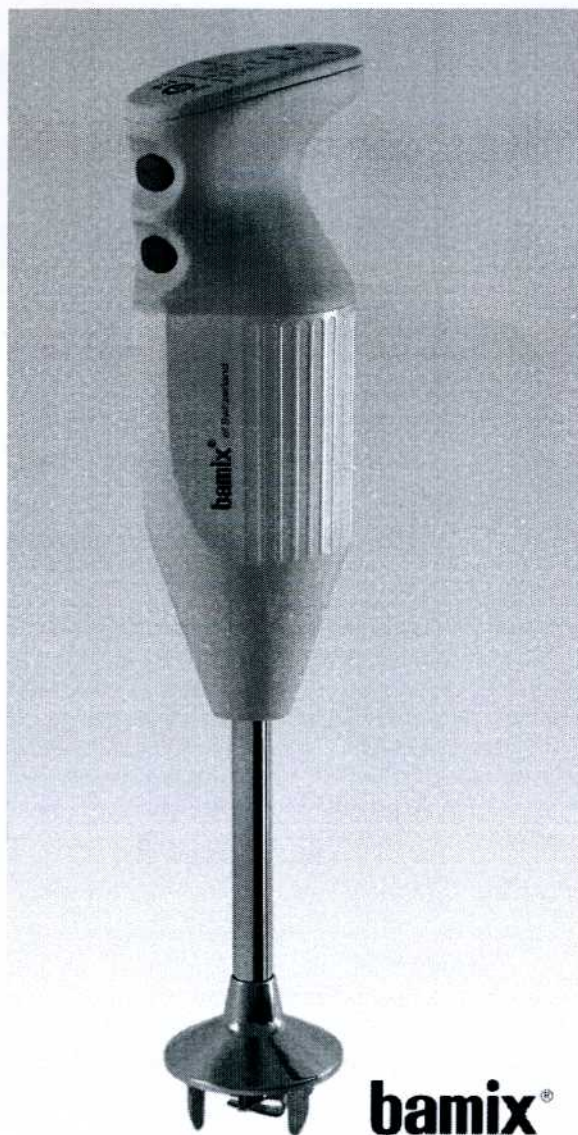


Instrukcja obsługi

bamix® Mono / bamix® de Luxe



bamix®
of Switzerland

Spis treści

Przedmowa	3
Przed użyciem	3
Zachowanie ostrożności	4
Opis urządzenia	6
Praca mikserem	7
Szybkość	7
Nóż gwiazda	8
Tarcza ubijająca	8
Tarcza miksująca	9
Rady	9
Mycie i konserwacja	10
Po pracy	10
Naczynia	10
Zawsze udany majonez	11
Praca w składnikach płynnych	11
Ostrzeżenie i recykling	11
Przepisy – majonez, sos ailloli	12
Przepisy – placki ziemniaczane	13
Dane techniczne	14

Od ponad 50 lat, BAMIX dzięki swym wszechstronnym możliwościom „sprawdza się” w ponad 12 milionach rodzin jak i w użytku zawodowym, praktyczny w użyciu i bardzo łatwy w czyszczeniu.

Na zapotrzebowanie profesjonalistów gastronomi, zdecydowaliśmy skompletować naszą ofertę modelem doskonalszym do użytku zawodowego. Mocniejszy, 200 W silnik i wydłużona oś pozwala na pracę przy pomocy 3 końcówek w naczyniach do 20 litrów.

PRZED UŻYCIEM

Prosimy uważnie przeczytać wszystkie wytyczne zawarte w instrukcji obsługi. One zawierają ważne informacje dotyczące bezpiecznego używania i przechowywania tego urządzenia. Przechowywać starannie niniejszą instrukcję i dołączyć do urządzenia, gdy przekazujecie je innej osobie. To urządzenie należy używać zgodnie z wytycznymi instrukcji obsługi i w celu do jakiego jest przeznaczone.

Zachować wytyczne dotyczące bezpieczeństwa

Wytyczne bezpieczeństwa dla bamix De Luxe/Colorline

- To urządzenie nie jest przewidziane do użytku przez osoby (łącznie z dziećmi) o obniżonych możliwościach fizycznych, dotykowych, mentalnych lub bez doświadczenia i/lub bez kompetencji, znajomości urządzenia, o ile te osoby nie są nadzorowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo lub, gdy ta osoba może przekazać osobą wymienionym powyżej instrukcje, w jaki sposób obsługiwać to urządzenie.
- Dzieci muszą być nadzorowane, aby mieć pewność, że nie używają urządzenia jak zabawki.
- Używanie miksera nie powinno być autoryzowane dzieciom bez nadzoru.
- Jeżeli przewód elektryczny tego urządzenia jest uszkodzony, musi być wymieniony przez producenta lub przez serwis, ewentualnie przez osobę wykwalifikowaną aby uniknąć wszelkiego ryzyka.
- W wypadku braku nadzoru, przed złożeniem, rozłożeniem akcesoriów lub czyszczenia, mikser powinien być wyłączony z sieci.
- Podłączać mikser wyłącznie do prądu zmiennego o napięciu wskazanym na tabliczce znamionowej.
- Urządzenie elektryczne nie jest zabawką. Dzieci nie są świadome niebezpieczeństwa jakie taki aparat może prezentować. W konsekwencji używajcie i przechowujcie urządzenie poza zasięgiem dzieci.
- Nie kłaść urządzenia na powierzchniach gorących, w pobliżu płomieni gazu aby uniknąć stopienia się obudowy będącej z plastyku.
- Urządzenie nie może być zanurzone w cieczy głębiej jak do poziomu rączki.
- Urządzenie nie może być myte w zmywarce.
- Wyłączyć mikser, zalecane wyjęcie wtyczki z sieci, przy zmianie elementów pracujących i przy myciu pod bieżącą wodą.
- Nie włączać miksera przed zanurzeniem go w naczyniu.
- Bamix jest wyposażony w przełącznik zabezpieczający przed samoistnym włączeniem i automatycznie wyłącza się po zdjęciu z niego palca.
- Po zakończonej pracy należy wyciągnąć wtyczkę z sieci.
- Nigdy nie wyciągać wtyczki mając mokre ręce.
- Nie przenosić i nie wyłączać z sieci ciągnąc za przewód.
- Przewód nie może być kładziony na ostrych przedmiotach i być przygnieciony.

- Przewodu nie kłaść i nie wieszać na gorących przedmiotach, w pobliżu płomieni gazowych lub innych źródeł ciepła. Zabezpieczać go przed gorącym i olejem.
- Nie włączać nigdy urządzenia gdy on, jego obudowa, przewód są uszkodzone, lub przy najmniejszym podejrzeniu uszkodzenia po upadku lub w innych temu podobnych przypadkach.
- W takim przypadku dostarczyć urządzenie 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 niewłaściwej reperacji wykonanej przez osoby nieupoważnione przez naszą firmę. Dodatkowo, jeśli nastąpi taka sytuacja, gwarancja przestanie być honorowana.
- Jeżeli w okresie gwarancyjnym wystąpią uszkodzenia materiałowe lub błędy produkcyjne urządzenie zostanie bezpłatnie naprawione. Urządzenie wraz z kartą gwarancyjną należy przesłać na koszt naszej firmy na adres: TADMIX ul. E. Ciołka 20/01-443 Warszawa (Tel. 22/836 07 53)

Opis urządzenia Bamix

Mono



De Lux



Wyposażenie Mono:



Nóż gwiazda



Tarcza ubijająca



Tarcza miksująca



Uchwyt ścienny



Naczynko z polycarbonatu 0.6 litra

Wyposażenie De Luxe:



Nóż gwiazda



Tarcza ubijająca



Tarcza miksująca



Stojak



Młynek

Praca mikserem bamix Mono/De Luxe

Pracować mikserem bezpośrednio w garnku, będziecie mieć mniej zmywania i mycia. Możecie pracować mikserem w garnku podczas gotowania, bez przelewania masy do innych naczyń.

Bamix jest idealny do

- rozcierania i spulchniania sosów zimnych i gorących.
- wygładzanie zup.
- spulchnianie sosów i zup.
- ubijania białka na sztywno.
- mieszania - wszystkie substancje ciekłe (ciasta naleśnikowe, suflety z serem itp.)
- miksowania - owoce na lody
- ubijać śmietanę.
- rozcierać na puree
- misy owocowe
- majonezy, masło ziołowe
- miażdżyć kostki lodu i mrożone owoce

Szybkości



Bieg I dla produktów lekkich, napowietrzonych i małych ilości
Bieg II dla wszystkich produktów gęstych, twardych i dużych ilości.

Nóż gwiazda



Krojenie, siekanie i miksowanie



Trzymać urządzenie „miętko”. Upuszczać lekko na składniki do posiekania i jednocześnie lekko przekręcać (bez użycia siły). Pracować od góry do dołu. Im dłużej ten zabieg będziemy powtarzali tym drobniej składniki będą posiekane.

Tarcza ubijająca



Ubijanie i spulchnianie



Mikser postawić na dnie naczynia w cieczy do ubicia. Trzymać urządzenie lekko pochylone i powoli unosić wzdłuż ścianki naczynia. Powtarzać ten manewr do momentu otrzymania chcianej gęstości składników.

Tarcza miksująca



Rozcieranie, mieszanie puree i masy kremowe



Zanurzyć mikser lekko pochylony w masie i mieszać, rozcierać

Rady:

Pracując małe ilości, trzymać mikser pochylony.



Wybrany element, nóż lub tarcza, powinien być założony na oś w taki sposób, aby zawleczka osi wchodziła na nacięcia elementu. (gdy akcesoria zaczynają być luźne, można je zacisnąć kombinerkami, aby się nie zsuwały)

