

SwissLine

Gebruiksaanwijzing p.	3
Käyttöohje s.	12
Bruksanvisning s.	21
Bruksanvisning s.	30
Brugsanvisning s.	39

# bamix®

of Switzerland

## The Original





# Gebruiksaanwijzing

## bamix® SwissLine

### Inhoud

Voorwoord	3
Vóór het gebruik	3
Veiligheidsvoorschriften voor bamix®	4
Beschrijving van het apparaat	5
Extra accessoires	6
De hulpstukken	7
Toepassingen/handbewegingen	8
Schakelstanden	8
Opzetten en wisselen van de hulpstukken	9
Werkbakken	9
Reiniging en onderhoud	9
De processor	10
Opbergen	10
Technische gegevens	11

### Geachte klant

We feliciteren u met de koop van de universele bamix® staafmixer. bamix® heeft zijn waarde miljoenen malen bewezen en heeft tevreden gebruikers in alle 5 de continenten. Het apparaat is geschikt voor de dagelijks in de keuken voorkomende kleine en minder kleine karweitjes. bamix® ligt door de ergonomisch gevormde greep goed in de hand en is gemakkelijk in te schakelen. Zelfs met kleine handen is het apparaat eenvoudig te bedienen. Het is ook geschikt voor linkshandigen. bamix® is een hoogwaardig kwaliteitsproduct waarop we sedert 1954 trots zijn.

### Vóór het gebruik

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

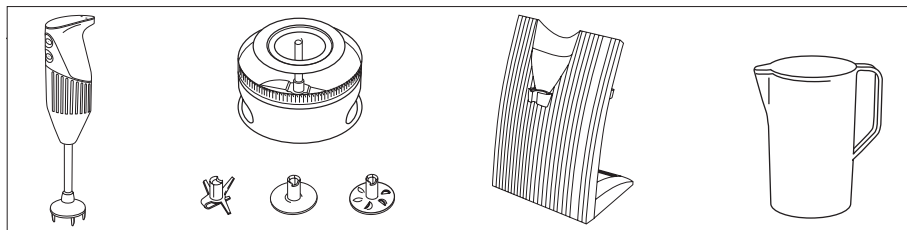
## Besteed de nodige aandacht aan de veiligheidsinstructies

Veiligheidsvoorschriften voor bamix®

- Dit apparaat is niet geschikt voor personen (ook kinderen) met een lichamelijke, sensorische of geestelijke handicap of met gebrek aan ervaring en/of kennis, tenzij zij het gebruik van het apparaat eerst hebben geleerd onder toezicht of met instructie van een persoon die voor hun veiligheid verantwoordelijk is.
- Let op dat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Kinderen mogen de mixer niet zonder toezicht gebruiken.
- Als het aansluitsnoer van dit apparaat beschadigd wordt, moet het door de fabrikant of de klantendienst van de fabrikant of een andere gekwalificeerde persoon worden vervangen, om risico's te voorkomen.
- Als er geen toezicht is wen voor de monteren, het demonteren en het reinigen moet de verbinding van de mixer met het elektriciteitsnet altijd verbroken worden.
- Het toestel alleen aansluiten aan wisselstroom – met spanning als vermeld op het typeplaatje op het apparaat.
- Een elektrisch apparaat is geen kinderspeelgoed. Kinderen zien de gevaren niet die kunnen ontstaan bij het omgaan met elektrische apparaten. Het apparaat daarom buiten handbereik van kinderen gebruiken en bewaren.
- Apparaat niet op hete oppervlakken of in de buurt van open vuur neerzetten om te verhinderen dat het omhulsel gaat smelten.
- Het apparaat mag maar tot aan de greep in vloeistoffen worden gedompeld.
- Het apparaat niet in de vaatwasmachine afwassen.
- Het apparaat uitschakelen of, nog beter, de stekker uit het stopcontact trekken als u aan de beschermkap of de hulpstukken hanteert, bijv. bij het reinigen onder stromend water en bij het wisselen van hulpstukken.
- Apparaat pas inschakelen als de staaf zich in de werkbak bevindt
- bamix® is voorzien van een veiligheidsschakelaar, die ongewild inschakelen van het apparaat verhindert en het apparaat bij het loslaten van de schakelaar direct afzet.
- Na het gebruik en bij storingen tijdens het gebruik stekker uit het stopcontact trekken.
- De stekker nooit met natte handen uit het stopcontact trekken.
- Het apparaat nooit aan het snoer dragen en nooit aan het snoer trekken.
- Het snoer niet over scherpe kanten trekken of klemmen.
- Het snoer niet boven hete voorwerpen of open vlammen leggen of hangen en het tegen hitte en olie beschermen.
- Het apparaat nooit in gebruik nemen, als:
  - het apparaat, het omhulsel of het snoer beschadigd is,
  - een defect wordt vermoed nadat het apparaat gevallen is of zoiets dergelijks.In deze gevallen moet het het apparaat door onze reparatiedienst worden nagezien.
- Reparaties mogen alleen door onze vaklui worden uitgevoerd. Door niet vakkundige reparaties kunnen aanzienlijke risico's voor de gebruiker ontstaan. Als het apparaat voor een andere doel wordt gebruikt dan waarvoor het bestemd is, het verkeerd bediend of niet vakkundig gerepareerd wordt, wijzen wij alle aansprakelijkheid voor eventuele schade af. In dit geval vervalt de garantie.
- Wanneer het apparaat als afval wordt verwijderd, moet dit volgens de lokale voorschriften plaatsvinden.  
Technische wijzigingen en afwijkingen per land blijven voorbehouden.

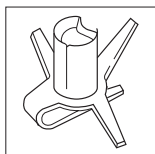
## Beschrijving van het apparaat

bamix® type «SwissLine»

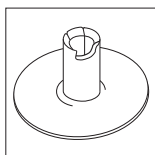


Hulpstukken en accessoires

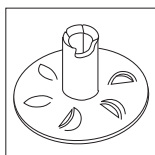
Multifunctioneel mes



Gladdeschijf of klopper

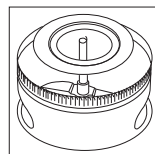


Gaatjesschijf of mixer

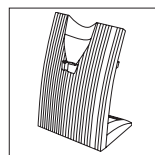


Hulpstukken en accessoires

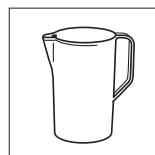
Processor



Standaard  
SwissLine



Beker 1,0 l



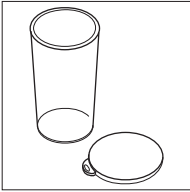
De hierboven afgebeelde hulpstukken en accessoires behoren tot de standaarduitrusting van het desbetreffende model.  
Controleer de inhoud van de verpakking.

## Extra accessoires



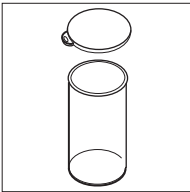
### **Beker**

Met deksel, 1,0 l



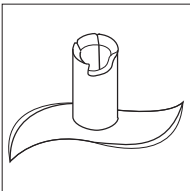
### **Grote beker**

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



### **Kleine beker**

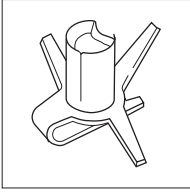
Met deksel, 0,4 l inhoud, ideaal voor kleine hoeveelheden.



### **Vleesmes**

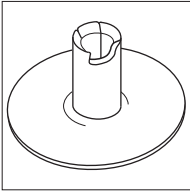
Snijdt, hakt en maakt vlees (rauw en gekookt/gebraden) en groente met harde vezels fijn.

## De hulpstukken



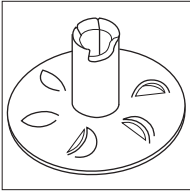
### **Multifunctioneel mes**

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



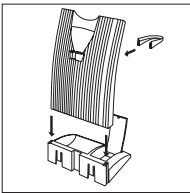
### **Gladdeschijf of klopper**

Emulgeert, klutst en maakt eiwit en slagroom luchtig. Wordt gebruikt voor het opkloppen van soepen en sausen. Voor alles wat schuimig en luchtig moet zijn.



### **Gaatjesschijf of mixer**

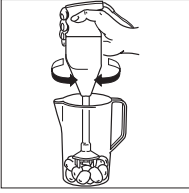
Roert en mixt shakes, dranken, puree, slasausen, mayonnaise. Dus voor alles wat dikcrèmeachtig en dikvloeibaar is.



### **Montage standaard SwissLine**

1. Voorkant in bodem steken
2. Snoerhouder inschuiven
3. Deksel van opbergvakje hulpstukjes inzetten.

## Toepassingen/handbewegingen



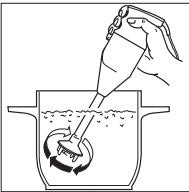
### Draalen

Tijdens het werk het apparaat met lichte bewegingen in de pols draaien, een beetje optillen en op de massa terug laten zakken (niet drukken of stampen). De fijnheidsgraad is afhankelijk van de mengduur.



### Omhoogtrekken

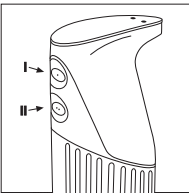
De bamix® een paar seconden op de bodem van de bak laten staan. Daarna schuin houden en langzaam langs de wand van het recipiënt naar boven trekken. Als de massa niet meer meestijgt, het apparaat weer terug naar de bodem brengen en het geheel herhalen tot de massa stijf geslagen is.



### Passeren

bamix® schuin in de massa dompelen, het apparaat inschakelen en de massa passeren. Vóór het er uitnemen het apparaat uitschakelen om spatten te vermijden.

Tip: Tijdens het werken de vrije hand boven de bakopening houden om te verhinderen dat de ingrediënten er uitspatten.



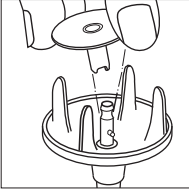
### Schakelstanden

Stand I voor alle lichte, luchtige gerechten en geringe hoeveelheden.

Stand II voor alle dikvloeibare, harde producten en grote hoeveelheden.



## Opzetten en wisselen van de hulpstukken



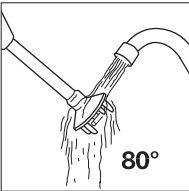
Zet het hulpstuk zo loodrecht mogelijk op de as en wel zo dat de meeneempen van de aandrijfjas precies in de kerf van het hulpstuk past. Door het centreren gaat het opzetten gemakkelijker. Voor het verwijderen van het hulpstuk het gewoon van de as aftrekken.

**Opgelet: Voor het wisselen van de hulpstukken voor de veiligheid de stekker uit het stopcontact trekken.**



## Werk recipiënten

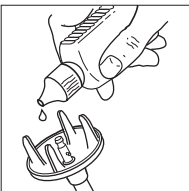
U kunt in ieder recipiënt werken, ook direct in de pan op het fornuis. Gebruik kleine recipiënten voor kleine hoeveelheden en grote recipiënten voor grotere hoeveelheden. Smalle hoge recipiënten zijn voor het werken beter geschikt dan brede lage.



## Reiniging en onderhoud

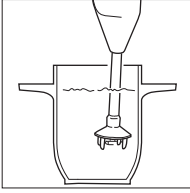
De reiniging is heel eenvoudig. Hulpstuk afnemen en schoonmaken. Het is voldoende het verchromde gedeelte van het apparaat na ieder gebruik onder stromend water te reinigen (apparaat niet inschakelen). Bij hardnekkige etensresten gaat het schoonmaken het eenvoudigste als u de bamix® in een recipiënt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

**Belangrijk: Het apparaat onmiddellijk na het werken goed schoonmaken. Daardoor verhindert u dat de aandrijfjas vast gaat kleven.**



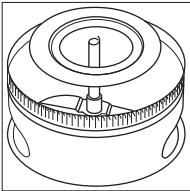
De bamix® blijft langer «fit» als u hem om de paar maanden met olie smeert. Gebruik daarvoor zuurvrije olie (bijv. vaselineolie die in de apotheek verkrijgbaar is). Houd de bamix® met de beschermkap naar boven, doe 2 à 3 druppels olie op de aandrijfjas en schakel het apparaat ca. 2 à 3 minuten lang in. Reinig het apparaat daarna in heet water.

## Wat te doen...



als de aandrijfjas van het apparaat niet meer draait?

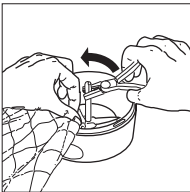
Als de bamix® enige tijd niet is gebruikt, kan het voorkomen dat de aandrijfjas vastzit omdat ternauwernood zichtbare, heel kleine etensrestjes hard zijn geworden en het onderste aslager verkleefd is. Zet het werkgedeelte van het apparaat 5 à 10 minuten in een bak heet water. Daarna het apparaat inschakelen, de bamix® zal dan meestal weer zijn dienst verrichten. Als dit het geval is, het mesje op de as plaatsen en met een tangetje deze losdraaien.



## De processor

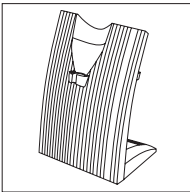
Maakt noten, amandelen, kruiden, graan, chocolade, kaas, suiker tot poedersuiker, specerijen, brood tot paneermeel, koffie, uien, knoflook, mierikswortel, peterselie, hardgekookte eieren/eigeel voor garneringen. Tip: verwerk alleen droge voedingsmiddelen. Chocolade moet voor het malen hard zijn. Doe nooit teveel maalgoed in de processor om blokkeren te voorkomen. De processor steeds op stand II gebruiken.

Voor het afwassen kan de processorvoet uit het kuipje worden gehaald. Op de bodem de twee klemmen tegelijk uitelkaar drukken. Na het afwassen het kuipje weer in de processorvoet leggen en samendrukken.



## Vervangen van de processormessen of de koppeling

Draai de koppeling er met een tang tegen de richting van de wijzers van de klok in af, houd daarbij het mes met een lap vast. Nu kunt u het mes of de koppeling, als ze kapot zijn, vervangen. Met een tang de stift losdraaien, (linkse draad) daarbij het mes met een doekje vasthouden.



## Opbergen

Wij raden u aan de bamix® altijd binnen handbereik op het aanrecht te zetten.

Hoe makkelijker het apparaat te pakken is, des te meer het gebruikt wordt.

## Technische gegevens

Motor	230 Volt, 50 Hz
Vermogen	type M 200 = 200 W type M 230 = 230 W type M 250 = 250 W
Toerental	type M 200 = 12'000/17'000 omw./min. type M 230 = 12'500/17'500 omw./min. type M 250 = 13'000/18'000 omw./min.
Mechanische en elektrische veiligheid	EN 60335-2-14/A1:2008/A2:2012 EN 60335-1:2010 (Fifth Edition) EN 61000-3-2/A2:2009 EN 61000-3-3:2008 EN 55014-1/A1:09+A2:11 EN 55014-2/A2:08 EN 62233:2008
Isolatie	dubbel
Schakelaar	veiligheidsschakelaar met impulscontact
Totale lengte	34 cm
Gewicht	940 g
Snoer	1,9 m
Kortdurend gebruik	5 min.
Materiaal en omhulsel	Alle onderdelen zijn roestvrij, bestand tegen levensmiddelen en neutraal van smaak

Keurmerken



Fabrikant

ESGE AG, CH-9517 Mettlen/Schweiz

Technische wijzigingen voorbehouden.

### Sisällysluettelo

Alkusanat	12
Ennen käyttöä	12
bamix® turvaohjeet	13
Laiteselostus	14
Erikoisvarusteet	15
Laitteen osat	16
Käyttötapoja/Käsittely	17
Nopeuden valinta	17
Osien kiinnitys ja vaihto	18
Työskentelyastiat	18
Puhdistus ja hoito	18
Myily	19
Säilytys	19
Teknisiä tietoja	20

### Hyvä Asiakas

Onnittelemme Teitä bamix® – pienoiskeittiökoneen hankinnasta. bamix® on osoittautunut käytössä luotettavaksi ja sillä on kaikissa maanosissa tyytyväisiä käyttäjiä. bamix® soveltuu päivittäisiin pieniin ja suuriin keittiöihin. bamix® on kätevä, muotoilultaan kätevä sopiva ja helppo käynnistää. Se soveltuu niin oikea kuin vasenkätisille. bamix® on korkealuokkainen laatutuote ja olemme ylpeitä, että olemme voineet valmistaa sitä aina vuodesta 1954.

### Ennen käyttöä

Lukekaa kaikki tässä käyttöohjeessa annetut ohjeet tarkasti. Ne antavat Teille tärkeitä tietoja laitteen tarkasti turvallisesta käytöstä, ja huollosta. Säilyttäkää tämä käyttöohjekirja huolellisesti ja antakaa se myös niille henkilöille, jotka käyttävät laitetta Teidän lisäksenne. Laitetta saa käyttää ainoastaan suunniteltuun tarkoitukseen tämän käyttöohjeen mukaisesti.

## Huomattava turvaohjeet

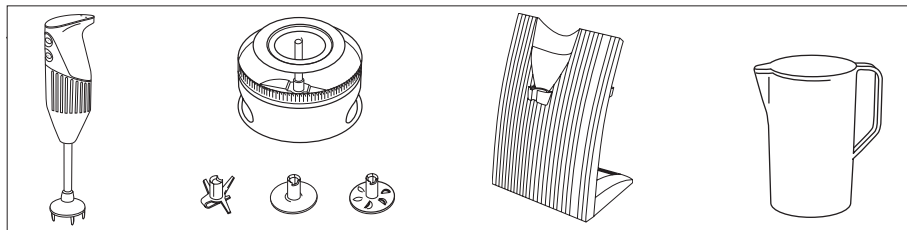
### bamix® turvaohjeet

- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten ihmisten (mukaan lukien lapset) käytettäväksi, joilta puuttuvat fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt laitteen turvalliseen käyttöön, tai joilla ei ole riittävästi kokemusta ja/tai tietoa laitteesta. He saavat käyttää laitetta ainoastaan heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa, joka neuvoo heille, miten laitetta käytetään.
- Lapsia olisi valvottava niin, etteivät he pääse leikkimään laitteella.
- Lapset saavat käyttää sekoitinta vain aikuisen valvonnassa.
- Jos tämän laitteen verkkojohto vaurioituu, on valmistajan tai sen asiakaspalvelun ta vastaavan pätevyyden omaavan ammattihenkilön korjattava johto vaaratilanteiden välttämiseksi.
- Sekoitin on irrotettava aina verkkovirrasta, jos sitä ei ole kukaan valvomassa, se ei ole käytössä sekä ennen sen kokoamista ja purkamista tai puhdistusta.
- Kytkekää laite vain vaihtovirtaan – jännite laitteessa olevan tyyppikilven mukaan.
- Sähkölaite ei ole lasten leikkikalua. Lapset eivät ymmärrä vaaroja, joita saattaa syntyä sähkölaitteita käsiteltäessä. Käyttäkää ja säilyttäkää laitetta lasten ulottumattomissa.
- Älkää asettako laitetta kuumalle pinnalle tai avoimen kaasuliekkin lähelle, jottei kuori sulaisi.
- Laitteen saa upottaa nesteisiin vain kädensijaan saakka.
- Laitetta ei saa puhdistaa astianpesukoneessa.
- Laitetta puhdistettaessa juoksevalle vedellä tai teriä käsiteltäessä / vaihdettaessa on pistoke vedettävä pois pistorasiasta.
- Käynnistäkää laite vasta silloin, kun se on valmiina työhön käytettävässä astiassa.
- bamixissa on turvakytkin, joka estää tahattoman käynnistyksen ja pysäyttää laitteen heti, kun kytkimestä irrotetaan.
- Vetäkää pistoke pistorasiasta, jos käytän aikana esiintyy häiriöitä, sekä myös käytön jälkeen.
- Älkää koskaan vetäkö pistoketta pistorasiasta märin käsin.
- Älkää koskaan kantako laitetta liitäntäjohtosta.
- Älkää vetäkö tai pingotako liitäntäjohtoa terävien särmien yli.
- Älkää asettako tai ripustako johtoa kuumien esineiden tai avoimien liekkien yläpuolelle ja suojatkaa sitä kuumuudelta ja öljyltä.
- Älkää käyttäkö laitetta, jos
  - laite, kuori tai liitäntäjohto on vioittunut tai
  - epäilette laitteen vaurioituneen putoamisesta tai muusta syystä.Näissä tapauksissa laite on korjattava valtuutetussa huoltoliikkeessä.
- Laitteen korjauksen saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike. Virheellisestä korjauksesta saattaa aiheutua hengenvaarallisia tilanteita tuotteen käyttäjälle. Mikäli laitetta käytetään väärin tai muuhun kuin varsinaiseen tarkoitukseen tai korjaukset on tehnyt valtuuttamaton huoltoliike raukeaa laitteen takuu, emmekä voi ottaa vastuuta mahdollisista vahingoista.
- Laitteen lopullinen hävittäminen on tapahduttava paikallisten määräysten mukaisesti.

Pidätämme oikeuden teknisiin muutoksiin sekä maakohtaisiin poikkeamiin.

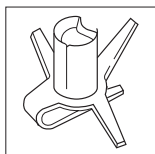
## Laiteselostus

bamix® tyyppi «SwissLine»

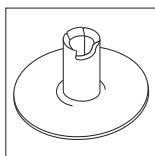


Varusteet

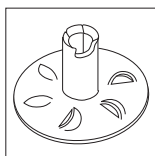
Monikäyttöterä



Vatkainlevy

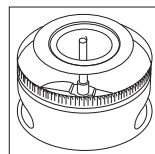


Sekoitinlevy

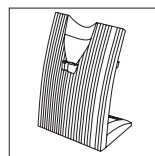


Varusteet

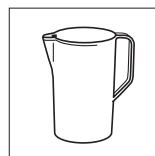
Mylly



Teline  
SwissLine



Kulho 1,0 l



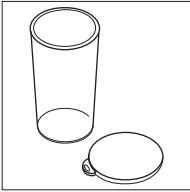
Kuhunkin malliin kuuluvat sarjanmukaisesti ylläkuvatut varusteet.  
Tarkistakaa pakkauksen sisältö.

## Erikoisvarusteet



### **Kulho**

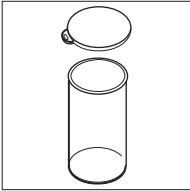
1,0 l + kansi



### **Kulho**

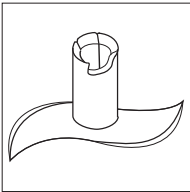
0,6 l + kansi

iskunkestävää, kestää jopa kiehuvaa vettä.



### **Kulho**

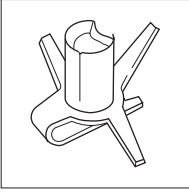
Kannellinen, tilavuus 0,4 l, ihanteellinen pienille määrille.



### **Tehoterä**

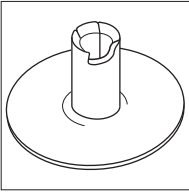
Hienontaa raan kalan, lihan ja maksan sekä kovasyiset vihannekset.

## Laitteen osat



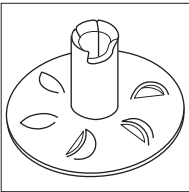
### Monikäyttöterä

Hienontaa, ja soseuttaa raakoja ja keitettyjä vihanneksia, hedelmiä, marjoja, vauvanruokia, keitettyä lihaa, pakastehedelmiä hedelmäjäädykkeeksi, sekä soseeksi ja jopa jääkuutioita jäämurskaksi. Soseuttaa keittoja ja kastikkeita. Sekoittaa kakku- ja ohukaistaikinoita. Siis kaikkiin vaikeisiin tehtäviin.



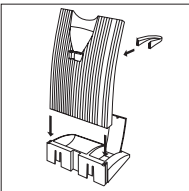
### Vatkainlevy

Vatkaa kuohkeaksi, vaahdottaa munanvalkuaiset ja kerman. Sekä kylmän rasvattoman maidon. Voidaan käyttää keittojen ja kastikkeiden vatkaamiseen. Kaikkeen, minkä tulee olla vaahdostaista ja ilmavaa.



### Sekoitinlevy

Sekoittaa pirtelöitä, juomia, soseita, salaatinkastikkeita, majoneesia, jäähdytettyjä juomia. Vispilöi marjapuuron sekä sekoittaa perunamuusin. Siis kaikkeen, mikä on paksunvaahdostaista tai sakeaa.

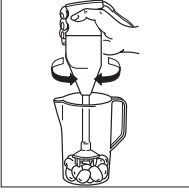


### SwissLine -telineen kokoaminen

1. Työnnä etupaneli alustaan
2. Aseta johdon pidike syvennykseensä
3. Kiinnitä terien säilytyslokeron kansi saranoilleen.

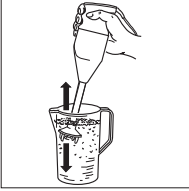


## Käyttötapoja/Käsittely



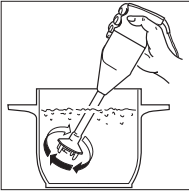
### Pyörittäminen

Pyörittäkää työskennellessänne laitetta kevyesti ranneliikkeellä, nostakaa hiukan ja antakaa pudota ruoka-aineeseen (älkää painako tai survoko). Hienousasteen määräätte työajan pituudella.



### Nostaminen

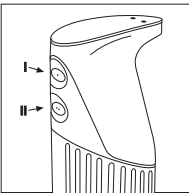
Antakaa bamixin olla joitakin sekunteja pohjalla. Pitäkää sitä sen jälkeen vinossa ja nostakaa hitaasti astian reunaa myöten ylös. Kun ruoka ei enää nouse vatkaimeen mukana ylös, viekää vatkaimeen takaisin pohjaan ja jatkakaa näin, kunnes seos on vatkattu.



### Soseuttaminen

Upottakaa bamix® viistoasennossa ruoka-aineeseen, käynnistäkää laite ja soseuttakaa. Pysäyttäkää laite, ennen kuin otatte sen pois kulhosta. Siten vältätte roiskumisen.

Vihje: Pitäkää työskennellessänne vapaata kättänne astian suun päällä; näin estätte soseutettavan ruoka-aineen roiskumasta astiasta.

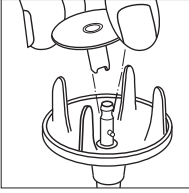


### Nopeuden valinta

Asento I kevyisiin, ilmaviin aineksiin ja pieniin määriin.

Asento II sakeisiin, koviin aineksiin ja suuriin määriin.

## Terien kiinnitys ja vaihto



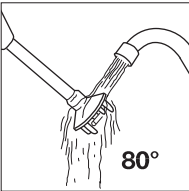
Työntäkää terä mahdollisimman pystysuorassa asennossa akseliin, siten että käyttöakselin tappi osuu tarkalleen terän uraan. Osa irrotetaan yksinkertaisesti vetämällä.

**Huomio: Vaihtaessanne laitteen osia vetäkää turvallisuussyistä pistoke pois pistorasiasta.**



## Työskentelyastiat

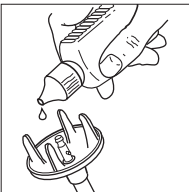
Voitte käyttää työskennellessänne mitä astiaa tahansa, myös liedellä olevaa kattilaa. Käyttäkää pieniä astioita pienten määrien ja suuria astioita suurten määrien käsittelyyn. Kapeat, korkeat astiat sopivat työskentelyyn paremmin kuin leveät, matalat astiat.



## Puhdistus ja hoito

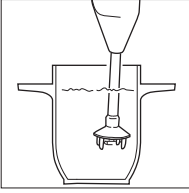
Puhdistus on hyvin yksinkertaista. Irrottakaa käyttämänne osa ja puhdistakaa se. Riittää, kun pesette laitteen metalli osan jokaisen käytön jälkeen juoksevalla vedellä (älkää käynnistäkö). Puhdistatte bamixin itsepintaisista ruoanjätteistä yksinkertaisesti antamalla laitteen käydä astiassa, jossa on kuumaa vettä. Varokaa, ettei kytkin joudu kosketurseen veden kanssa.

**Tärkeää: Puhdistakaa laite heti käytön jälkeen siistiksi, siten estätte käyttöakselin liimaantumisen kiinni.**



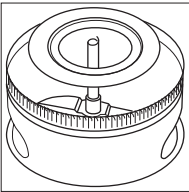
bamix® pysyy kauemmin kunnossa, jos öljyätte sen parin kuukauden väliajoin. Käyttäkää tarkoitukseen hapotonta öljyä, (esimerkiksi vaseliiniöljyä, jota voi ostaa apteekista). Pitäkää bamixista kiinni niin, että suojus on ylöspäin, tiputtakaa 2 – 3 tippaa öljyä käyttöakseliin ja käynnistäkö laite 2 – 3 minuutiksi. Puhdistakaa laite sen jälkeen kuumassa vedessä.

## Mitä on tehtävä...



jos laitteen käyttöakseli ei enää pyöri?

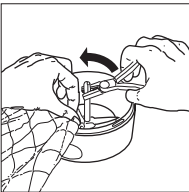
Jos bamixia ei ole käytetty vähään aikaan, voi käyttöakseli juuttua kiinni, koska, pienen pienet ruoantähteet ovat kovettuneet ja liimanneet akselilaakerin kiinni alustastaan. Pankaa laitteen työosa 5 – 10 minuutin ajaksi likoamaan astiaan, jossa on kuumaa vettä. Käynnistäkää sen jälkeen laite. Jos laite ei käynnisty toimittakaa se valtuutettuun huoltoliikkeeseen.



## Proessori

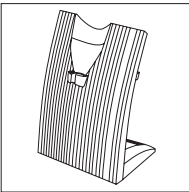
Jauhaa pähkinöitä, manteleita, yrttejä, viljaa, suklaata, juustoa, sokeria pölysokeriksi, mausteita, leipää korppujauhoyksi, kahvia, sipuleita, valkosipulia, piparjuurta, persiljaa, kananmunaa. Vihje: Hienontakaa vain kuivia ravintoaineita. Suklaan on oltava kovaa, kun sitä jauhetaan. Älkää täyttäkö myllyä liian täyteen, koska se voisi lukkiutua. Käyttäkää aina nopcutta II myllyä käyttäessänne.

Pesemistä varten voidaan erottaa kuoresta. Pohjalla olevia kahta pidikettä painetaan samanaikaisesti erilleen toisistaan. Pesun jälkeen kuori painetaan takaisin kulho-osaan.



## Myllyn kytkinkappaleen ja terän irrottaminen

Kääntäkää kytkinkappaletta pihdeillä vastapäivään. Pitäkää kääntäessänne terää rievulla kiinni. Nyt voitte vaihtaa terän tai kytkinkappaleen jos ne ovat vioittuneet.



## Säilytys

SwissLine -teline kannattaa sijoittaa paikkaan, jossa eniten työskentelet (mieluiten lieden ja pesualtaan väliin).

**Mitä kätevämmiin bamix® on saatavilla, sitä useammin sitä käytetään.**

## Teknisiä tietoja

Moottori	230 voltia, 50 Hz
Teho	tyyppi M 200 = 200 W tyyppi M 230 = 230 W tyyppi M 250 = 250 W
Kierrosluku	tyyppi M 200 = 12'000/17'000 kierr./min. tyyppi M 230 = 12'500/17'500 kierr./min. tyyppi M 250 = 13'000/18'000 kierr./min.
Mekaaninen- ja sähköturvallisuus	EN 60335-2-14/A1:2008/A2:2012 EN 60335-1:2010 (Fifth Edition) EN 61000-3-2/A2:2009 EN 61000-3-3:2008 EN 55014-1/A1:09+A2:11 EN 55014-2/A2:08 EN 62233:2008
Eristys	kaksinkertainen
Kytkin	turvakytkin, jossa sysäyskosketin
Kokonaispituus	34 cm
Paino	940 g
Johto	1,9 m
Käyttöaika	5 min kerrallaan
Materiaali ja runko	kaikki osat ovat ruostumattomia, ravintoaineita kestäviä ja niistä ei lähde sivumakua

Tarkastusmerkit



Valmistaja

ESGE AG, CH-9517 Mettlen/Schweiz

Oikeus teknisiin muutoksiin pidätetään.

### Innehållsförteckning

Förord	21
Före användning innan maskinen tas i bruk	21
Säkerhetsföreskrifter för bamix®	22
Apparatbeskrivning	23
Specialtillbehör	24
Tillbehör	25
Användning/handtering	26
Hastighetsinställning	26
Fastsättning och byte av maskinens olika tillbehör	27
Kärl	27
Rengöring och skötsel	27
Processor	28
Förvaring	28
Tekniska data	29

Till våra kunder

Vi gratulerar er till köpet av bamix® Universal-handmixer. bamix® används av milliontals storbelåtna kunder världen över. Den lamper sig utomordentligt väl för dagligt användning. bamix® är letthanterlig, för den är så konstruerad att den ligger bra i handen, och den är också lätt att koppla på och av. Även personer med små händer kan enkelt och lätt handtera apparaten, som också lämpar sig bra för vansterhanta. bamix® är en verklig precisions och kvalitetsprodukt, som vi sedan 1954 är mycket stolta över.

### Innan apparaten tas i bruk

Las igenom bruksanvisningen noga för att lara känna till apparaten och dess användnings områden. Den ger viktiga upplysningar beträffande apparatens användning, säkerhet och skötsel. Spara bruksanvisningen och se till att andra brukare i hushallet tar del av den. Apparaten får användas endast för avsett ändamål och enligt bruksanvisningen.

## Följ sakerhetsinstruktionerna

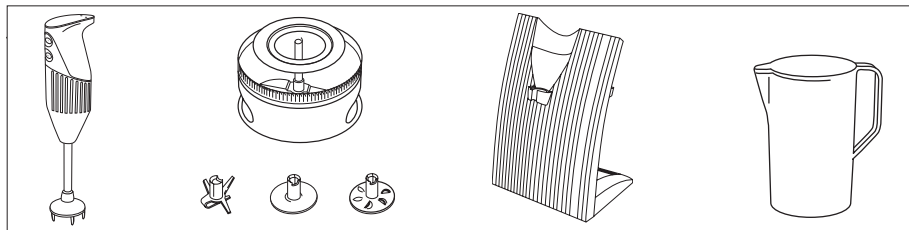
Säkerhetsföreskrifter för bamix®

- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga respektive brist på erfarenhet och/eller brist på kunskaper om de inte står under uppsikt av en person som är ansvarig för deras säkerhet eller har fått undervisning av denna person om hur apparaten används.
  - Barn måste hållas under uppsikt för att säkerställa att de inte leker med apparaten.
  - Barn får inte tillåtas använda mixern utan uppsikt.
  - Om denna apparats nätanslutningsledning skadas måste den bytas av tillverkaren, hans/hennes kundservice eller en person med liknande kvalificering för att undvika risker.
  - Mixern skall alltid kopplas bort från elnätet om den inte står under uppsikt och före hopsättning, isärtagning eller rengöring.
  - Apparaten får endast kopplas till vaxelström med spänning enligt typbeteckningen på apparaten.
  - En elapparat är ingen leksak. Barn begriper inte vilka faror kan uppstå vid användning av elapparater. Använd och förvara därför apparaten utom räckhåll för barn.
  - Ställ inte apparaten på heta ytor eller i närheten av öppen gaslåga. Dette för att förhindra smältskador på höljet.
  - Apparaten får inte doppas ner i vätska djupare än till handtaget.
  - Apparaten får inte rengöras i diskmaskin.
  - Koppla av apparaten eller ännu bättre dra ut stickkontakten vid hantering med skyddshöljet eller tillbehören tex. vid rengöring av apparaten under rinnande vatten eller vid byte av tillbehör.
  - Starta apparaten först när staven befinner sig i karlet.
  - bamix® är försedd med en säkerhetsströmbrytare som förhindrar att apparaten oavsiktligt sätts i gång och som genast slår av sig när man släpper strömbrytaren.
  - Uppstår störningar under användning dra ur stickkontakten.
  - Dra ur stickkontakten efter användning.
  - Dra aldrig ur stickkontakten med våta händer.
  - Dra och slit inte i sladden.
  - Utsatt inte sladden för vassa kanter och hårda tryck.
  - Lagg inte sladden på heta föremål eller öppen låga, hang den absolut inte över sådana. Utsatt inte maskinen för värme och olja.
  - Apparaten får inte sättas i gång om:
    - apparaten, höljet eller sladden är defekt.
    - Misstanke om eventuell defekt består, om apparaten tex. utsatts för stötar.
- I sådant fall bör apparaten lämnas till vår reparationstjänst
- Reparationer får utföras endast av vår fackpersonal. Reparationer som utförts av inte kompetenta personer, kan medföra avsevärda risker vid användning. Bli apparaten använd för obehörigt ändamål, fel använd eller icke yrkesmässigt reparerad, ansvaras inte för eventuella skador. I sådana fall består inget garantianspråk.
  - All hantering av apparaten som avfall måste ske enligt de lokala föreskrifterna.

Vi förbehåller oss rätten till tekniska ändringar samt nationella avvikelser.

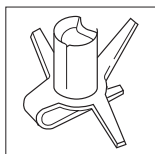
## Apparatbeskrivning

bamix® typ «SwissLine»

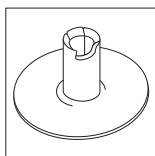


Tillbehör

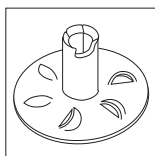
Multikniv



Visp

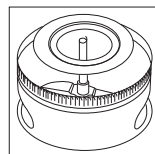


Blandare

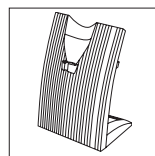


Tillbehör

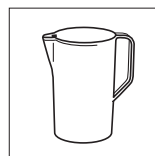
Processor



Ställ  
SwissLine



Bägere 1,0 l



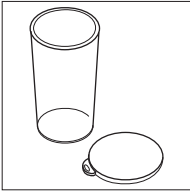
Till respektive modell hör ovan avbildade tillhör.  
Kontrollera innehållet i forpackningen.

## Specialtillbehör



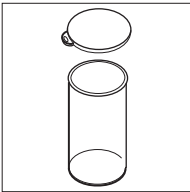
### Bägare

Met lock, 1,0 l



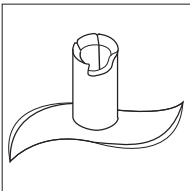
### Behållare

Med lock, 0,6 ltr. med måttkala, slagfast, värmebeständig og mikrovågseldfast.



### Bagare

Med lopp, 0,4 ltr. idealistisk för små mängder.

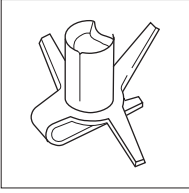


### Kjöttkniv

Skär, hackar, skär kött i småbitar (kocht och okocht) även hårda grovfibriga grönsaker och rotfrukter.

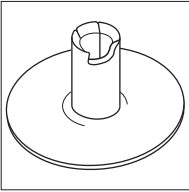


## Tillbehör



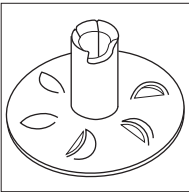
### **Multikniv**

Skär i små bitar, hackar och mosar råa och kokta grönsaker, frukt, bär, barnmat och kokt kött. Gör djupfrysta frukter till fruktglass, krossar til istarningar, passerar soppor och såser. Rör kakdeg och pannkaksmet.



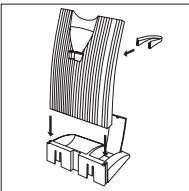
### **Visp**

Vispar, emulgerar äggvita och grädde. Användas till att vispa upp soppor och såsar. Allt som ska vara luftigt och pösigt.



### **Blandare**

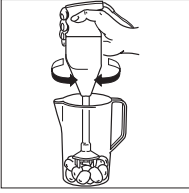
Rör och blandar shakes, drycker, puréer, salladressinger, majonäs, frappés. Altså för allt krämigt resp. tjockflytande.



### **Montering av SwissLine ställ**

1. Placera fronten i bottendelen
2. Skut in sladdhållaren i uttaget
3. Sätt fast locket över tillbehören i gångjärnen.

## Användning/handtering



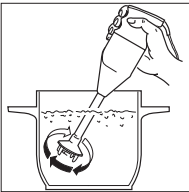
### Vrid

Vrid under arbetes gång apparaten lätt, lyft upp den lite och låt den sedan sjunka ner i massan (tryck eller pressa inte). Ju längre man bearbetar massan desto finare blir den.



### Dra upp

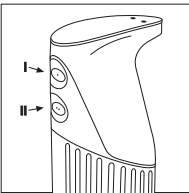
Låt bamix®-apparaten stå på botten av kärlet några sekunder, håll den sedan snett och dra upp den sakta längs kanten. För sedan bamix®-apparaten tillbaka till botten och upprepa det hela tills massan är hårt vispad.



### Passera

Stick ner bamix®-apparaten snett i massan, koppla på apparaten och passera. Apparaten ska kopplas av, innan den tas ut ur massan för att förhindra att det sprutar omkring.

Tips: Håll ena handen över behållaren under arbeteta gång.

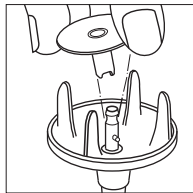


### Installning

Trinn I – för alla lätta luftige ingredienser eller/produkter/matvaror och små mängder.

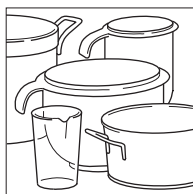
Trinn II – för alla tjockflytande fasta saker och stora mängder.

## Fastsetting och byte av maskinens olika tillbehör



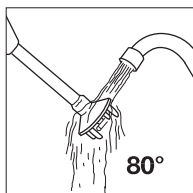
Stick tillbehöret så lodrätt som möjligt på axelen, d.v.s. på så sätt att drivaxelens stift passar in precis i tillbehörets urtag. Påstickscentreringen underlättar påsättandet. Man avlägsnar tillbehöret genom att dra ut det.

**OBS: När man byter tillbehöret, bör man av säkerhetsskäl dra ut stickkontakten.**



### Kärl

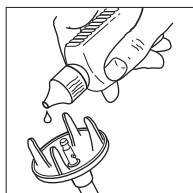
Man kan använda bamix® i alla kärl, också direkt i en kastrull på spisen. Använd små kärl för små mängder och stora kärl för stora mängder. Smala, höga kärl lämpar sig bättre än breda, låga kärl.



### Rengöring och skötsel

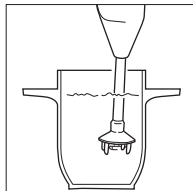
Rengöringen är mycket enkel. Ta av tillbehöret och rengör det. Det räcker att rengöra den förkromade delen under rinnande vatten (apparaten får inte vara påkopplad). När det gäller hårt fasttorkade matrester, är det enklast att köra bamix®-apparaten i ett kärl med hett vatten. Se till att apparatens strömbrytare inte kommer i kontakt med vattenet.

**Viktigt: Rengör apparaten direkt efter användning, så förhindras att drivaxelen klibbar fast.**



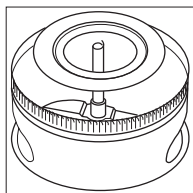
Smörj bamix®-apparaten regelbundet så håller den längre. Använd olja utan syra (tex. vaselinolja, som kan köpas på apotek). Håll bamix®-apparaten upp och ner, ge 2 – 3 droppar olja på drivaxelen och kör apparaten ca 2 – 3 min. Rengör apparaten sedan i hett vatten.

## Vad ska man göra...



när drivaxeln på apparaten inte längre roterar?

Om bamix®-apparaten inte användas på länge, kan det hända att drivaxeln sitter fast, därför att knappast synliga, mycket små, fast-torkade matrester har gjort att det nedre axellagret klabbat ihop. Ställ apparatens tillbehör 5 – 10 min. i en behållare med hett vatten. Koppla sedan på apparaten och då fungerar den för det mesta igen. Om inte så försök att försiktigt lossa axeln med en tång.

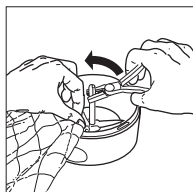


### Processor

Mal nötter, mandlar, örter, säd, choklad, ost, socker till pudersocker, kryddor, bröd till ströbröd, kaffe, lök, vitlök, pepparrot, persilja, baljvaxter.

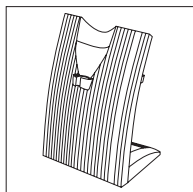
Tips: Bearbeta bara torra livsmedl. Chokladen måste vara hård när den skal malas. Fyll inte för mycket i processorn, så förhindras blockering. Ha alltid processorn inställd på II vid användning.

För rengöring kan foten på processoren tas bort från skålen. Tryck samtidigt isär de båda snapparna i botten. Efter rengöringen sätts skålen åter på processorfoten och trycks fast.



### Utbyte av processorkniv eller koppling

Håll fast kniven med en trasa och vrid ner kopplingen med en tång motsols. Nu kan kniven eller kopplingen vid eventuell defekt bytas ut.



### Förvaring

SwissLine stället bör placeras lätt tillgängligt i köket, tex. på arbetsbänken.

Ju mer tillgängligt bamix® placeras desto mer används den.

## Tekniska data

Motor	230 Volt, 50 Hz
Effekt	Typ M 200 = 200 W Typ M 230 = 230 W Typ M 250 = 250 W
Varvtal	Typ M 200 = 12'000/17'000 v/min. Typ M 230 = 12'500/17'500 v/min. Typ M 250 = 13'000/18'000 v/min.
Mekanisk och elektrisk säkerhet	EN 60335-2-14/A1:2008/A2:2012 EN 60335-1:2010 (Fifth Edition) EN 61000-3-2/A2:2009 EN 61000-3-3:2008 EN 55014-1/A1:09+A2:11 EN 55014-2/A2:08 EN 62233:2008
Isolering	doppel
Strömbrytare	Sakerhetsstrombrytare med impulskontakt
Totällängd	34 cm
Vikt	940 gr
Kabel	1,9 m
Korttidsanvändning	5 min
Material och hölje	Samtliga delar är rostfria, näringsmedelsbeständiga och smaksneutrala

Kontrollmärken



Tillverkare

ESGE AG, CH-9517 Mettlen/Schweiz

Tekniska ändringar förbehålles.

## Innholdsfortegnelse

Innledning	30
Før benyttelsen	30
Sikkerhetsforskrifter for bamix®	31
Apparatbeskrivelse	32
Ekstra tilbehør	33
Arbeidsdeler	34
Anvendelser/Håndbevegelser	35
Koblingstrinn	35
Påsetting og bytting av påsatte deler	36
Arbeidsbeholdere	36
Møllen	36
Oppbevaring	37
Hva måen gjøre	37
Tekniske data	38

Kjære Kunde

Vi gratulerer deg med kjøpet av en bamix® Universal-stavmixer. bamix® har tilfredsstilt millioner av kunder på 5 kontinenter. Den egner seg for de daglige små og store oppgaver på kjøkkenet. bamix® er håndterlig fordi den har et grep som er tilpasset hånden og er lett å håndtere og starte. Også små hender kan lett betjene apparatet. Den er også egnet for kjevhendte. bamix® er et kvalitetsprodukt som vi er stolte av og som har vært på markedet i Norge siden 1954.

### Før benyttelsen

Vennligst les nøye gjennom informasjonene i denne bruksanvisningen med hensyn til bruk, sikkerhet, og vedlikehold av apparatet. Hvis andre bruker Bamixen, pass på at de leser bruksanvisningen. Apparatet kan bare brukes til det formålet det er beregnet til i henhold til bruksanvisningen.

## Sikkerhets henvisninger

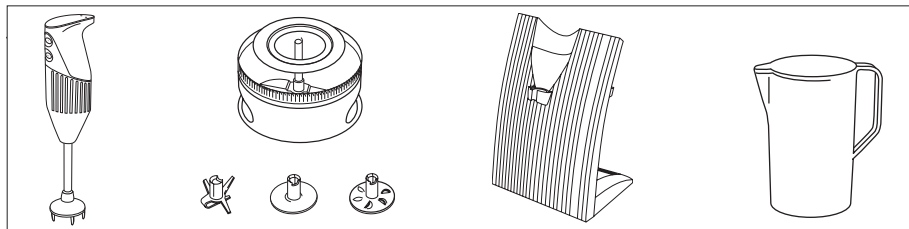
### Sikkerhetsforskrifter for bamix®

- Dette apparatet er ikke ment for bruk av personer (inklusive barn) med begrensede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller med manglende erfaring og/eller kunnskap, uten at de holdes under oppsikt eller anvises i bruken av apparatet, av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
- Barn skal holdes under oppsikt for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Barn skal ikke bruke mikseren uten tilsyn.
- Dersom strømledning til dette apparatet er skadet skal den skiftes av produsent, produsentens kundeservice eller av en tilsvarende kvalifisert person, for å unngå farer.
- Mikseren skal alltid frakobles strømmettet når den ikke brukes, før montering av verktøy, ved demontering og ved rengjøring.
- Apparatet kan bare brukes for vekselstrøm, med en spenning i henhold til typeskiltet på apparatet.
- Et elektrisk apparat er ikke noe leketøy for barn. Barn er ikke klar over faren som er tilknyttet omgangen med elektriske apparater. Apparatet må derfor brukes og oppbevares utenfor barns rekkevidde.
- Apparatet må ikke legges på varme flater slik at det kan smelte.
- Apparatet kan bare dypes i vann opp til plashuset.
- Apparatet må ikke rengjøres i oppvaskmaskin.
- Apparatet må kobles ut og stikkkontakten trekkes ut når du håndterer beskyttelseshetten eller arbeidsdelene, som f.eks. ved rengjøring under rennende vann eller skifting av kniver og skiver.
- Apparatet må først startes når det befinner seg i bollen.
- bamix® er utstyrt med en sikkerhetsbryter som forhindrer en uønsket igangsetting og som kobler ut apparatet med en gang det legges bort.
- Stikkkontakten må ikke stå i når apparatet ikke er i bruk.
- Stikkkontakten må ikke trekkes ut med våte hender.
- Bamixen må ikke bæres eller trekkes i kabelen.
- Kabelen må ikke klemmes eller trekkes over skarpe kanter.
- Kabelen må ikke legges eller henges over varme gjenstander eller åpen flamme, og den må beskyttes mot varme og olje.
- Apparatet må ikke tas i bruk, hvis:
  - Apparatet, huset eller kabelen er skadet f. eks. etter fall.
  - I slike tilfeller må apparatet leveres inn til vår service avdeling.
- Reparasjoner må bare utføres av våre fagfolk. Ikke fagmessig utført reparasjon kan føre til betydelige farer for brukeren.
- Hvis apparatet brukes til andre formål enn det det er beregnet til, eller ikke er korrekt brukt eller fagmessig reparert, faller garantien bort.
- Når apparatet skal skrotes må det skje etter de lokale forskrifter.

Med forbehold om tekniske endringer så vel som landsspesifikke endringer.

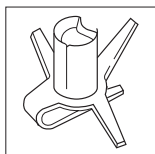
## Beskrivelse av redskap

bamix® type «SwissLine»

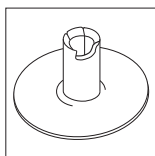


Tilbehør

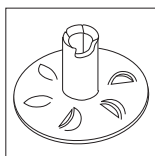
Multikniv



Piskeskive

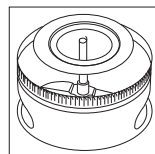


Blandeskive

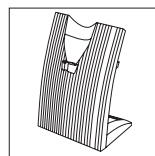


Tilbehør

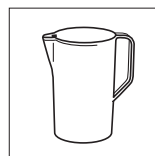
Mølle



Stativ  
SwissLine



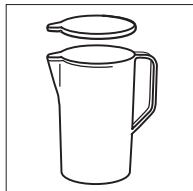
Beger 1,0 l



Alt etter modell leveres denne med tilbehør som vist ovenfor.  
Prøv innholdet i pakken.

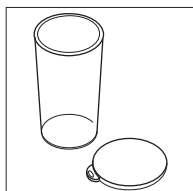


## Ekstra tilbehør



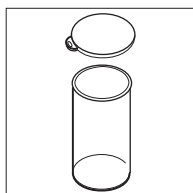
### Beger

Med lokk, 1,0 ltr.



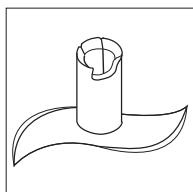
### Beger

Med lokk, 0,6 ltr. med måleskala, slagsikkert, varmesikkert og mikrobølge-sikkert.



### Multibeger

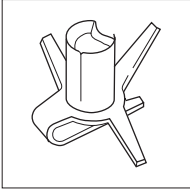
Med lokk, 0,4 ltr. ideell for små mengder.



### Kjøttkniv

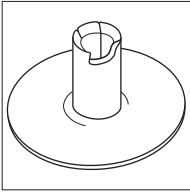
Skjærer, hakker, småhakker kjøtt og fisk (køkt eller ikke) og dessuten rå grønnsaker.

## Arbeidsområdet



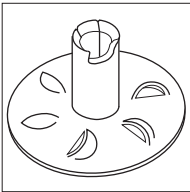
### Universalkniv

Småhakker rå eller kokte grønnsaker, frukt, bær, barnemat, kokt kjøtt og fisk. Lager pureer og marmelader. Småhakker frosne frukt og bær til fruktis, knuser til og med isterninger. Passerer suppe og saus, rører kakedeig og omelett. Kan også brukes til tyngre blandinger.



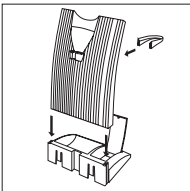
### Piskeskive

Pisker eggehvite og fløte. Brukes til å piske opp suppe og saus, alt som skal være luftig og lett.



### Blandeskive

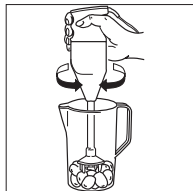
Rører og mixer shakes, drikker, pureer, salatsaus og majones, er også egnet for tykk krem eller tyktflytende saker.



### Hvordan sette sammen holderen til SwissLine

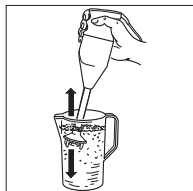
1. Sett front panelet ned i sokkelen
2. Fest ledningsholderen på baksiden
3. Hold glass dekslet til småutstyret vertikalt, og sett ned i sokkelen, slik at du kan lukke lokket.

## Bruksanvisning



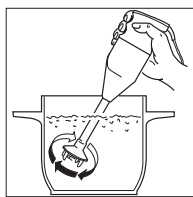
### Dreining

Under arbeidet dreies apparatet lett med håndledet, heves litt oppover og lar det falle på massen (ikke trykk eller støt). Finhetsgraden bestemmer du ved arbeidstidens lengde.



### Pisking

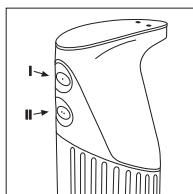
La bamixeren bli stående på bunnen noen sekunder. Deretter holdes den skrått og trekkes langsomt oppover langs beholderens vegg. Når massen ikke stiger med videre, går man tilbake til bunnen og fremgangsmåten gjentas til massen er blitt stiv.



### Passering

bamixeren settes skrått ned i massen, apparatet innkobles og passerer gjennom massen, apparatet utkobles før det tas opp for å hindre at det spruter.

Tips: Under arbeidet holdes den hånden som er fri over beholderen for å hindre at det som mixes renner ut.

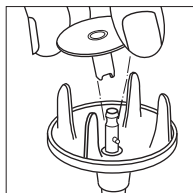


### Koblingstrinn

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

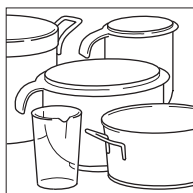
Trinn II benyttes til alle tyktflytende, harde saker og store mengder.

## Påsetting og bytting av påsatte deler



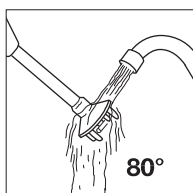
Sett arbeidsdelen loddrett på akselen slik at drivakslingen passer nøyaktig inn i skåret på drivakselen. Fjerning av arbeidsdelen foregår gjennom enkel uttrekking.

**OBS!! Når du bytter arbeidsdeler må støpselet trekkes ut av stikkontakt.**



### Arbeidsbeholder

Man kan arbeide i en hvilken som helst beholder også direkte i en kjele på komfyren. Benytt små beholdere til små mengder og store til store mengder. Smale beholdere egner seg bedre for arbeidet enn brede lave beholdere.



### Rengjøring og pleie

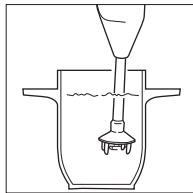
Rengjøringen er meget enkel. Arbeidsdelen tas av og regjøres, det er tilstrekkelig at apparatets kromdel rengjøres ved å holde den under rennene vann etter bruk. Rester som sitter ekstra hardt fast kan rengjøres ved at man lar bamixen rotere i en beholder med varmt vann. Pass på at bryteren ikke kommer i forbindelse med vannet.

**Viktig!! Apparatet må rengjøres etter bruk slik at man forhindrer at drivakselen setter seg fast.**

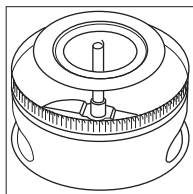


Bamixen holder seg lenger hvis den oljes hver annen måned. Til det brukes syrefri olje (f.eks. vaselinolje som kan kjøpes på apoteket). Hold bamixen med beskyttelseskappen rettet oppover og tilfør akselen 2 – 3 dråper olje, deretter kobles apparatet inn for ca. 2 – 3 minutter. Etterpå rengjøres apparatet i varmt vann.

## Hva må en gjøre



hvis drivakselen ikke lenger roterer?  
Hvis det er lenge siden man har brukt bamixen, kan det være at drivakselen sitter fast, fordi nesten usynlige matrester har satte seg fast på det nedre lageret på akselen. Sett apparatets arbeidsdel i et fat med varmt vann en liten stund og prøv på nytt om det har løsnet. Hvis ikke forsøker man forsiktig å løsne akselen med en tang.

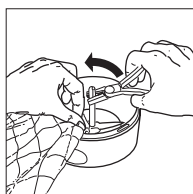


### Møllen

Den maler nøtter, mandler, urter, korn, sjokolade, ost, sukker til melis, krydder, brød til panermel, kaffe, løk, hvitløk og rå grønnsaker.

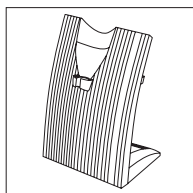
Tips: Bearbeid bare tørre matvarer. Sjokolad bør være hard når den blir malt. Fyll ikke for mye av gangen i møllen, dette for å hindre at den blokeres. Møllen må bare benyttes på trinn II.

For rengjøring kan møllefoten skilles fra skålen. På bunnen trykkes de to grepene samtidig ut fra hverandre. Etter rengjøring legges skålen inn i møllefoten på nytt og trykkes sammen.



### Utskifting av møllekniven og kobling

Drei koblingen med en tang ned mot urviseren, hold kniven fast med en klut. Nå kan man skifte kniven eller koblingen, hvis de skulle være defekte.



### Plassering i kjøkkenet

bamixen bør plasseres sentralt i arbeidsområde på kjøkkenet, gjerne mellom komfyren og oppvaskbenken.

**Hvis bamixen er montert lett tilgjengelig blir den oftere benyttet.**

## Tekniske data

Motor	230 Volt, 50 Hz
Ytelse	Type M 200 = 200 W Type M 230 = 230 W Type M 250 = 250 W
Dreietall	Type M 200 = 12'000/17'000 o/min. Type M 230 = 12'500/17'500 o/min. Type M 250 = 13'000/18'000 o/min.
Mekanisk og elektrisk sikkerhet	EN 60335-2-14/A1:2008/A2:2012 EN 60335-1:2010 (Fifth Edition) EN 61000-3-2/A2:2009 EN 61000-3-3:2008 EN 55014-1/A1:09+A2:11 EN 55014-2/A2:08 EN 62233:2008
Isolering	Dobbel
Bryter	Sikkerhetsbryter med impulskontakt
Total lengde	34 cm
Vekt	940 gr.
Kabel	1,9 m
Korttidsdrift	5 min.
Materiale og hus	Alle deler er rustfrie og smaksnøytrale

Prøvetegn



Produsent

ESGE AG, CH-9517 Mettlen/Schweiz

Tekniske endringer forbeholdes.

## Indholdsfortegnelse

Indledning	39
Før brug	39
Sikkerhedsforanstaltninger for brug af bamix®	40
Apparatbeskrivelse	41
Ekstra tilbehør	42
Arbejdsdele	43
Anvendelse / håndbevægelse	44
Hastighedstrin	44
På- og afmontering af løsdele	45
Beholdere	45
Hvad skal man gøre	46
Processoren	46
Opbevaring	46
Teknisk data	47

Kære Kunde

Vi ønsker dig tillykke med købet af din nye bamix®. bamix® har tilfredsstillet millioner af kunder på 5 kontinenter.

Den er velegnet til de små og store daglige opgaver i køkkenet. bamix® er nem at håndtere fordi den har et greb som er tilpasset hånden, og er let at starte og bruge. Også små hænder kan let betjene bamix®. Den er også egnet til venstrehådede. bamix® er et kvalitetsprodukt som vi er stolte af, og som har været produceret siden 1954.

### **For din egen sikkerhed.**

**Læs venligst denne brugsanvisning før du tænder dit apparat.**

### **Før brug**

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

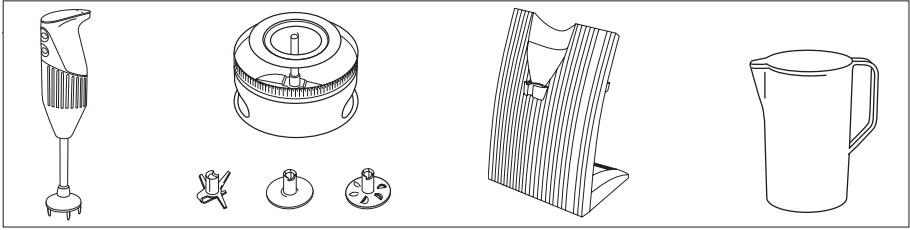
## Sikkerhedsforanstaltninger for brug af bamix®

- bamix® skal bruges med vekselstrøm, hvor spændingen er i henhold til typeskiltet på apparatet.
- Et elektrisk apparat er ikke noget legetøj for børn. Børn er ikke klar over faren som er tilknyttet omgangen med elektriske apparater. Apparatet skal derfor bruges og opbevares uden for børns rækkevidde.
- Apparatet må ikke lægges på varme overflader, og ved åben ild, da kabinettet kan smelte.
- Apparatet må ikke komme længere ned i væsken end op til håndtaget.
- Apparatet må ikke vaskes i opvaskemaskinen, heller ikke det aftagelige skærmhoved.
- Apparatet skal trækkes ud af stikkontakten når man håndterer arbejdsdelene, som f.eks. ved rengøring under rindende vand eller udskiftning af knive eller skiver.
- Apparatet må først startes når den befinder sig ned i bowlen.
- bamix® er udstyret med en sikkerhedsafbryder som forhindrer en uønsket igangsætning og som kobler ud når knappen slippes.
- Stikket må ikke sidde i kontakten når apparatet ikke er i brug.
- Stikket må ikke trækkes ud af kontakten med våde hænder.
- bamix® må ikke trækkes eller løftes i ledningen.
- Ledningen må ikke klemmes eller trækkes over skarpe kanter.
- Ledningen må ikke hænge over eller lægges på varme genstande eller åben ild, og den skal beskyttes mod varme og olie.
- Apparatet må ikke tages i brug, hvis:
  - Apparatet, plastichuset eller ledningen er beskadiget, som f.eks. ved at være blevet tabt
  - I lignende tilfælde skal apparatet indleveres til vores serviceafdeling.
- Reparationer må kun udføres af vores autoriserede reparatører. En uautoriseret udført reparation kan medføre betydelig fare for brugeren.
- Hvis apparatet bruges til andre formål end det er beregnet til, ikke bliver brugt korrekt eller udsættes for en uautoriseret reparation fratrækker garantien.
- Bortskaffelse af apparatet skal ske iht. dansk lovgivning.
- Det er ikke hensigten, at dette apparat benyttes af personer – herunder børn – med begrænsede fysiske, følelsesmæssig eller mentale evner eller med begrænset erfaring og/eller viden – medmindre de konstant er under opsyn af personer, som kan være ansvarlig for deres sikkerhed eller er blevet grundigt instrueret i brugen af dette apparat.
- Børn skal altid være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Børn har ikke ret til at bruge mixeren uden at være under opsyn.
- Hvis hovedforbindelsen til dette apparat bliver beskadiget skal det repareres af producenten eller dennes forhandler eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå unødigt risiko.
- Mixeren skal altid tages ud af stikkontakten, når den ikke er i brug eller før montering/afmontering af blade/knive eller rengøring.

Vi forbeholder os rettighederne til at udføre tekniske ændringer eller landespecifikke modifikationer.

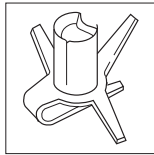


## Beskrivelse af bamix® SwissLine

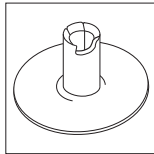


Tilbehør

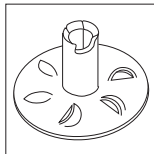
Multifunktionsblad



Piskerskive

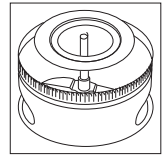


Blenderskive

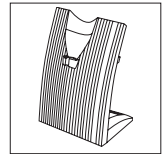


Tilbehør

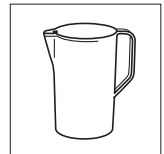
Processor



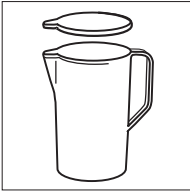
SwissLine stander



Bæger 1,0 l

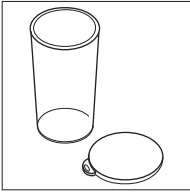


## Ekstra tilbehør



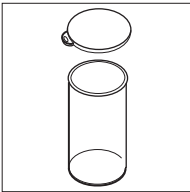
### Bæger

Med låg, 1,0 ltr.

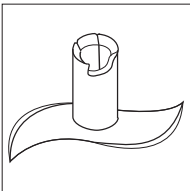


### Bægersæt

Med låg, 0,6 l med måleskala, slagsikkert, varmesikkert og mikrobølgesikkert.



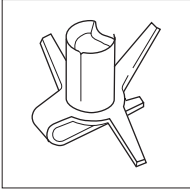
Med låg, 0,4 l. Ideel til mindre portioner.



### Kød- og grøntsagskniv

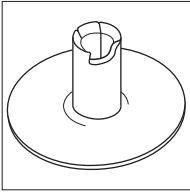
Skær, hakker, småhækker kød og fisk (kogt eller ej) og desuden rå grøntsager.

## Arbejdende dele



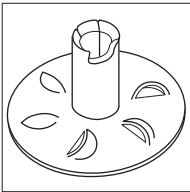
### Multifunktionsblad

Småhækker rå eller kogte grøntsager, frugt, bær, barnemad, kogt kød og fisk. Laver puré og marmelade. Småhækker frosne frugter og bær til frugtis, knuser til og med isterninger til grødis. Kan benyttes direkte i suppe eller sovs, rører kagedej og omelet. Kan også bruges til tungere blandinger.



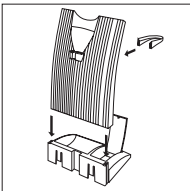
### Piskerblad

Pisker æggehvite og fløde. Kan desuden piske iskold skummetmælk til flødeskumskonsistens, samt suppe og sovs. Til alt der skal være let og luftigt.



### Blenderblad

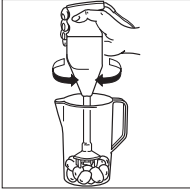
Rører og mixer shakes, drinks, salatsaucer og mayonaise. Er desuden velegnet til tyk creme og andre tyktflydende ting.



### Sådan samles SwissLine standeren

1. Sæt frontpanelet ned i soklen
2. Hold glasdækslet til småudstyret vertikalt, og sæt det ned i soklen. De skal kunne lukke dækslet.

## Brugsanvisning



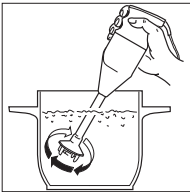
### Mixerfunktionen

Under arbejdet roteres apparatet let med håndledet, hæves lidt op over og lad det falde ned i massen igen (uden at trykke hårdt). Finhedsgraden bestemmer du ved arbejdstidens længde.



### Piskerfunktionen

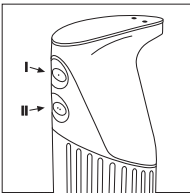
Lad bamix'en blive stående på bunden i nogle sekunder. Derefter holdes den skråt og trækkes langsomt op langs beholderens kant. Når massen ikke stiger med op mere, går man tilbage til bunden og fremgangsmåden gentages til massen har opnået den ønskede stivhed.



### Rørefunktionen

bamix'en sættes skråt ned i massen, den tændes og rører massen igennem. Apparatet slukkes inden det tages op for at undgå at det sprøjter.

Tip: Under arbejdet holdes hånden som er fri over beholderen for at undgå at det som mikses render over.

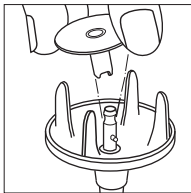


### Hastighedstrin

Trin 1 benyttes til alle lette og luftige ting og små mængder.

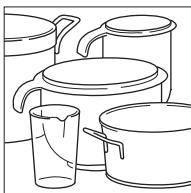
Trin 2 benyttes til alle tykflydende, hårde ting og store mængder.

## På- og afmontering af løsele



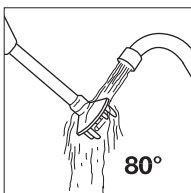
Montér arbejdsdelen lodret på akslen, således at den passer direkte i indskæringen på den påsatte del. Afmontering af delen sker ved at trække af. Brug evt. en klud som beskyttelse ved på- eller afmontering.

**OBS! Når du skifter tilbehør, skal stikket være ude af stikkontakten.**



## Arbejdsbeholder

Man kan arbejde i en hvilken som helst beholder, også direkte i en gryde på blusset. Brug små beholdere til små mængder og store til store mængder. Smalle beholdere egner sig bedre til arbejdet end brede lave beholdere.



## Rengøring og vedligeholdelse

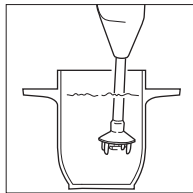
Rengøringen er meget enkel. Arbejdsdelen tages af og rengøres efter brug. Apparatets kromdel rengøres ved at holde den under rindende vand efter brug. Rester som sidder ekstra godt fast kan fjernes ved at lade bamix'en rotere i en beholder med varmt vand. Pas på at afbryderen ikke kommer i kontakt med vandet.

**Vigtigt! Apparatet skal rengøres efter brug, så man forhindrer at drivakslen sidder fast.**



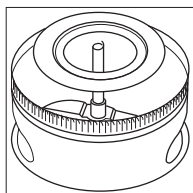
bamix'en holder længere hvis den får olie hver anden måned. Der skal bruges syrefri olie (f.eks. vaselineolie som kan købes på apoteket). Hold bamix'en med bunden i vejret og tilføj akslen 2-3 dråber olie, hvorefter apparatet tændes i 2-3 minutter. Herefter rengøres apparatet i varmt vand.

## Hvad skal man gøre



Hvis drivakslen ikke længere roterer?

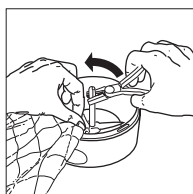
Hvis det er lang tid siden du sidst har brugt din bamix® kan det være at drivakslen sidder fast, på grund af at næsten usynlige madrester har sat sig fast på den nedre del af drivakslen. Sæt apparatets del i et fad med varmt vand et øjeblik, og prøv derefter om det har løsnet sig. Hvis ikke, forsøg da forsigtigt at løsne akslen med en tang.



### Processoren

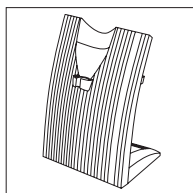
Den kværner nødder, mandler, urter, korn, chokolade, ost, sukker til flormelis, krydderier, kaffe, løg, hvidløg og rå grøntsager.

Tip: Fyld ikke for meget i processoren, da den kan blive blokeret. Processoren skal bruges på bamix® trin 2.



### Udskiftning af processorkniv og kobling

Drej koblingen med en tang mod uret, hold kniven fast med en klud. Man kan nu skifte kniven eller koblingen hvis de skulle være defekte.



### Placering i køkkenet

bamix'en bør stilles centralt i køkkenets arbejdsområde klar til brug, gerne mellem komfuret og opvaskemaskinen.

Hvis bamix'en er placeret et let tilgængeligt sted bliver den oftere benyttet.

## Teknisk data

Motor	230 Volt, 50 Hz
Ydelse	Model M 200 = 200 W Model M 230 = 230 W Model M 250 = 250 W
Omdrejninger	Model M 200 = 12'000/17'000 omw./min. Model M 230 = 12'500/17'500 omw./min. Model M 250 = 13'000/18'000 omw./min.
Signalforstyrrelse	EN 60335-2-14/A1:2008/A2:2012 EN 60335-1:2010 (Fifth Edition) EN 61000-3-2/A2:2009 EN 61000-3-3:2008 EN 55014-1/A1:09+A2:11 EN 55014-2/A2:08 EN 62233:2008
Isolering	Dobbelt
Afbryder	Sikkerhedsafbryder med impulskontakt
Total længde	34 cm
Vægt	940 g
Kabel	1,9 m
Driftsperiode uden pause	5 min.
Materiale og hus	Alle dele er rustfri og smagsneutrale

Testmærker



Producent

ESGE AG, CH-9517 Mettlen/Schweiz

Der tages forbehold for tekniske ændringer.

Gebrauchsanleitung NL / FI / SE / NO / DK  
barnix® SwissLine 793022  
© ESGE AG, CH-9517 Mettlen/Schweiz  
04.14; 5000