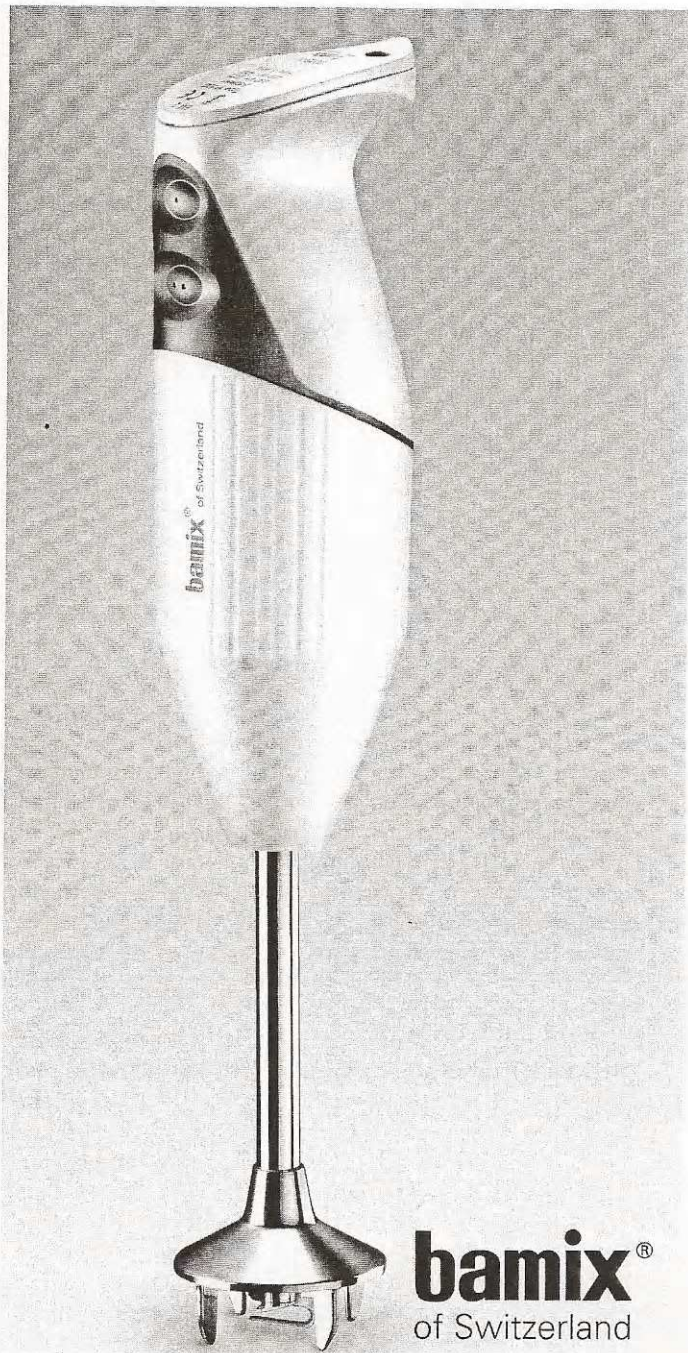


Gebrauchsanleitung, S. 3
Mode d'emploi, p. 12
Modo d'impiego, p. 21
Instructions for use, p. 30

bamix® SwissLine/SwissStar



bamix®
of Switzerland

Table des matières

| | |
|---|----|
| Avant-propos | 12 |
| Avant l'utilisation | 12 |
| Consignes de sécurité pour bamix | 13 |
| Description de l'appareil | 14 |
| Accessoires spéciaux | 15 |
| Les accessoires/Montage support SwissLine/SwissStar | 16 |
| Utilisation/manipulation | 17 |
| Interrupteur Softgrip | 17 |
| Pour insérer et changer les accessoires | 18 |
| Récipients de travail | 18 |
| Nettoyage et entretien | 18 |
| Le processeur | 19 |
| Rangement | 19 |
| Caractéristiques techniques | 20 |

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 féminines pourront s'en servir sans peine. Le bamix est également adapté pour les gauchers. Ce produit de qualité 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 le mode d'emploi.

Avant l'utilisation

Veuillez lire attentivement toutes les instructions contenues dans ce mode d'emploi. Elles procurent des informations importantes concernant l'utilisation, la sécurité et le rangement de l'appareil. Conservez soigneusement ce mode d'emploi et joignez-le à l'appareil si vous vous en séparez. Cet appareil doit uniquement être utilisé conformément aux indications de ce mode d'emploi et dans les buts pour lesquels il a été prévu.

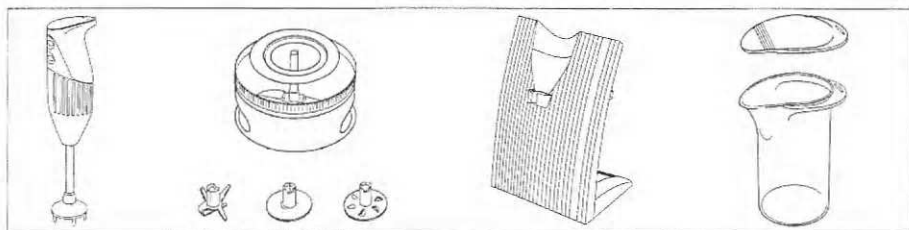
Observez les consignes de sécurité

Consignes de sécurité pour bamix

- Ne raccordez cet appareil que sur le secteur à courant alternatif, à la tension indiquée sur la plaque d'identification.
- Un appareil électrique n'est pas un jouet. Les enfants ne sont pas conscients des dangers qu'un tel appareil pourrait présenter. Par conséquent, utilisez et rangez l'appareil hors de portée des enfants.
- Ne posez pas l'appareil sur des surfaces chaudes ou à proximité de flammes de gaz, pour éviter que le corps en matière plastique ne fonde.
- L'appareil ne doit être plongé dans un liquide que jusqu'au niveau de la poignée.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé dans un lave-vaisselle.
- Déclenchez l'appareil ou, mieux, retirez la fiche secteur lorsque vous manipulez la coupole de protection ou les accessoires pour nettoyer l'appareil sous l'eau courante ou pour changer d'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.
- Débrancher la fiche secteur en cas de dérangement et après l'utilisation.
- Ne retirez jamais la fiche secteur hors de la prise lorsque vous avez les mains mouillées.
- Ne portez ni ne tirez jamais l'appareil par son cordon.
- Le cordon secteur ne doit pas reposer sur des arêtes tranchantes ni être pincé.
- Évitez 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, confiez 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.

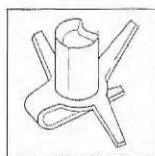
Description de l'appareil

bamix type SwissLine/SwissStar

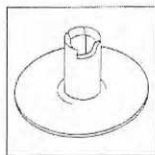


Accessoires

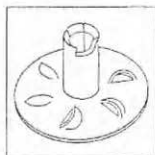
Couteau étoile



Disque fouet

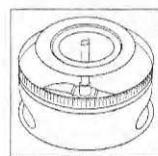


Mélangeur

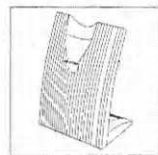


Accessoires

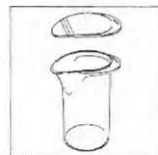
Processor



Support
SwissLine
SwissStar

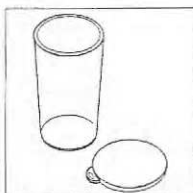


Cruche
en polycarbonate
0,9 litre



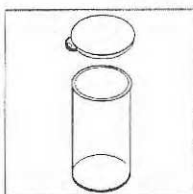
Les accessoires illustrés ci-dessus font partie de l'équipement de série de chaque modèle. Contrôlez le contenu de l'emballage.

Accessoires spéciaux



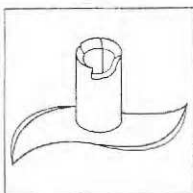
Gobelet

en polycarbonate avec couvercle, 0,6 litre, gradué, résistant aux chocs, à la chaleur et aux micro-ondes.



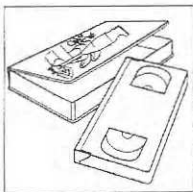
Gobelet

en polycarbonate avec couvercle, 0,4 litre, idéal pour petites quantités.



Couteau à viande

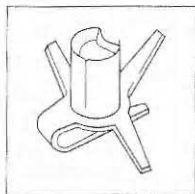
Coupe, hache et émince de la viande (crue ou cuite), ainsi que les légumes fibreux.



Vidéo bamix

Avez-vous des questions ou un problème? Notre vidéo vous renseigne. (disponible en français, allemand, espagnol et anglais).

Les accessoires

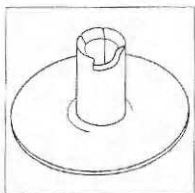


Couteau étoile

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

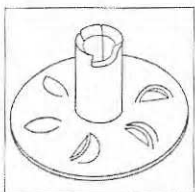
ATTENTION:

Le couteau étoile est coupant. Il y a un risque de blessures en cas d'utilisation non-conforme.



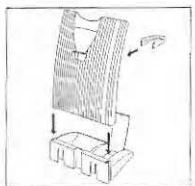
Disque fouet

Fouette, liquéfie, émulsionne les blancs d'œufs et la crème. Permet de battre des potages et des sauces. Pour aérer et battre toutes sortes d'ingrédients.



Mélangeur

Agite et mélange les frappés, boissons, purées, sauces à salade, mayonnaises, etc. Convient également pour les matières crémeuses et épaisses.



Montage Support SwissLine/SwissStar

1. Insérer la face sur le socle
2. Glisser le porte-câble dans les guides
3. Fixer le couvercle pour le compartiment des accessoires

Utilisation/manipulation



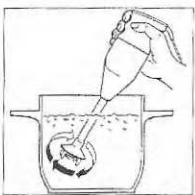
Tourner

Durant le travail, faire tourner lentement l'appareil avec le poignet, le soulever légèrement et le laisser retomber dans la masse (sans presser ni refouler). La finesse du mélange est déterminée par la durée du malaxage.



Monter

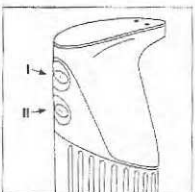
Laissez le bamix reposer durant quelques secondes au fond du récipient. Ensuite inclinez-le et remontez lentement le long du bord du récipient. Lorsque la masse ne monte plus, ramenez l'appareil au fond et répétez l'opération jusqu'à ce que la masse soit ferme.



Passer

Plongez le bamix de biais dans la masse, enclenchez et passez la masse de part en part. Déclenchez l'appareil avant de le sortir afin d'éviter les projections.

Conseil: en travaillant, placez votre main libre sur le bord du récipient pour éviter tout débordement du produit.



Interrupteur Softgrip

Niveaux de puissance

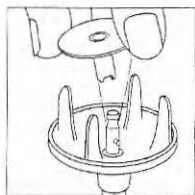
Niveau I pour tous les produits légers, aérés et les petites quantités.

Niveau II pour tous les produits épais, durs et les grandes quantités.

Cet appareil est exclusivement conçu pour des préparations alimentaires. Tout autre utilisation de cet appareil peut s'avérer dangereuse et provoquer des blessures.

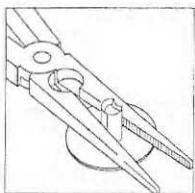
Les dommages résultant d'abus ou d'une utilisation non-conforme ne sont pas couverts par la garantie. Le fabricant décline toute responsabilité dans ces cas.

Pour insérer et changer les accessoires

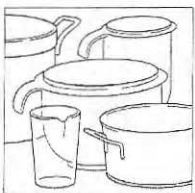


Insérez l'accessoire aussi verticalement que possible sur l'axe de manière que la goupille d'entraînement s'ajuste dans l'encoche de celui-ci. L'insertion est facilitée par le centrage. Pour retirer l'accessoire, il suffit de le tirer.

Attention: Avant de changer d'accessoire, retirez la fiche secteur de la prise pour des raisons de sécurité.

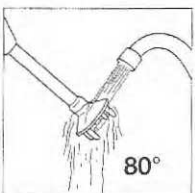


Il peut arriver que les accessoires ne tiennent plus suffisamment sur l'axe d'entraînement. Dans ce cas, serrez légèrement les languettes vers l'intérieur à l'aide d'une pince.



Récipients de travail

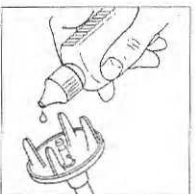
Vous pouvez travailler dans toutes sortes de récipients, même directement dans une casserole placée sur la cuisinière. Utilisez de petits récipients pour de petites quantités, et d'autres plus grands pour de grandes quantités. Les récipients étroits et hauts conviennent mieux pour travailler que des récipients larges et bas.



Nettoyage et entretien

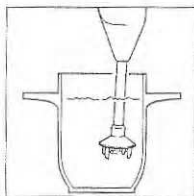
Le nettoyage est très simple. Otez l'accessoire et nettoyez-le. Il suffit après l'emploi de rincer la partie chromée de l'appareil sous l'eau courante (sans enclencher l'appareil). Pour enlever les résidus collants, faites tourner l'appareil pendant quelques secondes dans un récipient rempli d'eau chaude. Veillez à ce que le commutateur n'entre pas en contact avec de l'eau.

Important: Nettoyez l'appareil immédiatement après l'emploi pour éviter que l'axe d'entraînement ne se grippe.



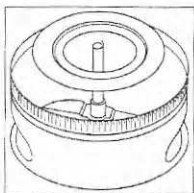
Votre bamix restera plus longtemps en parfait état de marche si vous le huilez tous les quelques mois. Pour cela utilisez une goutte d'huile comestible. Tenez votre bamix avec la coupole de protection vers le haut et versez 2 à 3 gouttes d'huile sur l'axe d'entraînement puis faites-le tourner durant 2 à 3 minutes. Nettoyez ensuite l'appareil dans de l'eau chaude.

Que faire...



si l'axe d'entraînement ne tourne plus?

Lorsque vous n'avez pas utilisé votre bamix depuis quelque temps, il peut arriver que l'axe refuse de tourner en raison de minuscules résidus desséchés et collés sous le coussinet inférieur. Plongez l'élément de travail de votre appareil durant 5 à 10 minutes dans un récipient rempli d'eau chaude. Ensuite, enclenchez-le; dans la plupart des cas, il sera à nouveau prêt à fonctionner. Si ce n'est pas le cas, essayez de débloquer l'axe avec une pince en agissant délicatement.

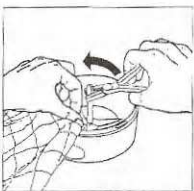


Le processor

Corcasse et broie noix, amandes, herbes, céréales, chocolat, fromage, morceaux de sucre (réduits en poudre), épices, pain en panure, café, oignons, ail, raifort, persil, jaune d'œuf/mimosa. Conseil: ne traitez que des denrées alimentaires sèches. Le chocolat doit être dur lorsqu'il est moulu. Ne chargez pas trop de produits dans le processor, car il pourrait se bloquer. Utilisez toujours le processor sur le niveau II.

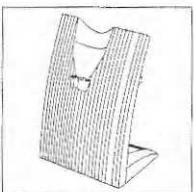
Le pied du processor peut être séparé du bol pour le laver. Sur le fond, écarter simultanément les deux verrous. Après l'avoir lavé, remplacez le bol dans le pied du processor.

Utiliser le moulin uniquement avec le couvercle fermé. Toujours ranger le couteau à l'intérieur du moulin et non séparément.



Remplacement du couteau du processor ou de l'accouplement

A l'aide d'une pince, tournez l'accouplement dans le sens anti-horloge tout en retenant le couteau avec un chiffon. A présent, vous pouvez remplacer la pièce défectueuse, couteau ou accouplement.






Rangement

Le bamix devrait toujours être rangé prêt à l'emploi sur la place de travail (de préférence entre la cuisinière et l'évier).

Vous utiliserez votre bamix d'autant plus fréquemment qu'il sera à portée de main.

Caractéristiques techniques

| | |
|----------------------------------|---|
| Moteur | 230-240 volts AC/50-60 Hz |
| Puissance | Typ M 160 = 160 W Typ M 200 = 200 W |
| Vitesse de rotation | Typ M 160 = ~ 11'000/16'000 U/min Typ M 200 = ~ 12'000/17'000 U/min |
| Isolation | double |
| Déparasitage | EN 55014-1: 2000 + A1: 2001 EN 55014-2: 1997 + A1: 2001 EN 61000-3.2.: 2000 EN 61000-3.3.: 1995 + A1: 2001 |
| Interrupteur | Interrupteur de sécurité à contact impulsionnel |
| Longueur totale | 34 cm |
| Poids | 940 g |
| Câble | 1,9 m |
| Fonctionnement de courte durée | 5 min |
| Sécurité mécanique et électrique | CENELEC EN 60335-2-14, 1994 + A1: 1998 + A2: 1999 |
| Matériaux et boîtier | Toutes les pièces sont inoxydables, résistantes aux denrées alimentaires et neutres pour le goût |
| Sigles de contrôle |     LISTED 734 Z   |
| Fabricant | ESGE SA, CH-9517 Mettlen/Suisse |

Sous réserve de modifications techniques.
Ces renseignements sont propre à chaque pays.