

PROCESSOR

 **Zauberstab**

Made in Switzerland
Mannheimer Str. 4, 68766 Hockenheim, info@unold.de, www.unold.de

for
by

DEUTSCH

Sehr geehrter Kunde!

Sie haben einen **bamix®/Zauberstab®** mit dem **neuen PROCESSOR** erworben.
Hierzu einige Hinweise:

- Die Füllmenge richtet sich nach dem Mahlgut. Bei Getreide, Erbsen, Hartkäse soll eine Quantität von ca. 100 g (Schalenfüllung $\frac{1}{3}$ bis $\frac{1}{2}$) nicht überschritten werden.
Maximale Füllmenge 200 ml.
- Hartgemüse (z. B. Karotten), harte Früchte (z. B. Kokosnuss), Fleisch, sollen in Würfel von max. 2–3 cm Seitenlänge geschnitten werden.
- Drücken Sie beim Einschalten den **bamix®/Zauberstab®** leicht auf den **PROCESSOR**.

Verwendungsmöglichkeiten

zerkleinern

- getrocknete Hülsenfrüchte, z. B. Erbsen für Instantuppe
- Schokolade (keine Milchschokolade) für Kuchen und Dessert
- Puderzucker (aus Raffinade oder Würfelzucker)
- Gewürze wie Zimt, Vanille, Muskatnuss
- Kaffee für Filterkaffe (nicht für Espresso)
- getrocknetes Brot für Paniermehl
- getrocknete Fische, getrocknete Pilze und andere getrocknete Nahrungsmittel
- Hartkäse wie Gruyère, Emmentaler, Parmesan
- Nüsse wie Haselnüsse, Mandeln (auch Erdnüsse für Erdnussbutter)
- Getreidekörner für Schrotbrot
- Tabletten zu Pulver
- Mohn

mixen

- kleine Mengen Toppings
- Babynahrung – hier können sämtliche Früchte, Gemüse und Fleisch feinstens zerhackt werden; für sehr feinen Brei ist noch etwas Flüssigkeit (Wasser, Milch) hinzuzufügen.

hacken

- Knoblauch
- Kokosnüsse
- Chili
- Suppengemüse
- Meerrettich
- frisches Brot (ohne Kruste) für Füllungen (Stuffings)
- Eierstreusel/Mimosa (sehr hartgekochtes Ei, halbiert); den Apparat nur zwei- oder dreimal kurz ein- und ausschalten
- Fleisch (roh oder gekocht) für Frikadelle oder Filet-Tartar

WICHTIG

Nicht in der Maschine waschen!

Zum Abwaschen kann der Processorfuss von der Schale getrennt werden. Am Boden die zwei Schnapper gleichzeitig auseinanderdrücken. Nach dem Waschen die Schale wieder in den Processorfuss legen und zusammendrücken.

Der Processor darf nur mit geschlossenem Deckel in Betrieb genommen werden.

VERLETZUNGSGEFAHR:
Nie drehende Teile in Betrieb berühren.

ENGLISH

Dear customer!

You have purchased a **bamix®** with the **new PROCESSOR**.
May we give you some hints for the good use:

- The capacity of the filling depends on the food to be processed. In the case of grains, peas, hard cheese, do not process more than approx. 100 g (fill the bowl $\frac{1}{3}$ to $\frac{1}{2}$).
Max. filling volume 200 ml.
- hard vegetables (e. g. carrots), hard fruits (e. g. coconuts), meat, must be cut into pieces of about 2–3 cm length (1 inch).
- Press your **bamix®** slightly onto the **PROCESSOR** when switching on.

Its versatile

grinding

- dried vegetable (e. g. peas for instant soup)
- chocolate (not milk chocolate) for cakes and desserts
- caster/icing sugar (from refined sugar or cube sugar)
- spices like cinnamon, vanilla, nutmeg
- coffee for filter coffee (not for espresso)
- dried bread for bread-crumbs
- dried fish, dried mushrooms and other dried food
- hard cheese like Gruyère, Emmental, Parmesan
- nuts like hazel-nuts, almonds (also peanuts for peanut-butter)
- grain for wholemeal bread
- pills to powder
- poppy-seeds

mixing

- small quantities of toppings
- baby food – you can mash all sorts of fruits, vegetable and meat very fine; to get a very fine paste add some liquid (water, milk).

mincing

- garlic
- coconut
- chilli
- vegetables for soup
- horse-radish
- fresh bread (without crust) for stuffings
- Mimosa (cook egg very hard and let it cool down, take half and mince for max. 5 seconds – only on/off/on/off)
- meat (raw or cooked) for meat balls or fillet tartare
- peanut butter

IMPORTANT

Not dishwasher-proof!

For washing, the foot of the processor can be detached from the bowl. Press apart both catches simultaneously at the bottom. After washing, replace the bowl in the processor foot and press together.

The processor attachment is only to be used with a closed cover.

RISK OF INJURY:

Do not touch the working parts whilst in service.

FRANÇAIS

Cher client!

Vous avez acheté **bamix®** avec le nouveau **PROCESSOR**.
Voici quelques conseils pour son utilisation:

- La quantité de remplissage dépend des aliments à moudre. Pour céréales, pois secs, fromage dur – env. 100 g (ne pas remplir le bol plus qu'à $\frac{1}{3}$ à $\frac{1}{2}$). Quantité de remplissage maxi 200 ml.
- Les légumes durs (carottes, etc.), les fruits durs (noix de coco, etc.) et la viande doivent être découpés en cubes de max. 2 à 3 cm.
- Avant de l'enclencher, légèrement pousser le **bamix®** dans le **PROCESSOR**.

Possibilités d'utilisation

hâcher

- légumes secs (pois, etc.) pour potages instantanés
- chocolat (pas de chocolat au lait) pour gâteaux et desserts
- sucre en cubes ou raffiné pour faire du sucre glacé
- épices comme la cannelle, la vanille et les noix de muscade
- café pour café filtré (pas pour l'espresso)
- pain sec pour panure
- poisson séché, champignons secs et autres denrées alimentaires séchées
- fromage durs comme le Gruyère, l'Emmental, le Parmesan
- noix, noisettes, amandes (même cacahuètes pour le beurre de cacahuètes)
- grains pour le pain complet
- pilules en poudre
- pavot

mélanger

- petites quantités de sauces froides (topping)
- purée pour le bébé – toutes sortes de fruits, légumes et viandes peuvent être hachés très fins; pour obtenir une bouillie très fine, ajouter un peu de liquide (de l'eau ou du lait).

hâcher

- ail
- noix de coco
- piment
- légumes pour potages
- raifort
- pain frais (sans croûte) pour farces (pour dinde etc.)
- œufs mimosa (œuf cuit très dur et refroidi, coupé en deux), faire tourner le **bamix** par à-coup 2 à 3 fois
- viande (cuite ou crue) pour tartare ou rissoles

IMPORTANT

Ne pas laver dans la machine!

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

Utiliser le processor uniquement avec le couvercle fermé.

RISQUE DE BLESSURE:

Ne touchez jamais des parties rotatives pendant fonctionnement.

NEDERLANDS

Geachte klant,

U heeft een **bamix® Keukenmachine** met het nieuwe **PROCESSOR**-maalbakje gekocht.

Hieronder enige aanwijzingen:

- Het vullen van het maalbakje hangt af van hetgeen U wilt malen. Bij graan, erwten of harde kaas – het **PROCESSOR** maalbakje niet meer dan $\frac{1}{3}$ tot $\frac{1}{2}$ vullen. Capaciteit max. 200 ml.
- Harde groente (wortelen), harde vruchten (cocosnoot) en vlees moeten in stukjes van max. 2 à 3 cm gesneden worden.

Hakken

- gedroogde peulvruchten, b. v. erwten
- chocola (geen melkchocola) voor taarten in dessert
- poedersuiker (uit geraffineerde suiker of suikerklontjes)
- kruiden, zoals kaneel, vanille en nootmuskaat
- koffie voor filterkoffie (geen espresso)
- oud brood voor paneermeel
- gedroogde vis
- gedroogde paddestoelen en andere gedroogde voedingsmiddelen
- harde kaas, zoals Gruyère, Emmentaler en Parmeseaanse kaas
- noten, zoals hazelnoten, amandelen (ook pinda's voor pindakaas)
- graan voor grof brood
- het verpulveren van tabletten
- maanzaad

Mixen

- kleine hoeveelheden garnering
- babyvoedsel – U kunt alle soorten fruit, groente en vlees zeer fijn snijden; voor een zeer fijne brij kunt U iets vocht (water, melk etc.) toevoegen.

Hakken

- knoflook
- cocosnoot
- chili
- soepgroente
- mierikswortel
- vers brood (zonder korsten) voor vullingen
- eierstruif (zeer hardgekookt en afgekoeld ei, gehalveerd); het apparaat slecht 2 of 3 maal kort in- en uitschakelen
- vlees (rauw of gekookt) voor gehakt, paté of filet américain

BELANGRIJK

Niet in de afwasmachine!

Voor het afwassen kan de processorvoet uit het kuipje worden gehaald. Op de bodem de twee klemmen tegelijk uiteen drukken. Na het afwassen het kuipje weer in de processorvoet leggen en samendrukken.

Gebruik de hakmolen altijd met gesloten deksel.

**RISICO OP (ZELF)VERWONDING:
Raak delen in werking niet aan.**

ITALIANO

Stimato Cliente!

Lei ha acquistato un **bamix®** con il nuovo **PROCESSOR**.

Ecco alcuni consigli al riguardo:

- la quantità da grattugiare dipende dal tipo di ingrediente. Nel caso di cereali, piselli, formaggi duri, non si dovranno superare un quantitativo pari a circa 100 g (1/3 fino a 1/2 scodella). Capacità max. 200 ml.
- la verdura e la frutta dure (p.es. carote, noci di cocco) e la carne devono essere tagliate in cubetti di 2-3 cm di lato massimo.
- quando accende il **bamix®** premete leggermente sul **PROCESSOR**.

Possibilità d'impiego

Tritare

- legumi secchi, p.es. piselli per minestrone istantanea
- cioccolato (non cioccolato al latte) per torte e dessert
- zucchero a velo (prodotto da zucchero raffinato o in zollette)
- spezie come cannella, vaniglia, noce moscata
- caffè da filtro (non per espresso)
- pane secco grattugiato per impanare
- pesci secchi, funghi secchi e altri cibi secchi
- formaggi duri grattugiatati, come Gruyère, Emmental, Parmigiano
- noci, come nocciole, mandorle (anche spagnole per il burro di noccio-line americane)
- chicchi di cereali per pane integrale
- per polverizzare compresse
- papavero

Frullare

- piccole quantità di toppings
- alimenti per bebè - permette di omogeneizzare frutta, verdura e carne di ogni genere; per ottenere una pappa estremamente omogenea occorre aggiungere anche un po' di liquido (acqua o latte).

Tritare

- aglio
- noci di cocco
- chili
- verdure per minestre
- rafano
- pane fresco, senza crosta (ripieni)
- uova sode tritate/mimosa (utilizzare uova molto sode e fredde, dimezzate); accendere l'apparecchio solo per un istante e poi spegnerlo nuovamente - ripetere 2 o 3 volte
- carne (cruda o cotta) per polpette o tartare

IMPORTANTE

Non mettere nella lavastoviglie!

Per la pulizia è possibile staccare il processore dal recipiente. Premere contemporaneamente i due fermi collocati sul fondo del recipiente. Una volta lavato, il recipiente può essere ricollocato sulla base del processore con una semplice pressione.

Il macinino deve essere utilizzato solo con il coperchio chiuso.

PERICOLO DI FERIRSI:
Non toccate le parti rotanti in marcia.

SPANISCH

Apreciado cliente!

Ha comprado un **bamix®** con el nuevo **PROCESSOR**.

Estos son algunos consejos para su tilización:

- La medida de llenado depende de los Ingredientes que vayamos a moler. Para cereales, Guisantes, queso seco – aprox. 100 g (no llenar el recipiente a mas de 1/3 a 1/2). Volumen máximo 200 ml.
- Vegetales duros (zanahorias etc.), frutos Secos (nueces, coco, etc.) y carnes deben cortarse en dados, máximo de 2 a 3 cm.
- Antes del montaje, empujar ligeramente el **bamix®** en el **PROCESSOR**.

Posibles aplicaciones

picar

- legumbres (guisantes, etc.) para sopas instantáneas
- chocolate (que no tenga leche) para pasteles y postres
- a zúcar en terrenos o en polvo para obtener azucar glacé
- especias como canela, vainilla y nuez moscada
- café para cafeteras de filtro (no para espresso)
- pan duro para obtener pan rallado
- pescado, champiñones y cualquier otro alimento deshidratado
- quesos secos como Gruyère, Emmental, Parmesano
- nueces, avellanas, almendra s (incluso cacahuetes para mantequilla de maní)
- grano para pan integral
- pildoras y pastillas en polvo
- semillas como por ejemplo amapola

mezclar

- pequeñas cantidades de salsas frías (topping)
- papillas para el bebé – todo tipo, frutas, legumbres y carnes puede ser picada muy fina;
- para obtener una papilla muy fina, añadir un poco de líquido (agua o leche)

picar

- ajo, coco, pimientas
- legumbres para sopas y rábano picante
- pan fresco (sin corteza) para rellenos (para pavo, etc.)
- huevos mimosa (huevo cocido muy duro y enfriado cortado por la mitad), girar bamix y accionar 2 ó 3 veces
- carne (cruda o guisada) para tartar o croquetas

IMPORTANTE

No lavar en el lavavajillas!
La base del procesor es desmontable del recipiente para limpiar más fácilmente. En la base, separar simultáneamente los dos cierres. Despues de limpiarlo, colocar de nuevo el recipiente en la base del procesor.

IMPORTANTE

Utilizar el processor solamente con la tapa cerrada.

RIESGO DE HERIDAS:
Nunca tocar las piezas giratorias
Mientras esté en funcionamiento

NORSK

Kjære kunde!

Du har nå gått til anskaffelse av **bamix's®** store'kvern.

Her er noen enkle råd for god bruk:

- Kvernens kapasitet avhenger av det som skal mules. Når harde matvarer som mandler, nøtter, kaffee, korn, frø, erter og hard ost etc. skal mules, bør man ikke ha skålen mer enn 1/3 – 1/2-full (ca. 100 g råvare). Kapasitet maks. 200 ml.
- Harde grønnsaker (f.eks. gulrøtter), harde frukter (f.eks. kokosnøtter) og kjøtt må deles i stykker á 2–3 cm lengde.
- Trykk Deres **bamix®** lett ned på kvernen idet du slår bryteren på.

Mange bruksområder

Findeling

- Torkede grønnsaker (f.eks. erter til hurtigsupper/ferdigsupper)
- Sjokolade (ikke melkesjokolade) til kaker og desserter
- Melis (av raffinert sukker og rør-sukker)
- Krydder som kanel, vanilje og muskatnøtt
- Kaffe til filterkaffe (ikke espresso).
- Brødsmulær av tørket brød
- Tørket fisk, tørket sopp og annen tørket mat
- Harde øster
- Alle typer nøtter og mandler (også peanøtter til peanøttsmør)
- Korn til sammalt mel
- Tabletter til pulver
- Valmuefrø

Blanding

- Barnemat. Du kan mose alle typer frukt, grønnsaker og kjøtt. For å få en smidigere blanding kan litt væske (vann, melk) tilsettes.

Findeling

- Hvitløk, kokosnøtt, chili og grønnsaker til suppe
- Pepperrot, kryddergrønt
- Ferskt brød (uten skorpe) til farser
- Mimosa. Kok eggst svært hardt og la det avkjøle. Ta halvparten og mos det maks. 5 sekunder – slå bare på/av/på/av.
- Kjøtt (rått eller kokt) til kjøttboller eller tartar
- Peanøttsmør

VIKTIG

Kvernen kan ikke vaskes i oppvaskmaskin. For rengjøring kan møllefoten skilles fra skålen. På bunnen trykkes de to grepene samtidig ut fra hverandre. Etter rengjøring legges skålen inn i møllefoten på nytt og trykkes sammen.

Grinder skal alltid brukse med lukket lokk.

FARE FOR PERSONSKADE:
Ikke berør arbeidsdelen under bruk.

SVENSKA

Bäste kund!

Du har blivit ägare till en **bamix®** med den nya **Processor**.

Får vi ge dig några tips för att du ska få största glädje av din Processor:

- Mängden av livsmedel som du kan fylla processorn med är beroende av vilken typ av föda som ska malas. Vid malning av spannmål, ärtor, torkad ost m.m. bör mängden inte bli mer än 1/3 till 1/2 behållaren fylls. (Ca: 100 gr.) Kapacitet max. 200 ml.
- Harda grönsaker (f.eks. gulrötter), harda frukter (f.eks. kokosnötter) och kjøtt må deles i stykker á 2–3 cm längd.
- Tryck Deres **bamix®** lätt på **processorn** när du startar din **bamix®**.

Den är mångsidig

Hackar

- Torkade grönsaker (f.eks. erter till hurtigsupper/ferdigsupper)
- Choklad till bakverk och desserter (ej mjölkchoklad)
- Pudersocker av bit- eller strösocker
- Kryddor såsom kanel, vanilj, muskot
- Kaffebonor till bryggkaffee
- Skorpor till ströbröd
- Torkad fisk, musslor och annan torkad mat
- Torkad ost såsom Greve'ementhaler, permesan
- Haselnötter, mandel m. m. samt jordnötter till jordnötssmör
- Säd till fullkornsbröd
- Tablettar till pulver
- Vallmofrön

Blandar, puréar

- Mindre mängder fyllning till kakor m. m.
- Bärnmat kan tillredas av kött, fisk, grönsaker och frukt. För att få en mycket fin puré sätts lite vätska (vatten, mjölk) i.

Hackar, finfördelar

- Vitlök
- Kokosnöt
- Spans peppar
- Grönsaker till soppa
- Pepparröt
- Färskt bröd (utan kanter) till gratänger och fyllning
- Mimosa (Hårdkokt ägg kyls ner, halveras och hakas i max. 5 sek. genom att starta och stoppa motorn några gånger med korta intervaller).
- Kött till köttbullar och råbiff
- Jordnötssmör

VIKTIGT!

Får dock ej doppas helt i vatten Täl ej diskmaskin. För rengöring kan foten på processoren tas bort från skålen. Tryck samtidigt isar de båda snapparna i botten. Efter rengöringen sätts skålen åter på processorfoten och trycks fast.

Mixenheten/behållaren får endast användas med slutet lock.

RISK FÖR SKADOR:
Rör inte de arbetande delarna/bladen vid användning.

SUOMEN KIELI

Hyvä asiakas!

Olet ostanut **bamixin®**, jossa on uusi mylly. Tässä Sinulle muutama vihje myllyn käytöstä.

- Myllyn täyttömäärää riippuu käytettävästä raaka-aineesta. Kun käytät jyviä, herneitä tai kovaa juustoaa, valmistaa noin 100 g kerraltaan (täytä kulhosta noin puolen). Täyttömäärää enint. 200 ml.
- Kovat vihannekset (esim. porkkanat), kovat hedelmät (esim. kookospähkinät) ja liha täytyy leikata 2–3 cm: n paloiksi.
- Paina **bamix®** kevyesti myllyyn ja käynnistä kone.

Monipuolinen mylly hienontaa

- kuivatut vihannekset (esim. herneet pikakeittoihin)
- suklaan (ei maitosuklaata) kakkuihin ja jätkiukoihin
- palasokeri tai kidesokeri pölysokeaksi
- mausteet kuten kanelin, vaniljan, muskottipähkinän
- kahvinpavut suodatinkahviksi (ei espressoksi)
- kuivaneen leivän korppujaheeksi
- kuivatut kalat, kuivatut sienet ja muit kuivatut ruuat
- kovat juustot kuten Guyré, Emmental, Parmesan
- pähkinät kuten hasselpähkinät, mantilit, maapähkinät maapähkinävoihin
- jyvätkokojyväleipiin
- tabletit jauheeksi
- unikonsiemenet

sekaitaa

- pienet annokset kuorruutuksiin
- vauvan ruuat – voit souseuttaa kaikeinlaiset hedelmät, vihannekset ja lihan hienoksi; saadaksesi ruuan erittäin hienoksi lisää hieman nestettä (vettä, maitsoa).

hienontaa

- valkospulin
- kookospähkinät
- cayennepippurin
- vihannekset keittoihin
- piparjuuren
- tuoreen leivän (ilmilan kantaa) täytteisiin
- mimoosa (keitä kananmuna kovaksi ja anna sen jäähetyä, hienonna munanpuolikas max 5 sek – ainoastaan kone käytiin/pysäytä/ käynnistä/pysäytä)
- lihan (raaka tai keitetty) lihapulli tai tarterpihveiksi.

TÄRKEÄÄ

Mylyä ei saa pestä astianpesukoneessa. Pesemistä varten voidaan erottaa kuoresta. Pohjalla olevia kahta pidiketta painetaan samanaikaisesti erilleen toisistaan. Pesun jälkeen kuori painetaan takaisin kulho-osaan.

Myllyä ja prosessoria voi käyttää vain kannen ollessa kiinni.

VAARA LOUKKAANTUA:

Älä koske terään laitteineen käydessä, irrota aina virtajohto ensin.