

**bamix**<sup>®</sup>  
of Switzerland

*Your Swiss quality product*



## GENEL KULLANMA KILAVUZU

Classic | Deluxe | Mono | Selection | Superbox | SwissLine Gastro |  
Professional | Pro-1 – 3



Made in Switzerland  
since 1954

Lütfen bu talimatları ileride başvurmak üzere saklayın.  
Her zaman güvenlik talimatlarımıza uyun.

## Single Mixer



## Classic



Tür

ONE, PRIME,  
MAXX, LUXX

EO120-EO200

Güç (230 V / 50, 60 Hz)		160 W-350 W	120 W-200 W
	Hız I - rpm	10'000-18'000	7'000-12'000
	Hız II - rpm	16'000-22'000	12'000-17'000
Tür	USA 120 V	-	EO140-EO200
Tür	Taiwan 110 V	-	Classic 200 W
Güç (110, 120 V/50-60 Hz)		150 W	140 W-200 W
	Hız I - rpm	9'000	9'000-10'000
	Hız II - rpm	12'000	12'000-17'000
Total uzunluk / ağırlık		33 cm / 940 g	34 cm / 940 g
Kablo Uzunluğu 190 cm		düz	düz / sarmal

## Gastro



Tür

G200

Güç (230 V / 50, 60 Hz)		200 W
	Hız I - rpm	12'000
	Hız II - rpm	17'000
Tür	USA 120 V	G200
Tür	Taiwan 110 V	Pro-2 (Gastro)
Güç (110, 120 V/50-60 Hz) - Japan 100 V/50-60 Hz		200 W
	Hız I - rpm	10'000
	Hız II - rpm	12'000-17'000
Total uzunluk / ağırlık		39.5 cm/1'000 g
Kablo Uzunluğu 190 cm		düz / sarmal

**Mono****M140-M200****De Luxe****M160-M200****Swiss Line****M200-M250****Selection****EO200-EO250  
M200-M250****Superbox****M200-M250**

<b>140 W-200 W</b>	<b>160 W-200 W</b>	<b>200 W-250 W</b>	<b>200 W-250 W</b>	<b>200 W-250 W</b>
10'000-12'000	10'000-12'000	12'000-13'000	12'000-13'000	12'000-13'000
12'000-17'000	16'000-17'000	17'000-19'000	17'000-19'000	17'000-19'000
<b>M150</b>	<b>M150</b>	<b>M150-M200</b>	<b>EO200</b>	<b>M150-M200</b>
<b>DeLuxe 200 W</b>	<b>DeLuxe 200 W</b>	<b>SwissLine 200W Colorline 200 W</b>	-	<b>Superbox 200 W</b>
<b>150 W-200 W</b>	<b>150 W-200 W</b>	<b>200 W</b>	<b>200 W</b>	<b>200 W</b>
10'000	10'000	10'000	10'000	10'000
15'000-17'000	15'000-17'000	15'000-17'000	15'000	17'000
34 cm / 940 g	34 cm / 940 g	34 cm / 940 g	34 cm / 940 g	34 cm / 940 g
düz / sarmal	düz / sarmal	sarmal / düz	düz / sarmal	düz / sarmal

**Gastro****G350****Pro-1 - 3****Pro-1-3****Professional****G150-EOG200****M300****-**

<b>350 W</b>	<b>180 W-350 W</b>	<b>150 W-200 W</b>	-
18'000	12'000	-	-
22'000	22'000	-	-
-	<b>G150, G200, GL200</b>	<b>G200</b>	-
-	<b>Pro-3 (Gastro)</b>	-	-
-	<b>150 W-200 W</b>	<b>200 W</b>	<b>JP300 W</b>
-	10'000	10'000	15'000
-	12'000-17'000	12'000-17'000	19'000
49.5 cm / 1'200 g	49.5 cm / 1'200 g	39.5 cm / 1'000 g	34 cm / 940 g
düz / sarmal	düz	düz	düz

## Teknik Veriler (güç göstergeleri için lütfen ürüne genel bakışa bakın)

<b>Mekanik ve Elektrik Güvenliği</b>	EN 50564 :2011 EN 55014-1 :2018 EN 55014-2 :2016 EN 60335-1 : 2010 + A1 : 2013 + A2 : 2016 EN 60335-2-14 : 2016 EN 61000-3-2 : 2018 EN 61000-3-3 : 2013 + A1 : 2017 EN 62233 : 2008 EN IEC 63000 : 2019
--------------------------------------	---

<b>Direktifler ve standartlar</b>	2014/35/EU LVD 2014/30/EU EMC 2011/65/EU RoHS 2009/125/EG Freamwork Directive 10/2011/EU PIM 94/62/EG Packing 2012/19/EU WEEE 1935/2004 EG FMC
-----------------------------------	---

<b>İzolasyon</b>	Çift izolasyon
<b>Düğme</b>	Darbe kontaklı emniyet şalteri
<b>Aralıklı Çalışma Malzemeler</b>	maks. bir seferde 5 dakika Tüm parçalar, aşındırıcı gıda maddelerine dayanıklı, paslanmayan, köksüz ve tatsız malzemelerden yapılmıştır.

## Test İşaretleri



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

## Gıda ile temas eden malzemeler



Bu ürünün ve ek malzemelerinin ve aksesuarlarının gıda ile temas eden malzemelerle ilgili 10/2011 sayılı Avrupa Komisyonu Yönetmeliğine uygun olduğunu işbu belge ile onaylarız.

İlgili tüm yasal sınırlara uygundur.

## Ürünün Bertaraf Edilmesi



Bu ürün, atık elektrikli ve elektronik ekipmanlarla ilgili 2012/19/EC sayılı Avrupa Yönergesi – WEEE ile uyumludur. Bu Yönerge, bu tür ekipmanların AB içinde imha edilmesini ve geri dönüştürülmesini düzenler. İmha etme talimatları için lütfen satıcınıza veya yerel yetkililere başvurun.

## Üretici

ESGE AG, Hauptstrasse 21, CH-9517 Mettlen/Schweiz

İsviçre'de yapılmıştır

Bu belgedeki tüm bilgiler önceden haber verilmeksizin değiştirilebilir. Yukarıdaki bilgiler ülkeden ülkeye değişiklik gösterebilir.

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



Also available

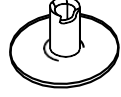
**Çok Amaçlı Bıçak**



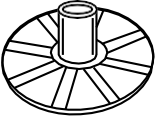
**Karıştırıcı**



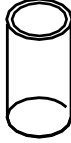
**Et Doğrayıcı**



**Dövecü**



**PowderDisc**



**Hazne 400 ml**



**Hazne 600 ml**

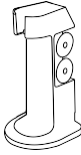


**Sürahi 1000 ml**



**Duvar Aparatı**

renkler: siyah/beyaz



**Stand Deluxe**

renkler:  
siyah/beyaz



**Stand Swissline**  
renkler: açık gri/  
antrasit/kırmızı/siyah



**Stand Classic**

renkler: siyah/beyaz



**Doğrayıcı**

renkler:  
siyah/beyaz



**Öğütücü**



**Dilimleyici**  
renkler: beyaz/  
açık gri/siyah/kırmızı



**Tarifler**

## İçindekiler

Ürüne Genel Bakış	2
Teknik Veriler	4
Aksesuarlar	5
Önsöz	42
Kullanmadan Önce	43
Üretici Garantisi	43
Bamix® Güvenlik Talimatları	44
Parçalar	46
Parçaların Takılması ve Değiştirilmesi	47
Uygulama/Kullanım	48
Doğrama Kapları & Hazneler	49
Bakım ve Temizlik	50
Ne Yapmalı ...	50
Aksesuarlar	51
USA-ULC	54

Sayın Tüketici,

Bamix® ürünü satın aldığınız için sizi tebrik ederiz. Bamix® değerini bin kez kanıtlamış bir üründür ve beş kıtada da memnun kullanıcıları bulunur. Ne kadar küçük olursa olsun günlük mutfak işleri için idealdir.

Bamix®'in kullanımı kolaydır çünkü tutacağı ele uyacak şekilde özel olarak tasarlanmıştır ve tutacağın ergonomisi, düğmeyi kolayca kontrol etmek için elinizin ideal konumda olmasını sağlar. Küçük eller için bile kullanımı kolaydır ve solak kullanıma uygundur. Bamix®, 1954'ten beri gurur duyduğumuz İsviçre kalitesinde bir üründür.

### Güvenliğiniz için

- Lütfen kullanmadan önce bu kılavuzu okuyun.
- Cihaz sadece amacına uygun olarak, yiyecek hazırlar kullanılabilir.
- Yiyecek hazırlama ile ilgisi olmayan uygulamalar için her türlü iddia ve sorumluluğu reddediyoruz.



## Kullanmadan önce

Lütfen bu kılavuzda yer alan tüm bilgileri dikkatlice okuyunuz. Bu size cihazın kullanımı, güvenliği ve bakımı hakkında önemli bilgiler verecektir. Bu kılavuzu güvenli bir yerde saklayın ve sonraki kullanıcılara teslim edin. Cihaz, yalnızca bu kullanım kılavuzuna göre öngörülen amaç için kullanılabilir.

## İpuçları ve Kolaylıklar:

- Tarifler
- Montaj

Webstemizden indirebilirsiniz.

## Üretici Garantisi:



Üretici olarak bu cihaz için satın alma tarihinden itibaren 2 yıl garanti veriyoruz. Ayrıca Bamix® motor için ömür boyu garanti bulunuyor. Bu garanti süresi içinde, kendi takdirimize bağlı olarak, malzeme veya üretim hatalarından kaynaklanan tüm kusurları onaracağız veya cihazı ücretsiz olarak değiştireceğiz. Satıcı farklı garanti koşulları sunuyorsa, cihaz garanti durumu olarak bu satıcıya iade edilmelidir.

Yetkili servislerimizi webstemizde bulabilirsiniz.

## Aşağıdakiler garanti kapsamında değildir:

Uygunsuz kullanım, normal aşınma ve yıpranma veya kullanımdan kaynaklanan hasarlar ve ayrıca cihazın değeri veya çalışması üzerinde önemsiz etkisi olan kusurlar. Yetkili olmayan kişilerce onarım yapılması veya orijinal Bamix® yedek parçalarının kullanılmaması durumunda garanti geçersiz olur.



**5 dakikadan fazla kesintisiz çalıştırmayın.**

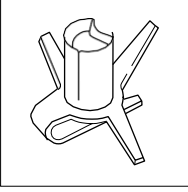
## Bamix® için güvenlik talimatlarına uyun



- Bamix®, topraklanmış bir prize takın. Voltaj için tip etiketine bakın.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılamaz. Cihaz ve bağlantı kablosu çocukların erişemeyeceği yerlerde tutulmalıdır.
- Cihaz, fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri kısıtlı veya deneyim ve bilgisi olmayan kişiler (çocuklar dahil) tarafından, kendilerine nezaret edilmedikçe veya talimat verilmedikçe kullanılmamalıdır.
- Mikser, gözetim altında olmadığında veya montaj, demontaj veya temizlik öncesinde her zaman ana güç kaynağından ayrılmalıdır.
- Cihazı sıcak yüzeylere veya çıplak gaz alevinin yakınına koymayın.
- Cihaz, yalnızca gövde ve tutamak arasındaki mesafeye kadar sıvılara daldırılabilir.
- Cihazı veya kesici koruyucuyu bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Cihazı nemli bir temizleme beziyle temizleyin
- Cihazı akan su altında temizlemek için ataşmanı değiştirmeden önce elektrik fişini prizden çekin.
- Cihazı sadece mikser prize takıldığında çalıştırın.
- Bamix®, yanlışlıkla devreye alınmasını önleyen ve şalter üzerindeki basınç bırakıldığında hemen kapanan bir emniyet şalteri ile donatılmıştır.
- Cihazın elektrik kablosu hasarlıysa, üretici, müşteri hizmetleri temsilcisi veya uygun niteliklere sahip başka bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- Kullanımda veya sonrasında bir şeyler ters giderse, elektrik fişini çekin.
- Fişi asla ıslak elle çekmeyin
- Cihazı asla elektrik kablosundan tutarak taşımayın veya çekmeyin.
- Güç kablosunu sıkıştırmayın veya keskin kenarlardan çekmeyin
- Elektrik fişini sıcak nesnelere veya açık alevlerin üzerine koymayın veya asmayın ve ısı ve yağdan koruyun.
- Bamix®'i şu durumlarda kullanmayın:
  - cihazın elektrik kablosu hasarlıysa
  - cihaz düşürüldükten sonra bir arızadan şüpheleniliyorsa Bamix®'i onarım servisimize götürün.
- Tüm onarımlar kalifiye teknisyenler tarafından yapılmalıdır.
- Yetkisiz kişilerce yapılan onarımlar nedeniyle kullanıcı için önemli tehlikeler doğabilir. Cihazın kullanım amacı dışında kullanılması veya yetkisiz kişilerce hatalı çalıştırılması veya onarılması halinde, üretici zararlardan sorumlu olmayacaktır. Bu durumda tüm garantiler geçersiz olacaktır.



## Parçalar



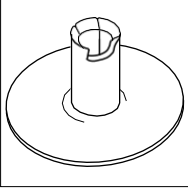
### Çok Amaçlı Bıçak

Pirzola ve püreler çiğ veya pişmiş sebzeler, meyveler, meyveler, bebek maması, pişmiş et, dondurulmuş meyveler (şerbetler için), reçel ve hatta buz küpleri için uygundur. Çorba ve sosları karıştırır. Kek ve gözleme hamurlarını karıştırır. Tüm ağır malzemeler için mükemmeldir.

**Ev:** 5 L'ye kadar sıvı/çorba 5 L'ye kadar/sos 3 L'ye kadar

**Profesyonel :** 10 L'ye kadar sıvı/çorba 15 L'ye kadar/sos 5 L'ye kadar

**Gastro/ProLine:** 30 L'ye kadar sıvı/çorba 30 L'ye kadar/sos 10 L'ye kadar



### Dövücü

Yumurta akı ve kremayı karıştırır. Çorbaları ve sosları çırpılmak ve havalandırmak için mükemmeldir. Hafif ve kabarık olması gereken tüm yiyecekler için kullanılabilir.

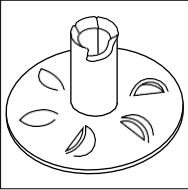
**Ev:** 5 L/sos'a kadar sıvı 2 L'ye kadar/yumurta akı 5 adete kadar/krema 0,5 L'ye kadar

**Profesyonel:** 10 L/çorba kadar sıvı 15 L/sos kadar 3 L/

yumurta akı kadar 10 adet/krema 2 L ye kadar

**Gastro/ProLine:** 30 L/çorbaya kadar sıvı 30 L/sos'a kadar 5 L/

yumurta beyazına kadar 15 adet/krema 3 L'ye kadar



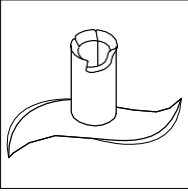
### Karıştırıcı

Shake'leri, içecekleri, püreleri, salata soslarını, mayonezi vb.karıştırır. Kalın veya kreması kıvamındaki yiyecekler için idealdir.

**Ev:** 3 L'ye kadar sıvı / salata sosu 2 L'ye kadar / mayonez 0,5 L'ye kadar

**Profesyonel:** 5 L'ye kadar sıvı/salata sosu 5 L'ye kadar/mayonez 1,5 L'ye kadar

**Gastro/ProLine:** 20 L'ye kadar sıvı / salata sosu 20 L'ye kadar / mayonez 2,0 L'ye kadar



### Et Doğrayıcı

Et ve balıkları (pişmiş veya çiğ) ve ayrıca kaba lifli sebzeleri keser, pirzola ve kıyma için uygundur. Sadece kemik içermeyen ve az sayıda sinir içeren etler için uygundur. Et, balık veya sebzeleri yakl. 1 cm ve bir hazneye yerleştirin. Parti başına 500 g'dan fazla işlem yapmayın.

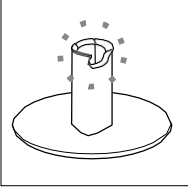


**Bu uyarı tüm çalışma parçaları için geçerlidir!**

**Tüm çalışan parçalarda yaralanma tehlikesi**

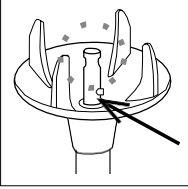
**keskin kenarlar / bıçaklar ve dönen parçalar.**

## Parçaların takılması ve değiştirilmesi



Girinti

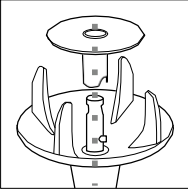
Tüm ataşmanlar bir girintiye sahiptir (şekil 1).



Çalışma pimi

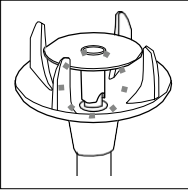
Bamix®'in mili saplaması bir tahrik pimi ile donatılmıştır (şekil 2).

Ataşmanı mümkün olduğunca düz bir şekilde saplamanın üzerine itin, böylece tahrik pimi ataşman üzerindeki girintiye otursun. Lütfen ataşmanın kesici muhafazasına tam olarak paralel olduğundan ve saplama ile doğru şekilde hizalandığından emin olun (şekil 3/4).



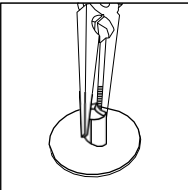
Ataşmanı dikey olarak monte edin ve çıkarın

Ataşmanı çıkarmak için saplamadan çekmeniz yeterlidir. Ataşman kolayca çıkarılmıyorsa, bamix®'i sıcak bulaşık suyuna koyarak ve cihazı kısa süreliğine çalıştırarak gevşetin. Elektrik fişini prizden çekin ve eki çekin. Gerekirse uygun bir aletle (örn. tornavida) kaldırarak çıkarın.



Yerine kilitle

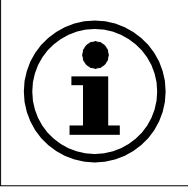
Zamanla, ataşmanların saplamaya tam olarak oturmaması mümkündür. Bu durumda, bir pense ile birlikte yaylı bıçaklara hafifçe bastırın.



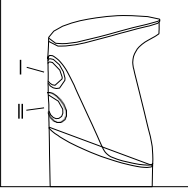
**Ataşmanı değiştirmeden önce cihazın elektrik fişini prizden çekin.**

**Dönen başlıklara dokunmayın.**

## Uygulama/Kullanım



Cihaz sadece yemek hazırlamak için kullanılmalıdır. Başka herhangi bir kullanım tehlikeli kabul edilir ve yaralanmaya neden olabilir. Cihazın yanlış kullanımı tüm garantiyi geçersiz kılar. Üretici, yanlış kullanımdan kaynaklanan hasarlardan sorumlu tutulamaz.



### Hız

Adım I - tüm hafif, havadar yemekler ve küçük miktarlar için

Adım II - tüm katı ve sert bileşenler ve büyük miktarlar için.



**Karıştırıcıyı sıcak malzemelerden çekerken haşlanma nedeniyle yaralanma tehlikesi.**



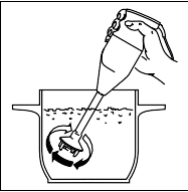
### Çırpma

İşleme sırasında bileğinizden hafif bir döndürme hareketi yapın, bamix®'i biraz yukarı kaldırın ve tekrar malzemelerin üzerine düşmesine izin verin (basmayın veya vurmayın). Malzemeler ne kadar uzun süre işlenirse karışım o kadar ince olur.



### Havalandırma

Bamix®'i haznenin alt kısmında birkaç saniye bekletin. Ardından belirli bir açıyla tutun ve haznenin yan tarafına doğru yavaşça kaldırın. Malzemeler artık onunla birlikte kaldırılmadığında, Bamix®'i aşağıya indirin ve malzemeler gerekli sertliğe gelene kadar işlemi tekrarlayın.



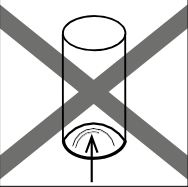
### Karıştırma

Bamix®'i malzemelere açılı olarak daldırın, çalıştırın ve karıştırın. Sığmasını önlemek için cihazı malzemelerden çıkarmadan önce kapatın.

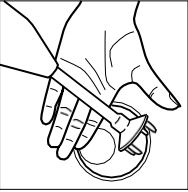
## Karıştırma Kapları



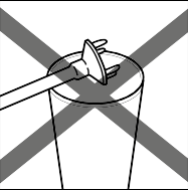
Bamix®'i herhangi bir kaptaki, hatta doğrudan ocak üzerindeki bir tencerede kullanabilirsiniz. Küçük miktarlar için küçük kaplar ve daha büyük miktarlar için büyük kaplar kullanın. Dar, yüksek kaplar, geniş, sığ olanlardan ziyade Bamix® için daha uygundur.



Bamix®'inizle birlikte verilenlerin dışındaki kapları kullanırken, bunların içe doğru kavisli bir tabana sahip olmadıklarından emin olun. Aksi takdirde, kavisli hazneler tabanı hareketli ataşman ile temas ederek hasara neden olabilir.



**Haşlanma nedeniyle sıçrama ve yaralanma riski.**

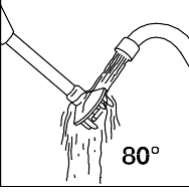


**Cihazı asla mikser tabanına veya şaftına tencerenin kenarına vurarak temizlemeye çalışmayın. Sadece elinize doğru hafifçe vurun.**

## Bakım ve Temizlik



Her zaman cihazın fişini çekin

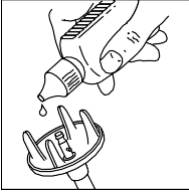


Bamix®'in temizlenmesi çok kolaydır. Eklentiği çıkarın ve ayrı yıkayın. Atışmanı temizlemek için kirli parçaları akan su altında durulayın (cihazı açmayın). Bamix®'e yapışmış yiyecek parçalarını temizlemenin en kolay yolu, onu sıcak su dolu bir sürahi içinde tutmaktır. su ve açın. Bamix® şalterinin su ile temas etmemesine dikkat ediniz.



Cihaz ve kesici koruma, bulaşık makinesinde yıkanmaya uygun değildir. Cihaz suda çok uzun süre bırakılırsa, kesici koruyucu paslanabilir (siyah renk değişimi).

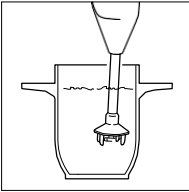
**Önemli:** Tahrik milinin veya atışmanın tıkanmasını önlemek için çalışmayı bitirir bitirmez cihazı temizleyin. Kullanılmıyorsa, eklentileri daima cihazdan çıkarın.



Bamix®'in daha uzun süre sorunsuz çalışmasını sağlamak için birkaç ayda bir bitkisel yağ ile yağlayın. Bamix®'i kesici koruyucu yukarı bakacak şekilde tutun, tahrik milini 2-3 damla yağ ile yağlayın ve ardından cihazı yakl. 30 saniye. Ardından şaftı sıcak su ile temizleyin.



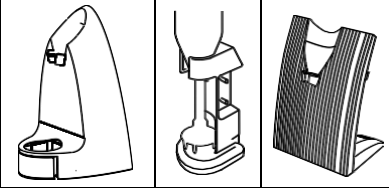
Ne yapmalı...



Cihazın mili dönmezse?

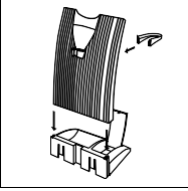
Bamix® uzun süre kullanılmazsa, tahrik mili sıkışabilir veya parçalar küçük yiyecek artıkları nedeniyle tıkanacağından atışman mil saplamasından kayabilir. Atışmanı sıcak veya kaynar su dolu bir sürahi içinde 5-10 dakika bekletin. Ardından cihazı açın. Normalde, tüm parçalar şimdi tekrar mükemmel şekilde çalışmalıdır. Değilse, mili dikkatli bir şekilde pense ile kurtarmaya çalışın.

## Aksesuarlar



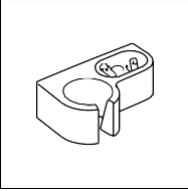
### Stand

Standı tezgahınıza yerleştirmenizi öneririz. **Bamix®'e ne kadar kolay erişilirse, o kadar çok kullanılır**



### SwissLine Standın Kurulumu

1. Ön paneli tabana yerleştirin
2. Kablo tutucuyu yerine kaydırın
3. Ataşmanların saklanması için kapağı monte edin



### Duvar Montaj Aparatı

Duvar montaj kitini duvara vidalamak için tasarlanmıştır. Verilen vidalarla sabitleyin; tel veya ip kullanmayın.



Lütfen sürahiyi ve beherleri ilk kez kullanmadan önce durulayın; bu çizilme direncini artırır.

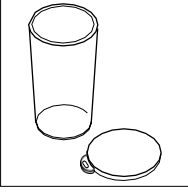


### Sürahi /Hazne

1.0 litre, ölçülü, darbeye dayanıklı, kapaklı (kapak her ülkede mevcut değildir)



Yağlı sıvılar, sürahinin içinde kalıcı izler oluşmasına neden olabilir. Karıştırılan malzemeler kapağı kapalı sürahi içinde donmuşsa, ancak çözüldükten sonra kapağı çıkarın. Kırılma riski!

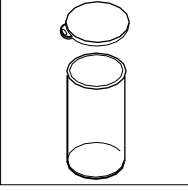


### 0.6 l Hazne

kapaklı, 0,6 litre, ölçüm skalalı, darbeye dayanıklı



Yağlı sıvılar, sürahinin içinde kalıcı izler oluşmasına neden olabilir. Karıştırılan malzemeler kapağı kapalı sürahi içinde donmuşsa, ancak çözüldükten sonra kapağı çıkarın. Kırılma riski!

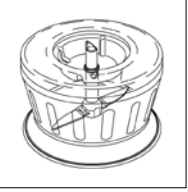


### 0.4 l Hazne

kapaklı, 0,4 litre, küçük porsiyonlar için ideal, darbeye dayanıklı



Yağlı sıvılar, sürahinin içinde kalıcı izler oluşmasına neden olabilir. Karıştırılan malzemeler kapağı kapalı sürahi içinde donmuşsa, ancak çözüldükten sonra kapağı çıkarın. Kırılma riski!



### Doğrayıcı (maks. kapasite 250 ml)

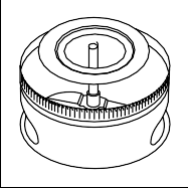
Fındık, badem, kuru otlar ve baharatlar, tahıllar, şeker, kahve vb. öğütür. İpucu: Sadece kuru gıdaları işleyin. Öğütücüyü aşırı doldurmayın (tıkanmayı önlemek için). Öğütücüyü her zaman II hızında çalıştırın. En iyi sonucu elde etmek için öğütücüyü tutun ve çalışırken sallayın.

### Çıkarılabilir Bıçaklar

Bıçak temizlik için çıkarılabilir. Takma ve çıkarma yoluyla sökme ve takma (O-ring ile emniyete alın). Takarken bıçak, durana kadar mandalın ötesine kadar itilmelidir.



Öğütücüyü çalıştırmadan önce kapağı kapatın. Öğütücü bıçağını ayrı olarak saklamayın, her zaman öğütücüye yerleştirin. Öğütücüyü bulaşık makinesinde temizlemeyin. Sürekli olarak 3 dakikadan fazla çalıştırmayın.



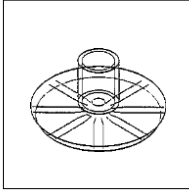
## Doğrayıcı (maks. kapasite 200 ml)

Pirzola fındık, badem, otlar, tahıllar, çikolata, peynir, şeker (pudra şekeri için), baharatlar, ekmekek (ekmekek kırıntıları için), kahve, sarımsak, yaban turpu, garnitür için haşlanmış yumurta vb. İpucu: Çikolatayı doğramak için, sağlam olduğundan emin olun. İşlemciyi aşırı doldurmayın (tıkanmayı önlemek için). İşlemciyi her zaman yüksek hızda çalıştırın

II. En iyi sonucu almak için işlemciyi çalışırken sallayın. Yıkamak için işlemcinin ayağını haznedenden ayırın. Bunu yapmak için, aynı anda alttaki iki mandalı birbirinden ayırın. Yıkadıktan sonra kaseyi tekrar işlemci tabanına yerleştirin ve parçaları birbirine bastırın.



**İşlemciyi çalıştırmadan önce kapağı kapatın. Sürekli olarak 3 dakikadan fazla çalıştırmayın. İşlemciyi bulaşık makinesinde temizlemeyin.**



## PowderDisc

Bamix® PowderDisc, bamix® işlemci için bir aksesuardır. Kuru gıda maddelerinin toz haline getirilmesi için tasarlanmıştır.

Büyük parçalar ilk önce bamix® işlemcide (Toz Diski olmadan) öğütülmelidir. Öğütülecek yiyecekleri işlemci kasesine yerleştirin. PowderDisc'i yerleştirin. (Disk aşağı, silindirik şeklindeki kısım yukarı bakar). Bamix®'i II hızında çalıştırın.

En iyi sonucu elde etmek için işlemciyi belli bir açıda tutun ve hafifçe sallayın. Sadece tamamen kuru gıdaları toz haline getirin. Cihazı yakl. 30 saniye. Ardından cihazı ve yiyecekleri yakl. 1 dakika. PowderDisc yalnızca -20°C ile 70°C arasındaki bir sıcaklıktaki yiyecekler için kullanılmalıdır. PowderDisc'i kolayca hasar görebileceğinden darbeye karşı koruyun. Bamix® PowderDisc zamanla opak hale gelecektir. Ancak bu, işlevini bozmaz. İşlemci kapağını açmadan önce, kaseinin tabanında toz toplanana kadar bekleyin.

## DİKKAT Tüm plastik parçalarla ilgili olarak:

Doğrayıcı, işlemci, SliceSy®, hazne ve sürahi:

Aşağıdaki bileşenler/baharatlar, yapıları ve/veya uçucu yağları nedeniyle plastiğin görünümünü etkileyebilir, rengini bozabilir veya matlaştırabilir: tarçın, kimyon, karanfil, hardal tohumu, zerdeçal, havuç ve pancar.

Derhal temizlemenizi öneririz. Bir bez ve birkaç damla bitkisel yağ kullanılarak renk atması önlenemez, ancak bunun garantisi yoktur.

Aşağıdaki malzemeler plastik parçalarımızda çiziklere neden olabilir: akide şekeri, sert tuzlar (kabaca işlenmiş Himalaya/kaya tuzları).

Ayrıca, daha iyi bir sonuç elde etmek için hem doğrayıcının hem de işlemcinin kullanım sırasında sallanması gerektiğini lütfen unutmayın. Helikopterleri ve işlemcileri baş parmağınızla kilitlemeniz yeterlidir; bu şekilde hiçbir şey ters gidemez.



## ÖNEMLİ UYARILAR



Bu güvenlik talimatlarına çok dikkat edin. Bu veya başka herhangi bir elektrikli cihazın yanlış kullanımı ciddi yaralanma veya ölüme sonuçlanabilir. Elektrikli cihazları kullanırken, aşağıdakiler de dahil olmak üzere temel güvenlik önlemleri her zaman takip edilmelidir:

- Tüm talimatları okuyunuz.
- Elektrik çarpması riskinden korunmak için, çubuklu karıştırıcıyı suya veya başka bir sıvıya koymayın.
- Bu cihaz, çocuklar veya engelli kişiler tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
- fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekler veya deneyim ve bilgi eksikliği. Çocukların yakınında herhangi bir cihaz kullanıldığında yakın gözetim gereklidir. Cihazla oynamadıklarından emin olmak için çocuklar gözetim altında tutulmalıdır.
- Cihazı KAPALI konuma getirin ve kullanılmadığında, parçaları monte etmeden veya sökmeden önce ve temizlemeden önce fişini prizden çekin. Fişi çıkarmak için fişi tutun ve prizden çekin. Asla güç kablosundan çekmeyin.
- Hareketli ve dönen parçalarla temastan kaçınınız.
- Herhangi bir cihazı, kablosu veya fişi hasarlıyken veya cihaz arızalandıktan sonra, düşürüldükten veya herhangi bir şekilde hasar gördükten sonra çalıştırmayın. İnceleme, onarım veya ayarlamalar hakkında bilgi almak için müşteri hizmetleri telefon numarasından üreticiyle iletişime geçin veya cihazı en yakın yetkili servise gönderin.
- Üretici tarafından satılmayan eklentilerin kullanılması tavsiye edilmez ve yangına, elektrik çarpmasına veya yaralanmaya neden olabilir.
- Dış mekanlarda kullanmayınız.
- Kablonun masa veya tezgah kenarından sarkmasına izin vermeyin.
- Kablonun soba dahil sıcak yüzeylere temas etmesine izin vermeyin.
- Sıvıları, özellikle sıcak sıvıları karıştırırken, uzun bir kap kullanın veya dökülmeyi azaltmak için her seferinde küçük miktarlar yapın.
- Kişilerin ciddi şekilde yaralanması veya ünitenin hasar görmesini önlemek için karıştırma sırasında ellerinizi ve mutfak aletlerini kabin dışında tutun. Sıyırıcı kullanılıyorsa, yalnızca ünite çalışmıyorken kullanılmalıdır.
- Onarımlar yalnızca yetkili servis tesislerimiz tarafından yapılabilir. Yetkisiz kişilerce yapılan onarımlar, kullanıcı için önemli tehlikelere yol açabilir.

## Teknik Veriler - UL

<b>Model</b>	EO140, EO150, EO200, EOG150, EOG200 G150, G200, M133, M150, M200, MW140, MW142
<b>Motor</b>	120 V AC / 50 – 60 Hz
<b>Hız</b>	EO140, EO150, M133, M150, MW140, MW142 9'000 – 12'000RPM EO200, EOG200, G150, G200, GL200, M150, M200, EOG150 10'000 – 17'000RPM
<b>Aralıklı Çalıştırma</b>	5 dk.
<b>İzolasyon</b>	Çift Kaplama
<b>Düğme</b>	Darbe kontaklı emniyet şalteri
<b>Total Uzunluk</b>	EO140, EO150, EO200, M133, M150, M200, MW140, MW142 34.5 cm EOG150, EOG200, G150, G200 39.5 cm EOGL 49.5 cm
<b>Daldırma Uzunluğu</b>	EO140, EOG150, EOG200, M133, M150, MW140, MW142, M200, 25 cm EOG150, EOG200, G150, G200 29 cm EOGL 38 cm
<b>Kablo</b>	1.8 m uzunluk
<b>Ağırlık</b>	EO140, EO150, EO200, M133, M150, M200, MW140, MW142 950 g EOG150, EOG200, G150, G200 1'000 g EOGL 1'200 g
<b>Test</b>	Tüm malzeme parçaları paslanmaz, tatsız ve aşındırıcı gıda maddelerine karşı dayanıklıdır EN-10/2011
<b>Mekanik ve</b>	UL 982
<b>Elektrik Güvenliği</b>	CSA C22.2. No. 1335.1 ve 1335.2.14

### Resmi test işaretleri



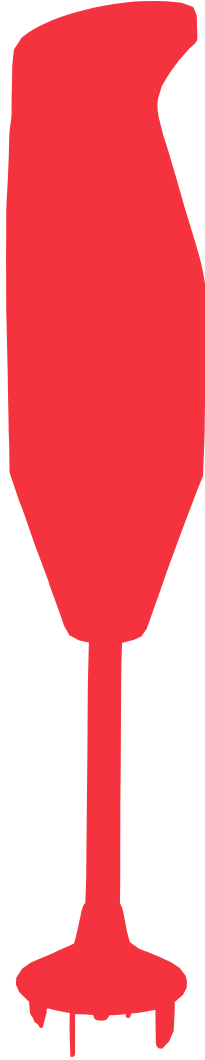
yalnızca kapak kapağında NSF işareti basılıysa onaylanır

### Üretici Çoklu listeler (ML)

ESGE AG Ltd., CH-9517Mettlen/Swiss  
Pro-Ver Ltd., CH-9517Mettlen/Swiss  
Pro-Ver (U.S.) LLC Mettlen/İsveç Yapımı  
İsviçre [www.bamix.com](http://www.bamix.com)

Teknik değişiklik yapma hakkımız saklıdır.  
Yukarıdaki özellikler ülkeye özgüdür

**bamix**<sup>®</sup>  
of Switzerland



**Genel Amaçlı Kullanma Kılavuzu**

bamix<sup>®</sup> Universal-Küchenmaschine **793.033**

© ESGE AG, Hauptstrasse 21, CH-9517 Mettlen/Schweiz 05.21.