Stativ SwissLine

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

## Technische Daten (Leistungsangaben siehe Matrix)

### Mechanische und elektrische Sicherheit

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

### Direktiven und Normen

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

### Isolation Schalter Kurzzeitbetrieb Materialien

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

### Prüfzeichen



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

### Lebensmittelkontakt



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

### Entsorgung



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

### Hersteller

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

Technische Änderungen vorbehalten.  
Obige Angaben sind länderspezifisch.  
[www.bamix.com](http://www.bamix.com)

## Instructions for Use bamix® universal kitchen appliance

### Table of contents

Product overview	2
Foreword	15
Before using your bamix®	15
bamix® safety instructions	16
Accessories	17
Attachments	20
Applications/handling	21
Switch/speeds	21
Mounting and changing attachments	22
Receptacles	23
Cleaning and care	24
What to do ...	24
Technical data	25
Important safeguards – UL	26
Technical details – UL	27

Dear customer

We congratulate you on buying the bamix® **universal kitchen appliance**. bamix® has proved its worth a thousand times over and has satisfied users in all five continents. It is ideal for daily kitchen chores no matter how small. bamix® is easy to use because its grip is specifically designed to fit the hand and the ergonomics of the handle ensure your hand is in the ideal position to easily control the switch. It is easy to use even for smaller hands and is suitable for left handed use. bamix® is a **Swiss quality product** of which we have been proud of since 1954.

### For your safety:

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



### Before using your bamix®

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



## Observe the safety instructions for the bamix®



- The bamix® must be powered from an AC socket. For the voltage rating, see type plate of the appliance
- This device may not be used by children. The device and its connecting cable shall be kept out of reach of children
- This appliance is not intended for use by children under 8 years of age or by persons with limited physical, sensory or mental faculties or with a lack of experience and/or knowledge, unless they are continually supervised by a person responsible for their safety or have been carefully instructed in the use of the appliance. Children may not play with the appliance. The appliance must not be cleaned or serviced by children, unless they are supervised by an experienced user
- **Applies only: (AU, NZ, UAE, Malaysia and Singapore)**  
The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction  
Children being supervised not to play with the appliance
- The mixer must **always be disconnected from the mains supply** when not supervised or before assembling, dismantling or cleaning
- Do not place the appliance on hot surfaces or close to a naked gas flame
- The appliance may only be immersed in liquids **up to the level of the separation** between housing and handle
- Do not clean the **appliance or the cutter guard** in the dishwasher
- Clean the appliance with a damp cleaning cloth
- Before changing attachment or manipulating the cutter guard or the attachments, e.g. to clean the device under running water, **disconnect the power plug**
- Only switch on the appliance when the mixer is placed in the receptacle
- The bamix® is fitted with a safety switch which prevents it from accidentally being put into operation and which switches off straight away when pressure on the switch is released
- If the power cord of the appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its customer service agent or another suitably qualified person
- If something goes wrong during or after use, immediately disconnect the power plug
- Never pull out the plug with wet hands
- Never carry or pull the appliance by its power cord

- Do not pinch the power cord or pull it over sharp edges
- Do not lay or hang the power plug over hot objects or open flames, and protect it from heat and oil
- Do not use the bamix®, if:
  - the appliance, the housing or the power cord is damaged
  - a fault is suspected after the appliance has been dropped, or a similar mishap has occurred. In such cases, return the bamix® to **our repair service**
- All repairs must be performed by qualified technicians.  
Considerable danger may arise for the user through repairs by unauthorized persons. If the appliance is used for purposes other than those for which it is intended, or if it is incorrectly operated or repaired by unqualified persons, the manufacturer shall not be liable for damages. In such a case, all warranty shall be voided
- An eventual disposal of the appliance should be done according to the applicable statutory regulations. This document is subject to changes without prior notice.



### Warranty (manufacturer):

As a manufacturer, we assume a warranty of 2 years from the date of purchase for this device. Within this warranty period, any defects resulting from material or manufacturing faults will be remedied by us free of charge and, at our discretion, by either repairing or replacing the device. Should the seller provide a different (higher warranty) than the legal warranty, any warranty claim must be filed with the respective sales organisation. The manufacturer can not be required to provide any guarantee to this extent.

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

Damage due to improper use, normal wear and tear or use, or defects that have a negligible effect on the value or the operation of the device. The warranty is voided if repairs are carried out by unauthorised persons or if original Bamix spare parts are not used.

### Accessories



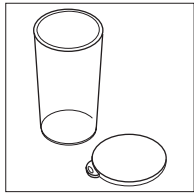
#### Jug

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



**Before placing the jug in the microwave, always remove the lid. Heating greasy and oily liquids might result in permanent marks on the inside of the jug. When freezing food in the beaker with the lid in place defrost fully before removing the lid. Risk of breakage!**

## Accessories

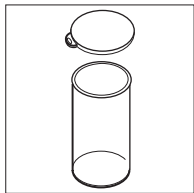


### Beaker 0.6 l

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



**Before placing the jug in the microwave, always remove the lid. Heating greasy and oily liquids might result in permanent marks on the inside of the jug. When freezing food in the beaker with the lid in place defrost fully before removing the lid. Risk of breakage!**

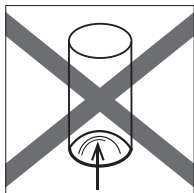


### Beaker 0.4 l

with lid, 0.4 litres, ideal for small portions, shock-resistant, heat-resistant, microwave-resistant

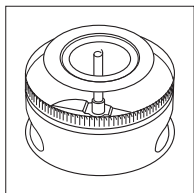


**Before placing the jug in the microwave, always remove the lid. Heating greasy and oily liquids might result in permanent marks on the inside of the jug. When freezing food in the beaker with the lid in place defrost fully before removing the lid. Risk of breakage!**



**Please do wash the beakers and jug with water before first use, increase the scratching resistance.**

When using other containers, ensure that they do not have an inward curved base. Otherwise, the curved container base might come into contact with the moving attachment, causing damage.



### Processor (max. filling volume 200 ml)

Chops hazelnuts, almonds, herbs, cereals, chocolate, cheese, sugar (for icing sugar), spices, bread (for bread crumbs), coffee, garlic, horseradish, hard-boiled eggs for garnishes, etc.

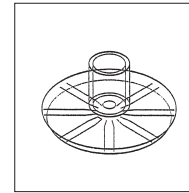
**Tip:** To chop chocolate, make sure that it is firm. Do not overfill the processor (to prevent blockage). Always run the processor at speed II. For best results, shake the processor while it is running.

For washing, detach the foot of the processor from the bowl.

To do this, simultaneously press apart the two catches at the bottom. After washing, place the bowl again in the processor base and push the parts together.



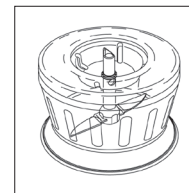
**Before starting the processor, close the lid. Do not clean the processor in the dishwasher.**



### PowderDisc (dishwasher safe)

The bamix® PowderDisc is an accessory for the bamix® processor. It is designed for the pulverising of dry foodstuffs. Large items must first be ground in the bamix® processor (without PowderDisc). Place the food to be ground in the processor bowl. Insert the PowderDisc. (Disc facing down, cylinder-shaped section facing up). Switch on the bamix® at speed II. For best results,

hold the processor at an angle and shake it slightly. Only pulverise perfectly dry foods. We recommend running the appliance continuously for approx. 30 seconds. Then let the appliance and food cool down for approx. 1 minute. The PowderDisc must only be used for food at a temperature between -20°C and 70°C. Protect the PowderDisc against impact. Over time, the bamix® PowderDisc will become opaque. This does, however, not impair its function. Before opening the processor lid, wait until the powder has collected at the base of the bowl.



### Grinder (max. filling volume 250 ml)

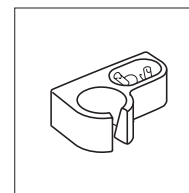
Grinds hazelnuts, almonds, dried herbs and spices, cereals, sugar, coffee, etc. Tip: Only process dry foods. Do not overfill the grinder (to prevent blockage). Always run grinder at speed II. For best results, shake the grinder while it is running.

#### Removable blade

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

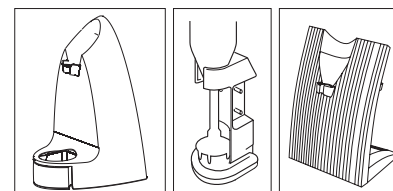


**The grinder may only be put into operation with the lid closed. Always store the grinder blade in the grinder; never store separately. The grinder (excluding blade) is dishwasher safe. Please do not exceed continuous operation of max. 3 minutes**



### Wall holder

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

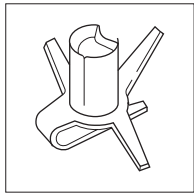


### Stand

We recommend placing the stand on your worktop.

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

## Attachments

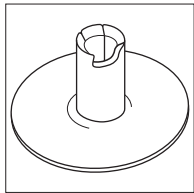


### Multi-purpose blade

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



**The multi-purpose blade has sharp edges. Risk of injury, especially when the multi-purpose blade is rotating.**

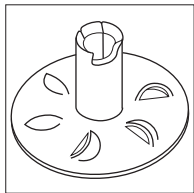


### Beater

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



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

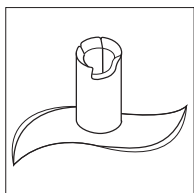


### Whisk

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



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



### Meat mincer

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

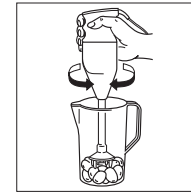


**The meat mincer has sharp edges. Risk of injury, especially when the meat mincer is rotating.**

## Applications/handling



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



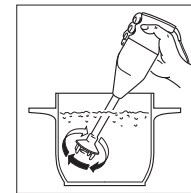
### Wrist movement

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



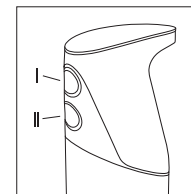
### Lifting up

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



### Blending

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



### Switch/speeds

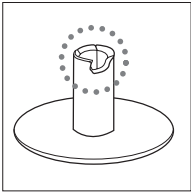
Step I - for all light, airy dishes and small amounts  
Step II - for all viscous, firm ingredients and large amounts



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

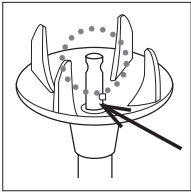
For more useful tips, visit our website  
[www.bamix.com](http://www.bamix.com)

## Mounting and changing attachments



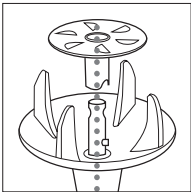
Recess

All attachments feature a recess (figure 1).



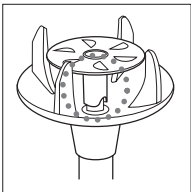
Drive pin

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



Mount and remove attachment

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

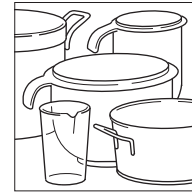


vertically

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

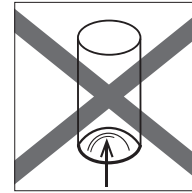


**Before changing the attachment, disconnect the power plug of the appliance from the power plug. Do not touch rotating attachments.**

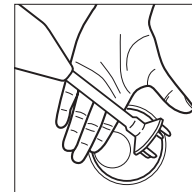


## Receptacles

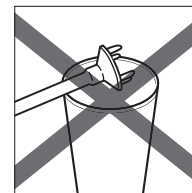
You can use the bamix® in any receptacle, even directly in a pan on the hob. Use small receptacles for small amounts and large receptacles for larger amounts. Narrow, high receptacles are more suitable for the bamix® than wide, shallow ones.



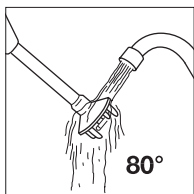
When using receptacles other than those supplied with your bamix®, ensure that they do not have an inward curved base. Otherwise, the curved container base might come into contact with the moving attachment, causing damage.



**Risk of splashing and injury from scalding.**



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



### Cleaning and care (Always disconnect the device from the mains supply)

The bamix® is very easy to clean. Remove the attachment and wash it separately. To clean the attachment, rinse the dirty parts under running water (do not switch on the appliance).

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

Take care that the switch of the bamix® does not come into contact with the water.



**The appliance and the cutter guard are not suitable for cleaning in the dishwasher. Corrosion (black staining) may occur on the protective hood if it is exposed to water for a longer time.**

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

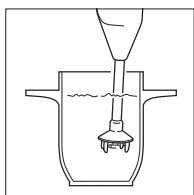


To keep the bamix® running smoothly for longer, lubricate it every few months with vegetable oil.

Hold the bamix® with the cutter guard facing up, lubricate the drive shaft with 2-3 drops of oil and then run the appliance for approx. 30 seconds. Then clean the shaft with hot water.



### What to do...

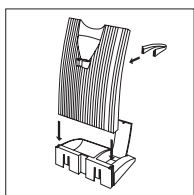


If the drive shaft of the appliance fails to rotate?

If the bamix® is not used for a prolonged period of time, the drive shaft might become stuck, or the attachment might slip from the shaft stub, as the parts are clogged up by minute food residue.

Place the attachment for 5-10 minutes in a jug of hot water.

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



### Assembling SwissLine stand

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

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

#### Mechanical and electrical safety

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

#### Directives and standards

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

#### Insulation

Double insulation

#### Switch

Safety switch with pulse contact

#### Intermittent operation

max. 5 minutes at a time

#### Materials

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

#### Test marks



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

#### Food contact materials



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

#### Disposal



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

#### Manufacturer

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

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

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

## IMPORTANT SAFEGUARDS





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

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

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

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

### Technical details – UL

<b>Model</b>	MW140, MW142, M133, M150, M200, EO140, EO150, EO200
<b>Motor Rating</b>	120 V AC / 60 Hz
<b>Speed</b>	Model MW140/MW142, M133, M150, EO140, EO150 9'000 – 12'000 RPM Model M200, EO200 10'000 – 15'000 RPM
<b>Intermittent operation</b>	5 min
<b>Insulation</b>	Double Sleeving
<b>Switch</b>	Safety switch with impulse contact
<b>Total length</b>	Model MW140, MW142, M133, M150, M200, EO140, EO150, EO200 34.5 cm
<b>Submersible</b>	Model MW140, MW142, M133, M150, M200, EO140, EO150, EO200 24 cm
<b>Cable</b>	1.8 m length
<b>Weight</b>	Model MW140, MW142, M133, M150, M200, EO140, EO150, EO200 950 g
<b>Tested</b>	All material parts are rustproof, tasteless and resistant to corrosive foodstuffs EN-10/2011
<b>Mechanical and electrical safety</b>	UL 982 CSA C22.2. No. 1335.1 and 1335.2.14
<b>Official test marks</b>	 approved only if NSF marking printed on cover lid  LISTED 734 Z
<b>Manufacturer</b>	Pro-Ver Ltd., Hauptstrasse 21, CH-9517 Mettlen/Schweiz Made in Switzerland <a href="http://www.bamix.com">www.bamix.com</a>

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



## Table des matières

Description de l'appareil /matrice	2
Avant-propos	28
Avant l'utilisation	28
Consignes de sécurité pour bamix®	29
Accessoires spéciaux	30
Les accessoires	33
Applications/manipulations	34
Interrupteurs	34
Pour insérer et changer les accessoires	35
Récipients de travail	36
Nettoyage et entretien	37
Que faire...	37
Caractéristiques techniques	38
Mesure de sécurité importantes – UL	39
Caractéristiques techniques - UL	40

Cher client,

Nous vous félicitons d'avoir choisi ce **mixer universel bamix®**. Cet appareil a fait ses preuves des millions de fois et compte des utilisateurs satisfaits sur les cinq continents. Il convient pour diverses tâches quotidiennes grandes et petites dans la cuisine. Le bamix® est un appareil pratique doté d'une poignée ergonomique et facile à enclencher. Même de petites mains pourront s'en servir sans peine. Le bamix® est également adapté pour les gauchers. Ce produit de **qualité suisse de haute précision** est l'objet de notre fierté depuis 1954.

### Pour votre sécurité :

- **Merci de lire le présent mode d'emploi avant la mise en service.**
- **L'appareil ne peut être utilisé que pour une utilisation conforme, pour la préparation d'aliments.**
- **Nous déclinons toute responsabilité pour toute utilisation autre que la préparation d'aliments.**



### Avant l'utilisation

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

## Observez les consignes de sécurité pour bamix®



- Ne raccorder cet appareil que sur le secteur à courant alternatif, à la tension indiquée sur la plaque d'identification
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des enfants. L'appareil et ses câbles de connexion doivent être tenus à l'écart des enfants
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales diminuées ou sans expérience et/ou sans compétences si elles sont surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou ont été instruites sur l'utilisation de l'appareil et comprennent les dangers en résultant. Les enfants ne doivent pas jouer avec ce produit. Le nettoyage ou l'entretien ne doit pas être effectué par des enfants sans surveillance
- Lorsque l'appareil est laissé sans surveillance ou avant son installation, son démontage ou son nettoyage, il faut **toujours le débrancher**
- Ne pas poser l'appareil sur des surfaces chaudes ou à proximité de flammes de gaz, pour éviter que le boîtier ne fonde
- L'appareil ne doit être plongé dans un liquide **que jusqu'au-dessous de la séparation** de la poignée et du boîtier
- L'appareil **et le capot de protection** ne doivent pas être nettoyés dans un lave-vaisselle
- Nettoyer l'appareil seulement avec un chiffon humide
- **Retirez la prise secteur** lorsque vous manipulez la coupole de protection ou les accessoires pour nettoyer l'appareil sous l'eau courante ou pour **changer un accessoire**
- N'enclenchez l'appareil qu'après avoir plongé le tube dans le récipient de travail
- Le bamix® est doté d'un interrupteur de sécurité prévenant toute mise en service intempestive, et qui arrête instantanément l'appareil dès qu'il est relâché
- Si le câble de cet appareil est endommagée, elle devra être remplacée par le fabricant ou son service après-vente ou par une personne possédant des qualifications équivalentes pour éviter tout danger
- Débrancher la prise secteur en cas de dérangement lors de l'utilisation et après l'utilisation
- Ne retirez jamais la fiche secteur hors de la prise lorsque vous avez les mains mouillées
- Ne porter ni ne tirer jamais l'appareil par son cordon
- Le cordon secteur ne doit pas reposer sur des arêtes tranchantes ni être pincé
- Evitez de placer le cordon sur des objets chauds ou à proximité de flammes de gaz, et protégez-le de la chaleur et de l'huile

- Ne mettez jamais l'appareil en service quand:
  - l'appareil, son boîtier ou son cordon secteur sont endommagés,
  - au moindre soupçon de défaut après une chute ou autre circonstance similaire.
 Dans ce cas, confier l'appareil à notre **service de réparation**
- Les réparations doivent uniquement être confiées à nos spécialistes. Des réparations qui n'auraient pas été effectuées dans les règles de l'art pourraient exposer l'utilisateur à de graves dangers. Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages qui pourraient survenir en cas d'utilisation erronée, contraire à sa destination ou de réparation défectueuse. De plus, la garantie s'en trouverait invalidée
- Le recyclage de l'appareil s'effectue selon les normes en vigueur dans le lieu de résidence. Sous réserve de modifications techniques ou de différences nationales spécifiques.



### Garantie (Fabricant)

En tant que fabricant, nous offrons pour cet appareil une garantie de 2 ans à compter de la date d'achat. Au cours de ce délai de garantie, nous éliminons à titre gracieux tout défaut de matière ou de fabrication, à notre discrétion au moyen d'une réparation ou d'un remplacement de l'appareil. Si un revendeur propose une autre garantie (plus élevée), que la garantie légale, alors l'appareil est à rapporter au revendeur dans le cadre d'une demande de garantie. Il ne peut être demandé de garantie de ce périmètre au fabricant.

### Éléments non couverts par la garantie :

Dommages issus d'une utilisation non conforme, usure ou usage normal ainsi que défaillances ayant un impact négligeable sur la valeur ou le fonctionnement de l'appareil. La garantie est annulée si les réparations sont réalisées par des personnes non autorisées ou en cas d'utilisation de pièces de rechange qui ne sont pas des pièces d'origine Bamix.

### Accessoires



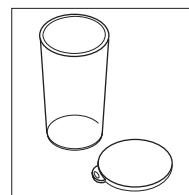
#### Cruche

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



**Ne jamais chauffer les cruches avec les couvercles dans le micro-ondes. Des liquides contenant de la graisse ou de l'huile peuvent laisser des traces sur la face intérieure du récipient lors du chauffage. Si vous souhaitez congeler de la nourriture dans un gobelet avec le couvercle fermé, veuillez retirer le couvercle après décongélation seulement. Risque de casse!**

### Accessoires

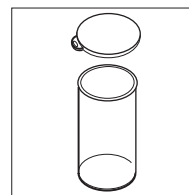


#### Gobelet 0,6 litres

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



**Ne jamais chauffer les cruches avec les couvercles dans le micro-ondes. Des liquides contenant de la graisse ou de l'huile peuvent laisser des traces sur la face intérieure du récipient lors du chauffage. Si vous souhaitez congeler de la nourriture dans un gobelet avec le couvercle fermé, veuillez retirer le couvercle après décongélation seulement. Risque de casse!**

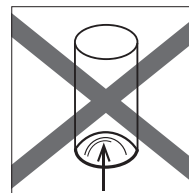


#### Gobelet 0,4 litres

avec couvercle, 0,4 litres, idéal pour petites quantités, gradué, résistant aux chocs, résistant à la chaleur et aux micro-ondes

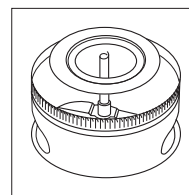


**Ne jamais chauffer les cruches avec les couvercles dans le micro-ondes. Des liquides contenant de la graisse ou de l'huile peuvent laisser des traces sur la face intérieure du récipient lors du chauffage. Si vous souhaitez congeler de la nourriture dans un gobelet avec le couvercle fermé, veuillez retirer le couvercle après décongélation seulement. Risque de casse!**



**Nettoyer les gobelets et la cruche sous l'eau avant la première utilisation, afin de mieux protéger les récipients contre les rayures.**

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

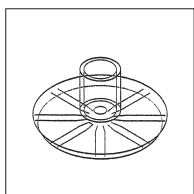


#### Processeur (quantité de remplissage maxi 200 ml)

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



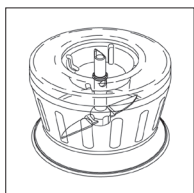
**Le processeur ne doit être utilisé que si le couvercle est fermé. Ne pas nettoyer le processeur dans le lave-vaisselle.**



### Disque poudre (va au lave-vaisselle)

Le disque poudre bamix® est un accessoire du processeur bamix®. Il sert seulement à pulvériser des aliments secs. Pour des aliments à mouder plus importants, il faut les mouder d'abord dans le processeur bamix® (sans disque poudre). Verser d'abord l'aliment à mouder dans le bol du processeur et ensuite insérer le disque poudre. (Disque tourné vers le bas, cylindre tourné vers le haut) et ensuite allumer le bamix® en vitesse II.

Vous obtiendrez un meilleur résultat en prenant le processeur dans la main et en le tenant légèrement incliné ou même en le secouant un peu. N'utilisez que des aliments à mouder bien secs. Nous recommandons une durée d'utilisation d'environ 30 secondes. Laisser ensuite refroidir pendant environ 1 minute. N'utiliser le disque poudre que dans la plage de température allant de -20°C à 70°C. Protéger le disque poudre contre des chocs violents. De par l'utilisation, le disque poudre de bamix® devient trouble. Son fonctionnement n'en est pas entravé. Attendre jusqu'à ce que la poudre se soit déposée pour ouvrir le couvercle du processeur.



### Moulin (quantité de remplissage maxi 250 ml)

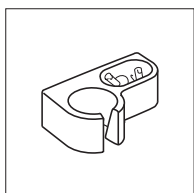
Hache des noix, des amandes, des herbes séchées et des épices, des céréales, du sucre, du café. Un conseil: ne traitez que des aliments secs. Ne pas mettre trop d'aliments à mouder dans le moulin (risque de blocage). Toujours utiliser le moulin avec le bamix® en vitesse II. Pour obtenir un meilleur résultat, prenez le moulin dans la main et secouez-le avant l'opération.

### Couteau démontable

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

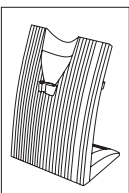
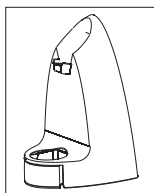


**Le hachoir ne doit être mis en service que si le couvercle est fermé. Toujours conserver le couteau du hachoir dans le hachoir, ne jamais l'entreposer séparément. Le hachoir (couteau excepté) va au lave-vaisselle. Toujours respecter une durée d'utilisation de 3 minutes maxi.**



### Support mural

Le support mural est prévu pour le montage sur un mur. Pour le montage, ne pas utiliser des ficelles ou des cordes, mais les vis livrées avec le support.

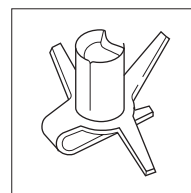


### Pieds

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

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

## Les accessoires

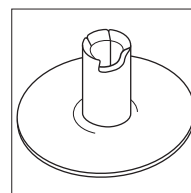


### Couteau étoile (broie finement)

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



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

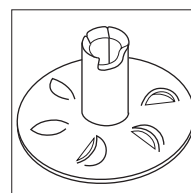


### Disque fouet (fait mousser)

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



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

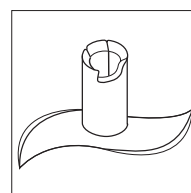


### Disque mélangeur (émulsionne)

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



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



### Couteau hachoir (découpe)

Coupe, hache, pulvérise la viande ou le poisson (cru ou cuit) ainsi que les légumes à fibres dures.

Ne traitez que des viandes sans os et sans tendons. Une large partie des tendons sera éliminée par le fait qu'ils vont s'enrouler sur l'arbre du couteau et doivent être retirés de temps en temps pendant le processus de travail. Découpez la viande, le poisson ou les légumes en petits morceaux cubiques d'environ 1 cm et versez-les dans un récipient. Ne pas traiter d'une seule fois une quantité supérieure à 500 grammes.

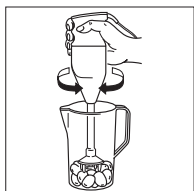


**Risque de blessures causées par des arêtes vives, des couteaux et des pièces qui tournent.**

## Applications/manipulations

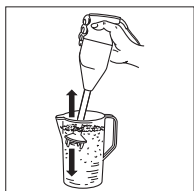


**Vous risquez de vous brûler lorsque vous retirez le mixeur d'une préparation chaude.**



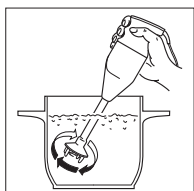
### Tourner

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



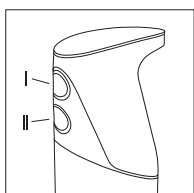
### Monter

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



### Passer

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



### Vitesse

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

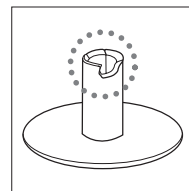
La position II sert pour toutes les préparations compactes et les grandes quantités.



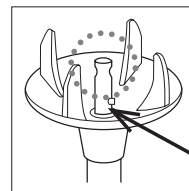
**Cet appareil ne doit être utilisé que pour la préparation d'aliments. Toute autre utilisation peut s'avérer dangereuse et provoquer des blessures. Dans le cas d'une utilisation contraire aux recommandations, la responsabilité et la garantie du fabricant deviennent caduques.**

Vous trouverez d'autres conseils utiles sur notre site web [www.bamix.com](http://www.bamix.com)

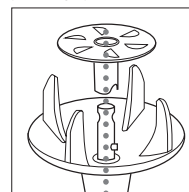
## Pour insérer et changer les accessoires



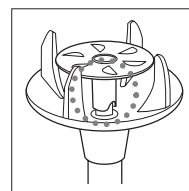
encoche



placer la goupille d'entraînement



verticalement et tirer



arrêter

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

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

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

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



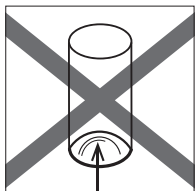
**Lorsque vous changez les accessoires, retirez la prise par mesure de sécurité.**

**Ne jamais toucher des pièces en mouvement.**

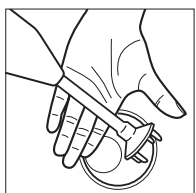


### Récipients de travail

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



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



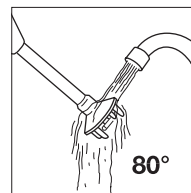
**Risque d'éclaboussures et de brûlures.**



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



### Nettoyage et entretien (Toujours débrancher la prise secteur)

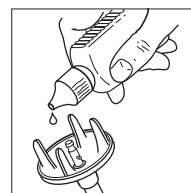


Le nettoyage est très simple. Retirer l'accessoire et le nettoyer. Il suffit de nettoyer la partie sale de l'appareil après chaque utilisation à l'eau courante (ne pas allumer le bamix®). Dans le cas de restes alimentaires récalcitrants, le plus simple est de nettoyer le bamix® dans un récipient rempli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



**L'appareil et le capot de protection ne conviennent pas pour un lave-vaisselle. Le capot de protection de l'ustensile peut être atteint de corrosion (colorationnoire) s'il reste trop longtemps dans l'eau.**

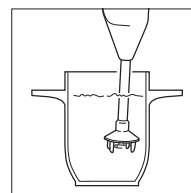
**Important: immédiatement après le travail, nettoyer l'appareil et enlever le connecteur pour éviter que l'axe d'entraînement ou l'accessoire ne se grippe. Ne placer des accessoires que pour utiliser l'appareil.**



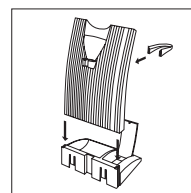
Le bamix® reste longtemps „en forme“ si vous le graissez tous les quelques mois. Utilisez pour cela une goutte d'huile alimentaire. Tenez le bamix® avec le capot de protection tourné vers le haut, mettez deux ou trois gouttes d'huile sur l'arbre d'entraînement et allumez l'appareil pendant environ 30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



### Que faire...



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



### Montage support SwissLine

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



**Caractéristiques techniques** (indications de puissance, voir matrice svp)

**Sécurité mécanique et électrique**

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

**Directives et normes**

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

**Isolation** isolation double  
**Commutateur** commutateur de sécurité avec contact par impulsion

**Fonctionnement courte durée** maximum 5 minutes  
**Matériaux utilisés** toutes les pièces sont inoxydables, résistent aux produits alimentaires et neutres pour le goût.

**Marques de certification**



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

**Contact avec les produits alimentaires**



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

**Mise au rebut**



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

**Fabricant**

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

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

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

## MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



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



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

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

**CONSERVER LES PRÉSENTES CONSIGNES**



## Caractéristiques techniques – UL

<b>Modèle</b>	MW140, MW142, M133, M150, M200, EO140, EO150, EO200
<b>Puissance</b>	120 V AC / 60 Hz
<b>Vitesses de rotation</b>	Model MW140/MW142, M133, M150, EO140, EO150      9'000 – 12'000 t/min Model M200, EO200                      10'000 – 15'000 t/min
<b>Courte durée Isolation Commutateur</b>	5 min isolation double commutateur de sécurité avec contact par impulsion
<b>Longeur</b>	Model MW140, MW142, M133, M150, M200, EO140, EO150, EO200                      34.5 cm
<b>Profondeur d'immersion</b>	Model MW140, MW142, M133, M150, M200, EO140, EO150, EO200                      24 cm
<b>Câble</b>	1.8 m
<b>Poids</b>	Model MW140, MW142, M133, M150, M200, EO140, EO150, EO200                      950 g
<b>Matériaux utilisés</b>	toutes les pièces sont inoxydables, résistent aux produits alimentaires et neutres pour le goût EN-10/2011
<b>Sécurité mécanique et électrique</b>	UL 982 CSA C22.2. No. 1335.1 and 1335.2.14
<b>Marques de certification</b>	 approuvé uniquement si le marquage NSF est imprimé sur le couvercle   LISTED 734 Z
<b>Fabricant</b>	Pro-Ver Ltd., Hauptstrasse 21, CH-9517 Mettlen/Schweiz Made in Switzerland <b>www.bamix.com</b>

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

## Istruzioni per l'uso Apparecchio da cucina universale bamix®

### Indice

Panoramica del prodotto/matrice	2
Introduzione	41
Prima dell'uso	41
Norme di sicurezza per il bamix®	42
Accessori	43
Elementi di lavoro	46
Utilizzi/Movimenti manuali	47
Interruttore/Livelli	47
Inserimento e sostituzione degli utensili	48
Recipienti di lavoro	49
Pulizia e cura	50
Che cosa fare...	50
Dati tecnici	51

Stimato cliente

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

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

Anche le mani più piccole possono utilizzarlo con estrema facilità ed è adatto anche ai mancini. Il bamix® è **un prodotto di qualità svizzero** ad alta precisione e noi siamo fieri di offrirlo alla nostra clientela dal 1954.

### Per la vostra sicurezza:

- **Prima dell'uso leggere attentamente queste istruzioni.**
- **È consentito utilizzare l'apparecchio solo per l'uso regolare previsto, per la preparazione di alimenti.**
- **Decliniamo ogni rivendicazione e responsabilità per impieghi, che nulla hanno a che fare con la preparazione di alimenti.**



### Prima dell'uso

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

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

## Osservare le indicazioni di sicurezza per il bamix®



- Collegare l'apparecchio solo a una presa di corrente alternata, con la tensione indicata sulla targhetta dati dell'apparecchio
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. L'apparecchio ed i suoi cavi di collegamento devono essere tenuti lontani dalla portata dei bambini
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di sufficiente esperienza e/o conoscenza solo se sorvegliati o già istruiti in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se hanno compreso i rischi da esso derivanti. Vietare ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione a carico dell'utilizzatore non devono essere eseguite da bambini non sorvegliati.
- Prima di lasciare l'apparecchio incustodito e prima di montarlo, smontarlo o pulirlo, scollegare sempre l'apparecchio dalla rete
- Per evitare che l'alloggiamento si danneggi, l'apparecchio non deve essere appoggiato su superfici calde o nelle vicinanze di fiamme di gas libere
- L'apparecchio può essere immerso in un liquido **solo per la parte che si trova al di sotto della linea di separazione** tra alloggiamento e impugnatura
- **L'apparecchio e la calotta di protezione** non sono idonei al lavaggio in lavastoviglie
- Pulire l'apparecchio utilizzando solo un panno umido
- **Staccare la spina**, mentre si maneggia la calotta o qualche elemento di lavoro, come ad es. durante la pulizia dell'apparecchio sotto acqua corrente e mentre si sostituisce un elemento di lavoro
- Accendere l'apparecchio solo quando l'asta è all'interno del recipiente di lavoro
- Il bamix® è dotato di un interruttore di sicurezza che impedisce la messa in funzione involontaria dell'apparecchio disattivandolo immediatamente al rilascio dell'interruttore
- In caso di cavo di alimentazione dell'apparecchio danneggiato, la sostituzione del cavo dovrà essere eseguita solo dal produttore o dal suo servizio di assistenza o da una persona con qualifica simile per evitare pericoli
- Staccare la spina in caso di guasti durante l'utilizzo e dopo l'utilizzo
- Non staccare mai la spina dalla presa con le mani umide
- Non reggere o tirare l'apparecchio afferrando il cavo di alimentazione
- Non tirare o fissare il cavo di alimentazione su spigoli vivi
- Non riporre o appendere il cavo di alimentazione sopra oggetti con una temperatura elevata o fiamme libere e proteggere il cavo dalle alte temperature e da olio

- Non utilizzare l'apparecchio se:
  - l'apparecchio, l'alloggiamento o il cavo di alimentazione sono danneggiati
  - sussiste il sospetto di un difetto in caso di urto o cause accidentali analoghe
- In questi casi l'apparecchio deve essere consegnato al **nostro servizio riparazioni**
- Le riparazioni devono essere effettuate solo dai nostri tecnici. Riparazioni eseguite non a regola d'arte possono causare notevoli rischi per l'utilizzatore. In caso di apparecchio utilizzato in modo improprio o sbagliato o di riparazione eseguita non a regola d'arte, l'azienda declina qualsiasi responsabilità per eventuali danni. In tal caso decade anche la validità della garanzia
- Un eventuale smaltimento dell'apparecchio deve essere effettuato nel rispetto delle disposizioni vigenti in loco. Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche tecniche o variazioni specifiche per paese.



### Garanzia (produttore):

Come produttore, concediamo per questo dispositivo una garanzia di 2 anni dalla data di acquisto. Entro questo periodo di garanzia eliminiamo gratuitamente a nostra discrezione, mediante riparazione o sostituzione, qualsiasi malfunzionamento dovuto a difetti di materiale o di fabbricazione.

Nel caso che il venditore dovesse accordare una garanzia (superiore), diversa dalla garanzia di legge, il dispositivo deve essere consegnato a questa organizzazione di vendita come caso previsto dalla garanzia. Al costruttore non può essere richiesta una garanzia di questa entità.

### La garanzia non copre i casi seguenti:

Danni causati da uso improprio, normale usura o uso, nonché difetti, che hanno un effetto irrilevante sul valore o il funzionamento del dispositivo. La garanzia si estingue in caso di riparazioni effettuate da persone incompetenti o di mancato utilizzo di ricambi originali Bamix.

### Accessori

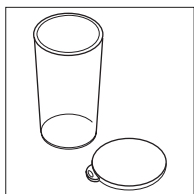
#### Brocca

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



**Non riscaldare la brocca nel microonde con il coperchio chiuso. I liquidi contenenti grassi ed oli, se riscaldati, possono lasciare tracce sul lato interno del contenitore. Se surgelate del cibo nel bicchiere con il tappo chiuso, aspettate a togliere il tappo dopo lo scongelamento perché potrebbe rompersi.**

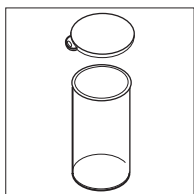
## Accessori



### Contenitore da 0,6 l

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

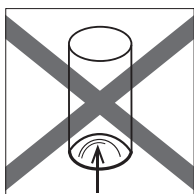
**Non riscaldare la brocca nel microonde con il coperchio chiuso. I liquidi contenenti grassi ed oli, se riscaldati, possono lasciare tracce sul lato interno del contenitore. Se surgelate del cibo nei bicchiere con il tappo chiuso, aspettate a togliere il tappo dopo lo scongelamento perché potrebbe rompersi.**



### Contenitore da 0,4 l

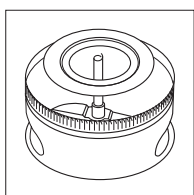
con coperchio, capacità 0,4 l, ideale per piccole dosi, resistente agli urti, resistente alle temperature elevate e alle microonde

**Non riscaldare la brocca nel microonde con il coperchio chiuso. I liquidi contenenti grassi ed oli, se riscaldati, possono lasciare tracce sul lato interno del contenitore. Se surgelate del cibo nei bicchiere con il tappo chiuso, aspettate a togliere il tappo dopo lo scongelamento perché potrebbe rompersi.**



**Lavare il bicchiere e la brocca con acqua prima di utilizzarle, questo aumenta la resistenza ai graffi.**

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

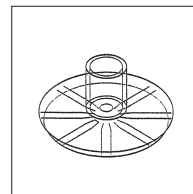


### Processor (capacità max. 200 ml)

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



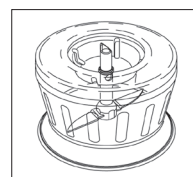
**Il processor deve essere messo in funzione solo con coperchio chiuso. Non lavare il processor in lavastoviglie.**



### Disco per polverizzare (PowderDisc) (lavabile in lavastoviglie)

Il disco per polverizzare bamix® è un accessorio del processor bamix®. Con questo disco si possono ridurre in polvere solo alimenti secchi. In caso di ingredienti di grandi dimensioni utilizzare inizialmente il processor bamix® senza disco (PowderDisc). Mettere per prima cosa l'ingrediente da tritare nel recipiente del processor, quindi applicare il disco per polverizzare (disco in basso, cilindro in alto) ed accendere

il bamix® sul livello II. Per ottenere un risultato migliore, afferrare il processor con una mano tenendolo leggermente obliquo o addirittura scuotendolo leggermente. Utilizzare ingredienti da tritare solo perfettamente secchi. Si raccomanda di azionare l'apparecchio in modo continuato per circa 30 secondi. Fare seguire una fase di raffreddamento di 1 minuto circa. Utilizzare il disco per polverizzare solo in un range di temperatura compreso tra -20°C e 70°C. Proteggere il disco per polverizzare da forti urti. L'uso rende il disco per polverizzare bamix® opaco, ma la sua funzione non viene compromessa. Prima di aprire il coperchio del processor attendere che la polvere si sia depositata.



### Tritatutto (capacità max. 250 ml)

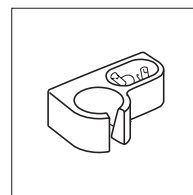
Trita noci, mandorle, aromi e spezie essiccate, cereali, zucchero, caffè. Consiglio: lavorare solo alimenti secchi. Evitare di riempire con quantità eccessive (pericolo di blocco). Utilizzare il tritatutto sempre sul livello II. Per ottenere un risultato ottimale, tenere il tritatutto in mano e scuoterlo mentre funziona.

### Lama smontabile

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

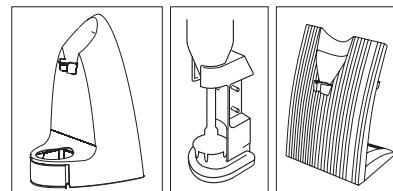


**Mettere il tritatutto in funzione solo con il coperchio chiuso. Tenere la lama smi-nuzzatrice sempre nel tritatutto, mai conservarla separatamente. Il tritatutto (esclusa la lama) è lavabile in lavastoviglie. Nel funzionamento continuo non superare mai max. 3 minuti.**



### Supporto da parete

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

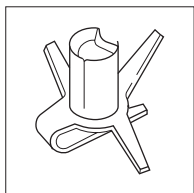


### Supporti

Si raccomanda di mettere il supporto sempre a portata di mano sul posto di lavoro.

**Quanto più il bamix® sarà a portata di mano, tanto più spesso lo si userà.**

## Elementi di lavoro

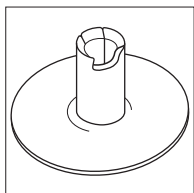


### Lama multiuso (sminuzza)

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



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

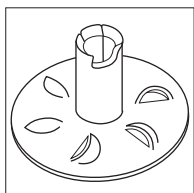


### Frusta

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



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

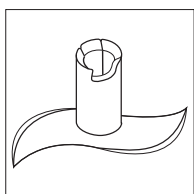


### Frullino (emulsiona)

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



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



### Lama per carni e verdure (taglia)

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

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

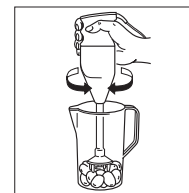


**Rischio di lesioni da spigoli/lame affilate ed elementi rotanti.**

## Utilizzi/Movimenti manuali

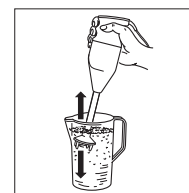


**In caso di estrazione del mixer da preparazioni molto calde sussiste il rischio di scottature.**



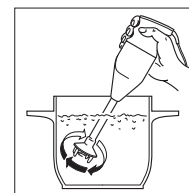
### Per tritare

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



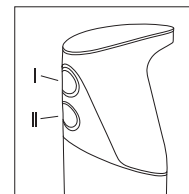
### Per montare

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



### Per preparare passati

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



### Interruttore/Livelli

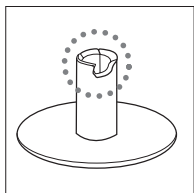
Livello I per tutti gli alimenti leggeri, soffici e per piccole dosi.  
Livello II per tutti gli alimenti densi, duri e per grandi quantità.



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

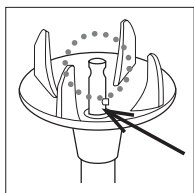
Per altri consigli utili consultare il nostro sito web [www.bamix.com](http://www.bamix.com)

## Inserimento e sostituzione degli utensili



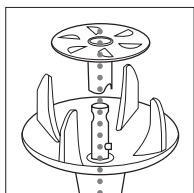
Intaglio

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



Perno di trascinamento

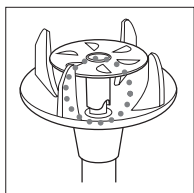
Il perno di trascinamento illustrato (Fig. 2) è ubicato all'estremità dell'albero di comando del bamix®, al centro della calotta di protezione.



innestare e rimuovere verticalmente

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

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

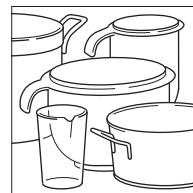


bloccare

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

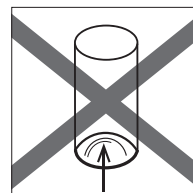


**Per sostituire gli utensili, staccare la spina per motivi di sicurezza.  
Non toccare gli utensili mentre sono funzione.**

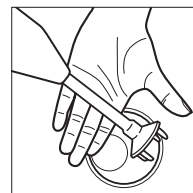


## Recipienti di lavoro

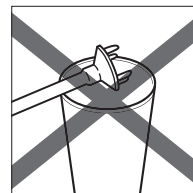
È possibile lavorare in qualsiasi recipiente, anche direttamente nella pentola sul fuoco. Non utilizzare recipienti piccoli per grandi quantità e recipienti grandi per piccole quantità. I contenitori alti e stretti sono più indicati di quelli bassi e larghi.



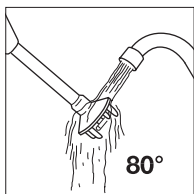
In caso di utilizzo di recipienti diversi, non utilizzare recipienti con fondo bombato verso l'interno, poiché in tal caso il fondo del recipiente potrebbe entrare in contatto con gli elementi di lavoro.



**Pericolo di spruzzi e bruciature.**



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



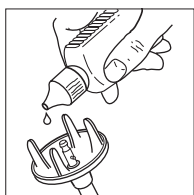
### **Pulizia e cura** **(Staccare sempre la spina di alimentazione)**

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



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

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



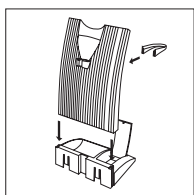
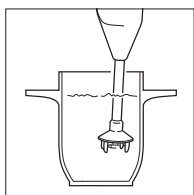
Il bamix® durerà molto più a lungo, se si provvederà ad oliarlo ogni due mesi. Utilizzare a tale scopo una goccia di olio commestibile. Tenere il bamix® con la calotta di protezione rivolta verso l'alto, mettere 2-3 gocce di olio sull'albero motore e far funzionare l'apparecchio per circa 30 secondi.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



### **Che cosa fare...**

se l'albero motore non gira più?

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



### **Montaggio del supporto SwissLine**

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

**Dati tecnici** (per i giri e la potenza fare riferimento alle specifiche del prodotto)

### **Sicurezza meccanica ed elettrica**

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

### **Direttive e norme**

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

### **Isolamento Interruttore Funzionamento di breve durata Materiali**

doppio  
interruttore di sicurezza con contatto a impulso  
  
max. 5 minuti  
tutte le parti sono in acciaio, adatte ad alimenti e insapori

### **Marchio**



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

### **Contatto alimenti**



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

### **Smaltimento**



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

### **Produttore**

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

Con riserva di modifiche tecniche.  
Le informazioni riportate sopra sono specifiche per ogni paese.  
[www.bamix.com](http://www.bamix.com)



## Índice

Sinopsis de productos/matriz	2
Prólogo	52
Antes del uso	52
Normas de seguridad para bamix®	53
Accesorios	54
Los accesorios de trabajo	57
Aplicaciones/movimientos de la mano	58
Interruptor/niveles de comando	58
Colocación y recambio de los accesorios de trabajo	59
Recipientes de trabajo	60
Limpieza y cuidado	61
Qué hacer en caso de problemas	61
Datos técnicos	62

Estimado cliente

Enhorabuena por la compra de la **batidora universal bamix®**. bamix® se ha acreditado millones de veces y es utilizado por clientes satisfechos en los 5 continentes. Es apropiado para todas las tareas cotidianas en la cocina, tanto grandes como pequeñas. bamix® es muy manejable con su asa ergonómica a la medida de la mano y puede conectarse con gran facilidad. También las manos más pequeñas pueden manejar el aparato sin problemas. También es apropiado para personas zurdas. bamix® es un **producto suizo de calidad** de alta precisión del que estamos orgullosos desde 1954.

### Para su seguridad:

- **Lea estas instrucciones antes de la puesta en funcionamiento.**
- **Sólo se permite emplear el aparato para su uso previsto, que es la preparación de alimentos.**
- **Rechazamos toda derecho de garantía y de indemnización por empleos que no tienen que ver con la preparación de alimentos.**



### Antes del uso

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

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



- Conectar el aparato únicamente a corriente alterna con una tensión en conformidad con la placa de características del aparato
- El aparato no debe ser utilizado por niños. El aparato y sus cables de conexión se mantienen fuera del alcance de los niños
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años o por personas con capacidades físicas, sensoriales o psíquicas restringidas o con falta de experiencia y conocimientos siempre que lo hagan bajo supervisión o siempre que reciban instrucciones sobre cómo utilizar el aparato de modo seguro y hayan entendido los riesgos que pueden derivarse del mismo. No está permitido que los niños jueguen con el aparato. No se permite que la limpieza o el mantenimiento del aparato sean realizados por niños sin supervisión
- Hay que **desconectar siempre el aparato de la red eléctrica** siempre que no esté bajo supervisión y antes de proceder al montaje y desmontaje y o a la limpieza del mismo
- No colocar el aparato sobre superficies calientes ni cerca de llamas de gas abiertas para evitar que la carcasa pueda sufrir daños
- El aparato puede sumergirse en líquidos sólo hasta por debajo de la separación entre la carcasa y el mango
- No lavar en el lavavajillas ni **el aparato ni la cubierta protectora**
- Limpiar el aparato sólo con un trapo húmedo
- **Desconectar el enchufe de la red eléctrica** siempre que manipule en la cubierta protectora y los accesorios de trabajo, como por ejemplo al limpiar el aparato bajo el chorro de agua y al cambiar **los accesorios de trabajo**
- Conectar el aparato sólo después de haber introducido la varilla dentro del recipiente de trabajo
- bamix® está equipado con un interruptor de seguridad que evita una puesta en funcionamiento involuntaria y que desconecta el aparato de inmediato cuando se suelta el interruptor
- Con objeto de evitar peligros, si el cable eléctrico de conexión del aparato llegara a dañarse, es necesario que sea reemplazado por el fabricante, por su servicio de atención técnica o por una persona con una calificación similar
- Desconectar el enchufe de la red eléctrica en caso de averías durante el funcionamiento y después del empleo
- No desconectar nunca el enchufe de la red eléctrica con las manos mojadas
- No transportar jamás el aparato por el cable ni tirar de éste
- No tender el cable eléctrico sobre bordes afilados ni aprisionarlo con nada
- No colocar ni colgar el cable eléctrico sobre objetos calientes o llamas abiertas y protegerlo contra el calor y el aceite

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



#### Garantía (fabricante)

En cuanto fabricante, ofrecemos una garantía por este aparato de 2 años a partir de la fecha de la compra. Dentro de este período de garantía, solucionaremos gratuitamente cualquier defecto debido a fallos de material o de fabricación, y ello según nuestro propio criterio reparando o reemplazando el aparato. Si el vendedor ofreciera una garantía diferente (mayor) que la garantía legal, el aparato ha de ser entregado a esa organización de ventas como caso de garantía. No es posible exigir del fabricante que proporcione una garantía con ese volumen.

#### La garantía no cubre lo siguiente:

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

#### Accesorios



##### Jarra

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



**No calentar nunca en el microondas con la tapa puesta. Los líquidos con contenido de grasa o aceite pueden dejar huellas en el interior del recipiente al calentar. Si usted va a congelar comida en el vaso tapado, retire la tapa sólo cuando de que se haya descongelado la comida. Podría haber riesgo de rotura!**

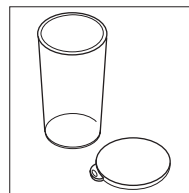
#### Accesorios

##### Vaso 0,6 l

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



**No calentar nunca en el microondas con la tapa puesta. Los líquidos con contenido de grasa o aceite pueden dejar huellas en el interior del recipiente al calentar. Si usted va a congelar comida en el vaso tapado, retire la tapa sólo cuando de que se haya descongelado la comida. Podría haber riesgo de rotura!**

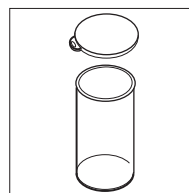


##### Vaso 0,4 l

Con tapa, 0,4 l de contenido, ideal para pequeñas cantidades, resistente a los golpes, resistente al calor, apto para microondas

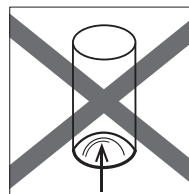


**No calentar nunca en el microondas con la tapa puesta. Los líquidos con contenido de grasa o aceite pueden dejar huellas en el interior del recipiente al calentar. Si usted va a congelar comida en el vaso tapado, retire la tapa sólo cuando de que se haya descongelado la comida. Podría haber riesgo de rotura!**



**Antes del primer uso, lavar la jarra y los vasos con agua, aumenta la resistencia a los arañazos.**

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

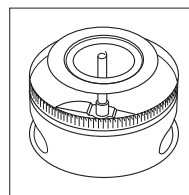


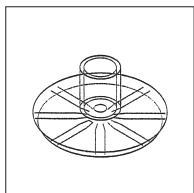
##### Procesador (volumen máximo 200 ml)

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



**El procesador sólo debe ponerse en funcionamiento con la tapa cerrada. No lavar el procesador en el lavavajillas.**

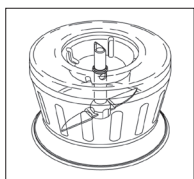




### Disco pulverizador (apto para lavavajillas)

El disco pulverizador bamix® es un accesorio del procesador bamix®. Sólo para pulverizar alimentos secos. Para moler alimentos de un tamaño algo mayor tienen que ser molidos primero en el procesador bamix® (sin disco pulverizador). Echar primero los alimentos para moler en la cubierta del procesador y colocar entonces el disco pulverizador. (Disco hacia abajo, cilindro hacia arriba). Conectar entonces el bamix® al nivel II.

Se obtiene un resultado mejor si se coge el procesador con la mano y se mantiene en una posición ligeramente oblicua, agitándolo incluso un poco. Emplee únicamente alimentos completamente secos. Recomendamos un funcionamiento continuo de unos 30 segundos. Después hay que hacer una pausa de enfriamiento de aprox. 1 minuto. Emplear el disco pulverizador sólo dentro de un rango de temperatura entre -20°C y 70°C. Proteger el disco pulverizador contra fuertes golpes. Debido al uso, el disco pulverizador bamix® se pone turbio. Ello no afecta al funcionamiento. Antes de abrir la tapa del procesador, espere a que el polvo se haya depositado.



### Triturador (volumen máximo 250 ml)

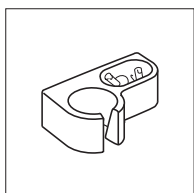
Tritura nueces, almendras, hierbas secas y especias, cereales, azúcar, café. Consejo: Procese sólo alimentos secos. Nunca llene demasiado el molinillo (riesgo de bloqueo). Emplear el triturador siempre al nivel II. Para obtener un mejor resultado, coja el triturador con la mano y agítelo durante el triturador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

### Cuchilla desmontable

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

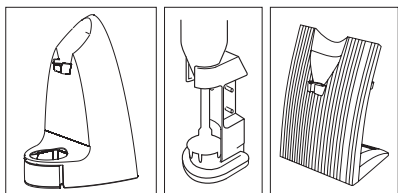


**El triturador sólo debe ponerse en funcionamiento con la tapa cerrada. La cuchilla del triturador hay que guardarla siempre dentro del triturador, no guardarla nunca por separado. El triturador (excluyendo la cuchilla) es apto para lavavajillas. No exceder nunca el tiempo de funcionamiento ininterrumpido máximo de 3 minutos.**



### Soporte de pared

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

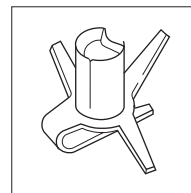


### Soportes

Recomendamos colocar el soportes en la superficie de trabajo de manera que esté siempre accesible.

**Cuanto más a mano tenga el bamix®, más a menudo lo utilizará.**

## Los accesorios de trabajo

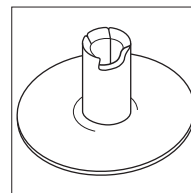


### Multichuchilla (para picar)

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



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

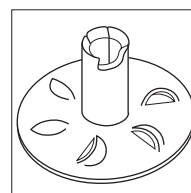


### Disco giratorio (para espumar)

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



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

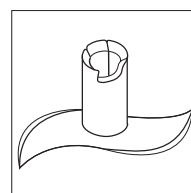


### Batidor (para emulsionar)

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



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



### Cuchilla de carne (para cortar)

Corta y pica la carne o el pescado (cocinados o sin cocinar), así como verdura con fibras duras.

Procese sólo carnes sin huesos y con pocos tendones. Una parte de los tendones se separa enrollándose al rededor del eje de inserción de la cuchilla, de donde hay que retirarlos de cuando en cuando durante el proceso de trabajo. Corte la carne, el pescado o la verdura en dados de aprox. 1 cm y póngalos en un recipiente. Por cada paso de trabajo, no procese una cantidad mayor de 500 gramos.



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

## Aplicaciones/movimientos de la mano



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



### Movimiento rotatorio

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



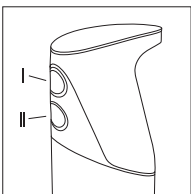
### Movimiento ascendente

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



### El licuado

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



### Interruptor/niveles de comando

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

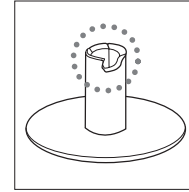
Nivel II para todos los alimentos espesos y duros y para cantidades mayores.



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

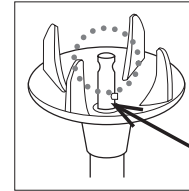
Encontrará otros consejos útiles en nuestra página web [www.bamix.com](http://www.bamix.com)

## Colocación y recambio de los accesorios de trabajo



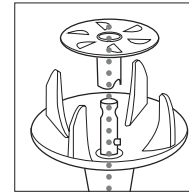
Si observa de cerca los accesorios de trabajo, descubrirá un recorte en los mismos (figura 1).

Recorte



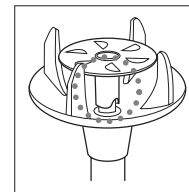
Al final del eje de accionamiento del bamix®, en el centro de la cubierta de protección, encontrará la así llamada patilla de arrastre (figura 2).

Patilla de arrastre



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

Insertar y retirar verticalmente



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

Fijación

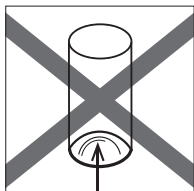
**Por motivos de seguridad, al recambiar el accesorio de trabajo hay que desconectar siempre el enchufe de la red eléctrica. No tocar jamás los accesorios de trabajo en funcionamiento.**



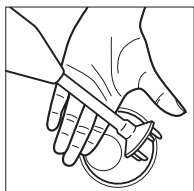


### Recipientes de trabajo

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



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



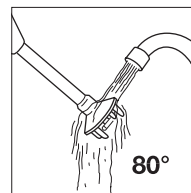
**Riesgo de salpicaduras y de escaldaduras.**



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



### Limpieza y cuidado (Desenchufar siempre enchufe del cable de alimentación)

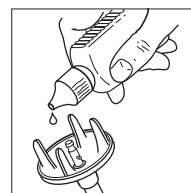


La limpieza es muy sencilla. Retirar el accesorio de trabajo y lavarlo. Es suficiente con limpiar bajo el grifo la parte sucia del aparato después de cada empleo (no conectarlo). En caso de restos de comida persistentes, la manera más fácil de limpiar el bamix® es hacerlo funcionar dentro de un recipiente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



**Ni el aparato ni la cubierta protectora son aptos para lavavajillas. En el aparato puede producirse corrosión (ennegrecimiento) de la cubierta protectora si ésta permanece demasiado tiempo en el agua.**

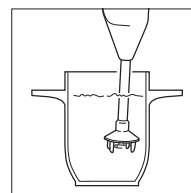
**Importante: Limpiar el aparato y retirar el accesorio de trabajo inmediatamente después de utilizarlo. Con ello se evita que se quede pegado el eje o el accesorio de trabajo. Colocar los accesorios de trabajo sólo cuando vayan a ser empleados.**



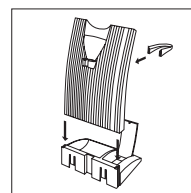
El bamix® se mantiene „en forma“ durante más tiempo si es lubricado con aceite con regularidad cada dos meses más o menos. Emplee para ello una gota de aceite de cocina. Sostenga el bamix® con la cubierta protectora hacia arriba, eche 2-3 gotas de aceite en el eje de accionamiento y conecte el aparato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



### Qué hacer en caso de problemas



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



### Montaje del soporte SwissLine

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



**Datos técnicos** (para los indicadores de potencia por favor, consultar la descripción general del producto)

**Seguridad mecánica y eléctrica**

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

**Directivas y normas**

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

**Aislamiento Interruptor Operación de corta duración Materiales**

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

**Marcas de control**



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

**Contacto con los alimentos**



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

**Reciclaje**



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

**Fabricante**

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

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

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

Modo de emprego  
Máquina de cozinha bamix®

**Índice**

Descrição do produto/Matrix	2
Nota prévia	63
Antes da utilização	63
Regras de segurança para bamix®	64
Acessórios	65
Peças de trabalho	68
Utilizações/Movimentos da mão	69
Interruptor/Escalões	69
Encaixe e mudança das peças de encaixe	70
Recipientes de trabalho	71
Limpeza e manutenção	72
Que fazer...	72
Dados técnicos	73

Prezado Cliente

Damos-lhe os parabéns pela compra da **máquina de cozinha bamix®**, cuja qualidade já foi comprovada milhões de vezes, tendo utilizadores satisfeitos em todos os 5 continentes. É própria tanto para os pequenos trabalhos diários na cozinha como para os grandes. A bamix® é prática, porque possui um punho ergonómico e é fácil de ligar. Mesmo mãos pequenas podem trabalhar facilmente com o aparelho, que também é próprio para pessoas esquerdinas. bamix® é um **produto suíço de qualidade** de alta precisão, do qual nos orgulhamos desde 1954.

**Para sua segurança:**

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



**Antes da utilização**

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



## Respeite as instruções de segurança para bamix®



- Ligar o aparelho exclusivamente a corrente alternada – com a tensão indicada na chapa de características
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. O aparelho e seus cabos de conexão são mantidos longe das crianças
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, mas se forem vigiadas ou se tiverem sido instruídas quanto à utilização segura do aparelho e se tiverem compreendido os perigos daí resultantes. Crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser feitas por crianças sem vigilância.
- O aparelho deve estar **desligado da corrente elétrica da rede** sempre que não haja vigilância e antes da montagem, da desmontagem ou da limpeza
- Não colocar o aparelho sobre superfícies quentes ou perto de chamas de gás para que a blindagem não sofra danos
- O aparelho só pode ser mergulhado em líquidos até abaixo da separação entre a blindagem e o punho
- Não lavar o **aparelho nem a tampa de protecção** na máquina de lavar louça
- Limpar o aparelho apenas com um pano humedecido
- **Desligar a ficha da tomada** sempre que se manusear a tampa de protecção ou peças de trabalho, como p. ex. durante a limpeza do aparelho sob água corrente e na **mudança das peças de trabalho**
- O aparelho só deve ser ligado com a vareta na tigela de trabalho
- A bamix® possui um interruptor de segurança que evita uma ligação inadvertida e desliga imediatamente depois de se largar o interruptor
- Se o cabo elétrico deste aparelho for danificado, tem de ser substituído pelo fabricante, pelos seus serviços de assistência, ou por pessoa igualmente qualificada, a fim de se evitarem perigos
- Retirar a ficha da tomada no caso de avaria, durante o uso e após o uso
- Nunca tirar a ficha da tomada com as mãos molhadas
- Nunca transportar nem puxar o aparelho pelo cabo elétrico
- Não passar nem dobrar o cabo por cima de arestas afiadas
- Não colocar nem suspender o cabo sobre objectos quentes ou chamas e protegê-lo do calor e óleo

- O aparelho não deve ser ligado se
  - o aparelho, a blindagem ou o cabo apresentarem danos;
  - houver suspeita de avaria após queda ou situação semelhante.Em tais casos, o aparelho deve ser entregue **aos nossos serviços de reparações**
- Reparações só devem ser feitas pelos nossos técnicos. Reparações mal feitas podem ser perigosas para o utilizador. Se o aparelho for utilizado para fins não adequados, mal utilizado ou incorrectamente reparado, não nos responsabilizaremos por eventuais danos daí decorrentes. Em tais casos não há direito a garantia
- Para a eliminação do aparelho é preciso respeitar as normas locais. Ressalvam-se alterações técnicas e divergências específicas do país.



### Garantia (fabricante):

Na qualidade de fabricante, fornecemos uma garantia de 2 anos a partir da data de compra para este dispositivo. Dentro deste prazo de garantia eliminaremos a nosso critério, por intermédio de reparação ou substituição, todas as falhas de material ou avarias de fabricação. Se o vendedor conceder uma outra garantia (maior) do que a legalmente prevista, o dispositivo deverá ser apresentado como caso de reclamação de garantia na respetiva organização comercial. Não pode ser exigida do fabricante nenhuma garantia neste perímetro.

### Os seguintes casos não são cobertos pela garantia:

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

### Acessórios



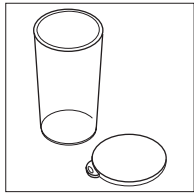
#### Jarro

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

**Nunca aquecer no microondas com a tampa colocada. Líquidos contendo gordura e óleo podem deixar resíduos no interior do recipiente ao ser aquecido. Se congelar comida num recipiente com tampa, retire a tampa somente após descongelar para evitar que este se parta.**



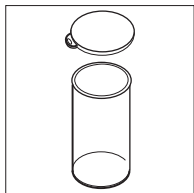
## Acessórios



### Copo 0,6 l

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

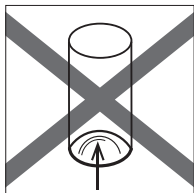
**Nunca aquecer no microondas com a tampa colocada. Líquidos contendo gordura e óleo podem deixar resíduos no interior do recipiente ao ser aquecido. Se congelar comida num recipiente com tampa, retire a tampa somente após descongelar para evitar que este se parta.**



### Copo 0,4 l

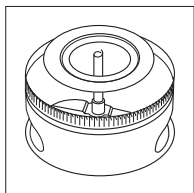
Com tampa, 0,4 l de capacidade, ideal para pequenas quantidades, resistente a choques, resistente ao calor, pode ir ao microondas

**Nunca aquecer no microondas com a tampa colocada. Líquidos contendo gordura e óleo podem deixar resíduos no interior do recipiente ao ser aquecido. Se congelar comida num recipiente com tampa, retire a tampa somente após descongelar para evitar que este se parta.**



**Por favor, lave as lâminas e o jarro com água antes de utilizar, isso aumentará a resistência das peças, contribuindo para que não fiquem arranhadas.**

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



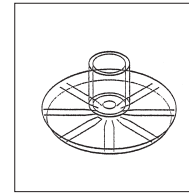
### Triturador (capacidade máx. 200 ml)

Tritura nozes, amêndoas, ervas, cereais, chocolate, queijo, açúcar para açúcar em pó, especiarias, pão em pão ralado, café, alho, rábano, mistura crumble/mimosa. **Sugestão:** o chocolate deve estar duro ao ser triturado. Nunca encher demasiadamente o triturador para não bloquear. Utilizar o triturador sempre no escalão II.

Para um melhor resultado, pegar no triturador e agitá-lo durante o processo de trabalho. Para lavar, o pé do triturador pode ser separado da concha. Empurrar simultaneamente os dois encaixes do fundo para os separar. Depois da lavagem, voltar a colocar a concha no pé do triturador e calcar.

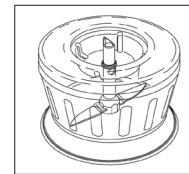


**O triturador deve trabalhar sempre com a tampa fechada. Não lavar o triturador na máquina.**



### Disco de moer (pode ser lavado na máquina de lavar loiça)

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



### Picadora (capacidade máx. 250 ml)

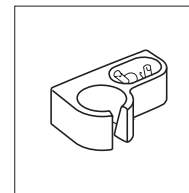
Pica nozes, amêndoas, ervas e condimentos secos, cereais, açúcar, café. Sugestão: trabalhar exclusivamente com alimentos secos. Nunca encher demasiadamente a picadora para não bloquear. Utilizar a picadora sempre no escalão II. Para um melhor resultado, pegar no picadora e agitá-lo durante o picadora de trabalho.

### Lâmina desmontável

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

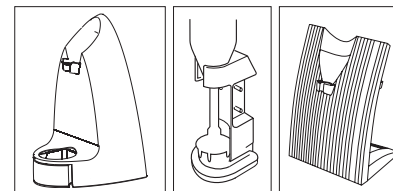


**Durante a operação, a trituradora pode ser usada apenas com a tampa fechada. A lâmina da trituradora deve permanecer sempre junta com a trituradora, nunca a armazene em separado. A trituradora (excl. a lâmina) pode ser lavada na máquina de lava-loiça. Cumpra a indicação de operação ininterrupta máx. de 3 minutos**



### Suporte de parede

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

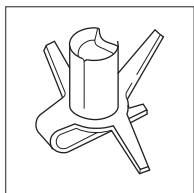


### Suporte de mesa

Este suporte deve estar sempre acessível no local de trabalho.

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

## Peças de trabalho

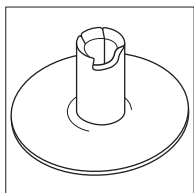


### Lâmina múltipla (triturar)

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



**Risco de ferimentos pelas lâminas afiadas e peças em rotação.**

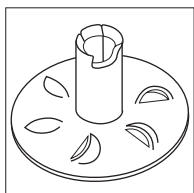


### Espumador

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



**Risco de ferimentos pelas lâminas afiadas e peças em rotação.**

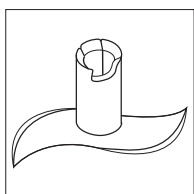


### Emulsionador

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



**Risco de ferimentos pelas lâminas afiadas e peças em rotação.**



### Cortador de carnes e legumes

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

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

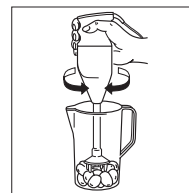


**Risco de ferimentos pelas lâminas afiadas e peças em rotação.**

## Utilizações/Movimentos da mão

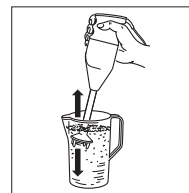


**Ao retirar o aparelho de produtos quentes há risco de queimadura.**



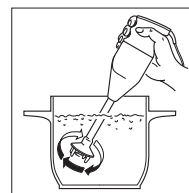
### Rotação

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



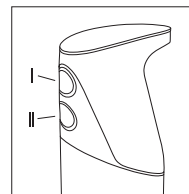
### Subida

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



### Passar

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



### Interruptor/Escalões

Escala I para todos os produtos leves e porosos e pequenas quantidades.

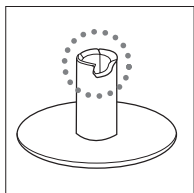
Escala II para todos os produtos espessos, duros e grandes quantidades.



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

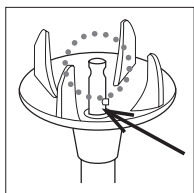
Para outras sugestões úteis:  
[www.bamix.com](http://www.bamix.com)

## Encaixe e mudança das peças de encaixe



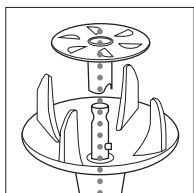
Entalhe

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



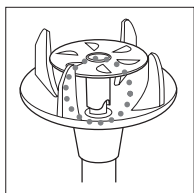
Pino de arrasto

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



Encaixar e retirar na vertical

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



Fixar

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

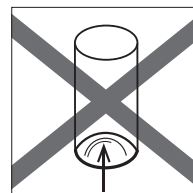


**Por motivos de segurança, retirar a ficha da tomada antes de substituir peças. Nunca tocar em peças em rotação.**

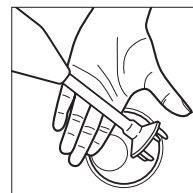


## Recipientes de trabalho

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

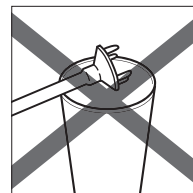


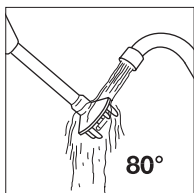
No caso de serem utilizados outros recipientes, nunca utilizar recipientes com fundo curvo para cima, porque pode haver contacto com as peças de trabalho



**Perigo de salpicos e de queimadura.**

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





### Limpeza e manutenção (Retirar sempre a ficha da tomada elétrica)

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



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

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

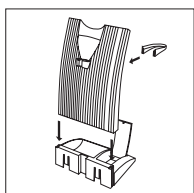
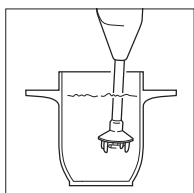


A bamix® mantém-se „em forma“ durante mais tempo se for oleada a intervalos de alguns meses. Deve ser usado óleo alimentar. Segurar na bamix® com a tampa de protecção para cima, deitar 2 a 3 gotas de óleo no veio motor e ligar o aparelho durante aprox. 30 segundos, lavando seguidamente a haste em água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



### Que fazer...

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



### Montagem do suporte SwissLine

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

**Dados técnicos** (para indicações sobre a potência consulte a informação geral do produto)

**Segurança mecânica e eléctrica**  
EN 50564  
EN 55014-1  
EN 55014-2  
EN 60335-1  
EN 60335-2-14  
EN 61000-3-2  
EN 61000-3-3  
EN 62233  
EN 63000

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

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

### Símbolos de teste



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

**Contacto com alimentos**



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

**Eliminação**



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

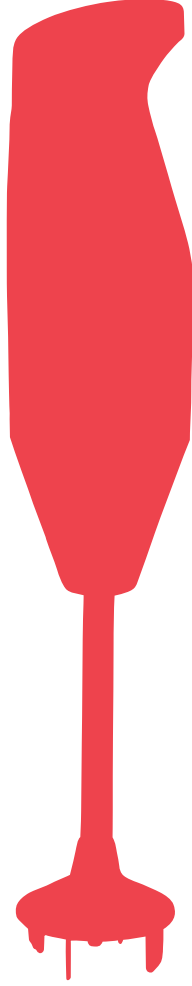
**Fabricante**

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

Reservado o direito de alterações.  
As indicações acima são específicas do país.  
[www.bamix.com](http://www.bamix.com)







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

bamix® Universal-Küchenmaschine **793 029**

© ESGE AG, Hauptstrasse 21, CH-9517 Mettlen/Schweiz  
03.19. 30'000