

Bamix Processor 200ml / mlýnek 100ml – návod k použití

- Kapacita plnění závisí od množství použitých surovin. Pokud jde o obiloviny, luštěniny, tvrdý sýr, naplňte nádobu max. do množství 100ml. (plňte od 1/3 do ½ misky).
- Tvrdá zelenina (např. mrkev), tvrdé ovoce (např. kokos), maso, nakrájejte před mletím na kousky o velikosti max. 2-3 cm.
- Při zapnutí mixérem lehce přitlačte na processor.
- Neení určen k mytí v myčce na nádobí.
- Nádoba není určena ke skladování potravin.

Možnosti využití:

MLETÍ

- Sušená zelenina
- Čokoláda (kromě mléčné) na vaření
- Moučkový cukr z kostek
- Koření jako např. skořice, vanilka, muškátový oříšek..
- Káva (pro filtrovanou kávu, nikoliv espresso)
- Suché pečivo na strouhanku
- Sušené ryby, houby a další sušené potraviny
- Tvrdý sýr jako je gruyére, ementál, parmazán
- Ořechy jako např. lískové ořechy, mandle, arašídy
- Obilí pro celozrnné pečivo
- Tablety na prášek
- Mák

MIXOVÁNÍ

- Menší množství tekutin (polev, pesto)
- Dětská strava

SEKÁNÍ

- Česnek
- Cibule (na pyr )
- Kokos
- Chilli
- Zelenina do polévky
- Křen
- Bylinky (nesmí být mokré)
- Čerstvé pečivo (do nádivky, na strouhanku)
- Vařené vejce (pouze 2-3 pulzy mixérem)
- Maso (syrové nebo vařené) na frikadelky nebo tatarák

Nádoba je určena k použití pouze s uzavřeným víčkem. Nože uchovávejte uložené v misce nádoby – ne mimo ni.

Při mytí processoru oddělte misku od její základny (stiskněte současně čepy na dně základny). Po umytí vraťte misku do základny a lehce zatlačte, aby čepy zapadly zpět na místo.

Výměna nožů a hřidelky mlecí nádoby processoru:

Nože přidrťte utěrkou, aby se neprotáčely a pomocí kleští otáčejte hřidelkou proti směru hodinových ručiček. Nyní můžete nože nebo hřidelku vyměnit.



Bamix stlačovač – návod k použití s processorem 200ml

Materiál: akryl (PMMA)

Do teploty: od -20°C do +70°C

Doba použití: 30 sekund nepřerušného provozu

- Stlačovač je určen výhradně pro **bamix processor 200ml**.
- Stlačovač nelze použít se starým typem processoru bamix (ten, který má na spodní straně dva závity).
- Použijte pro práci pouze se suchými potravinami.
- Doporučujeme pouze 30 sekund nepřerušného provozu. Mezi dalším použitím nechte processor 1 min. odpočinout.
- Stlačovač lze použít pouze při teplotě od -20°C do +70°C.
- Chraňte před pádem, či nárazem, může se rozbít.
- Během používání stlačovač zmatní, což nemá vliv na jeho zdravotní nezávadnost ani funkci.
- Před otevřením processoru vyčkejte, až se prášek ze zpracované suroviny uvnitř ustálí.

Možnosti použití:

Káva, sušené krevety, sušené houby, sušené čajové lístky, suchý hrášek, pražené sójové boby, sušené bylinky, sušené koření, vanilkové lusky, pepř, hořčičná semínka atd...

Upozornění:

- Stlačovač je doplňkem pouze k processoru bamix.
- Stlačujte pouze suché nebo sušené suroviny.
- Velké kusy musí být před stlačením nakrájeny na kousky o velikosti max.1cm .
- Větší kusy nejdříve posekejte v processoru, až poté vložte stlačovač a pokračujte v mletí.
- Pokličku processoru na něj pevně nasadte, vložte mixér a mixujte na rychlostní **stupeň II**.
- Lepších výsledků a rychlejšího zpracování surovin dosáhnete, budete-li při mixování processorem lehce poklepávat, v ruce nebo na podložce.
- Některé suroviny nelze úplně umlít, v tomto případě doporučujeme použít jemné sítko.