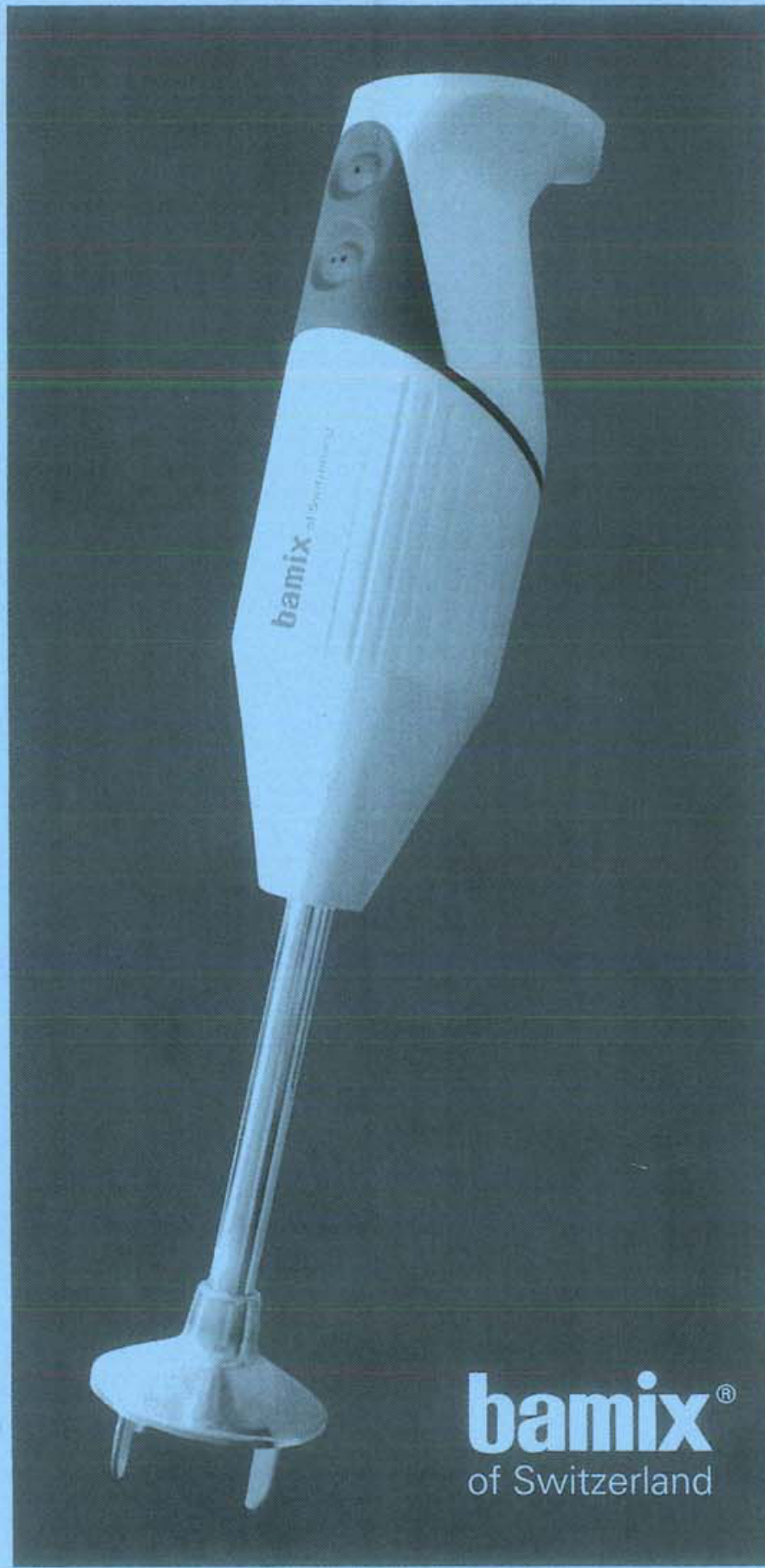


Instrukcja obsługi

bamix - Gastro
bamix - SwissLine



INSTRUKCJA OBSŁUGI
BAMIX
GASTRO - SWISS LINE

Spis treści

Przedmowa	1
Przed użyciem	2
Przepisy bezpieczeństwa	2
Opis urządzenia	4
Wyposażenie dodatkowe	6
Elementy główne	6
Użytkowanie	7
Biegi	7
Montowanie i zmiana elementów	7
Naczynia do pracy	8
Mycie i konserwacja	8
Co robić ???	8
Młynek	9
Zawsze gotów	9
Dane techniczne	10
Przepisy	11

Drogi Kliencie !

Gratulujemy wyboru uniwersalnego miksera jakim jest *BAMIX*. Ten aparat sprawdził się miliony razy i usatysfakcjonował użytkowników na pięciu kontynentach. Nadaje się do wykonywania prostych i skomplikowanych czynności w kuchni. *BAMIX* jest aparatem praktycznym, wyposażonym w wygodny uchwyt, łatwym do włączenia. Nawet małe ręce kobiece mogą się nim posługiwać bez problemu. *BAMIX* jest również przystosowany dla osób leworęcznych. Jest urządzeniem wysokiej jakości i wielkiej precyzji. Jest obiektem naszej dumy od 1954 roku.



Przed użyciem

Prosimy uważnie przeczytać wszystkie informacje zawarte w instrukcji obsługi. One dają wytyczne jak bezpiecznie używać i zabezpieczać aparat. Instrukcję obsługi prosimy przechowywać w bezpiecznym miejscu i zachować dla następnych użytkowników. Aparat musi być używany zgodnie z informacjami zawartymi w instrukcji i w celach do tego przeznaczonych.

Przepisy bezpieczeństwa

Nie podłączać inaczej jak do prądu zmiennego o napięciu podanym na etykiecie identyfikacyjnej. Ten aparat elektryczny nie jest zabawką. Dzieci nie są świadome niebezpieczeństwa jakie aparat ten może przedstawiać w ich rękach. W związku z tym należy używać i przechowywać *BAMIX* poza zasięgiem dzieci. Nie kłaść aparatu na powierzchniach gorących, w pobliżu palników gazowych lub innych źródeł ciepła, aby plastikowa obudowa nie uległa zniszczeniu. Aparat nie powinien być zanurzany w cieczach powyżej rączki. Aparat nie może być myty w maszynie do mycia naczyń. Wylącać aparat lub nawet lepiej wyjąć wtyczkę z sieci przy zmianie elementów pracujących i przy myciu pod bieżącą wodą. Nie włączać aparatu przed zanurzeniem go w naczyniu. *BAMIX* jest wyposażony w przelącznik zabezpieczający przed samolstnym włączeniem i automatycznie wylączający się po zujęciu z niego palca. Po zakończonej pracy należy wyciągnąć wtyczkę z sieci. Nigdy nie wyciągać wtyczki z kontaktu mając mokre ręce. Nie przenosić i nie wylącać z sieci ciągnąc za przewód. Przewód nie może być kładziony na ostrych rzeczach i być przygnieciony.

Przewodu nie kłaść i nie wieszać na gorących rzeczach, w pobliżu palników gazowych, lub innych źródeł ciepła. Zabezpieczać go przed gorącem i olejem. Nie włączajcie nigdy aparatu gdy on, jego obudowa, przewód są uszkodzone, lub przy najmniejszym podejrzeniu uszkodzenia po upadku lub w innych temu podobnych przypadkach. W takim wypadku dostarczyć aparat do serwisu firmowego. Reperacja musi być powierzona naszym specjalistom. Reperacje, które nie będą wykonane przez kompetentnych specjalistów mogą narazić użytkownika na poważne niebezpieczeństwo. Nie bierzemy odpowiedzialności za wypadki, które mogą nastąpić przy niewłaściwym używaniu, przeciwnym do jego przeznaczenia, lub złej reperacji wykonanej przez osoby nie upoważnione przez naszą firmę. Jeśli nastąpi taka sytuacja gwarancja przestanie być honorowana.

Jeżeli w okresie gwarancyjnym wystąpią uszkodzenia materiałowe lub błędy produkcyjne aparat zostanie bezpłatnie naprawiony. Aparat wraz z kartą gwarancyjną należy przesłać na koszt naszej firmy, na adres:

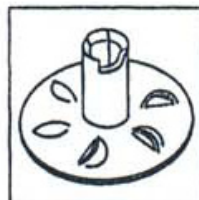
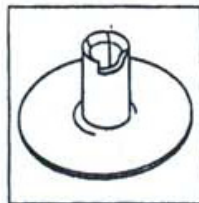
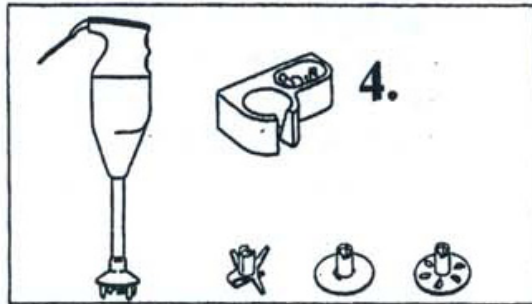
“TADMIX”
ul. E.Ciołka 20
01-443 WARSZAWA
tel/fax (22) 836 07 53

Opis urządzenia

BAMIX model **GASTRO SG 200**

Elementy:

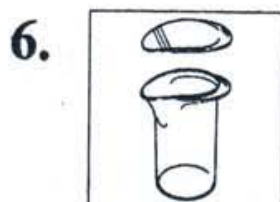
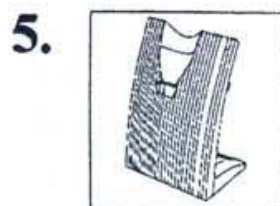
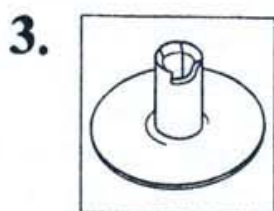
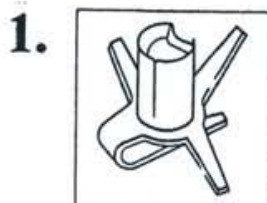
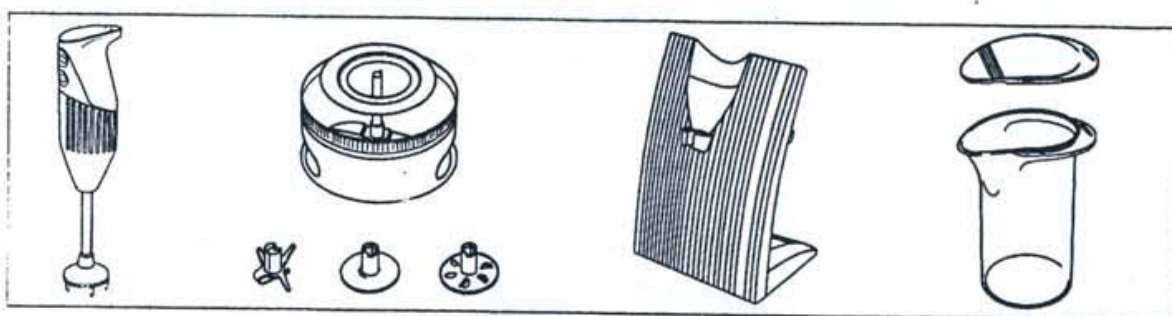
1. *nóż gwiazda*
2. *tarcza ubijająca*
3. *tarcza miksująca*
4. *uchwyt ścienny*



BAMIX model SWISS LINE SD 200

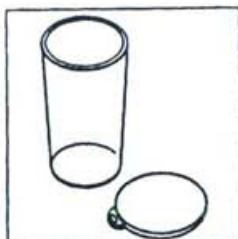
Elementy:

1. *nóż gwiazda*
2. *tarcza ubijająca*
3. *tarcza miksująca*
4. *duży młynek*
5. *stojak*
6. *dzbanek z polycarbonatu*

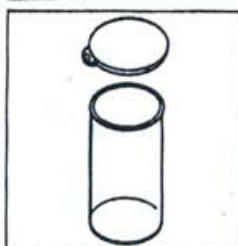


Przedstawione elementy są typowe dla danego modelu. Sprawdź ich istnienie w opakowaniu.

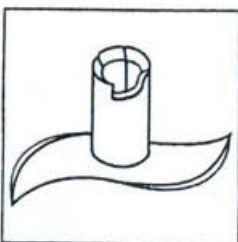
Wyposażenie dodatkowe



2. *Naczynie z polycarbonatu z pokrywką, 0.6 l bez miarki, dane techniczne jak wyżej.*



3. *Naczynie z polycarbonatu z pokrywką, 0.4 l bez miarki dane techniczne jak wyżej. Idealne do przyrządzania małych ilości*

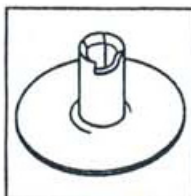


4. *Nóż do mięsa - kroi, sieka, rozdrabnia mięso (gotowane lub delikatne surowe) jak również warzywa włókniste.*

Elementy główne:



1. *Nóż gwiazda* - służy do krojenia, siekania, rozcierania warzyw i owoców surowych lub gotowanych na puree, owoców jagodowych, potraw dla niemowląt, mięsa gotowanego, owoców zamrożonych na lody, dżemy i nawet kostki lodu. Rozciera zupy i sosy, miesza masy na ciasta i omlety. Jest odpowiedni do gęstych mas.



2. *Tarcza ubijająca* - służy do mieszania, miksowania, ubijania białek, śmietany, odtłuszczonego mleka, musów, koktajli, lekkich past, zup i sosów. Doskonale ubija i spulchnia.



Tarcza miksująca - służy do miksowania, ubijania, mieszania puree, sosów sałatkowych, majonezów itp. Nadaje się również do mas kremowych lekkich i ciężkich.



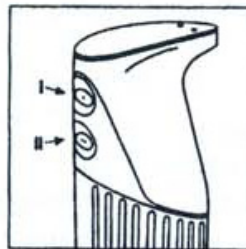
Użytkowanie

Mieszanie - w trakcie pracy wykonywać nadgarstkiem ruchy okrężne, podnosić i opuszczać w masie (bez silnych, gwałtownych ruchów).
Rezultat jest zależny od czasu pracy.

Spulchnianie - **BAMIX** pozostawić przy dnie naczynia, następnie pochylić i powoli unosić do góry. Gdy masa nie unosi się więcej opuścić aparat ponownie na dno i powtarzać operację dopóki gęstość masy nie będzie zadowalająca.

Rozcieranie - zanurzyć **BAMIX** pochyłony w masie , włączyć bieg i rozcierać od krawędzi do krawędzi naczynia. Wylączyć aparat przed wyjęciem aby uniknąć chlapania.

Rada: pracując umieścić wolną rękę na krawędzi naczynia, aby uniemożliwić wylanie produktu.



Biegi

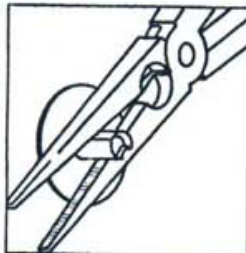
Bieg I dla produktów lekkich, napowietrzonych i małych ilości.

Bieg II dla wszystkich produktów gęstych, twardych i dużych ilości.



Montowanie i zmiana elementów

Założyć element w taki sposób, aby wycięcie naszło na zawleczkę. Aby zdjąć element wystarczy go zsunąć.



Uwaga: przed zmianą elementów wyciągnijcie wtyczkę z zasilania dla waszego bezpieczeństwa.

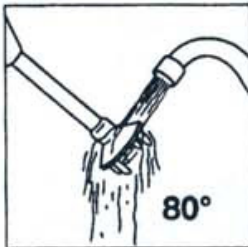
Może się zdarzyć , że elementy zsuwają się z osi. W takim wypadku należy lekko zacisnąć sprężynujący wpust przy pomocy kombinerek.

Naczynia do pracy



Można pracować we wszystkich rodzajach naczyń, nawet bezpośrednio w garnkach umieszczonych na kuchence. Używać małych naczyń do małych ilości produktów. Naczynia wąskie i wysokie są bardziej przydatne dla tych celów niż naczynia niskie i szerokie.

Mycie i konserwacja



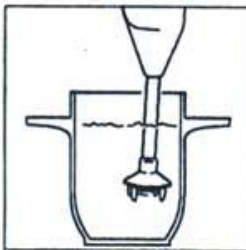
Mycie jest bardzo proste. Należy zdjąć i umyć elementy. Wystarczy po użyciu opłukać część chromowaną aparatu pod bieżącą wodą (aparat należy uprzednio wyłączyć z sieci). Aby usunąć resztki klejące się, włączyć aparat na kilka sekund w naczyniu napelnionym gorącą wodą. Prosimy uważać, aby przełącznik nie wchodził w kontakt z wodą.



Ważne : myć aparat natychmiast po użyciu, aby oś obrotowa nie zatarła się.

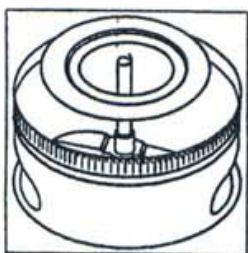


Wasz *BAMIX* pozostanie długo w idealnym stanie, jeżeli co kilka miesięcy zostanie naoliwiony. W tym celu należy użyć oleju bez kwasów (np. olej wazelinowy do maszyn do szycia). Trzymając *BAMIX* głowicą protekcyjną ku górze należy wpuścić 2 - 3 krople oleju do osi. Następnie włączyć go na kilka minut. Po wykonaniu tych czynności umyć aparat w gorącej wodzie.



Co robić ??? gdy aparat nie chce pracować...

Jeśli *BAMIX* nie był używany przez dłuższy okres czasu, może się zdarzyć, że oś zostanie zablokowana. Może to być spowodowane drobnymi, zasuszonymi resztkami sklejącymi mechanizm. W takim przypadku zanurzyć część pracującą na kilka minut w naczyniu z gorącą wodą. Następnie włączyć aparat. W większości wypadków *BAMIX* będzie na nowo gotowy do pracy. Gdy to nie pomaga odblokować oś poruszając ją delikatnie kombinerkami.



Młynek

Mieli i rozdrabnia orzechy, migdały, ziola, zboża, czekoladę, ser żółty, cukier w kostkach (na puder), przyprawy, bułkę suchą na tartą, kawę, cebulę, czosnek, chrzan, gotowane żółtka itp.

Rada: nie mielić innych, jak produkty suche. Czekolada musi być twarda (schłodzona), aby nadawała się do mielenia. Nie wkładać zbyt dużych ilości produktów do młynka, gdyż może się zablokować. Młynek używać zawsze włączając drugi bieg. Oś młynka może być wyjmowana do mycia. W tym celu rozciągnąć równocześnie dwie zawlecзки znajdujące się na spodzie, aby mechanizm zdjąć z nożykiem. Po umyciu zamontować go jak przed rozłożeniem. Prosimy nie zanurzać młynka z mechanizmem w wodzie. Najczęściej wystarczy wytrzeć go wilgotną ściereczką.



Zmiana nożyka lub sprzęgła w młynku:

Przy pomocy kombinerek przekręcić sprzęgło w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, trzymając nożyk przez szmatkę. Teraz można zmienić część uszkodzoną - nóż lub sprzęgło.



Zawsze gotów

Stojak Cassette i de Luxe mogą być przykręcone do ściany lub postawione na miejscu do pracy. Uchwyt ścienny Mono i Gastro przykręca się do ściany. **BAMIX** powinien być zawsze gotowy do pracy, umieszczony w dogodnym miejscu. Będziecie go tym częściej używać im będzie bardziej „pod ręką”.



Dane techniczne

Silnik 230 V, 50 Hz

Moc model SG 200 200W
model SD 200 200W

Obroty model SG 200 10.000/17.000 obr/min
model SD 200 12.000/17.000 obr/min

Izolacja podwójny Przelącznik zabezpieczony

Długość całkowita model SG 200 39,5 cm
model SD 200 34 cm

Ciężar 900/1000g
Długość przewodu 1,9 m
Dopuszczalny czas pracy 5 min
Mechaniczne i elektryczne CENELEC
normy bezpieczeństwa EN 60 335-2-14, 1988

Części i obudowa nierdzewne, odporne na związki zawarte w produktach żywnościowych, neutralne smakowo, nie chłoneące zapachów i barw.

BAMIX został wyprodukowany według zasad jakości i bezpieczeństwa EWG i posiada certyfikat PCBC i wielu innych państw

Producent ESGE SA, 9517 Mettlen/Szwajcaria

Producent zastrzega sobie prawo modyfikacji wyżej wymienionych danych technicznych.

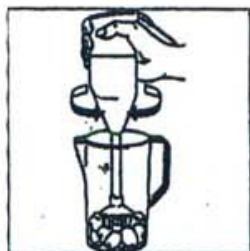


PCBC



Polskie Centrum
Badań i Certyfikacji
Warszawa / Polska

PRZEPISY



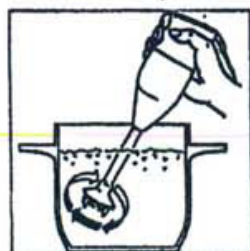
Placki ziemniaczane

Składniki:

1kg ziemniaków
1 jajo
1 mała cebula
sok z cytryny
szczypta soli

Przygotowanie:

Ziemniaki umyć, obrać i przekroić na ćwiartki. Do wysokiego naczynia wbić jajo, dodać cebulę, sól, sok z cytryny i wrzucić niewielką ilość ziemniaków. Zamontować nóż gwiazdę. Pracować **BAMIXEM** lekko uderzając w masę. Po roztarciu pierwszej porcji dodawać pozostałe ziemniaki. Po niedługim czasie mieszanka będzie gotowa. Na rozgrzany na patelni tłuszcz nakładać placki o grubości 5 - 10 mm



Bitą śmietana

Składniki:

śmietana kremówka
cukier puder

Przygotowanie:

Do wysokiego, wąskiego i suchego naczynia wlać mocno schłodzoną śmietanę. Zamontować tarczę ubijającą. **BAMIX** zanurzyć w śmietanie i przemieszczać go delikatnie w górę i w dół. Gdy powstanie już krem dodać cukier puder uprzednio zmielony w młyn ku. Bitą śmietana jest pysznym deserem z dodatkiem owoców czy batalii.



Krem z odtuszczonego mleka

Składniki:

1/2 szklanki odtuszczonego mleka (max 0.5% tłuszczu)
szczypta cukru waniliowego
łyżeczka cukru pudru



Przygotowanie:

Mocno schłodzone mleko wlać do wysokiego i wąskiego naczynia. Zamontować tarczę ubijającą. **BAMIX** zanurzyć w mleku, naczynie lekko pochylić i gdy krem zacznie gęstnieć mikser powoli unosić do góry. Kiedy mleko zostanie już ubite dodać cukier waniliowy i cukier puder wcześniej zmielony w młynku. Krem będzie doskonałym dodatkiem do wszelkiego rodzaju deserów i owoców.



Sos czosnkowy

Składniki:

1 jajo
1/2 szklanki oleju
szczypta soli
szczypta pieprzu
łyżeczka musztardy
kilkna kropel soku z cytryny
kilkna ząbków czosnku

Przygotowanie:

Do szklanki wbić jajo i dodać sól, pieprz, musztardę, sok z cytryny, na końcu dolać olej. Zamontować tarczę miksującą. **BAMIX** zanurzyć w masie i miksować przy dnie. Gdy składniki zaczną się mieszać mikser powoli unosić do góry, aż cała masa zgęstnieje. Kiedy powstanie nam majonez należy zmienić tarczę miksującą na nóż gwiazdę uprzednio myjąc mikser. Do majonezu dorzucamy czosnek i delikatnie ugniatamy go **BAMIXEM** bezpośrednio w masie aż zostanie całkowicie rozarty. W bardzo krótkim czasie mamy gotowy pyszny sos czosnkowy, doskonały dodatek do mięs i sałatek.