

bamix®
of Switzerland

Your Swiss quality product

EN	English	4
ES	Spanish	18
FR	French	32



INSTRUCTION MANUAL

ONE | PRIME | MAXX | Classic | Mono | Deluxe | SwissLine | Superbox | BBQ | Baking
PRO-1 | PRO-2 | PRO-3 | Gastro Pro-2 Retail

 **Made in Switzerland**
since 1954

Please keep these instructions for future reference.
Always observe our safety instructions. www.bamix.com

Household Appliances

ONE

PRIME

MAXX



Type

M150

M200

M200

Power (120 V / 50, 60 Hz)	150 W	200 W	200 W
Speed I - rpm	9'000	10'000	10'000
Speed II - rpm	15'000	17'000	17'000
Weight	940 g	940 g	940 g
Total length	34,5 cm/13,6"	34,5 cm/13,6"	34,5 cm/13,6"
Cordset, length 180 cm	straight	straight	straight

Classic

Mono

De Luxe

Swiss Line/
Superbox

BBQ/
Baking



EO150

M133

M150/M200

M150/M200

M200

150 W	140 W	150 W/200W	150 W/200W	200 W
9'000	9'000	9'000/10'000	9'000/10'000	10'000
15'000	12'000	15'000/17'000	15'000/17'000	17'000
940 g	940 g	940 g	940 g	940 g
35,5 cm/13,9"	34,5 cm/13,6"	34,5 cm/13,6"	34,5 cm/13,6"	34,5 cm/13,6"
straight	straight	straight	straight	straight

Commercial Line

PRO-1

PRO-2

PRO-3



Type

.M150

.G200

.GL200

Certified			
Power (120 V / 50, 60 Hz)	150 W	200 W	200 W
Speed I - rpm	9'000	10'000	10'000
Speed II - rpm	15'000	17'000	17'000
Weight	940 g	1000 g	1075 g
Total length	34,5 cm/13,6"	39,5 cm/15,5"	49.5 cm/19,5"
Cordset, length 180 cm	straight	straight	straight

Professional Line

PRO-2

Gastro PRO-2
Retail



Type

.EOG200

G200

Certified		
Power (120 V / 50, 60 Hz)	200 W	200 W
Speed I - rpm	10'000	10'000
Speed II - rpm	17'000	17'000
Weight	1000 g	1000 g
Total length	39,5 cm/15,5"	39,5 cm/15,5"
Cordset, length 180 cm	straight	straight

Table of Contents

Product overview/Matrix	2
Foreword	4
Before using	5
Manufacturer warranty	5
Important Safeguards (UL)1	6
Technical details (UL)	7
bamix® safety instructions	8
Accessories	9
Attachments	10
Mounting and changing attachments	11
Applications/handling	12
Receptacles	13
Cleaning and care	14
What to do ...	14
Accessories	15

Dear customer

We congratulate you on buying the bamix® **universal kitchen appliance**. bamix® has proved its worth a thousand times over and has satisfied users in all five continents. It is ideal for daily kitchen chores no matter how small.

bamix® is easy to use because its grip is specifically designed to fit the hand and the ergonomics of the handle ensure your hand is in the ideal position to easily control the switch. It is easy to use even for smaller hands and is suitable for left handed use. bamix® is a **Swiss quality product** of which we have been proud of since 1954.

For your safety

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



Before using

Please read all the information contained in this manual carefully. This will give you important information regarding the use, safety and maintenance of the device. Keep this manual in a safe place and hand it over to subsequent users. The device may only be used for the intended purpose according to these operating instructions.

Hints and tips on:

- Maintenance
- Recipes
- Mounting
- Accessories

Please download at: www.bamix.com



Manufacturer's warranty:

As the manufacturer, we provide a 2-year warranty for this device, starting from the date of purchase. **In addition, a lifetime warranty for the bamix®-motor.** Within this warranty period, we will, at our discretion, repair all defects caused by material or manufacturing faults or replace the device free of charge. If the vendor offers different warranty conditions, the device is to be returned to this sales organization as a warranty case.

You can find our authorized service partners at: www.bamix.com

The following are not covered by the warranty:

Damage due to improper use, normal wear and tear or use, as well as defects which have an insignificant effect on the value or operation of the device. The warranty becomes void if repairs are carried out by unauthorized persons or if no original bamix® spare parts are used.



Do not run continuously for more than 5 minutes

IMPORTANT SAFEGUARDS (UL)



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

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Technical details – UL

Model	EO140, EO150, EO200, EOG150, EOG200 G150, G200, M133, M150, M200, MW140, MW142	
Motor Rating	120 V AC / 50 – 60 Hz	
Speed	EO140, EO150, M133, M150, MW140, MW142	9'000 – 12'000 RPM
	EO200, EOG200, G150, G200, GL200, M150, M200, EOG150	10'000 – 17'000 RPM
Intermittent operation	5 min	
Insulation	Double Sleaving	
Switch	Safety switch with impulse contact	
Total length	EO140, EO150, EO200, M133, M150, M200, MW140, MW142	34.5 cm
	EOG150, EOG200, G150, G200	39.5 cm
	EOGL	49.5 cm
Submersible	EO140, EOG150, EOG200, M133, M150, MW140, MW142, M200,	25 cm
	EOG150, EOG200, G150, G200	29 cm
	EOGL	38 cm
Cable	1.8 m length	
Weight	EO140, EO150, EO200, M133, M150, M200, MW140, MW142	950 g
	EOG150, EOG200, G150, G200	1'000 g
	EOGL	1'200 g
Tested	All material parts are rustproof, tasteless and resistant to corrosive foodstuffs EN-10/2011	
Mechanical and electrical safety	UL 982 CSA C22.2. No. 1335.1 and 1335.2.14	

Official test marks



approved only if NSF marking printed on cover lid



US LISTED 734Z
(FOOD PREPARING MACHINE)

Manufacturer Multiple listin (ML)

ESGE AG Ltd., CH-9517 Mettlen/Switzerland
Pro-Ver Ltd., CH-9517 Mettlen/Switzerland
Pro-Ver (U.S.) LLC Mettlen/Switzerland
Made in Switzerland
www.bamix.com

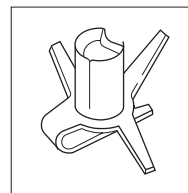
We reserve the right to make technical alterations.
Above specifications are country-specific.

Observe the safety instructions for the bamix®



- The bamix® must be powered from an AC socket. For the voltage rating, see type plate of the appliance
- This device may not be used by children. The device and its connecting cable shall be kept out of reach of children
- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction
- The mixer must **always be disconnected from the mains supply** when not supervised or before assembling, dismantling or cleaning
- Do not place the appliance on hot surfaces or close to a naked gas flame
- The appliance may only be immersed in liquids **up to the level of the plastic** of the housing and handle.
- Do not clean the **appliance or the cutter guard** in the dishwasher
- Clean the appliance with a damp cleaning cloth
- Before changing attachment or manipulating the cutter guard or the attachments, e.g. to clean the device under running water, **disconnect the power plug**
- Only switch on the appliance when the mixer is placed in the receptacle
- The bamix® is fitted with a safety switch which prevents it from accidentally being put into operation and which switches off straight away when pressure on the switch is released
- If the power cord of the appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its customer service agent or another suitably qualified person
- If something goes wrong during or after use, immediately disconnect the power plug
- Never pull out the plug with wet hands
- Never carry or pull the appliance by its power cord
- Do not pinch the power cord or pull it over sharp edges
- Do not lay or hang the power plug over hot objects or open flames, and protect it from heat and oil
- Do not use the bamix®, if:
 - the appliance, the housing or the power cord is damaged
 - a fault is suspected after the appliance has been dropped, or a similar mishap has occurred. In such cases, return the bamix® to **our repair service**
- All repairs must be performed by qualified technicians. Considerable danger may arise for the user through repairs by unauthorized persons. If the appliance is used for purposes other than those for which it is intended, or if it is incorrectly operated or repaired by unqualified persons, the manufacturer shall not be liable for damages. In such a case, all warranty shall be voided
- An eventual disposal of the appliance should be done according to the applicable statutory regulations. This document is subject to changes without prior notice.

Attachments



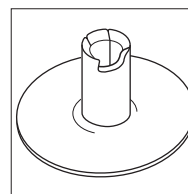
Multi-purpose blade

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

Household: Liquid up to 5 L/soup up to 5 L/sauce up to 3 L

Professional: Liquid up to 10 L/soup up to 15 L/sauce up to 5 L

Gastro/ProLine: Liquid up to 30 L/soup up to 30 L/sauce up to 10 L



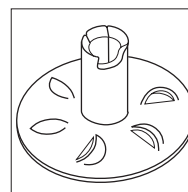
Beater

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

Household: Liquid up to 5 L/sauce up to 2 L/egg whites up to 5 pcs/ cream up to 0.5 L

Professional: Liquid up to 10 L/soup up to 15 L/sauce up to 3 L/egg whites up to 10 pcs/cream up to 2 L

Gastro/ProLine: Liquid up to 30 L/soup up to 30 L/sauce up to 5 L/egg whites up to 15 pcs/cream up to 3 L



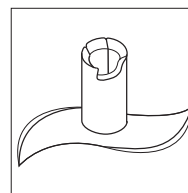
Whisk

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

Household: Liquid up to 3 L/salad dressing up to 2 L/mayonnaise up to 0.5 L

Professional: Liquid up to 5 L/salad dressing up to 5 L/mayonnaise up to 1.5 L

Gastro/ProLine: Liquid up to 20 L/salad dressing up to 20 L/mayonnaise up to 2.0 L



Meat mincer

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

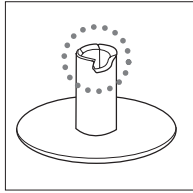


This warning applies to all work parts!

Risk of injury in all working parts

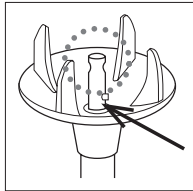
sharp edges / knives and rotating parts.

Mounting and changing attachments



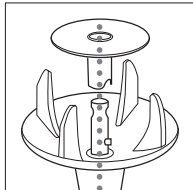
Recess

All attachments feature a recess (figure 1).



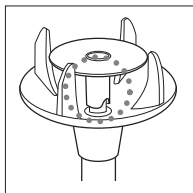
Drive pin

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



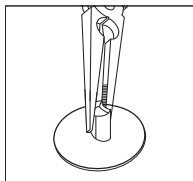
Mount and remove attachment vertically

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



Lock in place

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



It is possible that, over time, the attachments will not fit as firmly on the stub. In this case, **slightly press** the spring blades together with a pair of pliers.

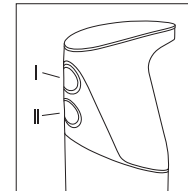


Before changing the attachment, disconnect the power plug of the appliance from the socket. Do not touch rotating attachments.

Applications/handling



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



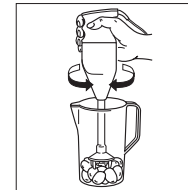
Switch/speeds

Step I - for all light, airy dishes and small amounts

Step II - for all viscous, firm ingredients and large amounts.



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



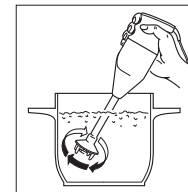
Wrist movement

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



Lifting up

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

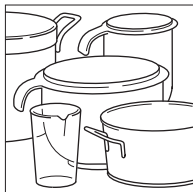


Blending

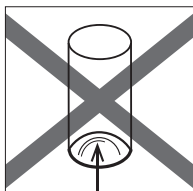
Dip the bamix® at an angle into the ingredients, switch it on and blend. Before removing the appliance from the ingredients, switch it off to prevent splashing.

For more usefull tips, visit our website www.bamix.com

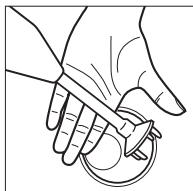
Receptacles



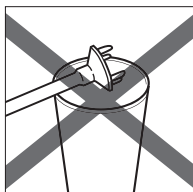
You can use the bamix® in any receptacle, even directly in a pan on the hob. Use small receptacles for small amounts and large receptacles for larger amounts. Narrow, high receptacles are more suitable for the bamix® than wide, shallow ones.



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



Risk of splashing and injury from scalding.

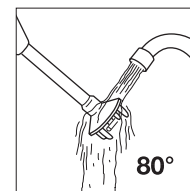


Never attempt to clean appliance by tapping the mixer base or shaft against the edge of the pan. Only tap it against your hand.

Cleaning and care



Always unplug the appliance

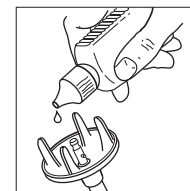


The bamix® is very easy to clean. Remove the attachment and wash it separately. To clean the attachment, rinse the dirty parts under running water (do not switch on the appliance). The easiest way to clean off bits of food which have stuck to the bamix® is to hold it in a jug with hot water and switch it on. Take care that the switch of the bamix® does not come into contact with the water.



The appliance and the cutter guard are not suitable for cleaning in the dishwasher. If the appliance is left in water too long, the cutter guard could become corroded (black discolouration).

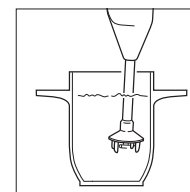
Important: Clean the appliance as soon as you have finished working, to prevent the drive shaft or the attachment getting clogged. If not in use, always remove the attachments from the appliance.



To keep the bamix® running smoothly for longer, lubricate it every few months with vegetable oil. Hold the bamix® with the cutter guard facing up, lubricate the drive shaft with 2-3 drops of oil and then run the appliance for approx. 30 seconds. Then clean the shaft with hot water.

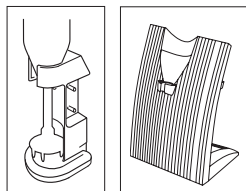


What to do ...



If the drive shaft of the appliance fails to rotate? If the bamix® is not used for a prolonged period of time, the drive shaft might become stuck, or the attachment might slip from the shaft stub, as the parts are clogged up by minute food residue. Place the attachment for 5-10 minutes in a jug of hot or boiling water. Then switch on the appliance. Normally, all parts should now work perfectly again. If not, try to free the shaft carefully with pliers.

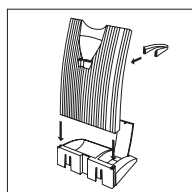
Accessories



Stand

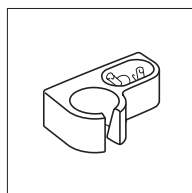
We recommend placing the stand on your worktop.

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



Assembling SwissLine stand

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



Wall holder

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



Please rinse the jug and beakers before using them the first time; this increases scratch resistance.

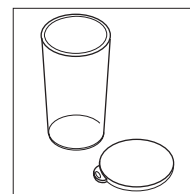


Jug

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



Greasy and oily liquids might result in permanent marks on the inside of the jug. If the mixed ingredients are frozen in the jug with a closed lid, remove the lid only after thawing. Risk of breakage!

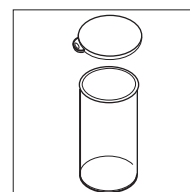


Beaker 0.6 l

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



Greasy and oily liquids might result in permanent marks on the inside of the jug. If the mixed ingredients are frozen in the jug with a closed lid, remove the lid only after thawing. Risk of breakage!

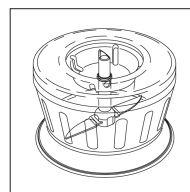


Beaker 0.4 l

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



Greasy and oily liquids might result in permanent marks on the inside of the jug. If the mixed ingredients are frozen in the jug with a closed lid, remove the lid only after thawing. Risk of breakage!



Grinder (max. capacity 250 ml)

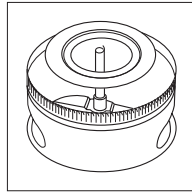
Grinds hazelnuts, almonds, dried herbs and spices, cereals, sugar, coffee, etc. Tip: Only process dry foods. Do not overfill the grinder (to prevent blockage). Always run the grinder at speed II. For best results, hold the grinder and shake it while it is running.

Removable blade

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



Before starting the grinder, close the lid. Do not store the grinder blade separately, but always place it in the grinder. Do not clean the grinder in the dishwasher. Do not run continuously for more than 3 minutes.



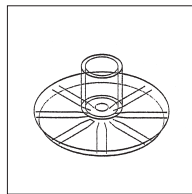
Processor (max. capacity 200 ml)

Chops hazelnuts, almonds, herbs, cereals, chocolate, cheese, sugar (for icing sugar), spices, bread (for bread crumbs), coffee, garlic, horseradish, hard-boiled eggs for garnishes, etc. **Tip:** To chop chocolate, make sure that it is firm. Do not overfill the processor (to prevent blockage). Always run the processor at speed II. For best results, shake the processor while it is running. For

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



Before starting the processor, close the lid. Do not run continuously for more than 3 minutes. Do not clean the processor in the dishwasher.



PowderDisc

The bamix® PowderDisc is an accessory for the bamix® processor. It is designed for the pulverising of dry foodstuffs.

Large items must first be ground in the bamix® processor (without PowderDisc). Place the food to be ground in the processor bowl. Insert the PowderDisc. (Disc facing down, cylinder-shaped section facing up). Switch on the bamix® at speed II.

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

CAUTION regarding all plastic parts:

Chopper, processor, SliceSy®, cup and jug:

The following ingredients / spices may, due to their nature and/or essential oils, affect the appearance of the plastic, discolour it or make it opaque: cinnamon, cumin, cloves, mustard seeds, turmeric, carrots and beetroot.

We recommend cleaning immediately. Discolouration can be avoided by using a cloth and a few drops of vegetable oil, but there is no guarantee.

The following materials may cause scratches on our plastic parts: rock sugar, hard salts (Himalayan/rock salts that are roughly processed).

Please also note that both the chopper and processor should be shaken while in use to achieve a better result. Simply lock the choppers and processors with your thumb; this way nothing can go wrong.

Tabla de contenidos

Sinopsis de productos/matriz	2
Prólogo	18
Antes del uso	19
Garantía del fabricante	19
Salvaguardias importantes (UL)	20
Datos técnicos (UL)	21
Normas de seguridad para bamix®	22
Accesorios	23
Los accesorios de trabajo	24
Colocación y recambio de los accesorios de trabajo	25
Aplicaciones/movimientos de la mano	26
Recipientes de trabajo	27
Limpieza y cuidado	28
Qué hacer en caso de problemas	28
Accesorios	29

Estimado cliente

Enhorabuena por la compra de la **batidora universal bamix®**. bamix® se ha acreditado millones de veces y es utilizado por clientes satisfechos en todos los 5 continentes. Es apropiado para todas las tareas cotidianas en la cocina, tanto grandes como pequeñas.

bamix® es muy manejable con su asa ergonómica a la medida de la mano y puede conectarse con gran facilidad. También las manos más pequeñas pueden manejar el aparato sin problemas. También es apropiado para personas zurdas. bamix® es un producto **suizo de calidad** de alta precisión del que estamos orgullosos desde 1954.

Para su seguridad

- **Por favor lea estas instrucciones antes de poner el aparato en funcionamiento.**
- **Sólo se permite emplear el aparato para su uso previsto, que es la preparación de alimentos.**
- **No asumimos ningún tipo de garantía y responsabilidad por empleos que no tienen nada que ver con la preparación de alimentos.**



Antes del uso

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

Consejos y sugerencias para:

- Cuidado y conservación
- Recetas
- Montaje
- Accesorios

Por favor descargar de: www.bamix.com

Garantía del fabricante:

En cuanto fabricante, ofrecemos una garantía por este aparato de 2 años a partir de la fecha de la compra. **Garantía adicional de por vida para el motor bamix®.** Dentro de este período de garantía, solucionaremos gratuitamente cualquier defecto debido a fallos de material o de fabricación, y ello según nuestro propio criterio reparando o reemplazando el aparato. Si el vendedor ofreciera una garantía diferente, el aparato ha de ser entregado a esa organización de ventas como caso de garantía.

Encontrará a nuestros socios de servicio autorizados en: www.bamix.com

La garantía no cubre lo siguiente:

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



Operación permanente: máx. 5 minutos

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES (UL)

Preste especial atención a estas instrucciones de seguridad. El uso indebido de éste o de cualquier otro aparato eléctrico podría provocar lesiones graves o la muerte.

Al utilizar aparatos eléctricos, deben seguirse siempre las precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:

- Lea todas las instrucciones.
- Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, no introduzca el mezclador de varilla en agua ni en ningún otro líquido.
- Este aparato no está destinado al uso por parte de niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos. Es necesaria una estrecha supervisión cuando se utilice cualquier aparato cerca de niños. Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Apague el aparato y desenchúfelo de la toma de corriente cuando no lo utilice, antes de montar o desmontar piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufar, sujete el enchufe y tire de la toma de corriente. Nunca tire del cable de alimentación.
- Evitar el contacto con piezas móviles y giratorias.
- No utilice ningún aparato con el cable o el enchufe dañados, o después de que el aparato funcione mal, o se haya caído o dañado de cualquier forma. Póngase en contacto con el fabricante en el número de teléfono de su servicio de atención al cliente para obtener información sobre el examen, la reparación o los ajustes, o envíe el aparato al servicio técnico autorizado más cercano..
- No se recomienda el uso de accesorios no vendidos por el fabricante, ya que pueden provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- No utilizar al aire libre.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera.
- Cuando mezcle líquidos, sobre todo calientes, utiliza un recipiente alto o haz pequeñas cantidades a la vez para reducir los derrames.
- Mantenga las manos y los utensilios fuera del recipiente mientras mezcla para evitar la posibilidad de lesiones graves a personas o daños a la unidad. Si se utiliza un rascador, debe usarse sólo cuando la unidad no esté en funcionamiento.
- Las cuchillas están afiladas. Manejar con cuidado.
- Las reparaciones sólo pueden ser efectuadas por nuestro servicio técnico cualificado. Las reparaciones realizadas por personas no autorizadas pueden suponer un peligro considerable para el usuario.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Información técnica - UL

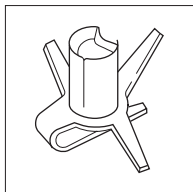
Modelo	EO140, EO150, EO200, EOG150, EOG200 G150, G200, M133, M150, M200, MW140, MW142		
Potencia del motor	120 V AC / 50 – 60 Hz		
Velocidad	EO140, EO150, M133, M150, MW140, MW142	9'000 – 12'000 RPM	
	EO200, EOG200, G150, G200, GL200, M150, M200, EOG150	10'000 – 17'000 RPM	
Operación intermitente	5 min		
Aislamiento	Funda doble		
Interruptor	Interruptor de seguridad con contacto de impulso		
Longitud total	EO140, EO150, EO200, M133, M150, M200, MW140, MW142	34.5 cm	
	EOG150, EOG200, G150, G200	39.5 cm	
	EOGL	49.5 cm	
Sumergible	EO140, EOG150, EOG200, M133, M150, MW140, MW142, M200,	25 cm	
	EOG150, EOG200, G150, G200	29 cm	
	EOGL	38 cm	
Cable	1.8 m longitud		
Peso	EO140, EO150, EO200, M133, M150, M200, MW140, MW142	950 g	
	EOG150, EOG200, G150, G200	1'000 g	
	EOGL	1'200 g	
Probado	Todas las piezas de material son inoxidable, insípidas y resistente a los alimentos corrosivos EN-10/2011		
Mecánica y seguridad eléctrica	UL 982 CSA C22.2. No. 1335.1 and 1335.2.14		
Notas oficiales de los exámenes	 aprobado sólo si la marca NSF está impresa en la tapa de la cubierta  US LISTED 734Z (FOOD PREPARING MACHINE)		
Fabricante	ESGE AG Ltd., CH-9517 Mettlen/Suiza		
Listas múltiples (ML)	Pro-Ver Ltd., CH-9517 Mettlen/Suiza Pro-Ver (U.S.) LLC Mettlen/Suiza Fabricado en Suiza www.bamix.com		
Nos reservamos el derecho a realizar modificaciones técnicas. Las especificaciones anteriores son específicas de cada país.			

Lea con atención las indicaciones de seguridad para bamix®



- Conectar el aparato únicamente a corriente alterna con una tensión en conformidad con la placa de características del aparato.
- El aparato no debe ser utilizado por niños. El aparato y sus cables de conexión se mantienen fuera del alcance de los niños.
- Un electrodoméstico no es un juguete. Los niños no están en condiciones de apreciar los peligros que pueden presentarse al manejar electrodomésticos. Por ello hay que manejar y guardar el aparato fuera del alcance de los niños.
- Hay que **desconectar siempre el aparato de la red eléctrica** siempre que no esté bajo supervisión y antes de proceder al montaje y desmontaje y o a la limpieza del mismo.
- No colocar el aparato sobre superficies calientes ni cerca llamas de gas abiertas para evitar que la carcasa pueda sufrir daños.
- El aparato puede sumergirse en líquidos solo **hasta por debajo del plástico** de la carcasa y del mango.
- No lavar en el lavavajillas **ni el aparato ni la cubierta protectora**.
- Limpiar el aparato sólo con un trapo húmedo.
- **Desconectar el enchufe de la red eléctrica** siempre que manipule en la cubierta protectora y los accesorios de trabajo, como por ejemplo al limpiar el aparato bajo el chorro de agua y al **cambiar los accesorios de trabajo**.
- Conectar el aparato sólo después de haber introducido la varilla dentro del recipiente de trabajo.
- bamix® está equipado con un interruptor de seguridad que evita una puesta en funcionamiento involuntaria y que desconecta el aparato de inmediato cuando se suelta el interruptor.
- Con objeto de evitar peligros, si el cable eléctrico de conexión del aparato llegara a dañarse, es necesario que sea reemplazado por el fabricante, por su servicio de atención técnica o por una persona con una calificación similar.
- Desconectar el enchufe de la red eléctrica en caso de averías durante el funcionamiento y después del empleo.
- No desconectar nunca el enchufe de la red eléctrica con las manos mojadas.
- No transportar jamás el aparato por el cable ni tirar de éste.
- No tender el cable eléctrico sobre bordes afilados ni aprisionarlo con nada.
- No colocar ni colgar el cable eléctrico sobre objetos calientes o llamas abiertas y protegerlo contra el calor y el aceite.
- El aparato no debe ser puesto en funcionamiento cuando:
 - El aparato, la carcasa o el cable eléctrico están dañados
 - Existe la sospecha de que hay un defecto después de que al aparato se ha caído al suelo o algo similar. En tales casos hay que enviar el aparato a **nuestro servicio de reparación**.
- Las reparaciones tienen que ser llevadas a cabo exclusivamente por nuestros técnicos. La realización de reparaciones inadecuadas y no profesionales puede representar graves riesgos para el usuario. No asumimos ninguna responsabilidad por los daños que pudieran derivarse de un empleo del aparato para fines diferentes del previsto, de un manejo inadecuado o de una reparación indebida. En tal caso se extingue todo derecho de garantía.
- El reciclaje del aparato tiene que estar en conformidad con las normas vigentes en el lugar de residencia. Queda reservado el derecho a la realización de modificaciones técnicas o de cambios específicos para el país correspondiente.

Los accesorios de trabajo



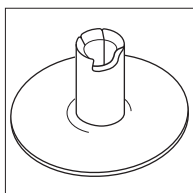
Multicuchilla (para picar)

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

Uso doméstico: Líquido hasta 5 L / sopa hasta 5 L / salsa hasta 3 L

Uso profesional: Líquido hasta 10 L / sopa hasta 15 L / salsa hasta 5 L

Gastro/ProLine: Líquido hasta 30 L / sopa hasta 30 L / salsa hasta 10 L



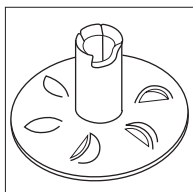
Disco giratorio (para espumar)

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

Uso doméstico: Líquido hasta 5 L / salsa hasta 2 L / clara de huevo hasta 5 unidades / nata hasta 0,5 L

Uso profesional: Líquido hasta 10 L / sopa hasta 15 L / salsa hasta 3 L / clara de huevo hasta 10 unidades / nata hasta 2 L

Gastro/ProLine: Líquido hasta 30 L / sopa hasta 30 L / salsa hasta 5 L / clara de huevo hasta 15 unidades / nata hasta 3 L



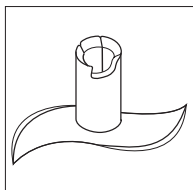
Batidor (para emulsionar)

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

Uso doméstico: Líquido hasta 3 L / salsa para ensalada hasta 2 L / mayonesa hasta 0,5 L

Uso profesional: Líquido hasta 5 L / salsa para ensalada hasta 5 L / mayonesa hasta 1,5 L

Gastro/ProLine: Líquido hasta 20 L / salsa para ensalada hasta 20 L / mayonesa hasta 2,0 L



Cuchilla de carne y verduras (para cortar)

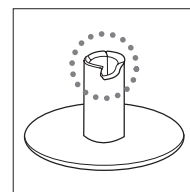
Corta y pica la carne o el pescado (cocinados o sin cocinar), así como verdura con fibras duras. Procesa sólo carnes sin huesos y con pocos tendones. Corte la carne, el pescado o la verdura en dados de aprox. 1 cm y póngalos en un recipiente. Por cada paso de trabajo, no procese una cantidad mayor de 500 gramos.



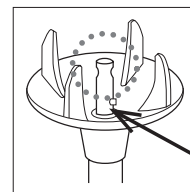
¡Esta indicación de advertencia se aplica a todos los accesorios de trabajo!

Existe riesgo de lesiones con todos los accesorios de trabajo debido a los bordes afilados/cuchillas y a piezas en rotación.

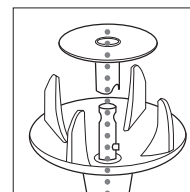
Colocación y recambio de los accesorios de trabajo



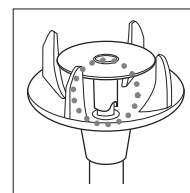
Recorte



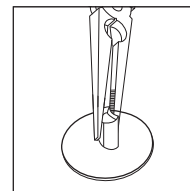
Patilla de arrastre



Insertar y retirar verticalmente



Fijación



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

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

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

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

Puede suceder que los accesorios de trabajo ya no sienten tan firmemente en el eje. En este caso, oprima sencillamente un **poco hacia adentro** la lengüeta elástica.

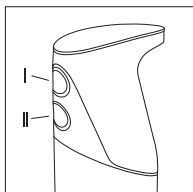


Por motivos de seguridad, al recambiar el accesorio de trabajo hay que desconectar siempre el enchufe de la red eléctrica. No tocar jamás los accesorios de trabajo en movimiento.

Aplicaciones/movimientos de la mano



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

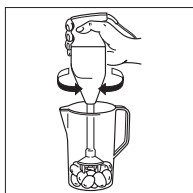


Interruptor/niveles de comando

Nivel I para todos los alimentos ligeros, no demasiado densos, y para cantidades menores. Nivel II para todos los alimentos espesos y duros y para cantidades mayores.

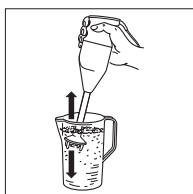


Al sacar la batidora de productos calientes existe riesgo de escaldarse.



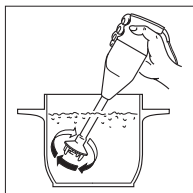
Movimiento rotatorio

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



Movimiento ascendente

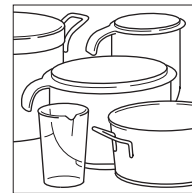
Dejar el bamix® durante algunos segundos sobre el fondo. Después ponerlo un poco oblicuo y elevarlo lentamente por la pared del recipiente. Cuando la masa deja de acompañar este movimiento ascendente, volver de nuevo al fondo y repetir el procedimiento hasta que la masa esté completamente batida.



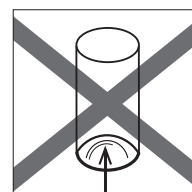
El licuado

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

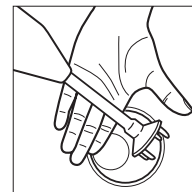
Recipientes de trabajo



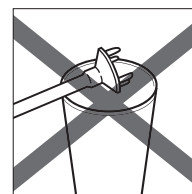
Es posible trabajar dentro de cualquier recipiente, también directamente en la sartén sobre la cocina. Emplee recipientes pequeños para cantidades pequeñas y recipientes grandes para cantidades grandes. Los recipientes delgados y altos son más apropiados para trabajar que los recipientes anchos y bajos.



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



Riesgo de salpicaduras y de escaldaduras.



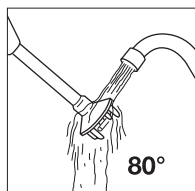
No golpear jamás el pie de la batidora o la varilla sobre el borde de la sartén, sino sobre la mano.

Encontrará otros consejos útiles en nuestra página web
www.bamix.com

Limpieza y cuidado



Desconectar siempre el enchufe de la red eléctrica



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



Ni el aparato ni la cubierta protectora son aptos para lavavajillas. En el aparato puede producirse una corrosión (ennegrecimiento) de la cubierta protectora cuando ésta permanece dentro del agua durante mucho tiempo.

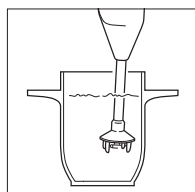
Importante: Limpiar el aparato y retirar el accesorio de trabajo inmediatamente después de utilizarlo. Con ello se evita que se quede pegado el eje o el accesorio de trabajo. Colocar los accesorios de trabajo sólo cuando vayan a ser empleados.



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

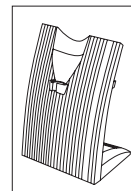
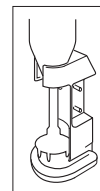


Qué hacer en caso de problemas



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

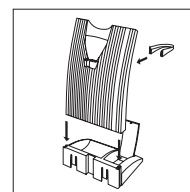
Accesorios



Apoyos

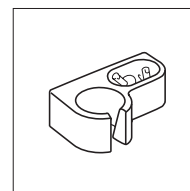
Recomendamos colocar el apoyo en el puesto de trabajo de manera que esté siempre accesible.

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



Montaje del soporte SwissLine

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



Soporte de pared

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



Por favor, enjuague con agua el recipiente y el jarro antes del primer uso, ello aumenta la resistencia a los arañazos.

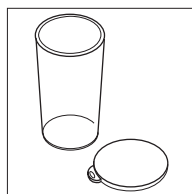


Jarro

1,0 l, con escala de medición, resistente a los golpes, tapa opcional (según país)



Los líquidos con contenido de grasa o aceite pueden dejar huellas en el interior del recipiente. Si el producto por procesar ha sido congelado con el recipiente y con la tapa cerrada, retirar la tapa solo después de la descongelación. ¡Peligro de rotura!

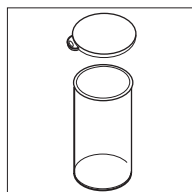


Vaso 0,6 l

con tapa, 0,6 l con escala de medición, resistente a los golpes



Los líquidos con contenido de grasa o aceite pueden dejar huellas en el interior del recipiente. Si el producto por procesar ha sido congelado con el recipiente y con la tapa cerrada, retirar la tapa solo después de la descongelación. ¡Peligro de rotura!

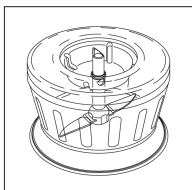


Vaso 0,4 l

con tapa, 0,4 l de contenido, ideal para pequeñas cantidades, resistente a los golpes



Los líquidos con contenido de grasa o aceite pueden dejar huellas en el interior del recipiente. Si el producto por procesar ha sido congelado con el recipiente y con la tapa cerrada, retirar la tapa solo después de la descongelación. ¡Peligro de rotura!



Triturador (cantidad máx. de llenado 250 ml)

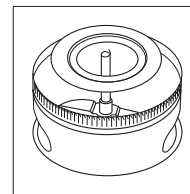
Tritura nueces, almendras, hierbas secas y especias, cereales, azúcar, café. Consejo: Procese sólo alimentos secos. Nunca llene demasiado el molino (riesgo de bloqueo). Emplear el triturador siempre al nivel II. Para obtener un mejor resultado, coja el triturador con la mano y agítelo durante el proceso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

Cuchilla desmontable

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



El triturador sólo debe ponerse en funcionamiento con la tapa cerrada. La cuchilla del triturador hay que guardarla siempre dentro del molino, no guardarla nunca por separado. No lavar el triturador en el lavavajillas. Nunca hay que exceder un tiempo de funcionamiento ininterrumpido de más de 3 minutos.

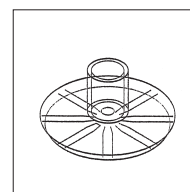


Procesador (cantidad máx. de llenado 200 ml)

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



El procesador sólo debe ponerse en funcionamiento con la tapa cerrada. Nunca hay que exceder un tiempo de funcionamiento ininterrumpido de más de 3 minutos. No lavar el procesador en el lavavajillas.



Disco pulverizador

El disco pulverizador bamix® es un accesorio del procesador bamix®. Con su ayuda sólo es posible pulverizar alimentos secos. Los alimentos por moler de un tamaño algo mayor tienen que ser molidos primero en el procesador bamix® (sin disco pulverizador). Echar primero los alimentos por moler en la cubierta del procesador y colocar entonces el disco pulverizador. (Disco hacia

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

ATENCIÓN con todos los componentes de plástico

Triturador, procesador, SliceSy®, recipiente y jarro: Debido a sus propiedades y a sus aceites etéricos, los ingredientes o especias que se detallan a continuación pueden alterar el aspecto del plástico, modificar su color o hacerlo opaco: canela, cominos, clavos, semillas de mostaza, cúrcuma, zanahorias y remolacha roja.

Recomendamos una limpieza inmediata. Con un paño y unas cuantas gotas de aceite vegetal es posible evitar las decoloraciones, pero ello no ofrece tampoco una garantía. Con los siguientes materiales pueden producirse arañazos en nuestras piezas de plástico: Azúcar cande, sales duras (sal del Himalaya o sales minerales no finamente procesadas) Por favor, tenga en cuenta también que tanto el triturador como el procesador son sacudidos durante el uso para obtener un mejor resultado. Asegure sencillamente los trituradores y procesadores con el pulgar. Así no saldrá nada mal.

Table des matières

Aperçu des produits/Matrice	2
Avant-propos	32
Avant l'utilisation	33
Garantie du fabricant	33
Mesures de sauvegarde importantes (UL)	34
Caractéristiques techniques (UL)	35
Consignes de sécurité pour bamix®	36
Accessoires	37
Les accessoires	38
Pour insérer et changer les accessoires	39
Applications/manipulations	40
Récipients de travail	41
Nettoyage et entretien	42
Que faire ...	42
Accessoires	43

Cher client

Nous vous félicitons d'avoir choisi ce **mixer universel bamix®**. Cet appareil a fait ses preuves des millions de fois et compte des utilisateurs satisfaits sur les cinq continents. Il convient pour diverses tâches quotidiennes grandes et petites dans la cuisine.

Le bamix® est un appareil pratique doté d'une poignée ergonomique et facile à enclencher. Même de petites mains pourront s'en servir sans peine. Le bamix® est également adapté pour les gauchers. Ce produit de **qualité suisse de haute précision** est l'objet de notre fierté depuis 1954.

Pour votre sécurité

- **Avant la mise en service de l'appareil, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi.**
- **L'appareil ne doit être utilisé que pour son usage prévu, pour la préparation d'aliments.**
- **En ce qui concerne les utilisations qui n'ont rien à voir avec la préparation d'aliments, nous rejetons tout recours et toute responsabilité.**



Avant l'utilisation

Veuillez lire attentivement toutes les instructions contenues dans ce mode d'emploi. Elles donnent des informations importantes concernant l'utilisation, la sécurité et l'entretien de l'appareil. Conservez soigneusement ce mode d'emploi et passez-le aux utilisateurs suivants. L'appareil ne doit être utilisé que pour son usage prévu, en conformité avec ce mode d'emploi.

Remarques et conseils concernant :

- Entretien
- Recettes
- Installations
- Accessoires

Prière de télécharger à : www.bamix.com



Garantie du fabricant :

En tant que fabricant, nous accordons pour cet appareil une garantie de 2 ans à compter de la date d'achat. **Et en plus une garantie à vie pour le moteur bamix®**. Dans le cadre de cette garantie, nous éliminons, à notre choix par réparation ou remplacement de l'appareil, gratuitement, toute défaillance ayant pour origine un défaut de matériel ou de fabrication. Si le vendeur accorde une autre garantie, l'appareil doit être remis comme cas de garantie à ce réseau commercial.

Vous trouverez nos partenaires de service autorisés à : www.bamix.com

Ce qui suit n'est pas couvert par la garantie :

Dommages provenant d'une utilisation inappropriée, d'une usure ou d'une utilisation normale, ainsi que des défaillances qui n'ont qu'une influence négligeable sur la valeur ou le fonctionnement de l'appareil. La garantie s'éteint lorsque des réparations ont été effectuées par des personnes non autorisées ou si des pièces de rechange autres que les pièces de rechange bamix® ont été utilisées.



Fonctionnement continu : max. 5 minutes

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES (UL)



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

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

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

CONSERVER LES PRÉSENTES CONSIGNES

Caractéristiques techniques – UL

Modèle	O140, EO150, EO200, EOG150, EOG200 G150, G200, M133, M150, M200, MW140, MW142		
Puissance	120 V AC / 50 – 60 Hz		
Vitesses de rotation	EO140, EO150, M133, M150, MW140, MW142	9'000 – 12'000 RPM	
	EO200, EOG200, G150, G200, GL200, M150, M200, EOG150	10'000 – 17'000 RPM	
Courte durée	5 min		
Isolation	isolation double		
Commutateur	commutateur de sécurité avec contact par impulsion		
Longueur	EO140, EO150, EO200, M133, M150, M200, MW140, MW142	34.5 cm	
	EOG150, EOG200, G150, G200	39.5 cm	
	EOGL	49.5 cm	
Profondeur d'immersion	EO140, EOG150, EOG200, M133, M150, MW140, MW142, M200,	25 cm	
	EOG150, EOG200, G150, G200	29 cm	
	EOGL	38 cm	
Câble	longueur 1.8 m		
Poids	EO140, EO150, EO200, M133, M150, M200, MW140, MW142	950 g	
	EOG150, EOG200, G150, G200	1'000 g	
	EOGL	1'200 g	
Matériaux utilisés	toutes les pièces sont inoxydables, résistent aux produits alimentaires et neutres pour le goût EN-10/2011		
Sécurité mécanique et électrique	UL 982 CSA C22.2. No. 1335.1 and 1335.2.14		
Marques de certification	approuvé uniquement si le marquage NSF est imprimé sur le couvercle US LISTED 734Z (FOOD PREPARING MACHINE)		
Fabricant Multiple listin (ML)	ESGE AG Ltd., CH-9517 Mettlen/Suisse Pro-Ver Ltd., CH-9517 Mettlen/Suisse Pro-Ver (U.S.) LLC Mettlen/Suisse Fabrique en Suisse www.bamix.com		

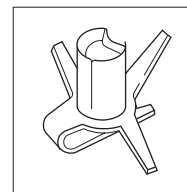
Sous réserve de modifications techniques.
Les données ci-dessus varient dans chaque pays.

Observez les consignes de sécurité pour bamix®



- Ne raccorder cet appareil que sur le secteur à courant alternatif, à la tension indiquée sur la plaque d'identification
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des enfants. L'appareil et ses câbles de connexion doivent être tenus à l'écart des enfants
- Lorsque l'appareil est laissé sans surveillance ou avant son installation, son démontage ou son nettoyage, il faut **toujours le débrancher**
- Ne pas poser l'appareil sur des surfaces chaudes ou à proximité de flammes de gaz, pour éviter que le boîtier ne fonde
- L'appareil ne doit être plongé dans un liquide **que jusqu'au-dessous de la séparation** de la poignée et du boîtier
- L'appareil ne doit être plongé dans un liquide **que jusqu'au-dessous du plastique** de la poignée et du boîtier.
- Nettoyer l'appareil seulement avec un chiffon humide
- **Retirez la prise secteur** lorsque vous manipulez la coupole de protection ou les accessoires pour nettoyer l'appareil sous l'eau courante ou pour **changer un accessoire**
- N'enclenchez l'appareil qu'après avoir plongé le tube dans le récipient de travail
- Le bamix® est doté d'un interrupteur de sécurité prévenant toute mise en service intempestive, et qui arrête instantanément l'appareil dès qu'il est relâché
- Si le câble de cet appareil est endommagée, elle devra être remplacée par le fabricant ou son service après-vente ou par une personne possédant des qualifications équivalentes pour éviter tout danger
- Débrancher la prise secteur en cas de dérangement lors de l'utilisation et après l'utilisation
- Ne retirez jamais la fiche secteur hors de la prise lorsque vous avez les mains mouillées
- Ne porter ni ne tirer jamais l'appareil par son cordon
- Le cordon secteur ne doit pas reposer sur des arêtes tranchantes ni être pincé
- Evitez de placer le cordon sur des objets chauds ou à proximité de flammes de gaz, et protégez-le de la chaleur et de l'huile
- Ne mettez jamais l'appareil en service quand:
 - l'appareil, son boîtier ou son cordon secteur sont endommagés,
 - au moindre soupçon de défaut après une chute ou autre circonstance similaire.Dans ce cas, confier l'appareil à notre **service de réparation**
- Les réparations doivent uniquement être confiées à nos spécialistes. Des réparations qui n'auraient pas été effectuées dans les règles de l'art pourraient exposer l'utilisateur à de graves dangers. Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages qui pourraient survenir en cas d'utilisation erronée, contraire à sa destination ou de réparation défectueuse. De plus, la garantie s'en trouverait invalidée
- Le recyclage de l'appareil s'effectue selon les normes en vigueur dans le lieu de résidence. Sous réserve de modifications techniques ou de différences nationales spécifiques.

Les accessoires



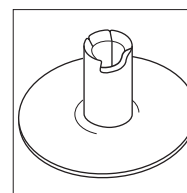
Couteau étoile (broie finement)

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

À la maison : liquides jusqu'à 5 l, soupe jusqu'à 5 l, sauce jusqu'à 3 l.

Au niveau professionnel : liquides jusqu'à 10 l, soupe jusqu'à 15 l, sauce jusqu'à 5 l.

Gastro/ProLine : liquides jusqu'à 30 l, soupe jusqu'à 30 l, sauce jusqu'à 10 l.



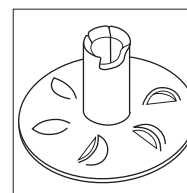
Disque fouet (fait mousser)

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

À la maison : liquides jusqu'à 5 l, sauce jusqu'à 2 l, blanc d'œuf jusqu'à 5 unités, crème jusqu'à 0,5 l

Au niveau professionnel : liquides jusqu'à 10 l, soupe jusqu'à 15 l, sauce jusqu'à 3 l, blanc d'œuf jusqu'à 10 unités, crème jusqu'à 2 l

Gastro/ProLine : liquides jusqu'à 30 l, soupe jusqu'à 30 l, sauce jusqu'à 5 l, blanc d'œuf jusqu'à 15 unités, crème jusqu'à 3 l



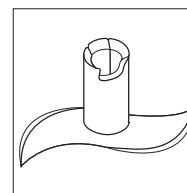
Disque mélangeur (émulsionne)

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

À la maison : liquides jusqu'à 3 l, sauce de salade jusqu'à 2 l, mayonnaise jusqu'à 0,5 l.

Au niveau professionnel : liquides jusqu'à 5 l, sauce de salade jusqu'à 5 l, mayonnaise jusqu'à 1,5 l

Gastro/ProLine : liquides jusqu'à 20 l, sauce de salade jusqu'à 20 l, mayonnaise jusqu'à 2,0 l.



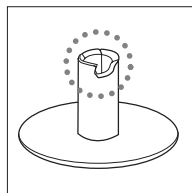
Couteau hachoir (découpe)

Coupe, hache, pulvérise la viande ou le poisson (cru ou cuit) ainsi que les légumes à fibres dures. Ne traitez que des viandes sans os et sans tendons. Découpez la viande, le poisson ou les légumes en petits morceaux cubiques d'environ 1 cm et versez-les dans un récipient. Ne pas traiter d'une seule fois une quantité supérieure à 500 grammes.



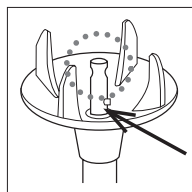
Cet avertissement s'applique à toutes les pièces de travail!
Risque de blessure dans toutes les pièces de travail tranchants / couteaux et pièces tournantes.

Pour insérer et changer les accessoires



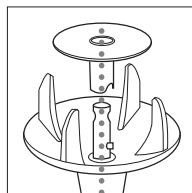
encoche

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



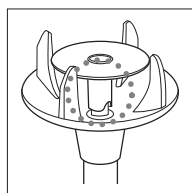
placer la goupille d'entraînement

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



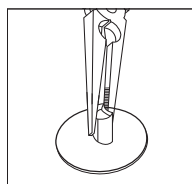
verticalement et tirer

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



arrêter

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



Il peut arriver que les embouts ne reposent pas aussi fermement sur l'arbre au fil du temps. Dans ce cas, il suffit de presser **légèrement** la languette élastique **vers l'intérieur** avec une pince.



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

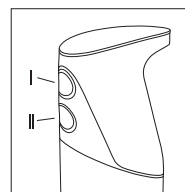
Ne jamais toucher des pièces en mouvement.

Applications/manipulations



Cet appareil ne doit être utilisé que pour la préparation d'aliments. Toute autre utilisation peut s'avérer dangereuse et provoquer des blessures.

Dans le cas d'une utilisation contraire aux recommandations, la responsabilité et la garantie du fabricant deviennent caduques.

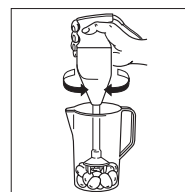


Commutateur/positions de commutation

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



Vous risquez de vous ébouillanter lorsque vous retirez le mixer d'une préparation chaude.



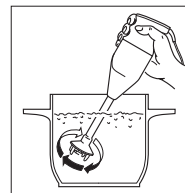
Tourner

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



Monter

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

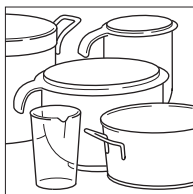


Passer

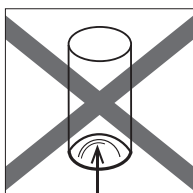
Plonger le bamix® en position inclinée dans la masse, allumer l'appareil et passer la masse. Éteindre l'appareil avant de le retirer pour éviter des éclaboussures.

Vous trouverez d'autres conseils utiles sur notre site web www.bamix.com

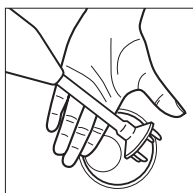
Récipients de travail



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



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



! Risque d'éclaboussures et d'ébouillamment.

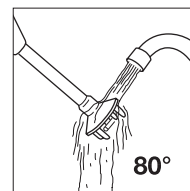


Ne tapez jamais la coupole du mixeur ou le pied sur le bord d'une poêle, mais sur la main.

Nettoyage et entretien



Toujours débrancher la prise de courant



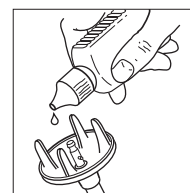
Le nettoyage est très simple. Retirer l'accessoire et le nettoyer. Il suffit de nettoyer la partie salie de l'appareil après chaque utilisation à l'eau courante (ne pas l'allumer).

Dans le cas de restes alimentaires récalcitrants, le plus simple est de nettoyer le bamix® dans un récipient rempli d'eau chaude. Éviter que le commutateur entre en contact avec de l'eau.



L'appareil et le capot de protection ne conviennent pas pour un lave-vaisselle. Une corrosion (noircissement) du capot de protection peut se produire si le capot est laissé dans l'eau trop longtemps.

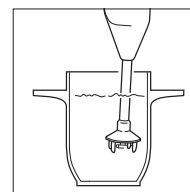
Important: immédiatement après le travail, nettoyer l'appareil et enlever le connecteur pour éviter que l'axe d'entraînement ou l'accessoire ne se grippe. Ne placer des accessoires que pour utiliser l'appareil.



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

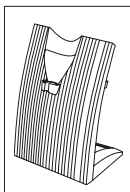
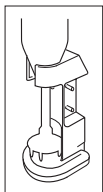


Que faire ...



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

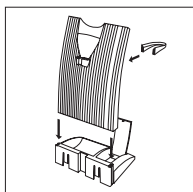
Accessoires



Pieds

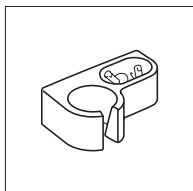
Nous vous recommandons de toujours placer le pied à portée de la main sur votre plan de travail.

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



Montage support SwissLine

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



Support mural

Le support mural est prévu pour le montage sur un mur. Pour le montage, prière de ne pas utiliser des ficelles ou des cordes, mais les vis comprises dans la livraison.



Veuillez rincer le gobelet et la cruche à l'eau avant la première utilisation, cela augmente la résistance aux rayures.

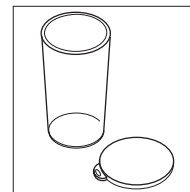


Cruche

1,0 litre, graduée, résistant aux chocs, couvercle en option (propre à chaque pays)



Des liquides contenant de la graisse ou de l'huile peuvent laisser des traces sur la face intérieure du récipient. Si les aliments à mélanger sont congelés avec le gobelet et le couvercle fermé, n'enlevez le couvercle qu'après la décongélation. Risque de rupture !

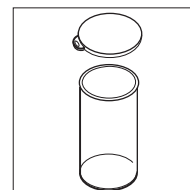


Gobelet 0,6 litres

avec couvercle, 0,6 litres, gradué, résistant aux chocs



Des liquides contenant de la graisse ou de l'huile peuvent laisser des traces sur la face intérieure du récipient. Si les aliments à mélanger sont congelés avec le gobelet et le couvercle fermé, n'enlevez le couvercle qu'après la décongélation. Risque de rupture !

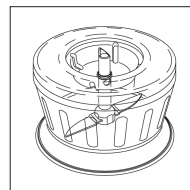


Gobelet 0,4 litres

avec couvercle, 0,4 litres, idéal pour petites quantités, résistant aux chocs



Des liquides contenant de la graisse ou de l'huile peuvent laisser des traces sur la face intérieure du récipient. Si les aliments à mélanger sont congelés avec le gobelet et le couvercle fermé, n'enlevez le couvercle qu'après la décongélation. Risque de rupture !



Hachoir (capacité de remplissage max. 250 ml)

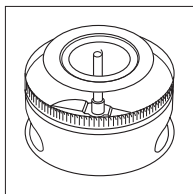
Hache des noix, des amandes, des herbes séchées et des épices, des céréales, du sucre, du café. Un conseil: ne traitez que des aliments secs. Ne pas mettre trop d'aliments à moudre dans le moulin (risque de blocage). Toujours utiliser le hachoir réglé sur II. Pour obtenir un meilleur résultat, prenez le hachoir dans votre main et secouez-le pendant le travail.

Couteau démontable

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



Le hachoir ne doit être utilisé que si le couvercle est fermé. Toujours conserver le couteau du hachoir dans le moulin, jamais séparément. Ne pas nettoyer le hachoir dans le lave-vaisselle. Respecter une durée d'utilisation maximale de 3 minutes.



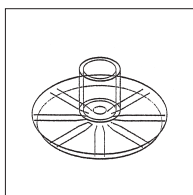
Processeur (capacité de remplissage max. 250 ml)

Hache des noix, des amandes, des herbes, des céréales, du chocolat, du fromage, du sucre pour faire du sucre en poudre, des épices, du pain pour faire de la chapelure, du café, de l'ail, du raifort, du jaune d'œuf pour faire des œufs mimosa. **Un conseil:** le chocolat doit être dur pour être moulu. Ne pas mettre trop d'aliments à mouler dans le processeur (risque de blocage). Toujours

utiliser le processeur réglé sur II. Pour obtenir un meilleur résultat, prenez le processeur dans la main et secouez-le avant l'opération. Pour le lavage, on peut séparer le pied du processeur du bol. Sur le fond, écarter simultanément les deux verrous. Après le lavage, remettre le bol dans le pied du processeur et presser les deux pièces ensemble.



Le processeur ne doit être utilisé que si le couvercle est fermé. Respecter une durée d'utilisation maximale de 3 minutes. Ne pas nettoyer le processeur dans le lave-vaisselle.



Powder-disque

Le powder-disque bamix® est un accessoire du processeur bamix®. Il sert seulement à pulvériser des aliments secs. Pour des aliments à mouler plus importants, il faut les mouler d'abord dans le processeur bamix® (sans powder-disque). Verser d'abord l'aliment à mouler dans la coupe du processeur et ensuite insérer le powder-disque. (Disque tourné vers le bas, cylindre tourné

vers le haut) et ensuite allumer le bamix® en position 2. Vous obtiendrez un meilleur résultat en prenant le processeur dans la main et en le tenant légèrement incliné ou même en le secouant un peu. N'utilisez que des aliments à mouler bien secs. Nous recommandons une durée d'utilisation d'environ 30 secondes. Laisser ensuite refroidir pendant environ 1 minute. N'utiliser le powder-disque que dans la plage de température allant de -20°C à 70°C. Protéger le powder-disque contre des chocs violents, car il est fragile. De par l'utilisation, le powder-disque de bamix® devient trouble. Son fonctionnement n'en est pas entravé. Attendre jusqu'à ce que la poudre se soit déposée pour ouvrir le couvercle du processeur.

À NOTER concernant tous les pièces en plastique :

Couperet, processeur, SliceSy®, gobelet et cruche : de par leur nature et/ou leurs huiles essentielles, les ingrédients ou épices suivants peuvent affecter les parties en plastique, les décolorer ou les rendre opaques : cannelle, cumin, clous de girofle, graines de moutarde, curcuma, carottes et betteraves.

Nous recommandons un nettoyage immédiat. Pour éviter des décolorations, vous pouvez utiliser quelques gouttes d'huile végétale, mais aucune garantie n'est donnée. Les matériaux suivants peuvent provoquer des rayures sur nos pièces fabriquées en plastique : sucre candi, sels durs (sel Himalayen, sels de mine) qui sont traités grossièrement).

Notez également que le couperet ainsi que le processeur sont agités durant l'application pour atteindre un meilleur résultat. Sécurisez tout simplement le couperet et les processeurs à l'aide de votre pouce, alors rien de fâcheux ne peut arriver !

Accessories

Also available

Chops
para sicar
Broye finement



Multi-Purpose Blade
Multicuchilla
Couteau étoile

Accesorios

También disponibles

Blends
para emulsionar
émulsionne



Whisk
Batidor
Disque mélangeur

Chops
para cortar
découpe

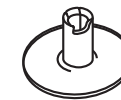


Meat Mincer
Picadora
Couteau hachoir

Accessoires

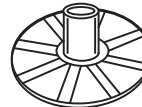
Également disponibles

Aerates
para esoumar
fait mousser



Beater
Disco giratorio
Disque fouet

Pulverise
pulverizado
pulvérise



PowderDisc
Disco pulverizador
Disque poudre

Minces
Pica
Broye



Processor
Procesador
Processeur

Grinds
Tritura
Hache



Grinder
Triturador
Hachoir

Grates & Slices
Frotar & cortar
Râpe et tranches



SliceSy®
SliceSy®
SliceSy®



Beaker 400 ml
Vaso 400 ml
Gobelet 400 ml



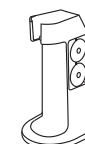
Beaker 600 ml
Vaso 600 ml
Gobelet 600 ml



Jug 1000 ml
Jarro 1000 ml
Cruche 1000 ml



Wallholder
Soporte de pared
Support



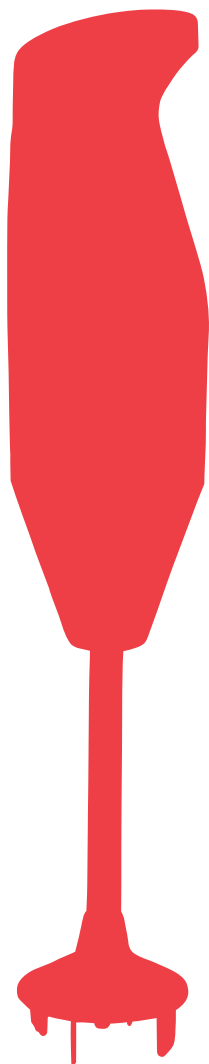
Stand Deluxe
Soporte Deluxe
Support Deluxe



Stand Swissline
Soporte Swissline
Support Swissline

www.bamix.com

bamix[®]
of Switzerland



Instruction Manual

bamix[®] Hand held blender **793.035**

© ESGE AG, Hauptstrasse 21, CH-9517 Mettlen/Switzerland
10.24