

bamix[®]
of Switzerland

CZ Návod k použití Bamix Classic 160 W

SK Návod na použitie Bamix Classic 160 W





CZ: Bamix – tyčový mixér Classic 160 W

Děkujeme Vám za důvěru v tyčový víceúčelový mixér Bamix, který jste si zakoupil. Kvalita Bamix je potvrzena tisíci spokojených uživatelů na 5 kontinentech již od roku 1954.

Bamix je skvělý a výkonný kuchyňský pomocník pro každodenní použití, máte ho vždy po ruce, je skladný, ale ne příliš malý a padne skutečně do každé ruky. Je vhodný i pro leváky.

Pro svou bezpečnost si prosím před prvním použitím přečtěte a uchovejte tento návod.

Před prvním použitím

Prosíme, přečtěte si pozorně tento návod. Poskytne Vám veškeré informace týkající se správného a bezpečného používání Bamix a seznámí Vás s tipy, které přispějí k lepšímu výsledku Vaší práce. Návod si uložte pro případ pozdějšího použití. Přístroj používejte pouze k účelům uvedeným v tomto návodu.

Bezpečnostní pokyny

- Tento přístroj není určen k používání osobami s omezenými tělesnými, sensorickými nebo mentálními schopnostmi, dětmi a těmi, kteří nejsou seznámeni s pravidly jeho používání.
- Zabraňte, aby si s přístrojem hrály děti.
- Bez dohledu dospělé osoby nesmí děti přístroj používat.
- Je-li poškozen napájecí kabel přístroje, zajistěte jeho výměnu u výrobce, v autorizovaném servisu nebo podobně kvalifikovanou osobou.
- Před čištěním, výměnou nástavců a není-li právě používán, odpojte vždy přístroj od zdroje napětí.
- Mixér připojte pouze do zdroje střídavého elektrického napětí odpovídajících parametrů (viz. výrobní štítek).
- Elektrický spotřebič není hračka. Děti nedokáží posoudit jeho nebezpečnost. Proto zabraňte, aby k němu měly děti přístup bez ohledu na to, je-li zapojen do el. sítě nebo ne.
- Přístroj neodkládejte na teplé povrchy nebo v blízkosti zdrojů tepla či otevřeného ohně.
- Mixér může být do tekutin ponořen pouze po úroveň kovové nohy přístroje.
- Nemyjte v myčce.
- Přístroj vypněte nebo ještě lépe odpojte od zdroje napětí, pokud manipulujete s pracovními nástavci (např. výměna nástavce, oplachování pod tekoucí vodou).
- Přístroj zapínejte, až je-li pracovní část v pracovní nádobě.
- Bamix je opatřen pojistkou proti náhodnému spuštění, ta přístroj okamžitě vypne i je-li uvolněn tlak na spínač mixéru.
- Pokud během nebo po použití zjistíte, že něco není v pořádku, odpojte mixér ze zásuvky.
- Neodpojujte mixér ze zásuvky mokřima rukama.
- Přístroj nepřenášejte a nedržte za napájecí kabel.
- Kabel neved'te a nepřehýbejte přes ostré hrany.
- Neved'te kabel nad nebo v blízkosti zdrojů tepla a žáru.
- Přístroj nezapínejte, pokud: je přístroj, kabel nebo tělo mixéru poškozeno, pokud lze předpokládat, že je mixér např. po pádu na zem nebo úderu poškozen
- Opravu svěřte vždy kvalifikovanému servisu. Zásahy neautorizovaných osob mohou způsobit Vaše ohrožení při používání mixéru.
- V případě, že je mixér použit k jiným účelům než těm, ke kterým je určen, v případě zásahu do přístroje nebo opravy neautorizovanou osobou a v případě nesprávného použití se stává záruka neplatnou a výrobce i distributor se vzdávají jakékoli odpovědnosti za možné vzniklé škody.
- V případě likvidace mixéru postupujte podle platných právních předpisů pro nakládání s elektrickým odpadem.

Vyhraujeme si právo na technické změny a úpravy dle regionálních specifik jednotlivých států.

Obsah balení



Pracovní nástavce, které jsou součástí balení



Míchací disk

Míchá a mixuje koktejly, nápoje, pyré, majonézy, zálivky.

Díky jeho speciální struktuře jsou pokrmy nadýchané jemné nebo krémové konzistence



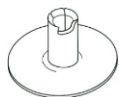
Multifunkční nůž

Seká, drtí a mixuje syrovou i vařenou zeleninu, ovoce, suroviny pro dětské přesnídávky, vařené maso, mražené ovoce a kostky ledu.

Pro přípravu polévek a omáček, lehkých a tekutých těst.

POZOR: tento nástavec má ostré hrany. Při neopatrném zacházení hrozí zranění.

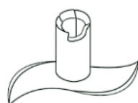
Volitelné příslušenství – možnost přibydání



Šlehací disk plochý/hladký

Šlehá sněh z bílků nebo šlehačku ze smetany.

Připraví bešamelovou i holandskou omáčku, z mléčných koktejlů vytvoří nadýchaný nápoj.



Nůž na maso

Tuhé potraviny získají krémovou konzistenci. Seká, drtí a mele maso (syrové i vařené), stejně tak syrovou zeleninu.

POZOR: tento nástavec má ostré hrany. Při neopatrném zacházení hrozí zranění.



Nádoby 400 a 600 ml

Číré, s víčkem. Jednotlivě nebo obě velikosti v sadě.



Stojánek



Držák na zeď

Práce s mixérem



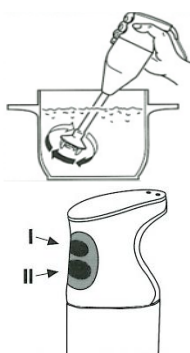
Drcení pohybem zápěstí

Při zpracovávání pevných surovin kolébejte mixérem pohybem zápěstí, mixér lehce přizvedněte a nechte znovu klesnout do drcených surovin (netlačte však na něj). Konečná hrubost zpracovávaných potravin závisí na délce zpracování.



Promíchávání

Mixér nechte nejdříve několik sekund běžet u dna nádoby. Poté jej nakloněný pomalu zdvihnete podél stěny nádoby. Když cítíte, že suroviny již nekladou odpor pracovnímu nástavci, ponořte mixér opět ke dnu a postup opakujte do dosažení požadované konzistence.



Mixování

Vložte / ponořte Bamix do zpracovávaných surovin, zapněte a krouživým pohybem mixujte. Před vytažením mixéru z nádoby Bamix vypněte, abyste se nepotřísnil.

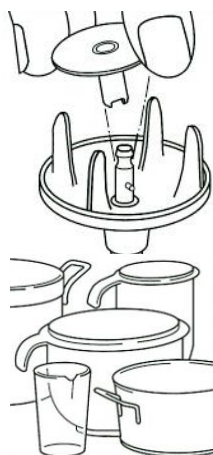
Pozice zapnuto

Stupeň I pro lehké a nadýchané pokrmy a malá množství.

Stupeň II pro zpracování tvrdých a vláknitých surovin a větších množství.

Toto zařízení je určeno pouze pro zpracování potravin.

Použití k jinému účelu může být nebezpečné a vést k poranění nebo nevratnému poškození přístroje, na které se nevztahuje záruka.



Nasazení pracovních nástavců

Nástavec nasadíte na střed hřídele a zatlačte jej co nejdále tak, aby výřez na horním obvodu nástavce směřoval proti čepu na hřídeli. Nástavec po použití z hřídele stáhněte.

Pro větší bezpečnost držte nástavec při manipulaci v utěrce.

POZOR: Při výměně nástavců by měl být mixér z bezpečnostních důvodů vždy odpojen od zdroje el. napětí.

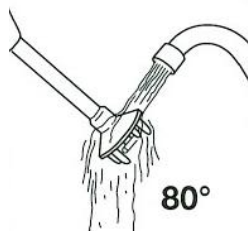
Nádoby

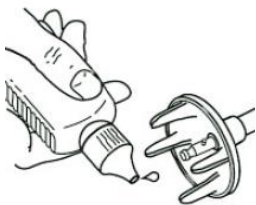
Můžete mixovat v jakýchkoliv nádobách, dokonce přímo v hrncích na plotně. Používejte malé nádoby na malá množství a velké na velká množství. Užší a vyšší nádoby jsou pro práci nejpraktičtější. Doporučujeme originál nádoby Bamix 400 a 600 ml z volitelného příslušenství.

Mytí

Mytí je velice snadné. Sejměte pracovní nástavec a umyjte jej běžným způsobem. Pochromovaná noha mixéru se nejnadhěji umyje opláchnutím pod teplou tekoucí vodou (mixér v tomto případě nezapínejte). Zaschlé zbytky potravin nejnadhěji odstraníte, ponoříte-li nohu mixéru do nádoby s horkou vodou a na chvíli jej zapnete.

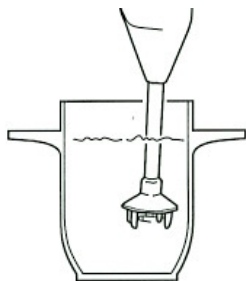
Přístroj umyjte po použití co nejdříve, aby v prostoru, kde z nohy mixéru ústí hřídel, nedošlo k zaschnutí potravin.





Péče

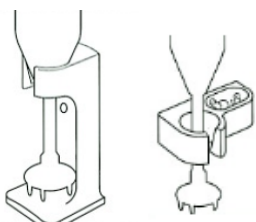
Bamixu prospěje, budete-li jej každých pár měsíců promazávat olejem. Pro tento účel použijte olej bez obsahu kyselin (např. tekutou vazelínu). Mixér postavte tělem dolů a do prostoru, kde z nohy mixéru ústí hřídel, kápněte 2 – 3 kapky oleje. Mixér pak na 2 – 3 minuty zapněte, nechte běžet a následně opláchněte v horké vodě.



Co dělat, když se netočí hřídel?

Pokud jste mixér nějaký čas nepoužívali, mohlo dojít k tomu, že ve štěrbině, kterou ústí hřídel z nohy přístroje, zaschly a ztvrdly zbytky potravin a nyní brání volnému otáčení hřídele.

V takovém případě ponořte nohu přístroje na 5 – 10 min. do horké vody a poté jej zapněte. Pokud ani poté nedojde k otáčení hřídele, odpojte mixér z el. sítě a pokuste se hybnost hřídele obnovit s pomocí kleští.



Skladování

Stojánek nebo nástěnný držák k připevnění na zeď (volitelné příslušenství).

Čím více po ruce si svůj Bamix uložíte, tím častěji a rychleji jej můžete použít.

Technické údaje

Motor: 230 V AC / 50 Hz

Příkon / model / počet otáček za min.

M160 = 160 W / MW 160 / 10000 – 16000

Vztažené normy – mechanická a elektr. bezpečnost

EN 60335 – 2 – 14:2006

EN 60335 – 1 – A2:2006

EN 61000 – 3 – 2/A2:2005

EN 61000 – 3 – 3/A1:2001

EN 55014 – 1/A2:2002

EN 55014 – 2/A1:2001

EN 50336:2003

Izolace dvojitá návlačka

Spínač bezpečnostní spínač s pulzním kontaktem

Délka 35 cm

Hmotnost 930 g

Kabel 1,9 m

Max. doba 5 min. nepřerušného provozu

Materiály veškeré použité materiály jsou odolné vůči korozi, neovlivňují chuť potravin a odolávají působení kyselin obsažených v potravinách

Certifikace

Výrobce ESGE AG, CH-9517 Mettlen / Schweiz

Dovozce Potten & Pannen Group, spol s r.o.
Horáčkova 5, 140 00 Praha 4
www.pottenpannen.cz



LISTED
734 Z



Doporučené recepty



Vaječný bílek

Zásadně:

U malého množství použijte malé nádoby.

Vaječný bílek dejte do nádoby a BAMIX se šlehacím nástavcem vložte do nádoby. Důležité: při zapnutí stupně I přidejte 1PL horké vody. Poté pomalu BAMIX táhněte nahoru a tím vpracujete do masy vzduch. Chod opakujte dokud nebude hmota tuhá. Poté nechte masu pár minut stát, dokud se voda neusadí. Pak vodu sceďte a bílek dál zpracujte.

Tip: pokud chcete přidat cukr, vždy nejprve ušlehejte pevně bílek a poté vpracujte malé množství cukru (cca 1PL) na stupeň I. Po krátké pauze pokračujte dokud cukr nevmícháte do masy.



Bylinkové máslo

125g másla

2 hrstky čerstvých bylinek

1 malá cibule, 1 stroužek česneku

citrónová šťáva

sůl, pepř

Bylinky s hrubě pokrájenou cibulí a česnekem umelte v mlýnku. Změklé máslo a zbylé suroviny dejte do nádoby a zpracujte multifunkčním nožem.



Majonéza

Základní recept:

1 vejce, hořčice, sůl, pepř, malá lžička citronové šťávy, trochu octa a minimálně ¼ l oleje

Dejte všechny suroviny do nádoby a zpracujte míchacím nástavcem. BAMIX postavte na dno nádoby. Na stupeň II nechte stát cca 5 sekund na dně nádoky. Poté nastavte BAMIX šikmo a pomalu jej táhněte po stěně odměrky nahoru. Poté ještě promíchejte.



Holandská omáčka

¼ l bílého vína (lze nahradit vodou)

3 PL octa, 1 cibulka

1 stonek petržele, 10 zrnek pepře

Cibuli, petržel a pepř pomelte v mlýnku a pak vše povařte v 4 PL bílého vína. Tuto tekutinu pak použijte ve spojení s níže popsaným receptem.

Množství na cca 1 litr:

6 vaječných žloutků

4PL tekutiny (viz..nahore)

500g másla

V úzkém vyšším hrnci rozpustíte máslo a pak ho nechte zchladnout na cca. 50°C. 6 žloutků s tekutinou (4PL), sůl a trochu citrónové šťávy dejte do nádoby a vyšlehejte míchacím nástavcem ve vodní lázni. Pak nádobu vyndejte z vodní lázně a poté na stupeň I vlévejte ho tenkým pramínkem máslo! Tip: Hmota ve vodní lázni by neměla vařit!



TZATZIKY

250g tvarohu
1 malý kelímek jogurtu
1 malý kelímek tvarohu
½ okurky
3 stroužky česneku
sůl, citrónová šťáva nebo ocet
trochu petrželky nebo kopru dle chuti

Oloupejte okurku a nakrájejte jí na malé kostky. Česnek a petržel se solí umelte v mlýnku.

Všechny suroviny dejte do nádoby a krátce zpracujte multifunkčním nožem. Servírujte s bagetou nebo bílým pečivem jako předkrm



Plněné lilky

4 velké lilky
1 cibule
2 stroužky česneku
400 g mletého hovězího masa
300 g rajčat
slunečnicový olej
petrželka
sůl, pepř
piniové oříšky
parmezán
tvrdý chléb

Troubu předehřejte na 220 °C. Lilky podélně rozkrojte, posolte a nechte asi 30 minut "potit". Vodu odsajte papírovou utěrkou a lilky osmažte ve vařícím oleji. Nechte vychladnout a asi polovinu dužiny vykrojte. Najemno nasekanou cibulku osmažte na oleji, přidejte dřeň

z lilku, piniové oříšky a mleté maso. Přidejte rajčata, stroužky česneku a pepř a najemno nasekejte pomocí multifunkčního nože. Touto směsí vydlabané lilky naplňte, posypte směsí chlebové strouhanky s parmezánem, které jste společně umleli v mlýnku a zapékejte 15 minut.



Žampiónová polévka

250g čerstvých žampiónů
1 malá cibule, 40g másla, 2PL mouky
1 l zeleninového vývaru
1 kelímek smetany

Očistěte, oloupejte a pokrájejte žampióny. Pokrájenou cibuli a část žampiónů poduste asi 5 minut na másle. Poté žampióny poprašte moukou a zalijte vývarem. Během vaření rozšlehejte multifunkčním nožem. Nakonec přidejte smetanu, žloutek a promíchejte. Posypte v mlýnku posekanou petrželkou.



Bleskový čokoládový koláč

2 dl smetany
1 šálek cukru
2 vejce
2 PL čokoládového prášku
1 šálek mouky
1 šálek oříšků
1 kávová lžička kakaa
1 PL skořice
½ sáčku kypřicího prášku

Pro koláčovou formu o průměru 26 cm. Pomocí šlehacího nástavce šlehejte smetanu, cukr a vejce, až vznikne lehká hmota. V mlýnku namelte oříšky. Promíchejte mouku a kypřicí prášek. Velmi opatrně vše vmíchejte do vytvořené hmoty. Formu vymažte a vysypte moukou. Vlijte těsto a pečte 20 min. v předehřáté troubě



Jahodová zmrzlina

100g mražených jahod
3 PL smetany (nebo tvarohu, jogurtu, kefiru a pod.)
dle chuti cukr, med nebo sladidlo

Pár minut před přípravou vyndejte jahody z mrazáku a dejte je do nádoby. Přidejte dle volby smetanu, tvaroh apod., cukr nebo med. Pak **multifunkčním nožem** vše rozmixujte



Bamix - tyčový mixér Classic 160W

Ďakujeme vám za dôveru, že ste si zakúpili tyčový viacúčelový mixér Bamix. Kvalita Bamix je potvrdená tisíckami spokojných užívateľov na piatich kontinentoch už od roku 1954.

Bamix je skvelý a výkonný kuchynský pomocník na každodenné použitie, máte ho vždy po ruke, je skladný, ale nie príliš malý, a padne skutočne do každej ruky. Je vhodný aj pre ľavákov.

Pre svoju bezpečnosť si, prosím, pred prvým použitím prečítajte a uschovejte tento návod.

Pred prvým použitím

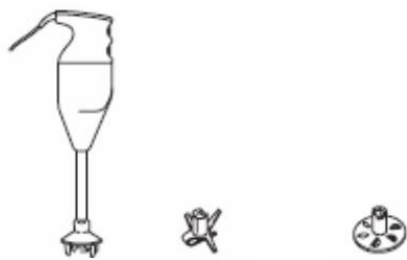
Prosíme vás, prečítajte si pozorne tento návod. Poskytne vám všetky informácie týkajúce sa správneho a bezpečného používania Bamix a zoznámí vás s tipmi, ktoré prispievajú k lepšiemu výsledku vašej práce. Návod si uložte pre prípad neskoršieho použitia. Prístroj používajte iba na účely uvedené v tomto návode.

Bezpečnostné pokyny

- Tento prístroj nie je určený na používanie osobám s obmedzenými telesnými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, deťom a tým, ktorí nie sú oboznámení s pravidlami jeho používania.
- Zabráňte, aby sa s prístrojom hrali deti.
- Bez dozoru dospelé osoby nesmú deti prístroj používať.
- Ak je poškodený napájací kábel prístroja, zaistite jeho výmenu u výrobcu, v autorizovanom servise alebo podobne kvalifikovanou osobou.
- Pred čistením, výmenou nástavcov a ak nie je práve používaný, odpojte vždy prístroj od zdroja napätia.
- Mixér pripájajte iba do zdroja striedavého elektrického napätia zodpovedajúcich parametrov (viď výrobný štítok).
- Elektrický spotrebič nie je hračka. Deti nedokážu posúdiť jeho nebezpečnosť. Preto zabráňte, aby k nemu mali deti prístup bez ohľadu na to, či je zapojený do elektrickej siete alebo nie.
- Prístroj neodkladajte na teplé povrchy alebo do blízkosti zdrojov tepla či otvoreného ohňa.
- Mixér môže byť ponorený do tekutín len po úroveň kovovej nohy prístroja.
- Neumývajte v umývačke riadu.
- Prístroj vypnite alebo ešte lepšie odpojte od zdroja napätia, keď manipulujete s pracovnými nástavcami (napr. výmena nástavca, oplachovanie pod tečúcou vodou).
- Prístroj zapínajte, až keď je pracovná časť v pracovnej nádobe.
- Bamix je vybavený poistkou proti náhodnému spusteniu. Tá prístroj okamžite vypne, aj keď je uvoľnený tlak na spínač mixéra.
- Ak počas alebo po použití zistíte, že niečo nie je v poriadku, odpojte mixér zo zásuvky.
- Neodpájajte mixér zo zásuvky mokrými rukami.
- Prístroj neprenášajte a nedržte za napájací kábel.
- Kábel nevedzte a neprehýbajte cez ostré hrany.
- Kábel nevedzte nad alebo v blízkosti zdrojov tepla a žiaru.
- Prístroj nezapínajte, ak: je prístroj, kábel alebo telo mixéra poškodené, ak možno predpokladať, že je mixér, napr. po páde na zem alebo údere, poškodený.
- Opravu zverte vždy kvalifikovanému servisu. Zásahy neautorizovaných osôb môžu spôsobiť vaše ohrozenie pri používaní mixéra.
- V prípade, ak je mixér použitý na iné účely než tie, na ktoré je určený, v prípade zásahu do prístroja alebo opravy neautorizovanou osobou a v prípade nesprávneho použitia sa stáva záruka neplatnou a výrobca aj distribútor sa vzdávajú akejkoľvek zodpovednosti za možné vzniknuté škody.
- V prípade likvidácie mixéra postupujte podľa platných právnych predpisov pre nakladanie s elektrickým odpadom.

Vyhradzujeme si právo na technické zmeny a úpravy podľa regionálnych špecifik jednotlivých štátov.

Obsah balenia



Pracovné nástavce, ktoré sú súčasťou balenia



Miešací disk

Mieša a mixuje koktaily, nápoje, pyré, majonézy, zálievky.

Vďaka jeho špeciálnej štruktúre sú pokrmy nadýchané, majú jemnú alebo krémovú konzistenciu.



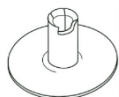
Multifunkčný nôž

Seká, drví a mixuje surovú i varenú zeleninu, ovocie, suroviny na detskú výživu, varené mäso, mrazené ovocie a kocky ľadu.

Na prípravu polievok a omáčok, ľahkých a tekutých ciest.

POZOR: Tento nástavec má ostré hrany. Pri neopatrnom zaobchádzaní hrozí zranenie.

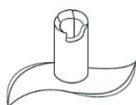
Voliteľné príslušenstvo – možnosť doobjednania



Šľahací disk plochý/hladký

Šľahá sneh z bielkov alebo šľahačku zo smotany.

Pripraví bešamelovú i holandskú omáčku, z mliečnych koktailov vytvorí nadýchaný nápoj.



Nôž na mäso

Tuhé potraviny získajú krémovú konzistenciu. Seká, drví a melie mäso (surové i varené) a surovú zeleninu.

POZOR: Tento nástavec má ostré hrany. Pri neopatrnom zaobchádzaní hrozí zranenie.



Nádoby 400 a 600 ml

Číre, s vrchnákom. Jednotlivé alebo obe veľkosti v súprave.



Stojan



Držiak na stenu

Práce s mixérom



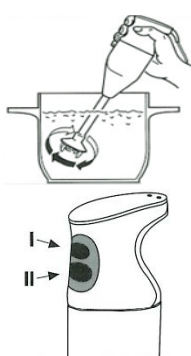
Drvenie pohybom zápastia

Pri spracovávaní pevných surovín kolíšte mixérom pohybom zápastia, mixér ľahko pridvihnite a nechajte znovu klesnúť do drvených surovín (netlačte však naň). Konečná hrubosť spracovávaných potravín závisí od dĺžky spracovania.



Premiešavanie

Mixér nechajte najskôr niekoľko sekúnd bežať na dne nádoby. Potom ho naklonený pomaly zdvíhajte pozdĺž steny nádoby. Keď cítite, že suroviny už nekladú odpor pracovnému nástavcu, ponorte mixér opäť ku dnu a postup opakujte do dosiahnutia požadovanej konzistencie.



Mixovanie

Vložte / ponorte Bamix do spracovávaných surovín, zapnite a krúživým pohybom mixujte. Pred vytiahnutím mixéra z nádoby Bamix vypnite, aby ste sa nepostriekali.

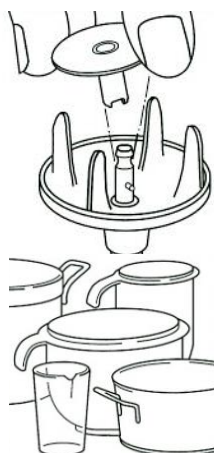
Pozícia zapnuté

Stupeň I na ľahké a nadýchané pokrmy a malé množstvá.

Stupeň II na spracovanie tvrdých a vláknitých surovín a väčších množstiev.

Toto zariadenie je určené iba na spracovanie potravín.

Použitie na iný účel môže byť nebezpečné a viesť k poraneniu alebo nezvratnému poškodeniu prístroja, na ktoré sa nevzťahuje záruka.



Nasadenie pracovných nástavcov

Nástavec nasadíte na stred hriadeľa a zatlačte ho čo najďalej, aby výrez na hornom obvode nástavca smeroval proti čapu na hriadeľi. Nástavec po použití z hriadeľa stiahnite.

Pre väčšiu bezpečnosť držte nástavec pri manipulácii v utierke.

POZOR: Pri výmene nástavcov by mal byť mixér z bezpečnostných dôvodov vždy odpojený od zdroja elektrického napätia.

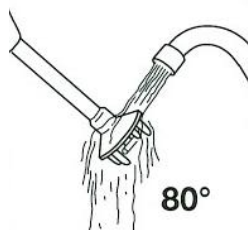
Nádoby

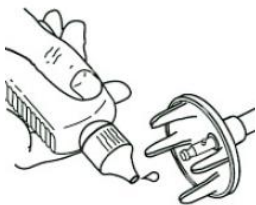
Môžete mixovať v akýchkoľvek nádobách, dokonca priamo v hrnci na platni. Používajte malé nádoby na malé množstvá a veľké na veľké množstvá. Užšie a vyššie nádoby sú na prácu najpraktickejšie. Odporúčame originál nádoby Bamix 400 ml a 600 ml z voliteľného príslušenstva.

Umývanie

Umývanie je veľmi ľahké. Odstráňte pracovný nástavec a umyte ho bežným spôsobom. Pochrómovaná noha mixéra sa najľahšie umyje opláchnutím pod teplou tečúcou vodou (mixér v tomto prípade nezapínajte). Zaschnuté zvyšky potravín najľahšie odstráňte, ak nohu mixéra ponoríte do nádoby s horúcou vodou a na chvíľu ho zapnete.

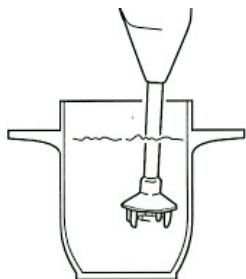
Prístroj umyte po použití čo najskôr, aby v priestore, kde z nohy mixéra ústi hriadeľ, nedošlo k zaschnutiu potravín.





Starostlivosť

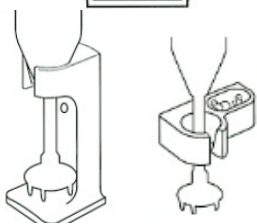
Bamixu prospeje, ak ho budete každých pár mesiacov premazávať olejom. Na tento účel použijete olej bez obsahu kyselín (napr. tekutú vazelínu). Mixér postavte telom dole a do priestoru, kde z nohy mixéra ústi hriadeľ, kvapnite 2 - 3 kvapky oleja. Mixér potom na 2 - 3 minúty zapnite, nechajte bežať a následne opláchnite v horúcej vode.



Čo robiť, keď sa hriadeľ netočí?

Ak ste mixér nejaký čas nepoužívali, mohlo dôjsť k tomu, že v štrbine, ktorou ústi hriadeľ z nohy prístroja, zaschli a stvrdli zvyšky potravín a teraz bránia voľnému otáčaniu hriadeľa.

V takom prípade ponorte nohu prístroje na 5 - 10 min. do horúcej vody a potom ho zapnite. Ak ani potom nedôjde k otáčaniu hriadeľa, odpojte mixér z elektrickej siete a pokúste sa hybnosť hriadeľa obnoviť pomocou klieští.



Skladovanie

Stojan alebo nástenný držiak na pripevnenie na stenu (voliteľné príslušenstvo).

Čím viac po ruke si svoj Bamix uložíte, tým častejšie a rýchlejšie ho môžete použiť.

Technické údaje

Motor: 230 V AC / 50 Hz

Príkion / model / počet otáčok za min.

M160 = 160 W / MW 160 / 10000 – 16000

Normy – mechanická a elektrická bezpečnosť

EN 60335 – 2 – 14:2006

EN 60335 – 1 – A2:2006

EN 61000 – 3 – 2/A2:2005

EN 61000 – 3 – 3/A1:2001

EN 55014 – 1/A2:2002

EN 55014 – 2/A1:2001

EN 50336:2003

Izolácia	dvojitá návlačka
Spínač	bezpečnostný spínač s pulzným kontaktom
Dĺžka	35 cm
Hmotnosť	930 g
Kábel	1,9 m
Max. doba	5 min. neprerušenej prevádzky

Materiály všetky použité materiály sú odolné voči korózii, neovplyvňujú chuť potravín a odolávajú pôsobeniu kyselín obsiahnutých v potravinách

Certifikácia

Výrobca ESGE AG, CH-9517 Mettlen / Švajčiarsko

Dovozca Potten & Pannen – Staněk, s. r. o.
Luhačovická 6/A, 821 04 Bratislava
www.vasekuchyne.sk
www.pottenpannen.sk



LISTED
734 Z



Odporúčané recepty



Vaječný bielok

Zásadne:

Pri malom množstve použite malé nádobyky.

Vaječný bielok dajte do nádoby a BAMIX so šľahacím nástavcom vložte do nádoby. **Dôležité:** Pri zapnutí stupňa I pridajte 1PL horúcej vody. Potom pomaly BAMIX ťahajte nahor, a tým vpracujeme do masy vzduch. Chod opakujte, kým nebude hmota tuhá. Potom nechajte masu pár minút stáť, kým sa voda neusadí. Potom vodu sceďte a bielok ďalej spracujte.

Tip: Ak chcete pridať cukor, vždy najprv ušľahajte pevne bielok a potom vpracujte malé množstvo cukru (cca 1PL) na stupni I. Po krátkej pauze pokračujte, kým cukor nevmiešate do masy.



Bylinkové maslo

125 g masla

2 hrstky čerstvých bylínok

1 malá cibuľa, 1 strúčik cesnaku

citrónová šťava

soľ, čierne korenie

Bylinky s hrubo nakrájanou cibuľou a cesnakom pomeľte v mlynčeku. Zmäknuté maslo a zvyšné suroviny dajte do nádobyky a spracujte multifunkčným nožom.



Majonéza

Základný recept:

1 vajce, horčica, soľ, čierne korenie, malá lyžička citrónovej šťavy, trochu octu a minimálne ¼ l oleja

Všetky suroviny dajte do nádobyky a spracujte miešacím nástavcom. BAMIX postavte na dno nádobyky. Na stupni II nechajte stáť cca päť sekúnd na dne nádobyky. Potom nastavte BAMIX šikmo a pomaly ho ťahajte po stene odmerky hore. Následne ešte premiešajte.



Holandská omáčka

¼ l bieleho vína (možno nahradiť vodou)

3 PL octu, 1 cibuľka

1 stonka petržlenu, 10 zrnok čierneho korenia

Cibuľu, petržlen a čierne korenie pomeľte v mlynčeku a potom všetko varte v 4 PL bieleho vína. Túto tekutinu potom použijete v spojení s nižšie písaným receptom.

Množstvo na cca 1 liter:

6 vaječných žĺtkov

4PL tekutiny (viď hore)

500 g masla

V úzkom vysokom hrnci rozpusťte maslo a potom ho nechajte vychladnúť na cca 50 °C. Šesť žĺtkov s tekutinou (4PL), soľ a trochu citrónovej šťavy dajte do nádobyky a vyšľahajte miešacím nástavcom vo vodnom kúpeli. Potom nádobu vyberte z vodného kúpeľa a na stupni I doň vlievajte tenkým pramienkom maslo! **Tip:** Hmota by sa vo vodnom kúpeli nemala variť!



TZATZIKI

250g tvarohu

1 malý téglík jogurtu

1 malý téglík tvarohu

½ uhorky

3 strúčiky cesnaku

soľ, citrónová šťava alebo ocot

trochu petržlenu alebo kôpru podľa chuti

Ošúpte uhorku a nakrájajte ju na malé kúsky. Cesnak a petržlen so soľou pomeľte v mlynčeku. Všetky suroviny dajte do nádoby a krátko spracujte multifunkčným nožom. Servírujte s bagetou alebo bielym pečivom ako predkrm.



Plnené baklažány

4 veľké baklažány
1 cibuľa
2 strúčiky cesnaku
400 g mletého hovädzieho mäsa
300 g paradajok
slnecnicový olej
petržlen
soľ, čierne korenie
píniové oriešky
parmezán
tvrdý chlieb

Rúru predhrejte na 220 °C. Baklažány pozdĺžne rozkrojíte, osoľte a nechajte asi 30 minút "potiť". Vodu odsajte papierovou utierkou a baklažány osmažte vo vriacom oleji. Nechajte vychladnúť a asi polovicu dužiny vykrojíte. Najemno nasekanú cibuľku osmažte na oleji, pridajte dreň z baklažánu, píniové oriešky a mleté mäso. Pridajte paradajky, strúčiky cesnaku, čierne korenie a najemno nasekajte pomocou multifunkčného noža.

Touto zmesou naplňte vydlabané baklažány, posypte zmesou chlebovej strúhanky s parmezánom, ktorú ste spoločne pomleli v mlynčeku a zapekajte 15 minút.



Šampiňónová polievka

250 g čerstvých šampiňónov
1 malá cibuľa, 40 g masla, 2PL múky
1 l zeleninového vývaru
1 téglík smotany

Očistite, ošúpte a nakrájajte šampiňóny. Nakrájanú cibuľu a časť šampiňónov poduste asi päť minút na masle. Potom šampiňóny poprúpte múkou a zalejte vývarom. Počas varenia rozšľahajte multifunkčným nožom. Nakoniec pridajte smotanu, žltok a premiešajte. Posypte v mlynčeku posekanou petržlenovou vňaťou.

Bleskový čokoládový koláč

2 dl smotany
1 šálka cukru
2 vajcia
2 PL čokoládového prášku
1 šálka múky
1 šálka orieškov
1 kávová lyžička kakaa
1 PL škorice
½ balenia kypriaceho prášku



Pre koláčovú formu s priemerom 26 cm. Pomocou šľahacieho nástavca šľahajte smotanu, cukor a vajcia, kým nevznikne ľahká hmota. V mlynčeku nameľte oriešky. Premiešajte múku a kypriaci prášok. Veľmi opatrne všetko vmiešajte do vytvorenej hmoty. Formu vymažte a vysypte múkou. Vlejte cesto a pečte 20 minút v predhriatej rúre.



Jahodová zmrzlina

100g mrazených jahôd
3 PL smotany (alebo tvarohu, jogurtu, kefiru a pod.)
podľa chuti cukor, med alebo sladidlo

Pár minút pred prípravou vyberte jahody z mrazničky a dajte ich do nádoby. Podľa voľby pridajte smotanu, tvaroh apod. , cukor alebo med. Potom multifunkčným nožom všetko rozmixujte.