Your Swiss quality product

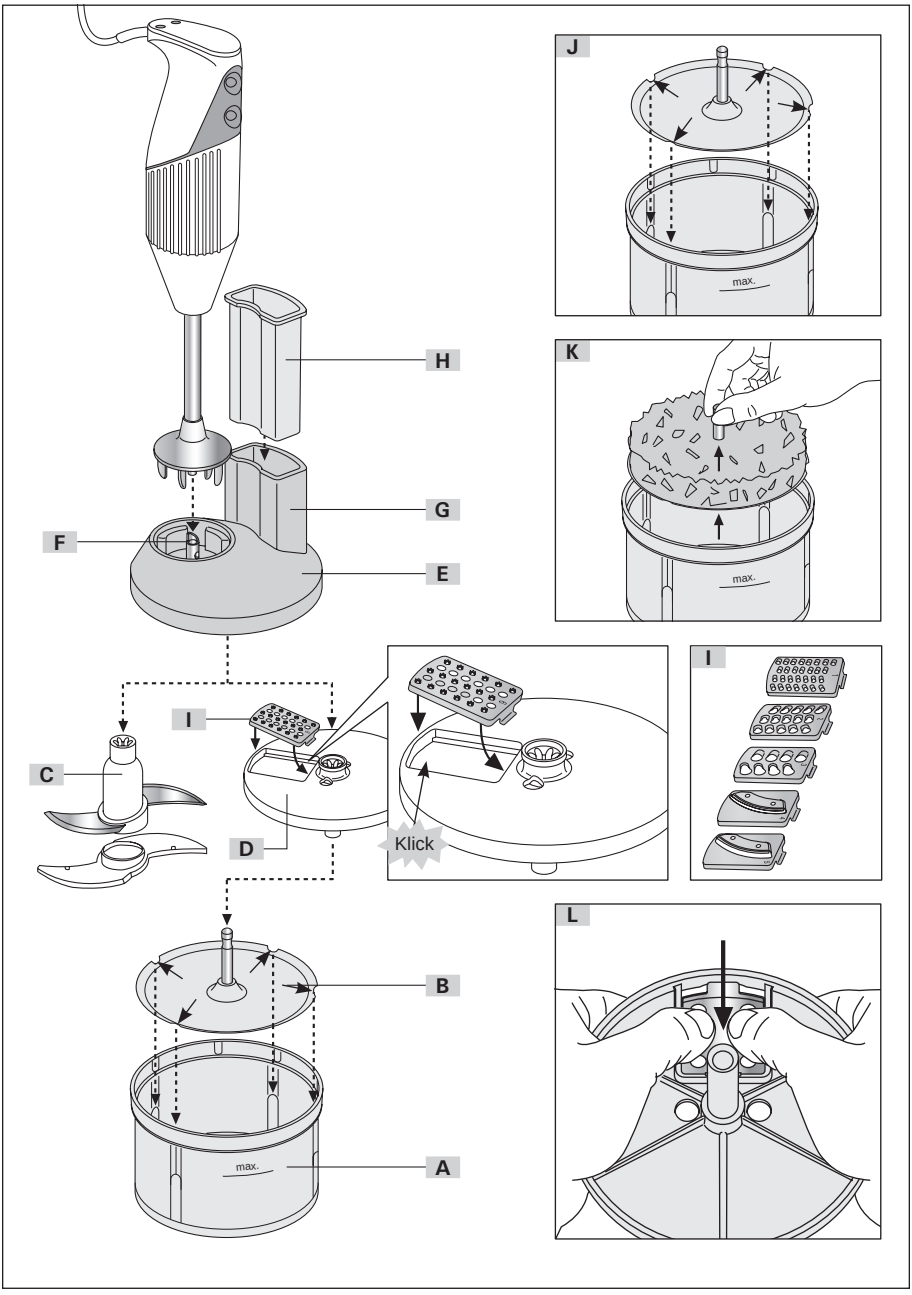
DE	German	6
EN	English	13
FR	French	20
IT	Italian	27
ES	Spanish	34
PT	Portuguese	41
NL	Dutch	48
CZ	Czech	55
PL	Polish	62
RUS	Russian	69
DK	Danish	76
FI	Finnish	83
NO	Norwegian	90
SE	Swedish	97

FULL INSTRUCTION MANUAL

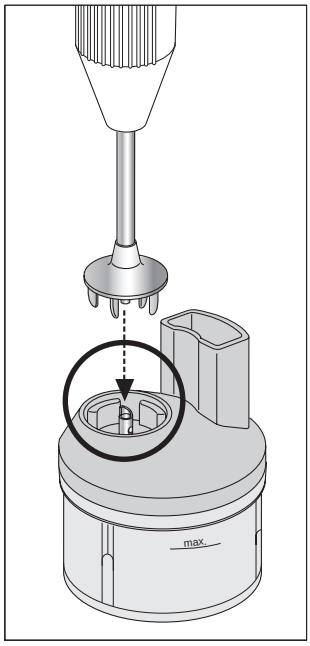
bamix® SliceSy®

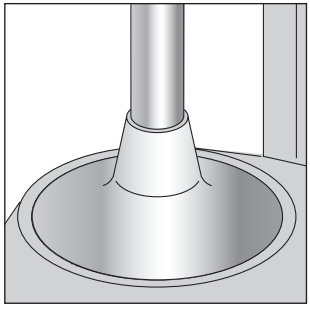
Please keep these instructions for future reference.
Always observe our safety instructions. www.bamix.com

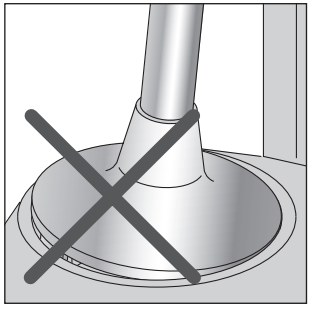
802.020_SliceSy_Gebrauchsanleitung_20201028.indd 1 28.10.20 16:37



802.020_SliceSy_Gebrauchsanleitung_20201028.indd 2 28.10.20 16:37







Wichtige Hinweise

Die Schutzhaube Ihres bamix ® muss vollkommen in die Öffnung des Getriebeaufsatzes eingeführt werden.

Beim Arbeiten nicht zu stark auf den Einfüllschieber drücken. Der Druck mit einem Finger genügt!
Nicht für Dauerbetrieb, max. 3 Min.

Important instructions

The blade guard of your bamix ® must be entirely placed into the opening of the transmission unit.

When grating do not press too hard on the pusher. The pressure of one finger is sufficient. Do not operate for more than 3 min.

Consignes importantes

La coupole de protection de votre bamix ® doit être complètement introduite dans l'élément de transmission.

De ce fait, veuillez tourner de quelques millimètres votre bamix ® pour vérifier son calage.
En râpant des aliments n'appuyez pas trop fort sur le poussoir. La pression d'un doigt est suffisante.
Non adapté à une utilisation prolongée au-delà de 3 min.

Indicazioni importanti

La calotta di protezione del frullatore ad immersione bamix ® deve essere completamente inserita nell'apertura del corpo riduttore.

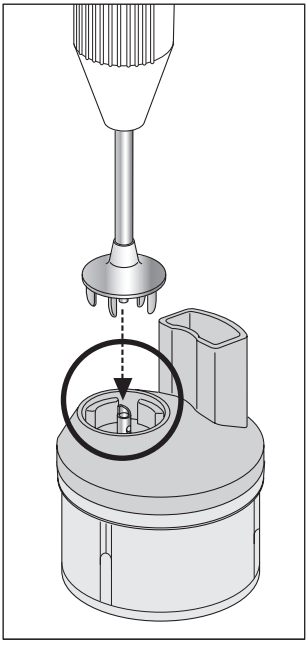
Mentre si lavora non esercitare una pressione eccessiva sullo spingitore.
Basta premere con un dito!
Non idoneo per funzionamento continuato, max. 3 minuti.

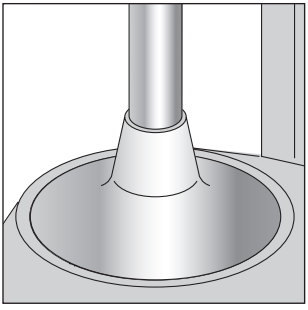
Indicaciones importantes

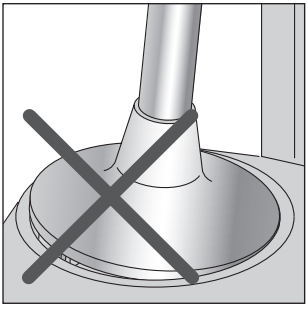
Hay que introducir por entero la campana protectora del bamix ® en la apertura del elemento de transmision.

No presionar demasiado fuerte en el empujador al trabajar.
Basta con la presion de un solo dedo!
No utilizar en funcionamiento continuado mas de 3 minutos.

802.020_SliceSy_Gebrauchsanleitung_20201028.indd 3 28.10.20 16:37







Importante

A tampa de protecção da varinha mágica bamix ® tem de ser totalmente introduzida na abertura da caixa da engrenagem.

Durante o trabalho, o êmbolo não deve ser empurrado com muita força. Basta a pressão de um dedo.
A duração do trabalho não deve exceder 3 minutos.

Belangrijke aanwijzing

De beschermkap van uw bamix ® mixer moet geheel in de daartoe bestemde opening van de aandrijfeenheid gestoken worden. Druk bij het raspen niet te hard op het aandrukstuk. De druk van een vinger is genoeg.

'$OHåLWp SRN\Q\

Ochranný kryt Vašeho mixéru bamix ® se musí celý zavést do otvoru krytu hnacího ústrojí.
3 L SUiFL QHWODþWH S tOLã VLOQ QD SOQL jedním prstem!
=D t]HQt QHQt XUþHQR SUR WUYDOê SURYR] max. 3 min.

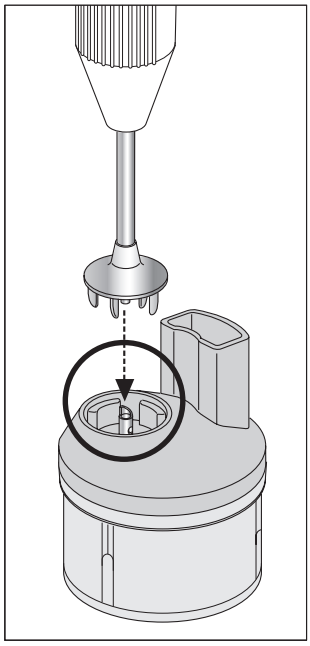
:D*QH ZVND]yZNL

3RNU\ZN RFKURQQ bamix®] QDGHQL V FDáNRZLFLH ZáR*\ü Z RWZyU QDVDGNL] 3RGF]DV SUDF\ QLH QDFLVNDü]E\W PRFQR Q :\VWDUF]\ QDFLVNDü MHGQ\P SDOFHP 8U] G]HQLH QLH QDGDMH VL GR SUDF\ FL Já maks. 3 min.

<Z`gu_ mdZaZgby

AZsblguc dh`mo® bamix [oh^bfh iheghklvx \\_klb \ hl\_jklb_ j_^mdlhjghc gZkZ^db <h \j_fy jZ[hlu g_ ^Z\bl_ kebrdhf kbevgh gZ lhedZl_ev GZ`Zlby iZevp_f ^hklZlhqgh G_ ^ey ihklhygghc jZ[hlu fZdk ijh^he`bl_evghklv jZ[hlu ² fbg

802.020_SliceSy_Gebrauchsanleitung_20201028.indd 4 28.10.20 16:37



Vigtig information

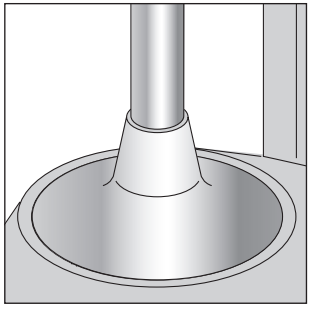
Knivbeskytteren på din bamix® skal være placeret helt nede i åbningen på motordelen.
Tryk ikke for hårdt på skubberen, når du river eller snitter.
Kræfterne fra en finger er rigeligt.
Kør ikke i mere end 3 minutter ad gangen.

Tärkeitä ohjeita

Varmista, että bamix® in teränsuojus on kunnolla asetettu voimansiirtosan aukkoon. Syöttöpaininta ei saa painaa liian suurella voimalla. Yhdellä sormella painaminen riittää.

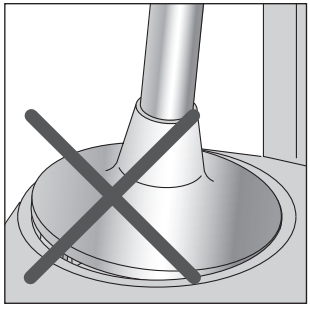
Viktige merknader

Beskyttelseshetten på din bamix® må føres helt inn i åpningen på girenheten.
Ikke trykk for kraftig på skyveren under arbeidet med apparatet. Det er nok å trykke med én finger!
Ikke til permanent bruk, maks. 3 min.



Viktiga hänvisningar

Skyddslocket för din bamix® måste föras in fullständigt i växelenhetens öppning.
Tryck ej för hårt på påskjutaren under arbetet. Tryck med ett finger räcker! Ej för permanent drift, max. 3 minuter.



802.020_SliceSy_Gebrauchsanleitung_20201028.indd 5 28.10.20 16:37

SliceSy®

Früchte- und Gemüse-Schneider

Lieber Kunde

Zusammen mit dem 6 O L F ® H 6 1 und dem bamix ® können Sie einfach und schnell Gemüse, Früchte und Fleisch raspeln, schneiden oder hacken. Dank der verschiedenen Arbeitsteile (in einigen Ländern als Sonderzubehör erhältlich) ist das Gerät vielseitig einsetzbar. Bitte beachten Sie, dass der 6 O L F ® H 6 1 nur mit dem Original bamix ® betrieben werden kann.

Bitte studieren Sie die vorliegende Gebrauchsanleitung vor der Inbetriebnahme des Gerätes und beachten Sie die Sicherheits hinweise.

Inhaltsverzeichnis

Hinweise zum Verständnis _____ 7
Sicherheitshinweise _____ 8
Übersicht der Geräte- und Arbeitsteile _____ 9
Technische Angaben _____ 9
Inbetriebnahme und Bedienung _____ 10
Reinigung _____ 12

802.020_SliceSy_Gebrauchsanleitung_20201028.indd 6 28.10.20 16:37

Hinweise zum Verständnis

Das Warndreieck kennzeichnet alle für die Sicherheit wichtigen Anweisungen. Befolgen Sie diese immer, andernfalls können schwere Verletzungen die Folge sein.

Die Abbildungen zum Text finden Sie auf der vorderen Umschlagseite. Halten Sie diese Seite beim Studium der Gebrauchsanleitung geöffnet.

A Mit Buchstaben wird jeweils auf Abbildungen, Geräte- und Bedienungsteile verwiesen.

Allgemein
Bitte lesen Sie alle in dieser Gebrauchsanleitung aufgeführten Informationen aufmerksam durch. Sie geben Ihnen wichtige Hinweise hinsichtlich der Sicherheit und Bedienung des Gerätes. Zudem ist die Gebrauchsanleitung Ihres bamix® genau zu beachten.

Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung sorgfältig auf, und geben Sie diese allenfalls an Nachbenutzer weiter.

: L F K W L J H 6 O L F H Q 6 \

1. Der Getriebeaufsatz (E) darf auf keinen Fall ins Wasser eingetaucht werden. Der Aufsatz soll mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.
2. Überladen Sie den 6 O L F H Q nicht! Max. Füllmenge 730 ml.
3. Arbeiten Sie mit dem 6 O L F H Q nicht länger als 3 Minuten.
4. Arbeiten Sie mit Ihrem bamix® immer auf der 2. Geschwindigkeitsstufe.
5. Ihr 6 O L F H Q ist keine Mühle! Zum Mahlen von Gewürzen, Kaffee, Zucker (zu Puderzucker) verwenden Sie bitte den bamix® Processor oder Hacker .

802.020_SliceSy_Gebrauchsanleitung_20201028.indd 7 28.10.20 16:37

Sicherheitshinweise

Das Hackmesser und die Arbeitsteile sind sehr scharf geschliffen! Verletzungsgefahr beim Entfernen des Messerschutzes, sowie beim Aufstecken und Abnehmen des Hackmessers und der Arbeitsteile.

Bitte beachten Sie auch die Gebrauchsanleitung Ihres bamix®.

Bestimmungsgemässer Gebrauch
Der 6 O L F®Hs6 ausschliesslich für den privaten Gebrauch im Haushalt bestimmt. Technische Abänderungen und jede missbräuchliche Verwendung sind wegen der damit verbundenen Gefahren verboten.

Nicht zugelassene Bediener
Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringertem physischen, sensorischen oder mentalen
Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden. Ein Elektrogerät ist kein Kinderspielzeug. Kinder erkennen die Gefahren nicht, die bei Umgang mit Elektrogeräten entstehen können. Das Gerät deshalb ausser Reichweite von Kindern benutzen und aufbewahren.

Anwendung
Stellen Sie den 6 O L F®Hs6 auf eine ebene, sichere Unterlage. Das Gerät bei einer Arbeitspause nie auf eine heisse Abstellfläche oder in die Nähe von offenen Flammen stellen.

Reinigung
Reinigen Sie das Gerät nach jeder Anwendung. Den Getriebeaufsatz nicht ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten tauchen. Abreiben mit einem feuchten Lappen genügt in der Regel.

Reparaturen
Reparaturen dürfen nur von unseren Fachkräften durchgeführt werden. Durch nicht fachgerechte Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Bei unfachgerechten Reparaturen kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.

802.020_SliceSy_Gebrauchsanleitung_20201028.indd 8 28.10.20 16:37

Übersicht der Geräteteile

A	800.023	Arbeitsgefäss
B	500.008	Einlegeteller
C	801.006	Hackmesser mit Schutz
D	800.028	Scheibenträger
E	500.001	Getriebeaufsatz
F		Antriebswelle
G		Einfüllschacht
H	800.025	Einfüllschieber/Stopfer (dient auch zur Aufbewahrung der Arbeitsteile)
I		Arbeitsteile

Übersicht der Arbeitsteile

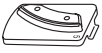
(Diese Teile sind nicht bei allen Modellen enthalten)

801.001 Raspel, fein

801.002 Raspel, mittel

801.003 Raspel, grob (Rösti)

801.010 Scheiben-Schneider, fein



801.011 Scheiben-Schneider, grob

Technische Angaben

Antrieb	Universal-Küchenmaschine bamix ®
Gewicht	650 g (Grundgerät)
Füllmenge	max. 730 ml
Material	Nahrungsmittelbeständig und geschmacksneutral
	Nicht Mikrowellentauglich
Hersteller	ESGE AG, Hauptstrasse 21, CH-9517 Mettlen/Schweiz
Lebensmittel-kontakt	Hiermit bestätigen wir, dass das Material und Zubehör EN-Norm 10/2011 entspricht. Die gesetzlichen Grenzwerte werden eingehalten.

Technische Änderungen vorbehalten.

802.020_SliceSy_Gebrauchsanleitung_20201028.indd 9 28.10.20 16:37

Inbetriebnahme und Bedienung

Kontrollieren Sie den Lieferumfang. Bitte beachten Sie, dass nicht alle abgebildeten Arbeitsteile (I) im Lieferumfang enthalten sein können. Sämtliche Arbeitsteile (I) können aber einzeln bezogen werden.

Verletzungsgefahr durch scharfe Kanten/Messer und rotierende Teile.

1. Arbeiten mit dem Hackmesser (C)

Verwendung: Zum Hacken von Gemüse (Zwiebel, Kraut, Peperoni usw.), Früchten (Äpfel), Fleisch (auch zur Herstellung von Tartar, Patées u.ä.), Nüssen.

Setzen Sie den Einlegeteller (B) in das Arbeitsgefäss (A).
Achten Sie darauf, dass die vier Ausbuchtungen (markiert mit Pfeil) im Arbeits gefäss passgenau in die Kerben am Rand des Gefässeinsatzes zu liegen kommen (Abb. J). Bei unsachgemässem Einlegen können dauerhafte Schäden am Gerät entstehen.

Entfernen Sie den Schutz des Hackmessers und stecken Sie das Hackmesser (C) auf den Führungsstift des Einlegetellers (B). Nach der Reinigung den Messerschutz sofort wieder montieren.

Das Hackmesser (C) ist sehr scharf! Achten Sie beim Aufstecken und Abnehmen des Messers darauf, dass Sie sich nicht daran verletzen. (Benutzen Sie zur Aufbewahrung immer den mitgelieferten Messerschutz)

Füllen Sie die Nahrungsmittel (Gemüse, Früchte, Fleisch usw.) in das Arbeitsgefäss (A). Hinweis: Da viele Nahrungsmittel durch das Zerhacken ein grösseres Volumen erhalten, empfehlen wir Ihnen, nicht mehr als die Hälfte des Arbeitsgefässes zu füllen.

Schliessen Sie das Arbeitsgefäss (A), indem Sie den Getriebeaufsatz (E) aufsetzen.

Stellen Sie den bamix ® senkrecht auf die Antriebswelle (F), und schalten Sie Ihren bamix ® auf die 2. Geschwindigkeitsstufe.

Tipp: Durch den Einfüllschacht (G) können Sie den Arbeitsvorgang beobachten und auch weitere Zutaten (wie Eier, Gewürze, Flüssigkeiten) zugeben.

Nie harte Gegenstände (z.B. Knochen, Löffel usw.) durch den Einfüllschacht (G) einführen.

Dank des patentierten Einlegetellers (B) können Sie das Schnitt-gut mühelos und sauber aus dem Arbeitsgefäss (A) entnehmen (Abb. K).

802.020_SliceSy_Gebrauchsanleitung_20201028.indd 10 28.10.20 16:37

2. Arbeiten mit den Arbeitsteilen (I)

Verwendung: Zum Schneiden und Raspeln von Gemüse (Lauch, Tomaten – halbiert oder geviertelt, Gurken, Rettich, Karotten usw.), Früchten, Käse usw.

Setzen Sie den Einlegeteller (B) in das Arbeitsgefäss (A).
Achten Sie darauf, dass die vier Ausbuchtungen (markiert mit Pfeil) im Arbeits gefäss passgenau in die Kerben am Rand des Gefässeinsatzes zu liegen kommen (Abb. J). Bitte beachten Sie vor Einsetzen des Einlegetellers, dass sich keine Speiseresten im Arbeitsgefäss befinden.

Montieren Sie das gewünschte Arbeitsteil (I) auf den Scheibenträger (D) und stecken Sie diesen auf den Führungsstift des Einlegetellers (B). Wichtig: Achten Sie darauf, dass das Arbeits - teil (I) immer korrekt in den Scheibenträger einrastet («Klick»- Geräusch)!

Die Arbeitsteile (I) sind sehr scharf! Achten Sie beim Auf stec ken und Abnehmen der Arbeitsteile darauf, dass Sie sich daran nicht verletzen.

Schliessen Sie das Arbeitsgefäss (A), indem Sie den Getriebeaufsatz (E) aufsetzen.

Stellen Sie den Universal-Stabmixer senkrecht auf die Antriebswelle (F) und füllen Sie Gemüse oder Früchte in den Einfüllschacht (G).
Tipp: Sie können leichter arbeiten, wenn der Einfüllschacht in der ganzen Breite mit Nahrungsmitteln ausgefüllt ist.

Wichtig: Drücken Sie nicht zu fest auf die Nahrungsmittel bzw. auf den Einfüllschieber (H). Der Druck mit einem Finger sollte genügen (und verlängert die Lebensdauer des 6 O L F®H 6 \

Nie harte Gegenstände (z.B. Knochen, Löffel usw.) durch den Einfüllschacht (G) einführen.

Dank des patentierten Einlegetellers (B) können Sie das Schnittgut mühelos und sauber aus dem Arbeitsgefäss (A) entnehmen (Abb. K).

802.020_SliceSy_Gebrauchsanleitung_20201028.indd 11 28.10.20 16:37

Reinigung

Reinigen Sie das Gerät immer direkt nach jeder Verwendung.

Das montierte Arbeitsteil (I) kann einfach und sicher vom Scheibenträger abgenommen werden, indem das Arbeitsteil von hinten aus dem Scheibenträger gedrückt wird (Abb. L).

Verletzungsgefahr durch scharfe Kanten/Messer und rotierende Teile.

Hinweis: Die Kunststoffteile des 6 O L F H sind nahrungsmittelecht (gemäss EN 10/2011). Allerdings werden sie durch gewisse Nahrungsmittel (z.B. Karotten, Randen) verfärbt. Dies ist keinesfalls Gesundheit schädigend. Die Reinigung kann teilweise durch einen mit Zitronensaft (oder Salatöl) getränkten Lappen erfolgen. Je nach Art der Verfärbung kann auch Geschirrspülmaschinenpulver verwendet werden.

Sämtliche Teile ausser dem Getriebeaufsatz (E) können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Der Getriebeaufsatz (E) darf auf keinen Fall ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten eingetaucht werden. Den Aufsatz nur mit einem feuchten Lappen reinigen.

Lassen Sie das scharfe Hackmesser nicht im Geschirrspülwasser liegen. Trocknen Sie das Hackmesser sorgfältig von Hand ab und montieren sofort wieder den Messerschutz.

Bitte seien Sie vorsichtig beim Hantieren mit allen scharfen Einsätzen.

Bewahren Sie den 6 O L F H an einem trockenen und für Kinder unzugänglichen Ort auf.

802.020_SliceSy_Gebrauchsanleitung_20201028.indd 12 28.10.20 16:37

SliceSy®

The chopper – grater – slicer

Dear customer

In combination with the bamix® hand held food processor your 6OLFH6OLFH6 chops, grates and slices vegetables, fruits and meats. Various attachments (in some countries available as optional items) make 6OLFH6OLFH6 an exceptionally versatile appliance. Kindly note that only bamix® appliances should be used to operate the 6OLFH6OLFH6.

Please read very carefully all the information given in these instructions for use and pay attention to the safety instructions before using the appliance.

Table of contents

Notes for these instructions ____ 14
Safety instructions ____ 15
Description of appliance and working attachments ____ 16
Technical details ____ 16
Applications / handling ____ 17
Cleaning and care ____ 19

802.020_SliceSy_Gebrauchsanleitung_20201028.indd 13 28.10.20 16:37

Notes for these instructions

This sign marks all instructions relevant for your safety.
Always follow these instructions! Disregarding these instructions may result in injuries.

The drawings mentioned in these instructions can be found on the folded cover page. Keep this page open when reading through the instruction manual.

A The letters refer to the drawings of the appliance and its working parts.

General notes
Please read very carefully all the information provided in these instructions for use. It gives you important tips about the use, safety and care of your 6 O L F®H6\. Also consult the instructions of your bamix® wand mixer.

Keep these instructions in a safe place and pass them on to the next user.

, P S R U W D Q W ® 6 O L F H 6 \

1. The transmission unit (E) is not watertight and should never be immersed in water or washed in the dishwasher. Clean the unit with a damp cloth.
2. Never overload your 6 O L F®H6\. Max. filling volume 730 ml
3. Do not work longer than 3 minutes with the 6 O L F®H 6 \
4. Use speed 2 of your bamix® to operate the 6 O L F®H 6 \
5. Your 6 O L F® is not a grinder! For grinding spices, coffee, sugar (into icing sugar), please use the bamix® Processor or Grinder (wet & dry grinder).

802.020_SliceSy_Gebrauchsanleitung_20201028.indd 14 28.10.20 16:37

3D\ DWWHQWLRQ WR WKH VDIHW\ LQVWUXF

7KH EODGH DQG DOO RWKHU DWWDFKPHQWV DUH YH
attention when removing the blade guard and when clipping on the chopping/grating tools or removing them from the attachments holder.

3OHDVH DOVR FRQVXOW WKH LQVWUXFWLRQV RI \RXU ED

Purpose of use

The 6 O L F H ® is for household use only. For safety reasons, technical PRGL¿FDWLRQV DQG DQ\ LPSURSHU XVH DUH SURKLELWH

Non-authorised users

This device may be used by children 8 and older, as well as by individuals with reduced physical, sensory or mental capabilities, or by those with a lack of experience and know-how, as long as they are being supervised or have been instructed in the safe and proper use of the device and fully understand the associated risks. Children may not play with this device. Cleaning and user maintenance may not be carried out by children without supervision. An electrical appliance is not a toy. Children do not recognise the dangers that could result from working with electrical appliances. Therefore, please keep out of reach of children when both using and storing.

Operating

Always place the 6 O L F H ® on a safe, flat surface. Do not put the app-liance down on hot surfaces or near open flames.

Cleaning

We suggest cleaning the 6 O L F H ® after each use. The transmission unit (E) is QRW ZDWHUWLJKW DQG VKRXOG QHYHU EH LPPHUVHG LQ nor should it be cleaned in the dishwasher . Cleaning the unit with a damp cloth should be sufficient.

Repair

Repairs may only be carried out by our qualified personnel. Repairs carried out by unqualified persons could lead to considerable dangers for the user. In the case of such repairs, no liability can be accepted for any damage which may occur.

802.020_SliceSy_Gebrauchsanleitung_20201028.indd 15 28.10.20 16:37

Description of appliance

A	800.023	Bowl
B	500.008	Discharge plate
C	801.006	Double blade with guard
D	800.028	Attachment holder
E	500.001	Transmission unit
F		Transmission shaft
G		Feed tube
H	800.025	Pusher (also for storage of attachments)
I		Attachments

Description of attachments

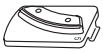
(Some parts are optional in certain markets)

801.001 Grater, fine

801.002 Grater, medium

801.003 Grater, coarse (Roesti)

801.010 Slicer, thin



801.011 Slicer, thick

Technical details

Drive	bamix ® wand mixer
Weight	650 g (basic unit as per items A–H)
Filling volume	730ml
Material	food safe; odourless and tasteless
	Not microwaveable
Manufacturer	ESGE AG, Hauptstrasse 21, CH-9517 Mettlen/Switzerland
Food contact	We hereby confirm that the material and accessories conform to the EN standard 10/2011. The legal critical values have been complied with.

We reserve the right to make technical alterations.

802.020_SliceSy_Gebrauchsanleitung_20201028.indd 16 28.10.20 16:37

+RZ WR XVH WKH 6OLFH6\

Check the contents of the box. Please note that some working parts (I) are optional in certain markets. However, all working parts (I) may be purchased separately.

5LVN RI LQMXU\ E\ VKDUS HGJHV EODGHV DQG URWD

1. Working with the double blade (C)

Application: chops raw and cooked vegetables (onion, cabbage, chilli peppers etc), fruits (apples, pears etc.), cooked or raw meat (also for making steak tartare, pâté etc.), nuts.

Insert the discharge plate (B) into the bowl (A). Make sure that the four notches of the plate (marked with arrows) match the protrusions of the bowl ¿J - Failure to assemble this unit correctly may result in permanent damage.

Remove the blade guard and put the blade (C) on the spindle of the discharge plate (B). After cleaning, replace the blade guard immediately.

The blade (C) is very sharp! Be careful not to injure yourself when handling it. (Place the blade in the blade guard whenever it is not in use.) Never leave the blade within reach of children.

Put the food (vegetable, fruit, meat etc.) into the bowl (A).
Tip: Many foodstuffs enlarge their volume when they are chopped. Therefore, we UHFRPPHQG WKDW \RX QRW ¿OO WKH ERZO PRUH WKDQ

Place the transmission unit (E) onto the bowl (A) to close it.

Put your bamix® vertically on the transmission shaft (F) and switch the bamix® to speed 2.

Tip: Through the feed tube (G) you can observe the process and also add other ingredients (such as eggs, spices, liquids).

Never insert hard objects (such as bones, spoons etc.) into the feed tube (G).

7KH SDWHQWHG GLVFKDUJH SODWH % PDNHV LW YHU\ I RI WKH ERZO $ VHH ¿J .

802.020_SliceSy_Gebrauchsanleitung_20201028.indd 17 28.10.20 16:37

2. Working with the attachments (I)

Application: grates and slices raw and cooked vegetables (leek, tomatoes – halved or quartered, cucumbers, radishes, carrots etc), fruits, cheese etc.

Insert the discharge plate (B) into the bowl (A).
Make sure that the four notches of the plate (marked with arrows) match the protrusions of the bowl ¿ J -
Before inserting the discharge plate, make sure there is no food left in the bowl.

Mount the desired attachment (I) into the opening of the attachment holder (D) and SXW WKH DWWDFKPHQW KROGHU RQ WKH VSLQGOH RI WKH

Important: Make sure that the attachment (I) is well-positioned in the attachment holder (listen for the «click»).

7KH DWWDFKPHQWV , DUH YHU\ VKDUS %H FDUHIXO QRW handling them. Never leave the attachments within reach of children.

Place the transmission unit (E) onto the bowl (A) to close it.

Put your bamix® vertically on the transmission shaft (F) and fill fruits or vegetables into the feed tube (G).
Tip: You get better results if the feed tube is full along its entire width.

Important: Do not press the food or the pusher (H) too hard. The pressure RI RQH ¿QJHU VKRXOG EH HQRXJK WR GR WKH MRE DO your 6OLF®H 6\

Never insert hard objects (such as bones, spoons etc.) into the feed tube (G).

The patented discharge plate (B) makes it very easy to take the finished food out of the bowl (A) (see fig. K).

802.020_SliceSy_Gebrauchsanleitung_20201028.indd 18 28.10.20 16:37

Cleaning

Clean the 6OLFH6\ as soon as you have finished using it.

The easiest and safest way to remove an attachment (I) from the attachment holder (D) is to push out the tool from behind (fig. L).

5LVN RI LQMXU\ E\ VKDUS HGJHV EODGHV DQG URWD

Tip: All parts of the 6OLFH6\ are food safe (in accordance with EN 10/2011). The synthetic parts may become discoloured by certain foods or spices (e.g. carrots, beets). This is certainly no health hazard. Depending on the food which caused such discolouration, cleaning may be done using lemon juice or vegetable oil (some drops on a cloth) or by soaking in dishwasher detergent.

All parts – except the transmission unit (E) – are dishwasher proof. The transmission unit (E) is not watertight and should never be immersed in water or any other liquid. Clean the unit with a damp cloth.

'R QRW OHDYH VKDUS EODGHV LQ VRDS\ ZDWHU &D
E\ KDQG DQG UHSODFH WKH EODGH JXDUG LPPHGLD

Please use extreme care when handling all sharp blades.

Please store your 6OLFH6\ in a dry place, out of reach of children.

802.020_SliceSy_Gebrauchsanleitung_20201028.indd 19 28.10.20 16:37

SliceSy®

Râper, trancher, hâcher

Cher client,

Avec le 6OLF®H6\ le mixeur-plongeur bamix® vous râpez, coupez et hachez rapidement vos fruits et légumes ainsi que la viande. Grâce à ses multiples accessoires, cet appareil permet une utilisation très diversifiée (dans certains pays ces accessoires sont disponibles en option). Notez que le 6OLF®H6\ fonctionne exclusivement avec notre mixeur-plongeur bamix® d'origine.

Avant la mise en service veuillez lire attentivement le mode d'emploi ci-après et respecter les consignes de sécurité.

Contenu

Consignes pour votre confort _____ 21
Consignes de sécurité _____ 22
Votre appareil et ses accessoires en détail _____ 23
Caractéristiques techniques _____ 23
Mise en service et manipulation _____ 24
Nettoyage _____ 25

802.020_SliceSy_Gebrauchsanleitung_20201028.indd 20 28.10.20 16:37

Consignes pour votre confort

Ce symbole vous signale des instructions importantes pour votre sécurité. Veuillez strictement les respecter pour éviter des blessures graves.

En complément des instructions, veuillez vous référer aux schémas qui sont consultables dans la page de couverture pliée. Gardez-la ouverte durant la lecture de ce manuel.

A Les images, dessins, pièces ou composants de l'appareil sont L G H Q W L ¿ p V S D U G H V O H W W U H V D O S K D E p W L T X H V

Généralités
Veuillez lire attentivement toutes les informations que contient ce mode d'emploi. Vous y trouverez d'importantes consignes concernant la sécurité et l'utilisation de cet appareil. Veuillez également tenir compte du mode d'emploi de votre mixeur-plongeur bamix®.

Conservez soigneusement ce mode d'emploi et transmettez-le en cas de changement d'utilisateur.

5 q J O H V L P S R U W D Q W H V ? S R X U O H 6 O L F H 6 \

1. Ne jamais plonger l'élément de transmission (E) dans l'eau. Frottez cette pièce avec une patte humide.
2. Ne surchargez pas votre 6 O L F H ® H Q 6 \ Quantité de remplissage maxi 730 ml
3. Ne travaillez pas plus de 3 min avec votre 6 O L F H ® 6 \
4. Utilisez toujours la 2ème vitesse de votre mixeur-plongeur bamix ®.
5. Votre 6 O L F H ® H V \ n'est pas un moulin! Pour moudre des épices, du café ou du sucre, utilisez le bamix ® Processor.

802.020_SliceSy_Gebrauchsanleitung_20201028.indd 21 28.10.20 16:37

Consignes de sécurité

Attention: le couteau hachoir et les râpes sont affûtés! Maniez-les avec précaution. Ne touchez pas les bords tranchants. Videz le bol mélangeur avec précaution.

Utilisation conforme à la réglementation
Le SLICESY® est exclusivement destiné à un usage domestique. Toutes modifications techniques et utilisations abusives sont formellement interdites, de graves dangers pouvant en résulter.

Utilisateurs non autorisés
Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des enfants âgés de moins de 8 ans, ni par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales diminuées, sans expérience et/ou sans compétences, à moins qu'elles ne soient surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou que cette dernière ait donné des instructions d'utilisation et expliqué les risques associés. Les enfants ne doivent pas jouer avec ce produit. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance. 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.

Utilisation
Disposez votre SLICESY® sur une surface plate et sécurisée. Ne jamais poser l'appareil sur une surface chaude ou proche d'une flamme.

Nettoyage
Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide pour le nettoyer. Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide.

Réparations
Toutes réparations sont exclusivement réservées à notre personnel formé. Des dangers substantiels pour l'utilisateur peuvent intervenir en cas de réparations non conformes. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dégâts ou dommages suite à une intervention dilettante.

802.020_SliceSy_Gebrauchsanleitung_20201028.indd 22 28.10.20 16:37

Votre appareil et ses accessoires en détail

A	800.023	Récipient
B	500.008	Assiette de fond
C	801.006	couteau hachoir avec protection
D	800.028	Plateau de réception
E	500.001	Élément de transmission
F		Arbre de transmission
G		Orifice de remplissage
H	800.025	Poussoir (pièce utilisée comme boîte de rangement pour les disques)
I		Accessoires

Aperçu des accessoires

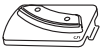
(ces pièces ne sont pas comprises dans tous les modèles)

801.001 râpe fine

801.002 râpe moyenne

801.003 râpe grossière

801.010 lamelles fines



801.011 lamelles épaisses

& D U D F W p U L V W L T X H V W H F K Q L T X H V

Transmission	Mixeur-plongeur universel bamix ®
Poids	650 g (Appareil de base)
Quantité de remplissage	maxi 730 ml
Matériel	Adapté à l'utilisation alimentaire
	Ne passe pas au four à micro-ondes
Fabricant	ESGE SA, CH-9517 Mettlen/Suisse
Contact avec les aliments	Nous confirmons ici que le matériel et les accessoires correspondent à la norme EN 10/2011. Les valeurs limites prévues par la loi sont respectées.

Modifications techniques réservées.

802.020_SliceSy_Gebrauchsanleitung_20201028.indd 23 28.10.20 16:37

Mise en service et manipulation

Contrôlez le contenu. Nous attirons votre attention sur le fait que tous les accessoires présentés dans le mode d'emploi ne sont pas fournis systématiquement avec tous les modèles. Vous pouvez toujours acquérir séparément ces accessoires (l).

5LVTXH GH EOHVVXUHV FDXVpHV SDU GHV DUrWHV YLY
des pièces rotatives.

1. Travailler avec le couteau hachoir. (C)
Utilisation: Pour hacher des légumes (oignons, choux, poivrons...), des fruits (pommes), de la viande (pour la préparation d'un tartare, de pâtés...), concasser des noisettes, etc.

Disposez l'assiette de fond (B) dans le récipient (A). 9pUL¿H] TXH OHV TXDWUH
EORPEHPHQWV GDQV OH UpFLSLHQW PDUTXpV SDU XQH ÀqF
HQWDLOOHV GH O (illustration W). Si l'assiette de fond est mal posée, vous risquez d'endommager l'appareil.

Enlevez la protection du couteau hachoir et disposez-le (C) sur l'axe de l'assiette de fond (B). Après le nettoyage, remontez immédiatement la protection du couteau.

Attention: le couteau hachoir (C) est particulièrement affûté! Prenez garde aux blessures lors du montage ou démontage du couteau. (Utilisez aussi souvent que possible la protection du couteau incluse.)

Disposez les aliments (légumes, fruits, viandes, etc.) dans le récipient (A). Conseil: en hachant, beaucoup d'aliments prennent du volume et nous vous conseillons de ne remplir le récipient qu'à moitié.

Fermez le récipient (A) en apposant l'élément de transmission (E).

Disposez le bamix® à la verticale sur l'arbre de transmission (F), et démarrez votre bamix® avec la 2ème vitesse.

Conseil: j WUDYHUV O RUL¿FH GH UHPSOLVVDJH * YRXV SRX
du travail, avec la possibilité de rajouter des ingrédients (œufs, épices, liquides).

Ne jamais ajouter G REMHWVRYGXEDXLOOqUH HWF j WUDYHUV
remplissage (G).
Grâce à l'assiette de fond brevetée (B), vous pouvez extraire sans problèmes et proprement le contenu de votre récipient (A) (illustration K).

802.020_SliceSy_Gebrauchsanleitung_20201028.indd 24 28.10.20 16:37

2. Travailler avec les accessoires (I)

Utilisation: pour couper et râper des légumes (poireaux, tomates – couper en deux ou quatre, concombres, raifort, carottes, etc.) fruits et fromages.

Disposez l'assiette de fond (B) dans le récipient (A).
3UHQH] JDUGH TXH OHV TXDWUH ERPEHPHQWV GX UpFLS
ÀqFKH V DGDSWHQW DX[HQWDLOOHV GH YRWUH DSSDUHLO
YRXV DVVXUHU TXH DYDQW GH SODFHU O DVVLHWWH GH
ne se trouve dans le récipient.

Fixez l'accessoire (I) choisi dans le plateau de réception (D) et disposez celui-ci sur l'axe de l'assiette de fond (B). , PSRUWDQW SUHQH] JDUGH TXH O D
V HPERvWH WRXMRXUV FRUUHFWHPHQW GDQV OH SODWH
un click)!

/HV DFFHVVRLUHV , VRQW SDUWLFXOLqUHPHQW DII
PDQLDQW OHV DFFHVVRLUHV D¿Q G pYLWHU GHV EO

Fermez le récipient (A) en apposant l'élément de transmission (E).

Disposez le mixeur-plongeur à la verticale sur l'arbre de transmission (F) et
SDVVH] YRV IUXLWV RX OpJXPHV j WUDYHUV O RUL¿FH G
Conseil: YRXV REWLHQGUH] XQ PHLOOHXU UpVXOWDW VL O
rempli dans toute sa largeur.

Important: N'appuyez pas trop fort sur les aliments et le poussoir (H), faire
SUHVVLRQ DYHF XQ GRLJW VXI¿W &HFL 6HOLW\ ®HVW\RUDEO

1H MDPDLV LQWURGXLUH G REMHW GXU RV FXLOOq
remplissage (G).

Grâce à l'assiette de fond (B) brevetée, vous pouvez enlever sans problèmes et proprement vos aliments du récipient (A) (illustration K).

802.020_SliceSy_Gebrauchsanleitung_20201028.indd 25 28.10.20 16:37

1HWWR\DJH

Nettoyez votre appareil tout de suite après utilisation.

Les râpes se déclipsent très facilement par l'arrière du plateau de réception (illustration L).

5LVTXH GH EOHVVXUHV FDXVpHV SDU GHV DUrWHV YLY
des pièces rotatives.

Conseils: Les pièces du 6OLFH6\ sont adaptées à l'utilisation alimentaire (selon la norme EN 10/2011). Certains aliments (carottes, raves rouges) peuvent décolorer les pièces en matières synthétiques. Ceci n'est en aucun cas insalubre. Le nettoyage peut s'effectuer à l'aide d'un chiffon trempé au jus de citron ou à l'huile végétale. Selon le degré de décoloration, on peut appliquer un produit lave-vaisselle.

Toutes les pièces à O H[FHSWLRQ GH O pOpPHQW (E) passent au lave-vaisselle. Ne jamais plonger l'élément de transmission (E) dans l'eau ou d'autres liquides. Veuillez le nettoyer à l'aide d'un torchon humide.

Ne laissez pas tremper le couteau hachoir dans l'eau de vaisselle.
(VVX\H] OH FRXWHDX VRLJQHXVHPHQW j OD PDLQ HW
immédiatement la protection.

/HV DFFHVVRLUHV GH O¶DSSDUHLO VRQW WUqV DII€WpV V
les manipulez.

Conservez votre 6OLFH6\ dans un endroit sec hors de portée des enfants.

802.020_SliceSy_Gebrauchsanleitung_20201028.indd 26 28.10.20 16:37

SliceSy®

Tagliafrutta e tagliaverdura

Egregio Cliente!

Con lo SliceSy® combinato con il frullatore ad immersione universale bamix® è possibile grattugiare, tagliare e tritare, in maniera semplice e veloce, verdura frutta e carne. Grazie ai diversi accessori (in alcuni paesi da acquistare come accessori speciali), l'apparecchio può essere utilizzato in molteplici modi. Si ricorda che lo SliceSy® può essere utilizzato solo con il frullatore ad immersione universale bamix® originale.

Prima di mettere in funzione l'apparecchio, leggere attentamente le presenti istruzioni d'uso e le indicazioni relative alla sicurezza.

Indice

Indicazioni per una migliore comprensione _____ 28
Indicazioni relative alla sicurezza _____ 29
Sinottico degli elementi dell'apparecchio e degli accessori _____ 30
Dati tecnici _____ 30
Messa in funzione ed uso _____ 31
Pulizia _____ 33

802.020_SliceSy_Gebrauchsanleitung_20201028.indd 27 28.10.20 16:37

Indicazioni per una migliore comprensione

Tutte le indicazioni relative alla sicurezza sono contrassegnate da un triangolo. Queste indicazioni devono essere rispettate rigorosamente, altrimenti possono provocare gravi lesioni.

/H ¿JXUH UHODWLYH DO WHVWR VRQR ULSRUWDWH
consigliamo di tenere aperta questa pagina durante la lettura delle istruzioni d'uso.

A /H OHWWHUH LQGLFDQR ULVSHWWLYDPHQWH ¿JXUH
ed elementi di comando.

In generale
Leggere con attenzione tutte le informazioni riportate in queste istruzioni per l'uso, in quanto contengono indicazioni importanti relative alla sicurezza ed all'uso dell'apparecchio. Leggere, inoltre, attentamente le istruzioni d'uso del frullatore ad immersione universale bamix®.

Le istruzioni d'uso devono essere conservate con cura ed eventualmente consegnate ad un successivo utilizzatore.

,QGLFD]LRQL LPSRUWDQWL® UHODWLYH DOOR 6OLFH

1. È assolutamente vietato immergere il corpo riduttore (E) in acqua. Per la sua pulizia deve essere utilizzato esclusivamente un panno umido.
2. Non sovraccaricare lo 6OLFH Capacità max. 730 ml
3. Non lavorare più di 3 minuti con lo 6OLFH 6\
4. Regolare il frullatore ad immersione universale bamix® sempre alla velocità 2.
5. Lo 6OLFH non è un tritatutto! Per tritare spezie o macinare caffè, zucchero (per ottenere zucchero a velo) utilizzare il bamix® Processor o Tritatutto.

802.020_SliceSy_Gebrauchsanleitung_20201028.indd 28 28.10.20 16:37

Indicazioni relative alla sicurezza

/D ODPD H JOL DFFHVVRUL VRQR PRVVLPR SHULFROR VRSUDWWXWWR GXUDQWH la rimozione del proteggilama e le operazioni di innesto e disinnesto della lama degli accessori.

/HJJHUH LQROWUH DWWHQWDPHQWH OH LVWUX]LRQL G immersione universale bamix ®.

Uso previsto
Lo 6OLFH6\ ® è previsto esclusivamente per uso domestico 0RGL¿FKH WHFQLFKH ed ogni altro uso non consentito sono vietate, in quanto possono essere rischiose.

Utilizzatori non autorizzati
Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di non meno di 8 otto anni R GL HWj VXSHULRUH H GD SHUVRQH FRQ SURPOHPL ¿VL scarsa esperienza e conoscenza, solo se assistiti o istruiti su come utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e se prendono conoscenza dei rischi implicati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione a carico dell'utilizzatore non devono essere eseguite da bambini se non sorvegliati. Un apparecchio elettrico non è un giocattolo. I bambini non riescono a comprendere i rischi che possono derivare dall'utilizzo di un apparecchio elettrico, che deve quindi essere utilizzato e conservato fuori dallo loro portata.

Uso
Posizionare lo 6OLFH6\ ® VX XQD VXSHU¿FLH SLDQD H VLFXUD 'XUI GL ODYRUR QRQ ULSRUUH O¶DSSDUHFFKLR VX XQD VXSH SURVVLPLWj GL ¿DPPH OLEHUH

Pulizia
Pulire accuratamente l'apparecchio dopo ogni utilizzo. Non immergere mai il FRUSR ULGXWWRUH LQ DFTXD R DOWUL OLTXLGL H QRQ XWLOL]]DUH ¿EUH DEUDVLYH per pulire il panno umido.

Riparazioni
Le riparazioni devono essere effettuate solo dai nostri tecnici. Riparazioni eseguite non a regola d'arte possono causare notevoli rischi per l'utilizzatore. In caso di riparazioni eseguite non a regola d'arte il produttore non si assume alcuna responsabilità per eventuali danni.

802.020_SliceSy_Gebrauchsanleitung_20201028.indd 29 28.10.20 16:37

6LQRWWLFR GHJOL HOHPHQWL GHOO DSSDU

A	800.023	Recipiente
B	500.008	Piatto
C	801.006	Lama con proteggilama
D	800.028	Piastra di supporto
E	500.001	Corpo riduttore
F		Albero motore
G		Imbuto
H	800.025	Spingitore (serve anche per l'alloggiamento degli accessori)
I		Accessori

Sinottico degli accessori

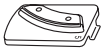
(questi elementi non sono compresi in tutti i modelli)

801.001 Grattugia, fine

801.002 Grattugia, media

801.003 Grattugia, grossa

801.010 Lama affettatrice, fine



801.011 Lama affettatrice, grossa

Dati tecnici

Azionamento	Frullatore ad immersione universale bamix ®
Peso	650 g (apparecchio base)
Capacità	max. 730 ml
Materiale	Per uso alimentare ed insapore
	Non adatto al microonde
Produttore	ESGE AG, Hauptstrasse 21, CH-9517 Mettlen/Svizzera
Contatto Alimenti	Con il presente confermiamo che il materiale e gli accessori soddisfano la norma EN10/2011. I valori limite di legge sono rispettati.

Con riserva di modifiche tecniche.

802.020_SliceSy_Gebrauchsanleitung_20201028.indd 30 28.10.20 16:37

Messa in funzione ed uso

Controllare il contenuto della confezione. Attenzione: non tutti gli accessori rappresentati (I) possono essere contenuti nella confezione, ma tutti gli accessori (I) possono essere acquistati separatamente.

5LVFKLR GL OHVLRQL GD VSLJROL ODPH DI¿ODWH ed elementi rotanti.

1. Lavorare con la lama (C)

Uso: per tritare verdure (cipolle, cavoli, peperoni, ecc.), frutta (mele), carne (anche «alla tartara», pâté, ecc.), noci.

Inserire il piatto (B) nel recipiente (A).
$FFHUWDUVL FKH OH TXDWWUR VSRUJHQ]H GHO UHFLSLH
HVDWWDPHQWH QHOOH VFDQDODWXUH VXO ERUGR GHO
L'inserimento non appropriato può causare danni permanenti all'apparecchio.

Rimuovere il proteggilama ed inserire la lama (C) sulla spina di guida del piatto (B). Dopo la pulizia rimontare immediatamente il proteggilama.

La lama (C) è molto tagliente! Durante le operazioni di innesto e disinnesto della lama, prestare particolare attenzione per evitare ferite. (Per la conservazione utilizzare sempre il proteggilama in dotazione).

Riempire con gli alimenti (verdura, frutta, carne, ecc.) il recipiente (A). Avvertenza: durante la sminuzzatura molti alimenti aumentano di volume. È quindi consigliabile
ULHPSLUH LO UHFLSLHQWH VROR ¿QR D PHWj
Chiudere il recipiente (A) inserendo il corpo riduttore (E).

Inserire il frullatore ad immersione universale bamix® verticalmente sull'albero motore (F) e regolare il frullatore bamix® alla velocità 2.

Suggerimento: DWWUDYHUVR O LPEXWR * q SRVVLELOH YHUL
aggiungere altri ingredienti (come uova, spezie, liquidi, ecc.).

Non inserire mai oggetti duri (ad es. ossa, cucchiai, ecc.) attraverso l'imbuto (G).

Grazie al piatto brevettato (B) il prodotto tritato può essere prelevato dal
UHFLSLHQWH $ VHQ]D IDWLFD H VHQ]D VSRUFDUH ¿J

802.020_SliceSy_Gebrauchsanleitung_20201028.indd 31 28.10.20 16:37

2. Lavorare con gli accessori (I)

Uso: per tagliare e grattugiare verdura (porri, pomodori – tagliati a metà o in quattro spicchi, cetrioli, rape, carote, ecc.), frutta, formaggio.

Inserire il piatto (B) nel recipiente (A).
$ F F H U W D U V L F K H O H T X D W W U R V S R U J H Q] H G H O U H F L S L H Q
H V D W W D P H Q W H Q H O O H V F D Q D O D W W X U H W Q V X J E R U G R O L P H O F R
G L L Q V H U L U H L O S L D W W R S Y H Q W L ¿ F D U H Q Y K L H V Q E R U H F L V L G X L
alimenti.

Montare l'accessorio desiderato (I) sulla piastra di supporto (D) e inserire quest'ultimo sulla spina di guida del piatto (B). Importante: accertarsi che l'accessorio (I) si inserisca sempre correttamente nella piastra di supporto (si sente un «click»).

Gli accessori (I) sono molto taglienti! Durante le operazioni di innesto e disinnesto degli accessori, prestare particolare attenzione per evitare ferite.

Chiudere il recipiente (A) inserendo il corpo riduttore (E).

Inserire il frullatore ad immersione universale verticalmente sullo albero motore (F) e riempire l'imbuto (G) con verdura o frutta.
Suggerimento: il lavoro viene facilitato se l'imbuto è riempito completamente con gli alimenti.

Importante: non premere troppo forte sugli alimenti e/o sullo spingitore (H). La
S U H V V L R Q H F R Q X Q G L W R q V X I ¿ F L H Q W H ( ) H \ D X P H Q W D O D

Non inserire mai oggetti duri (ad es. ossa, cucchiai, ecc.) attraverso l'imbuto (G).

Grazie al piatto brevettato (B) il prodotto tritato può essere prelevato dal
U H F L S L H Q W H $ V H Q] D I D W L F D H V H Q] D V S R U F D U H ¿ J .

802.020_SliceSy_Gebrauchsanleitung_20201028.indd 32 28.10.20 16:37

Pulizia

Pulire l'apparecchio immediatamente dopo ogni uso.

Per rimuovere dalla piastra di supporto, in modo semplice e sicuro, l’accessorio (I) è sufficiente spingere l’accessorio da dietro facendolo fuoriuscire dalla piastra di supporto (fig. L).

5LVFKLR GL OHVLRQL GD VSLJROL ODPH DI¿ODWH H

Avvertenza: le parti in plastica dello 6OLFHU sono adatte per uso alimentare (come da EN 10/2011). Tuttavia, alcuni alimenti (ad esempio carote, barbabietole) ne alterano il colore. Questo fenomeno non è assolutamente dannoso per la salute. Per la pulizia è possibile utilizzare un panno imbevuto di succo di limone (oppure di olio per insalata). A seconda dei tipo di colore è possibile utilizzare anche detersivo per lavastoviglie.

Tutte le parti, tranne il corpo riduttore (E), possono essere lavate in lavastoviglie. È assolutamente vietato immergere il corpo riduttore (E) in acqua o altri liquidi. Pulire il corpo riduttore utilizzando solo un panno umido.

1RQ ODVFLDUH PDL OD ODPD LPPHUVD QHOO¶DFTXD
stoviglie dentro il lavello. Asciugare con cura la lama a mano e rimontarla immediatamente nel proteggilama.

Prestare particolare attenzione durante la manipolazione di tutti gli inserti taglienti.

Conservare lo 6OLFHU in un luogo asciutto e lontano dalla portata dei bambini.

802.020_SliceSy_Gebrauchsanleitung_20201028.indd 33 28.10.20 16:37

SliceSy®

&RUWDGRU GH IUXWDV ® YHUGXUDV 6

Estimado cliente:

Junto con el 6 O L F H y6 l bamix ® puede usted rallar, cortar o picar verdura, fruta y carne de forma rápida y sencilla. Gracias a los diversos accesorios de trabajo (disponibles en algunos países como accesorios especiales), el aparato puede emplearse de una gran diversidad de maneras. Por favor tenga en cuenta que el 6 O L F H y6 l OR SXHGH HPSOHDU VyOR FRQ HO bamix ® original

Por favor estudie el presente manual de instrucciones antes de poner el aparato en funcionamiento y observe las indicaciones de seguridad.

Índice

Instrucciones _____ 35
Instrucciones de seguridad _____ 36
Sinopsis de los componentes del aparato y de los accesorios de trabajo ____ 37
Datos técnicos _____ 37
Puesta en funcionamiento y manejo _____ 38
Limpieza _____ 40

802.020_SliceSy_Gebrauchsanleitung_20201028.indd 34 28.10.20 16:37

Instrucciones antes de usar

El triángulo de advertencia caracteriza todas las instrucciones importantes para la seguridad. Sígalas siempre, en caso contrario es posible que se produzcan lesiones graves.

/DV ¿JXUDV D ODV TXH VH UH¿HUH HO WH[WR VH la portada. Téngala abierta al estudiar el manual de instrucciones.

A /DV OHWUDV KDFHQ UHIHUHQFLD D ¿JXUDV \ D FR de manejo.

General

Por favor lea atentamente todas las informaciones contenidas en estas instrucciones de empleo. En ellas encontrará indicaciones importantes relativas a la seguridad y al manejo del aparato. Además es necesario observar estrictamente el manual de instrucciones de su bamix®.

Guarde cuidadosamente este manual de instrucciones y entréguelo dado el caso a los posibles futuros propietarios.

5HJODV LPSRUWDQWHV SDUD 6OLFH6\

(O HOHPHQWR GH WUDQVPLVLyQ (QR GHEH V agua bajo ninguna circunstancia. Limpiar el elemento con un paño húmedo.

2. Nunca sobrecargue el 6 O L F H6\ Volumen máximo 730 ml
3. No trabaje nunca más de 3 minutos seguidos con el 6 O L F H 6 \
4. Trabaje con el bamix® siempre con el nivel de velocidad 2.
5. ¡El 6 O L F H6\ no es un molinillo! Para moler especias, café, azúcar (para hacer azúcar en polvo), emplee por favor el procesador o triturador bamix®.

802.020_SliceSy_Gebrauchsanleitung_20201028.indd 35 28.10.20 16:37

Indicaciones de seguridad

£/D FXFKLOOD \ ORV FRPSRQHQWHV GH WUDEDMR HVW
ULHVJR GH OHVLRQHV DO UHWLUDU OD SURWHFFLyQ G
UHWLUDU OD FXFKLOOD \ ORV FRPSRQHQWHV GH WUDE

Por favor tenga en cuenta también el manual de instrucciones de su bamix®.

Uso adecuado

El 6 O L F®Hha sido concebido exclusivamente para el uso privado en un entorno doméstico. Debido a los peligros a ello vinculados, está prohibido llevar a cabo modificaciones técnicas, así como todo uso indebido.

Usuarios no autorizados

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años o por personas con capacidades físicas, sensoriales o psíquicas restringidas o con falta de H[SHULHQFLD \ FRQRFLPLHQWRV VLHPSUH TXH OR KDJDQ E TXH UHFLEDQ LQVWUXFFLRQHV VREUH FyPR XWLOL]DU HO entendido los riesgos que pueden derivarse del mismo. No está permitido que los niños jueguen con el aparato. No se permite que la limpieza o el mantenimiento GHO DSDUDWR VHDQ UHDOL]DGRV SRU QLxRV VLQ VXSHUYI 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.

$SOLFDFLyQ

Coloque el 6 O L F®Hsobre una base plana y segura. Al hacer pausas durante el trabajo, no coloque jamás el aparato sobre superficies calientes ni en las proximidades de llamas abiertas.

Limpieza

Limpie el aparato después de cada uso. No sumergir el elemento de WUDQVPLVLyQ HQ HO DJXD Por regla general para la limpieza es suficiente con frotar con un paño húmedo.

Reparaciones

Las reparaciones tienen que ser llevadas a cabo exclusivamente por nuestros técnicos. Las reparaciones inadecuadas pueden representar una considerable fuente de peligros para el usuario. Si se llevan a cabo reparaciones inadecuadas se extingue el derecho de garantía por los posibles daños que pudieran producirse.

802.020_SliceSy_Gebrauchsanleitung_20201028.indd 36 28.10.20 16:37

Sinopsis de los componentes de trabajo

A	800.023	Recipiente de trabajo
B		3 O D W R G H L Q V H U F L y Q
C		& X F K L O O D G H S L F D U F R Q S U R W H F F L y Q
D	800.028	Disco portador
E		(O H P H Q W R G H W U D Q V P L V L y Q
F		Eje de accionamiento
G		Tubo de llenado
H	800.025	Empujador (sirve también para guardar los accesorios de trabajo)
I		Accesorios de trabajo

Sinopsis de los accesorios de trabajo

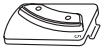
(Estos accesorios no se incluyen con todos los modelos)

801.001 Rallador juliana fino

801.002 Rallador juliana medio

801.003 Rallador juliana grueso

801.010 Laminador fino


801.011 Laminador grueso

Datos técnicos

Accionamiento	Robot de cocina universal bamix ®
Peso	650 g (aparato básico)
Volumen	máximo 730 ml
Material	Apto para el empleo con con alimentos e insaboro
	No apto para microondas
Fabricante	ESGE AG, Hauptstrasse 21, CH-9517 Mettlen/Suiza
Contacto con alimentos	Por la presente confirmamos que el material y los accesorios cumplen con la norma EN 10/2011. Se respetan los valores límite legales.

Sujeto a modificaciones técnicas.

802.020_SliceSy_Gebrauchsanleitung_20201028.indd 37 28.10.20 16:37

3XHVWD HQ IXQFLRQDPLHQWR \ XWLOL]DFLy

Controle el material suministrado. Por favor tenga en cuenta que es posible que no todos los accesorios de trabajo (I) representados estén incluidos en el material suministrado. Sin embargo es posible adquirir por separado la totalidad de los accesorios de trabajo.

([LVWH ULHVJR GH OHVLRQHV GHELGR D ORV ERUGHV SLH]DV HQ URWDFLyQ

1. Trabajar con la cuchilla de picar(C)
8WLOL]DFLyQ Para picar verdura (cebolla, hierbas, pimientos, etc.), frutas (manzanas), carne (también para preparar tartar, patés y similares), nueces.

&RORTXH HO SODWR GH LQVHUFLyQ % HQ HO UHFLSLHQWH SDUD TXH ORV FXDWUR QHUYLRV PDUFDGRV FRQ ÀHFKDV entren exactamente en las muescas del borde del plato ¿J - 6L HO SODWR HV colocado indebidamente, ello puede provocar daños permanentes en el aparato.

5HWLUH OD SURWHFFLyQ GH OD FXFKLOOD GH SLFDU \ FROF OD SDWLOOD GH JXtD GHO SODWR GH LQVHUFLyQ % 'HVSX LQPHGLDWR GH QXHYR OD SURWHFFLyQ GH OD FXFKLOOD

£/D FXFKLOOD GH SLFDU & HVWi PX\ D¿ODGD $O FROR que tener cuidado para no lesionarse. (Para guardarla emplee siempre la SURWHFFLyQ GH OD FXFKLOOD DGMXQWD

Introduzca los alimentos (verdura, frutas, carne, etc.) en el recipiente de trabajo (A). ,QGLFDFLyQ Como muchos alimentos aumentan de tamaño al ser picados, recomendamos no llenar el recipiente de trabajo más de la mitad.

&LHUUH HO UHFLSLHQWH GH WUDEDMR $ FRORFDQGR HO H

Coloque el bamix® verticalmente sobre el eje de accionamiento (F) y ponga el bamix® al nivel de velocidad 2.

Consejo: A través del tubo de llenado (G) puede usted observar el proceso de trabajo y añadir además otros ingredientes (como huevos, especias, líquidos).

No introducir jamás objetos duros (p.ej. huesos, cucharas, etc.) a través del tubo de llenado (G).

*UDFLDV DO SODWR GH LQVHUFLyQ SDWHQWDGR % HV SRV VLQ HVIXHU]R \ OLPSLDPHQWH GHO UHFLSLHQWH GH WUDED

802.020_SliceSy_Gebrauchsanleitung_20201028.indd 38 28.10.20 16:37

2. Trabajar con los accesorios de trabajo (I)

8 W L O L] D U D O R V D F F H V R U L R V G H O D W R G H O L Q V H U W D U O R Q G U D O O D U Y H U G X U D (S X H U U R V W R P D W H V – cortados en dos o en cuatro, pepinos, rábano, zanahorias, etc.), frutas, queso, etc.

&RORTXH HO SODWR GH LQVHUFLyQ % HQ HO UHFLSLHQ 3UHVWH DWHQFLyQ SDUD TXH ORV FXDWUR QHUYLRV PD recipiente de trabajo entren exactamente en las muescas del borde del plato ¿J - $QWHV GH FRORFDU HO SODWR GH LQVHUFLyQ D QLQJ~Q UHVWR GH FRPLGD HQ HO UHFLSLHQWH GH WUDE

Monte el accesorio de trabajo (I) deseado en el disco portador (D) e introduzca pVWH HQ OD SDWLOOD GH JXtD PRQWH HO DFFHVRULR GH WUDEDMR GHVHDGR HQ HO GLVFR SRUWDGRU ' H LQWURGX]FD SDUD TXH HO DFFHVRULR GH WUDEDMR , HQFDMH VLHP GLVFR SRUWDGRU WLHQH TXH KDFHU ©FOLFª

£/RV DFFHVRULRV GH WUDEDMR , HVWiQ PX\ D¿ODGRV UHWLUDU ORV DFFHVRULRV GH WUDEDMR KD\ TXH W lesionarse.

&LHUUH HO UHFLSLHQWH GH WUDEDMR $ FRORFDQGR H

Coloque la batidora universal verticalmente sobre el eje de accionamiento (F) e introduzca verdura o fruta en el tubo de llenado (G). Consejo: Se trabaja más fácilmente cuando el tubo de llenado está relleno de alimentos por todo lo ancho.

Importante: No presione demasiado los alimentos o en el empujador (H). Es VX¿FLHQWH SUHVLRQDU FRQ XQ VROR GHGR HOOR SURO 6OLFH6\

No introducir jamás objetos duros (p.ej. huesos, cucharas, etc.) a través del tubo de llenado (G).

*UDFLDV DO SODWR GH LQVHUFLyQ SDWHQWDGR % HV S SLFDGRV VLQ HVIXHU]R \ OLPSLDPHQWH GHO UHFLSLHQW

802.020_SliceSy_Gebrauchsanleitung_20201028.indd 39 28.10.20 16:37

Limpieza

Limpie el aparato siempre después de cada uso.

El accesorio de trabajo (I) montado puede ser retirado del disco portador de
IRUPD VHQFLOOD \ VHJXUD HMHUFLHQGR SUHVLyQ SRU GH
WUDEDMR ¿J /

([LVWH ULHVJR GH OHVLRQHV GHELGR D ORV ERUGHV
SLH]DV HQ URWDFLyQ

, Q G L F D L Los componentes de plástico del 6 O L F H S y 6 \ aptos para el empleo con alimentos (conforme a EN 10/2011). Sin embargo se colorean bajo el efecto de ciertos alimentos (p.ej. zanahorias, remolachas). Este efecto no es en absoluto dañino para la salud. La limpieza puede realizarse en parte con un paño
HPSDSDGR GH]XPR GH OLPyQ R DFHLWH SDUD HQVDODGD
OD FRORUDFLyQ HV SRVLEOH HPSOHDU WDPELpQ GHWHUJH

Todos los componentes D H[FHSFLyQ GHO HOHPHQWR GH WUDQVPLV
VHU ODYDGRV HQ HO ODYDYDMLOODV (O HOHPHQWR GH W
en el agua ni en otros líquidos bajo ninguna circunstancia. Limpiar el elemento
VyOR FRQ XQ WUDSR K~PHGR

1R GHMH OD FXFKLOOD GH SLFDU D¿ODGD GHQWUR GH
6HTXH OD FXFKLOOD GH SLFDU FXLGDGRVDPHQWH D PD
GH LQPHGLDWR OD SURWHFFLyQ GH OD PLVPD

3RU IDYRU VHD SUHFDYLGR DO PDQLSXODU WRGRV ORV DF

Guarde el 6 O L F H S y 6 \ en un lugar seco fuera del alcance de los niños.

802.020_SliceSy_Gebrauchsanleitung_20201028.indd 40 28.10.20 16:37

SliceSy®

Processador de Alimentos

Estimado Cliente

Com o processador de alimentos 6 O L F H 6 \ robot bamix ®, pode raspar, cortar ou picar legumes, fruta e carne de forma fácil e rápida. Graças aos diferentes XWHQVtOLRV HP DOJXQV SDtVHV GLVSRQtYHLV FRPR DF WHP P~OWLSODV XWLOL]Do}HV e GH QRPHV GLIHUHQWHV Vy p SR robot bamix ®.

Por favor leia com atenção estas instruções de uso antes de começar a trabalhar com o aparelho e respeite as instruções de segurança.

Índice

Instruções gerais _____ 42
Instruções de segurança _____ 43
Descrição das peças do aparelho e funcionalidades _____ 44
Dados técnicos _____ 44
Funcionamento e utilização _____ 45
Limpeza _____ 46

802.020_SliceSy_Gebrauchsanleitung_20201028.indd 41 28.10.20 16:37

Instruções gerais

2 WULkQJXOR GH DYLVR LGHQWL¿FD WRGDV DV LQV
segurança. Respeite-o sempre, caso contrário
poderá haver ferimentos graves.

As imagens referentes ao texto encontram-se na folha desdobrável
da capa da frente, que deve ser mantida aberta
enquanto estuda estas instruções de uso.

A)LJXUDV H FRPSRQHQWHV GR DSDUHOKR H GH FRPD
por meio de letras.

Generalidades
Por favor, leia atentamente todas as informações contidas
neste manual de instruções, porque dão indicações importantes
relativas à segurança e ao funcionamento do aparelho. Além disso,
devem ser seguidas atentamente as instruções de uso do robot
bamix®.

Guarde as instruções de uso em local seguro e entregue-as a quem
vier a utilizar o aparelho depois de si.

5HJUDV LPSRUWDQWHV SDUD 6OLFH6\

1. A caixa de engrenagens (E) nunca deve ser mergulhada em água. Para a limpar, utilize um pano humedecido.
2. Não carregue excessivamente a 6 O L F H Capacidade máx. 730 ml
3. Não trabalhe com o processador de alimentos 6 O L F H 6 \ durante mais de 3 minutos.
4. Com o robot bamix®, trabalhe sempre na 2ª velocidade.

O processador de alimentos 6 O L F H não é um moinho. Para
PRHU FRQGLPHQWRV FDIp Do~FDU Do~FDU HP Sy
Processador ou a Picadora bamix®.

802.020_SliceSy_Gebrauchsanleitung_20201028.indd 42 28.10.20 16:37

Instruções de segurança

$ OkPLQD GH SLFDU H DV SHoDV GH WUDEDOKR VmR PXL
risco de ferimentos ao retirar a protecção da lâmina e também ao encaixar e retirar a lâmina de picar e as peças de trabalho.

Por favor siga também as instruções de uso da bamix ®.

8WLOL]DomR DGHTXDGD
O processador de alimentos 6OLFH destina-se exclusivamente a utilização privada doméstica. São proibidas alterações técnicas e utilizações abusivas devido aos perigos daí decorrentes.

Utilizadores não autorizados
Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e WDPEpP SRU SHVVRDV FRP GH¿FLrQFLDV ItVLFDV VHQVR
com falta de experiência e conhecimento, se estiverem sob vigilância ou tiverem sido informadas sobre a utilização segura do aparelho e tiverem compreendido os perigos daí resultantes
As crianças não devem brincar com aparelho. A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser feitas por crianças sem vigilância. Um aparelho eléctrico QmR p XP EULQTXHGR $V FULDQoDV QmR LGHQWL¿FDP R
do manusemanto de aparelhos eléctricos. Por isso, o aparelho deve ser utilizado e guardado fora do alcance de crianças.

Utilização
Coloque a 6OLFH numa superfície plana e segura. Durante uma pausa no trabalho, nunca coloque o aparelho numa superfície quente nem perto de chamas.

Limpeza
/LPSH R DSDUHOKR DSyV FDGD XWLOL]DomR Não mergulhe a base de accionamento em água
HP iJXD RX QR WUDVKHU Para limpar, use um pano humedecido é
JHUDOPHQWH VX¿FLHQWH

Reparações
5HSDUDo}HV Vy GHYHP VHU H[HFXWDGDV SHORV QRVVRV
incorrectas podem constituir perigos consideráveis para o utilizador. Não assumimos qualquer responsabilidade por eventuais danos resultantes de reparações executadas incorrectamente.

802.020_SliceSy_Gebrauchsanleitung_20201028.indd 43 28.10.20 16:37

Descrição das peças do aparelho

A	800.023	Tigela
B	500.008	Prato
C	801.006	Lâmina de picar com protecção
D	800.028	Suporte do disco
E	500.001	Corpo da engrenagem
F		Veio de accionamento
G		Entrada de alimentos
H	800.025	Êmbolo para empurrar os alimentos (também serve para guardar as peças de trabalho)
I		Peças de trabalho

Descrição das peças de trabalho

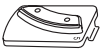
(Estas peças não estão incluídas em todos os modelos)

801.001 Raspador fino

801.002 Raspador médio

801.003 Raspador grosso

801.010 Fatiador fino



801.011 Fatiador grosseiro

Dados técnicos

Accionamento	Processador de alimentos bamix ®
Peso	650 g (aparelho de base)
Capacidade	máx. 730 ml
Material	Resistente a alimentos e insípido
	Não pode ser aquecido no micro-ondas
Fabricante	ESGE AG, Hauptstrasse 21, CH-9517 Mettlen/Suíça
& R Q W D F W & R Q W D F W R P S U D P R V T X H R P D W H U L D O H R V D F H V V y U L R	com alimentos cumprem a norma EN-Norm 10/2011. São respeitados os valores limites legais.

Reservamos o direito de proceder a alterações técnicas.

802.020_SliceSy_Gebrauchsanleitung_20201028.indd 44 28.10.20 16:37

Funcionamento e utilização

9HUL¿TXH R kPELWR GR IRUQHFLPHQWR e SRVVtYHO TXH
trabalho ilustradas (I) façam parte do fornecimento. No entanto, todas as peças de trabalho (I) podem ser encomendadas separadamente.

Perigo de ferimentos provocados por arestas vivas/lâminas e peças em rotação.

1. Trabalhar com a lâmina de picar (C)

Utilização: Para picar legumes (cebola, couve, pimento, etc.), fruta (maçã), carne (também para obtenção de bife tártaro, pastas, etc.), nozes.

Coloque o prato (B) no recipiente de trabalho (A). $WHQomR DV TXDWUR VDOLrQFLDV DVVLQDODGDV FRP VHWD GR UHFLSLHQWH exactamente com os entalhes na periferia do recipiente (Fig. J). A colocação errada pode provocar danos permanentes no aparelho.

Retire a protecção da lâmina de picar e encaixe a lâmina de picar (C) no pino de JXLD GR SUDWR % &RORTXH D SURWHFomR GD OkPLQD

$ OkPLQD GH SLFDU & p PXLWR D¿DGD 3RU LVVR
la e retirá-la para não se ferir. (Para guardar o equipamento, use sempre a protecção da lâmina fornecida juntamente)

Coloque os alimentos (legumes, fruta, carne, etc.) no recipiente de trabalho (A). Nota: Como muitos alimentos aumentam de volume ao serem picados, recomendamos que o recipiente não seja carregado acima de meia altura.

Feche o recipiente (A) com a caixa de engrenagem (E).

Coloque a bamix ® verticalmente sobre o veio de accionamento (F) e ligue a bamix ® na 2ª velocidade.

Sugestão: Através da entrada para alimentos (G) é possível observar o processo de trabalho e adicionar outros ingredientes (ovos, condimentos, líquidos).

Nunca introduza objectos duros (p.ex. ossos, colheres, etc.) na entrada para alimentos (G).

Graças ao prato (B), registado sob patente, é possível retirar o material cortado do recipiente (A) com facilidade e limpeza (Fig. K).

802.020_SliceSy_Gebrauchsanleitung_20201028.indd 45 28.10.20 16:37

2. Como utilizar as peças de trabalho (I)

Utilização: Cortar e raspar legumes (alho-porro, tomate – em metades ou quartos – pepino, rabanete, cenoura, etc.), fruta, queijo, etc.

Coloque o prato (B) no recipiente de trabalho (A). $ W H Q o m R D V T X D W U R V D O L r Q F L D V D V V L Q D O D G D V F R P V H W D G R U H F L S L H Q W H G exactamente com os entalhes na periferia do recipiente (Fig. J). Antes G H F R O R F D U R S U D W R F H U W L ¿ T X H V H G H T X H Q m R K i U H V recipiente de trabalho.

Monte a peça de trabalho (I) pretendida no suporte de disco (D) e encaixe o suporte no pino de guia do prato (B). Atenção: A peça (I) tem de encaixar correctamente no suporte de disco (deve ouvir-se um estalido «clic»).

$ V S H o D V , V m R P X L W R D ¿ D G D V 3 R U L V V R W H Q K D F las e retirá-las para não se ferir.

Feche o recipiente de (A) com a caixa de engrenagem (E).

Coloque a bamix verticalmente sobre o veio de accionamento (F) e introduza legumes ou fruta pela entrada de alimentos (G). Sugestão: O trabalho é mais I i F L O V H D H Q W U D G D S D U D R V D O L P H Q W R V ¿ F D U F K H L D H F

Importante: Não calque muito os alimentos na entrada (H). A pressão exercida S R U X P V y G H G R G H Y H V H U V X ¿ F L H Q W H H S U R R Q J D D Y L alimentos 6 O L F H 6 \

Nunca introduza objectos duros (p.ex. ossos, colheres, etc.) na entrada para alimentos (G).

Graças ao prato (B), registado sob patente, é possível retirar o material cortado do recipiente (A) com facilidade e limpeza (Fig. K).

802.020_SliceSy_Gebrauchsanleitung_20201028.indd 46 28.10.20 16:37

Limpeza

/LPSH VHPSUH R DSDUHOKR LPHGLDWDPHQWH DSyV FD

A peça de trabalho que se encontrar montada (I) pode ser retirada do suporte de disco com facilidade e segurança se for empurrada por trás (Fig. L).

Perigo de ferimentos provocados por arestas vivas/lâminas e peças em rotação.

Nota: As peças de plástico do 6 O L F H Q m R SUySULDV SDUD FRQWDFWR alimentos, em conformidade com a norma EN 10/2011. No entanto, podem ser tingidas por alguns alimentos, como cenoura e beterraba vermelha, o que não é prejudicial à saúde. A sua limpeza pode ser feita em parte com um pano HPEHELGR HP VXPR GH OLPmR RX yOHR SDUD VDODGD 6 WDPEpP SRGH VHU XVDGR Sy SDUD PiTXLQD GH ODYDU D

Todas as peças excepto a caixa da engrenagem (E) podem ser lavadas na máquina. A caixa da engrenagem (E) nunca deve ser merguhada em água nem em qualquer outro líquido. Para a sua limpeza deve ser usado um pano humedecido.

Não deixe a lâmina na água de lavar a louça.
Enxugue-a cuidadosamente à mão e monte logo a seguir a protecção respectiva.

'HYH KDYHU PXLWR FXLGDGR DR PDQXVHDU SHoDV FRP D

Guarde o 6 O L F H Q m R num local seco e fora do alcance de crianças.

802.020_SliceSy_Gebrauchsanleitung_20201028.indd 47 28.10.20 16:37

SliceSy®

vlees-, groenten- en fruit snijder

Beste gebruikers

Uw 6 O L F®Hc6 combinatie met de bamix® staafmixer hakt, raspt en snijdt snel groenten, fruit en vlees. De verschillende hulpstukjes (die in sommige landen als extra accessoires verkrijgbaar zijn) maken de 6 O L F®Hc6 een buitengewoon veelzijdig te gebruiken apparaat. Alleen bamix® staafmixers dienen gebruikt te worden om de 6 O L F®Hc6 aan te drijven.

Lees voor gebruik zorgvuldig deze instructies en besteed aandacht aan de veiligheidsinstructies.

Inhoudsopgave

Verklaring van de symbolen ____ 49
Veiligheidsinstructies ____ 50
Onderdelenlijst ____ 51
Technische details ____ 51
Ingebruikname en bediening ____ 52
Reiniging ____ 54

802.020_SliceSy_Gebrauchsanleitung_20201028.indd 48 28.10.20 16:37

9HUNODULQJ YDQ GH V\PEROHQ

De waarschuwingsdriehoek kenmerkt alle instructies met betrekking tot de veiligheid. Volg deze altijd op, zware verwondingen kunnen anders het gevolg zijn.

De in deze instructies genoemde tekeningen zijn te vinden op de omslagpagina. Houd deze geopend bij het lezen van de gebruiksaanwijzing.

A De letters verwijzen naar de tekeningen van het apparaat en de onderdelen.

Algemene notities
Lees de informatie in deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Ze bevat belangrijke tips over het gebruik en de veiligheid van het apparaat. Raadpleeg tevens de gebruiksaanwijzing van de bamix® staafmixer.

Bewaar deze instructies en geef ze door aan de volgende gebruiker.

%HGDQJULMNHLGVLQIRUPDWLH6OLFH6\

1. De aandrijfeenheid (E) mag in geen geval ondergedompeld worden. Reinig de eenheid met een vochtige doek.
2. De 6OLFH6\ niet overbelasten! Capaciteit max. 730 ml
3. Gebruik de 6OLFH6\ niet langer dan ong. 3 minuten achtereen.
4. Gebruik snelheid 2 van uw bamix® om uw 6OLFH6\ aan te drijven.
5. De 6OLFH6\ is geen maalbak. Voor het malen van kruiden, koffie of suiker dient u de bamix® processor of hakker te gebruiken.

802.020_SliceSy_Gebrauchsanleitung_20201028.indd 49 28.10.20 16:37

Veiligheidsinstructies

Het mes en alle hulpstukjes zijn erg scherp. Er bestaat kans op lichamelijk letsel bij het verwijderen van de mesbescherming en bij het aanbrengen en afnemen van de hakmessen en de hulpstukjes.

Lees ook de gebruiksaanwijzing van uw bamix® staafmixer.

Correct gebruik
De SliceSy is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Technische wijzigingen en elk oneigenlijk gebruik is vanwege de gevaren die hierbij ontstaan verboden.

Niet toegelaten bedieners
Dit apparaat mag door kinderen vanaf 8 jaar en door mensen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vaardigheden of gebrek aan ervaring worden gebruikt als ze onder toezicht staan of geïnformeerd werden over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren die hierbij horen begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen geen reiniging of onderhoud uitvoeren zonder toezicht. Een elektrisch apparaat is geen speelgoed. Kinderen kennen de gevaren niet die bij het gebruik van elektrische apparaten kunnen ontstaan. Bewaar de SliceSy met haar snoer buiten het bereik van kinderen.

Gebruik
Gebruik de SliceSy op een gladde ondergrond. Plaats de SliceSy tijdens een pauze niet op een heet oppervlak of nabij open vuur.

Reiniging
Reinig de SliceSy na elk gebruik. De aandrijfeenheid mag niet in water of een andere vloeistof worden ondergedompeld. Afwrijven met een vochtige doek is over het algemeen voldoende.

Reparaties
Reparaties mogen enkel door onze deskundigen worden uitgevoerd. Door onoordeelkundige reparaties kunnen er grote gevaren voor de gebruiker ontstaan. Bij onoordeelkundige reparaties kan er geen aansprakelijkheid voor enige schade worden geaccepteerd.

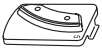
802.020_SliceSy_Gebrauchsanleitung_20201028.indd 50 28.10.20 16:37

Onderdelen van het apparaat

A	800.023	Schaal
B	500.008	Inzetstuk
C	801.006	Hakmes met bescherming
D	800.028	Hulpstukkenhouder
E	500.001	Aandrijfeenheid
F		Aandrijfas
G		Vultrechter
H	800.025	Aandrukstuk (en houder van de hulpstukjes)
I		Hulpstukjes

Overzicht van de hulpstukken

(Deze onderdelen worden niet bij alle modellen geleverd, deze delen kunnen ook los bijbesteld worden.)

	801.001	Rasp, fijn
	801.002	Rasp, middel
	801.003	Rasp, grof (Rösti)
	801.010	Schijvensnijder, fijn
	801.011	Schijvensnijder, grof

Technische details

Aandrijving	Universele keukenmachine bamix ® staafmixer
Gewicht	650 g (Basisapparaat)
Capaciteit	max. 730 ml
Materiaal	Geschikt voor voedselbereiding en neutraal voor smaak
	Niet geschikt voor in de microgolf – oven/magnetron
Fabrikant	ESGE AG, CH-9517 Mettlen/Zwitserland
Contact met levensmiddelen	Hierbij bevestigen wij dat het materiaal en oebehoren voldoet aan de EN-norm 10/2011. De wettelijke grenswaarden werden gerespecteerd.

Onder voorbehoud van technische veranderingen.

802.020_SliceSy_Gebrauchsanleitung_20201028.indd 51 28.10.20 16:37

Ingebruikname en bediening

Controleer de levering. Houd er rekening mee dat mogelijk niet alle hulpstukjes {I} in de levering zitten. Alle hulpstukjes {I} zijn wel afzonderlijk verkrijgbaar.

Gevaar op lichamelijke letsels door scherpe kanten/messen en roterende delen

1. Werken met het hakmes (C)

Gebruik: Voor het hakken van gekookte en rauwe groenten (uien, kruiden, pepers enz.), vruchten (appels), vlees (ook voor tartaar of paté) en noten.

Plaats inzetstuk (B) in de schaal (A).
Zorg ervoor dat de 4 uitsparingen (aangeduid met een pijl) van het inzetstuk overeenkomen met de 4 rillen aan de rand van de schaal (afb. J). Als het inzetstuk niet correct wordt aangebracht, kan er permanente schade aan het apparaat ontstaan.

Verwijder de bescherming van het hakmes en zet het hakmes (C) op de stift van inzetstuk (B). Monteer de mesbescherming onmiddellijk na de reiniging.

Het hakmes (C) is zeer scherp! Let er tijdens het aanbrengen en wegnemen op dat u zich er niet aan kwetst. (Bewaar het mes in de beschermende houder als het niet gebruikt wordt)

Doe het te hakken voedsel (groenten, fruit, vlees enz.) in de schaal (A). Tip: aangezien veel voedingsmiddelen door het hakken een groter volume krijgen, raden wij u aan de schaal voor de helft te vullen.
Sluit de schaal (A) met de aandrijfeenheid (E) en zet de bamix ® staafmixer rechtop in de aandrijfas (F), schakel de staafmixer in op snelheid 2.

Tip: 'RRU GH YXOWUHFKWHU * NXQW X GH ¿MQKHLG YDQ KI tevens andere ingrediënten (eieren, kruiden, vloeistoffen, enz.) aan het haksel toevoegen.

Steek nooit harde objecten (bijv. beenderen, lepels enz.) in de vultrechter (G).

Het gepatenteerde inzetstuk (B) maakt het gemakkelijk het klaargemaakte voedsel zonder moeite en zuiver uit de schaal te nemen (afb. K).

802.020_SliceSy_Gebrauchsanleitung_20201028.indd 52 28.10.20 16:37

2. Werken met de hulpstukken (I)

Toepassing: 5 D V S W H Q V Q L M G W U D X Z H H Q J H N R R N W H J U R H Q V
gehalveerd of in kwartjes, augurken, radijs, wortels, enz.), fruit, kaas, enz.

Plaats het inzetstuk (B) in de schaal (A).
Zorg ervoor dat de 4 uitsparingen (aangeduid met een pijl) van het inzetstuk overeenkomen met de 4 rillen van de schaal (afb.J) Let er voor het aanbrengen van het inzetstuk op dat er geen voedingsresten meer in de schaal liggen.

Monteer het gewenste hulpstuk (I) in de opening van houder (D) en zet de houder op de stift van inzetstuk (B). Belangrijk: let erop dat het hulpstuk (I) altijd correct in de hulpstukkenhouder vastklikt (‘Klik’-geluid)!

De hulpstukjes zijn heel scherp! Let er bij het aanbrengen en wegnemen op dat u zich er niet aan kwetst.

Sluit de schaal (A) met de aandrijfeenheid (E).

Zet de universele staafmixer verticaal op de aandrijfas (F), doe de groenten of het fruit in de opvul- trechter (G).
Tip: U kunt gemakkelijker werken als de trechter over de gehele breedte met voedingsmiddelen gevuld is.

Belangrijk: Druk niet te hard op de voedingsmiddelen of het aandrukstuk (H).
De druk van een vinger is voldoende (dit verlengd tevens de levensduur van uw 6 O L F®H 6 \

Steek nooit harde objecten (bijv. beenderen, lepels enz.) in de vultrechter (G).

Het gepatenteerde inzetstuk (B) maakt het gemakkelijk het gesneden voedsel zuiver uit de schaal (A) te nemen (afb. K).

802.020_SliceSy_Gebrauchsanleitung_20201028.indd 53 28.10.20 16:37

Reiniging en onderhoud

Maak het apparaat direct schoon na gebruik.

Het gemonteerde hulpstuk {I} kan gemakkelijk en veilig uit de houder worden genomen door het hulpstuk van achter uit de houder te drukken (afb. L).

Gevaar op lichamelijke letsels door scherpe kanten/messen en roterende delen.

Tip: Alle kunststof delen van de 6 O L F®H zijn veilig voor voedingsmiddelen. De kunststof kan na het verwerken van bepaalde voedingsmiddelen verkleuren (bijv. wortelen, rode bieten). Dit levert geen gevaar op voor de gezondheid. Afhankelijk van het voedsel welke de verkleuring veroorzaakt heeft, kan het schoonmaken gebeuren door een met citroensap of met enkele druppels plantaardige olie bevochtigde doek of door het weken in vaatwasmachinemiddel.

Alle delen behalve de aandrijfeenheid (E) kunnen in de vaatwasmachine gereinigd worden. De aandrijfeenheid (E) mag in geen geval in water of andere vloeistoffen worden ondergedompeld. Het opzetstuk enkel reinigen met een vochtige doek.

Laat het scherpe hakmes niet in de vaatwasmachine liggen. Droog het hakmes zorgvuldig met de hand af en monteer onmiddellijk de mesbescherming terug.

Wees voorzichtig als u scherpe hulpstukken hanteert.

Bewaar uw 6 O L F®H op een droge en voor kinderen ontoegankelijke plek.

802.020_SliceSy_Gebrauchsanleitung_20201028.indd 54 28.10.20 16:37

SliceSy®

.UiMHþ RYRFH D]HOHQLQ\

9iåHQê]iND]QtNX

Pomocí mixéru 6OLFH6\bamix® P$åHWH]FHOD MHGQRGXãH D U\FKO
H]DW QHER VHNDW]HOHQLQX RYRFH D WDNp PDVR 'tN
Y Q NWHUêFK]HPtFK VH GRGiYi MDNR VSHFLiOQt S tVOX
XQLYHU]iOQ SRXåLWt EOHQGHUX VOXåt SUR åtYDW SRX]H V RULJL
bamix®.

3 HG XYHGHQtP]D t]HQt GR SURYR]X VL SR]RUQ S
S LORåHQê SURYR]Qt QiYRG D GRGUåXMWH]GH XYH
EH]SHþQRVWQt SRN\Q\

Obsah

3RN\Q\ WêNDMtFt VH SUiFH VH]D t]HQtP 56
%H]SHþQRVWQt SRN\Q\ 57
3 HKOHG MHGQRWOLYêFK]D t]HQt D SUDFRYQtK VRXþiV 58
Technické údaje 58
Uvedení do provozu a obsluha 59
ýLãW Qt 61

802.020_SliceSy_Gebrauchsanleitung_20201028.indd 55 28.10.20 16:37

3RN\Q\ WêNDMtFt VH SUiFH VH]D t]HQtP

9êVWUDåQê WURM~KHOQtN R]QDþXMH SRN\Q\ NWHU EH]SHþQRVWL 9åG\ VH W PLWR SRN\Q\ L WH MLQD SRUDQ QtP

2EUi]N\ N GDQpPX WH[WX QDOH]QHWH QD S HGFKi]H þWHQt WRKRWR QiYRGX P MWH WXWR VWUiQNX YåG

A 3tVPHQD]GH RGND]XMt QD MHGQRWOLYp REUi]N\ Q REVOXåQp GtO\

Všeobecné informace

3 HþW WH VL SURVtP SHþOLY YHãNHUp LQIRUPDFH X N SRXåLWt -VRX]GH XYHGHQ\ G$OHåLWp SRN\Q\ WêN D REVOXK\ GDQpKR]D t]HQt 'iOH MH W HED S HVQ S provozního návodu Vašeho mixéru bamix®.

7HQWR SURYR]Qt QiYRG VL SHþOLY XVFKRYHMWH D XåLYDWHOL]D t]HQt

'$OHåLWp SRN\Q\ S L SRXåtYi®Qt]D t]HQt 6OLFH6\

.U\W KQDFtKR ~VWURMt (VH QHVPt Y åiGQpP S GR YRG\ .U\W VH þLVWt YêKUDGQ YOKNêFK KDG

1HS HSO XMW6HOLDH®H6HQ[t SOQLFt PQRåVWYt je 730 ml.

6H]D t]HQtP ®6QHSH6\FXMWH GpO.H QHå PLQXW\

4. S vašim mixérem bamix® SUDFXMWH YåG\ QD U\FKORVWQ stupni.

9DãH]D t]HQt ®6HQFHS QêQ 1D POHWt NR HQt N FXNUX QD PRXþNRYê FXNU SRXåtYHMWH SURVtP sekací nádobu bamix®.

802.020_SliceSy_Gebrauchsanleitung_20201028.indd 56 28.10.20 16:37

%H]SHþQRVWQt SRN\Q\

6HNDFt Q$å D RVWDWQt SUDFRYQt VRXþiVWL MVRX Y
RGVWUDQ Qt RFKUDQ\ QRåH MDNRå L S L QDVRXYiQ
QRåH D RVWDWQtFK SUDFRYQtFK VRXþiVWt MH]GH U

3RVWXSXMWH SURVtP WDNp GOH QiYRGX N®REVOX]H 9DãI

3RXåtYiQt Y VRXODGX V ~þHOHP
=D t]HQtL®HHN\H XUþHQR YêKUDGQ SURvdomácnostech. SRXåtY
7HFKQLFNp]P Q\ D MDNpNROLY QHYKRGQp XåtYiQt MH] C
zakázáno.

2VRE\ NWHUp QHVP Mt]D t]HQt REVOXKRYDW
7RWR]D t]HQt VP Mt SRXåtYDW G WL RG Y NX OHW D RV
senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo osoby s nedostatkem
]NXãHQRVWt D]QDORVWt SRX]H Y S tSDGHFK NG\ MH NR
MHMLFK EH]SHþQRVW RG NWHUp]tVNDMt SRN\Q\ MDN S
SRUR]XP Mt PRåQêP QHEH]SHþtP ' WL VL V WtPWR]D t]H
D ~GUåEX XåLYDWHOHP QHVP Mt SURYiG W G WL EH] GR]
KUDþN\ ' WL QHMVRX VFKRSQ\ UR]SR]QDW QHEH]SHþt N
HOHNWULFNêPL]D t]HQtPL PRKRX KUR]LW =D t]HQt SURV
PLPR GRVDK G Wt

3RXåLWt
Postavte mixér 6OLF®HQ\ D URYQRX SHYQRX SORFKX 3 L S HUXã
QLNG\ QHVWDYWH QD KRUNp SRYUFK\ DQL KR QHXPLV"XM
plamene.

ýLãW Qt
3R NDåGpP SRXåLWt]D t]HQt Y\þLVW WH .U\W KQDFtKR ~
GR YRG\ DQL GR ML®SHN\ODSDOLQ\WDþt RW HQt YOKNêP K

2SUDY\
2SUDY\ VPt SURYiG W SRX]H Qiã NYDOLILNRYDQê SHUVRC
QHRGERUQêFK RSUDY MH XåLYDWHO Y\VWDYHQ]QDþQpP
SURYiG QêFK RSUDY QHS HEtUiPH]iUXNX]D S tSDGQp ãN

802.020_SliceSy_Gebrauchsanleitung_20201028.indd 57 28.10.20 16:37

3 HKOHG þiVWt]D t]HQt

A	800.023	pracovní nádoba
B		YNOiGDFt WDOt
C		VHNDFt Q$å V RFKUDQRX
D		GUåiN NRWRXþH
E	500.001	kryt hnacího ústrojí
F		KQDFt K tGHO
G		plnicí otvor
H		SOQLFt]iY U VWODþRYDGOR VORXåt WDNp N XOF
I		, SUDFRYQt þiVWL

3 HKOHG SUDFRYQtFK þiVWt

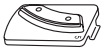
W\WR þiVWL QHMVRX VRXþiVWt YãHFK PRGHO$

801.001 struhadlo, jemné

VWUXKDGOR VW HGQ MHPQp

801.003 struhadlo, hrubé (Rösti)

NUiMHþ MHPQê



NUiMHþ KUXEê

7HFKQLFNp ~GDMH

Pohon	Univerzální mixér bamix®
Hmotnost	650 g (základní jednotka)
2EMHP QiSOQ	POQ PO
0DWHULiO9KRGQê SUR SRWUDYLQi VNp ~þHO\ D FKX"RY QH	
	1HQt YKRGQp 1HQt YKRGQp vlnné trouby
Výrobce	ESGE AG, Hauptstrasse 21, CH-9517 Mettlen/Švýcarsko
.RQWDNW SUR]XMHPH åH WHQWR PDWHULiO D S tVOXãH V SRWUDYLQDPL tGDMt QRUP (1 =iNRQQp PH]Qt KRGQRW\ E\O\ GRGUåHQ\	
7HFKQLFNp]P Q\ Y\KUD]HQ\	

802.020_SliceSy_Gebrauchsanleitung_20201028.indd 58 28.10.20 16:37

8YHGHQt GR SURYR]X D REVOXKD

=NRQWUROXMWH UR]VDK GRGiYN\ 1H YãHFKQ\ ]REUD]HQ
EêW YåG\ VRXþiVWt GDQp GRGiYN\
9HãNHUp SUDFRYQt VRXþiVWt , MH PRåQp REMHGQDW L

1HEH]SHþt SRUDQ Qt R RVWUp KUDQ\ Q$å D RWiþHMt

3UiFH VH VHNDFt P QRåHP

3RXåLWt 8WHQR QD VHNiQt]HOHQLQ\ FLEXOH]HOt IHIHUR
PDVD WDNp QD YêUREX WDWDUVNpKR ELWHNX SDãWLN
9ORåWH YNOiGDFt WDOt % GR SUDFRYQt QiGRE\ $
'EHMWH QD WR DE\ VH YãHFKQ\ þW\ L]i H]\ R]QDþHQ\ ã
QiGRE GRVWDO\ GR VWHMQp YêãN\ MDNR Yê(dbj\ QD RNU
- 9 S tSDG QHRGERUQpKR YNOiGiQt P$åH GRMtW N WUY
2GVWUD WH RFKUDQX H]DFtKR QRåH D H]DFt Q$å & YC
YNOiGDFtKR WDOt H % 3R Y\þLãW Qt RFKUDQX QRåH RS

H]DFt Q$å & MH YHOLFH RVWUê 3 L YNOiGiQt D Y\
WR DE\VWH VH R Q M QHSRUDQLOL 3 L VNODGRYiQ
GRGDQRX RFKUDQX QRåH

9ORåWH SRWUDYLQ\ ]HOHQLQX RYRFH U\EX DSRG GR
8SR]RUQ0QtRKR SRWUDYLQ S L UR]P OQ Qt]Y WãXMH VY$
GRSRUXþXMHPH QHQDSO RYDW YtFH QHå SRORYLQX SUD
3UDFRYQt QiGREX $ X]DY HWH WDN åH QD QL YORåtWH
3RVWDYWH]D tJ HVQt VaHk QD KQDFt K baHkOna2. D]DSQ WH
U\FKORVWQt VWXSH

Rada: 3 HV SOQLFt RWYRU * P$åHWH VOHGRYDW FHOê SU
GDOãt S tVDG\ MDNR MVRX YHMFH NR HQt WHNXWLQ\

3 HV SOQLFt RWYRU * QLNG\WGYRUGp tSHQdPWY NOiGH
MVRX QDS NRVWL OåtFH DSRG

'tN\ SDWHQWRYDQpPX YNOiGDFtPX WDOt L % P$åHWH]
SUREOpP$ D EH] XãSLQ Qt QD H]DQp VXURYLQ\ Y\MtPDW

802.020_SliceSy_Gebrauchsanleitung_20201028.indd 59 28.10.20 16:37

3UiFH V SUDFRYQtPL VRXþiVWPL

3RXåLWH]iQt D VWURXKiQt]HOHQLQ\ SyUNX UDMþDW QD
þWYUWLQ\ RNXUHN HGNYLþHN PUNYH DSRG RYRFH Vé

9ORåWH YNOiGDFt WDOt % GR SUDFRYQt QiGRE\ $
'EHMWH QD WR DE\ VH þW\ L]i H]\ R]QDþHQ\ ãLSNRX QD
GRVWDO\ GR VWHMQp YêãN\ MDNR Yê H]\ QD-RNUDML QiVW
3 HG YORåHQtP YNOiGDFtKR WDOt H GEHMWH QD WR DE\ V
QHQDFKi]HO\ åiGQp]E\WN\ MtGHO

1DPRQWXMWH SRåDGRYDQRX SUDFRYQt VRXþiVW , QD GU
QDVX WH QD YRGLFt NROtN\ SYONHåLGDFtKER WDOt QD %R DE\ E
SUDFRYQt VRXþiVW , YåG\ iGQ]DFYDNQXWD Y GUåiNX N
]DFYDNQXWt

3UDFRYQt VRXþiVWL , MVRX YHOLFH RVWUp 3 L YNOi
VRXþiVWt GEHMWH QD WR DE\VWH VH R Q QHSRUDQL

3UDFRYQt QiGREX $ X]DY HWH WDN åH QD QL YORåtWH N

3RVWDYWH XQLYHU]iOQt W\þRYê PL[pU NROPR QD KQDFt K
dejte zeleninu nebo ovoce. Rada: 6Qi]H VH SUDFXMH SRNXG MH SOQLFt
SRåLYDWLQDPL SR FHOp ãt FH

'$OHåLWp 1HWODþWH QD]SUDFRYiYDQp SRWUDYLQ\ UHVS
VLOQ 6WDþt SRXKp S LWODþHQt MHGQtP SUVWHP D SURG
6OLFHSy6\

3 HV SOQLFt RWYRU * QLNG\WGYRU]Dp tSHQdPWY NOiGHM\
MVRX QDS NRVWL OåtFH DSRG

'tN\ SDWHQWRYDQpPX YNOiGDFtPX WDOt L % P$åHWH] SU
SUREOpP$ D EH] XãSLQ Qt QD H]DQp VXURYLQ\ Y\MtPDW R

802.020_SliceSy_Gebrauchsanleitung_20201028.indd 60 28.10.20 16:37

ýLãW Qt

3R NDåGpP SRXåLWt YåG\ ]D t]HQt LKQHG Y\þLVW WH

1DPRQWRYDQRX SUDFRYQt VRXþiVW , P$åHWH MHGQRG
GUåiNX NRWRXþH WDN åH ML]H]DGX] GUåiNX NRWRXþH

1HEH]SHþt SRUDQ Qt R RVWUp KUDQ\ Q$å D RWiþHMt

8SR]RUQ3QtDVWRYp þiVWL ®DVHHSQt \6WLFH6\ SRWUDYLQDP
QH]DEDUYXMt GOH QRUP\ (1 3 L SRXåtYiQt XUþLV
QDS PUNHY þHUYHQi HSD P$åH N]DEDUYHQt GRFKi]H
QHPi QHJDWLYQt YOLY QD]GUDYt 9\þLãW Qt P$åHWH SU
FLWUyQRYp ã"iY QHER Y VDOiWRYpP ROHML 'OH GUXK
SUiãHN GR P\þN\ QD QiGREt

9HãNHUp þiVWL NURP NU\WX KQDFtKR ~VWURMt (MH P
.U\W KQDFtKR ~VWURMt (VH QHVPt Y åiGQpP S tSDG S
MLQêFK NDSDOLQ .U\W þLVW WH SRX]H YOKNêP KDGUHP

2VWUê VHNDFt Q$å QHQHFKiYHMWH OHåHW Y P\þFH
RSDWUQ RVXãWH Y UXFH D LKQHG QD Q M QDPRQW

3 L PDQLSXODFL VH YãHPL RVWUêPL QiVWDYFL SRVWXSX

=D t]HQt 6®OVNHD\GXMWH QD VXFKpP PtVW NDP QHPDMt

802.020_SliceSy_Gebrauchsanleitung_20201028.indd 61 28.10.20 16:37

SliceSy®

.UDMDOQLFD GR RZRFyZ L ZDU]\Z

Szanowny Kliencie,

]D SRPRF XU]G]HQLD bamix® PR*QD áDWZR L V]\ENR WU]Hü
OXE VLHNDü ZDU]\ZD RZRFH L PL VR 'RVW SQR ü UR*Q\FK
QLHNWyU\FK NUDMDFK MDNR DNFHVRULD RSFMRQDOQH VS
ZV]HFKVWURQQH 1DOH*\ SDPLWDü R*QRUX]G]HQLX
RU\JLQDOQ bamix®.yZN

3U]HG XUXFKRPLHQLHP XU] G]HQLD QDOH*\ ]DSR]QDü
LQVWUXNFM REVáXJL L SU]HVWU]HJDü QDVW SXM F\F

6SLV WUH FL

8ZDJL XáDWZLDM FH]UR]XPLHQLH 63
,QVWUXNFMH EH]SLHF]H VWZD 64
3U]HJO G XU] G]HQLD L F] FL URERF]\FK 65
Specyfikacja techniczna 65
8UXFKRPLHQLH L REVáXJD 66
Czyszczenie 68

802.020_SliceSy_Gebrauchsanleitung_20201028.indd 62 28.10.20 16:37

8ZDJL XáDWZLDM FH]UR]XPLHQLH

7UyMN W RVWU]HJDZF]\ V\PEROL]XMH ZV]HONLH L
SXQNWX ZLG]HQLD EH]SLHF]H VWZD 1DOH*\ ]DZV
SU]HFLZQ\P UD]LH PR*H GRM ü GR SRZD*Q\FK REU

,OXVWUDFMH RGQRV] FH VL GR WHNVWX]QDMGX
RNáDGNL 3RGF]DV VWXGLRZDQLD LQVWUXNFML R
VWURQ RWZDUW

A /LWHU\ RGQRV] VL GR LOXVWUDFML XU] G]HQLD

,QIRUPDFMH RJyOQH
3URVLP\ XZD*QLH SU]HF]\WDü ZV]\VWNLH LQIRUPD
QLQLHMV]HM LQVWUXNFML 3RGDM RQH ZD*QH ZV
EH]SLHF]H VWZD L REVáXJL XU] G]HQLD 3RQDGW
VL GR LQVWUXNFML bamix® áXJL XU] G]HQLD

1LQLHMV] LQVWUXNFM REVáXJL QDOH*\ ]DFKRZD
SU]HND]Dü M HZHQWXDOQ\P QDVW SQ\P X*\WNRZ

:D*QH]DVDG GRW\F] FH XU] G]HQLD 6OLFH6\
: *DQ\P Z\SDGNX QLH ZROQR]DQXU]Dü QDVDG
ZRG]LH 1DVDGN QDOH*\ F]\ FLü ZLOJRWQ FL
1LH QDOH*\ SU]HSHáQLDü 6OLFH6\ G]HQLD
SRMHPQR ü PO
1LH ZROQR Zá F]Dü 6XUF]HG]HQLD]DQ*LM
PLQXW\
1DOH*\ SUDFRZDü SU]\ Xbamixzawsze]zG]HQLD
GUXJ SU GNR FL
8U] G]HQLHP 6OLFH6\ QLH Pá\QHN 'R PLHOHQLD SU]
NDZ\ FXNUX QD FXNLHU SXGHU QDOH*\ X*\ü U
szatkownicy bamix®.

802.020_SliceSy_Gebrauchsanleitung_20201028.indd 63 28.10.20 16:37

,QVWUXNFMH EH]SLHF]H VWZD

1y* GR VLHNDQLD L F] FL URERF]H V EDUG]R PRFQR C
,VWQLHMH U\]\NR REUD*H SRGF]DV]GHMPRZDQLD RVá
WDN*H SRGF]DV PRFRZDQLD L]GHMPRZDQLD QR*D GR
URERF]\FK

3URVLP\ UyZQLH* R]DSR]QDQLH VL] LQVWUX®NFM REVáXJ

8*\WNRZDQLH]JRGQH] SU]H]QDF]HQLHP
8U] G]H6QLF®HM\HVW SU]H]QDF]RQH Z\á F]QLH GR X*\WNX SU
JRVSRGDUVWZLH GRPRZ\P =H Z]JO GX QD]ZL]DQH] W\P U
ZSURZDG]DQLD]PLDQ WHFKQLF]Q\FK RUD] QLHZáD FLZHJR

2VRE\ QLHXSRZD*QLRQH
8U] G]HQLH PR*H E\ü X*\ZDQH SU]H] G]LHFL Z ZLHNX ODW
R RJUDQLF]RQ\FK]GROQR FLDFK IL]\F]Q\FK VHQVRU\F]Q\F
OXE QLHSRVLDGDM FH GR ZLDGF]HQLD L ZLHG]\ SRG ZDUX
QDG]RURZDQH OXE]RVWDQ SRLQVWUXRZDQH Z]DNUHVLH
XU] G]HQLD L UR]XPLHM]ZL]DQH] W\P]DJUR*HQLD 1LH C
G]LHFLRP QD]DEDZ XU] G]HQLHP &]\V]F]HQLD L NRQVHUZ
SRZLHU]Dü G]LHFLRP EH] RGSRZLHGQLHJR QDG]RUX 8U] G
MHVW]DEDZN GOD G]LHFL 'ZLHFL QLH]GDM VRELH VSUD
SRZVWDü SRGF]DV REVáXJL XU] G]H HOHNWU\F]Q\FK 'ODW
SU]HFKRZ\ZDü XU] G]HQLH Z PLHMVFX QLHGRVW SQ\P GOD

Zastosowanie
8PLH FLü XU]6 G]LHF®QND SáDVNLHM EH]SLHF]QHM SRZLHU]FK
QDOH*\ XPLHV]F]Dü XU] G]HQLD QD JRU FHM SRZLHU]FKQL
otwartego ognia podczas przerwy w pracy.

&]\V]F]HQLH
8U] G]HQLH QDOH*\ F]\ FLü SR ND*G\P X*\FLX 1LH ZROQR]
] SU]HNáDGQL Z ZRG]LH DQL LQQ\FK Sá\QDFK =D]Z\F]DM Z
QDVDGNL ZLOJRWQ FLHUHF]N

1DSUDZ\
1DSUDZ\ PRJ E\ü Z\NRQ\ZDQH Z\á F]QLH SU]H] QDV]\FK VS
1LHIDFKRZH QDSUDZ\ PRJ VWDQRZLü SRZD*QH]DJUR*HQL
V]NRG\ SRZVWDáH Z Z\QLNX QLHSURIHVMRQDOQLH Z\NRQD
RGSRZLHG]LDOQR FL

802.020_SliceSy_Gebrauchsanleitung_20201028.indd 64 28.10.20 16:37

3U]HJO G F] FL XU] G]HQLD

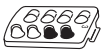
A	800.023	Naczynie robocze
B		:NáDGND WDOHU]RZD
C		1y* GR VLHNDQLD] RVáRQ
D		1R QLN WDUF]\
E		1DNáDGND] SU]HNáDGQL
F		:DáHN QDS GRZ\
G		2WZyU ZVDGRZ\
H		3RS\FKDF] WáRF]HN VáX*\ UyZQLH* GR SU]HFK roboczych)
I		&] FL URERF]H

3U]HJO G F] FL URERF]\FK

7H F] FL QLH V GRVW SQH ZH ZV]\VWNLFK PRGHODFK

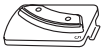
801.001 Tarka, drobna

7DUND UHGQLD



801.003 Tarka, gruba (roesti)

1y* GR FL FLD SODVWUyZ GUREQ\FK



1y* GR FL FLD SODVWUyZ JUXE\FK

6SHF\ILNDFMD WHFKQLF]QD

1DS G	8QLZHUVDOQ\ URbaMix® NXFKHQQ\
0DVD	J XU] G]HQLH SRGVWDZRZH
3RMHPQR ĺ	DNV PO
0DWHULDá	2GSRUQ\ QD *\ZQR ü L QLHSR]RVWDZLDM F\ VPI
	Nie QDGDMH VL GR NXFKHQNL PLNURIDORZHM
Producent	ESGE AG, Hauptstrasse 21, CH-9517 Mettlen/Szwajcaria
.RQWDNW	1LQLHMV]\P SRWZLHUG]DP\ *H PDWHULDá L DN] *\ZQR FL] *\ZQRVSHáQLDM Z\PRJL RNUH ORQH QRUP (1 :DUWR FL JUDQLF]QH RNUH ORQH Z SUDZLH V
=PLDQ\ WHFKQLF]QH]DVWU]H*RQH	

802.020_SliceSy_Gebrauchsanleitung_20201028.indd 65 28.10.20 16:37

8UXFKRPLHQLH L REVáXJD

6SUDZG]Lü]DNUHV GRVWDZ\ 1DOH*\ SDPL WDü *H QLH ZV]\V\
URERF]H , PRJ E\ü REM WH]DNUHVHP GRVWDZ\
:V]\VWNLH F] FL URERF]H , PR*QD MHGQDN]DNXSLü RVREQF

5\]\NR]UDQLHQLD SU]H] RVWUH NUDZ G]LH QR*H L F]

3UDFD] QR*HP GR VLHNDQLD(C)

Zastosowanie: 'R VLHNDQLD ZDU]\Z FHEXOL NDSXVW\ SDSU\NL
MDEáHN PL VD UyZQLH* Z\WZDU]DQLD WDWDUX SDV]WH

:áR*\ü ZNáDGN WDOHU]RZ % GR QDF]\QLD URERF]HJR $
8SHZQLü VL *H F]WHU\ Z\EU]XV]HQLD R]QDF]RQH VWU]Dá
URERF]\P ZFKRG] GRNáDGQLH Z QDFL FLD]QDMGXM FH VL
ZNáDGX QDF]\QLD U\V - 1LHSUDZLGáRZH ZáR*HQLH PR*H
XV]NRG]HQLH XU] G]HQLD

=GM ü RVáRQ QR*D GR VLHNDQLD L XPLH FLü Qy* GR VLHN
SURZDG] F\P ZNáDGNL WDOHU]RZHM % 3R RF]\V]F]HQLX C
]DPRQWRZDü RVáRQ QR*D

1y* GR VLHNDQLD & MHVW EDUG]R RVWU\ 3RGF]DV P
QR*D QDOH*\ XZD*Dü DE\ QLH VL]UDQLü 3U]HFKRZX
]DZV]H X*\ZDü GRVWDUF]RQHM RVáRQ\ QR*D

1DSHáQLü QDF]\QLH URERF]H $ SURGXNWDPL VSR*\ZF]\PL
PL VHP LWS :VND]yZND 3RQLHZD* ZLHOH SURGXNWyZ VS
VZRM REM WR ü SU]H] VLHNDQLH]DOHFDP\ DE\ QLH QDSI
ZL FHM QL* GR SRáRZ\

=DPNQ ü QDF]\QLH URERF]H $ PRFXM F QDVDGN] SU]HN

8PLH FLü XU]ąGzenia QLH QRZR QD ZDOH QDS GRZ\P) L SU]Há
GUXJL SR]LRP SU GNR FL

:VND]yZND 3U]H] RWZyU ZVDGRZ\ * PR*QD REVHUZRZDü S
WDN*H GRGDZDü LQQH VNáDGQLNL WDNLH MDN MDMND SU

1LJG\ QLH QDOH*\ ZNáDGDü WZDUG\FK SU]HGPLRWyZ
SU]H] RWZyU ZVDGRZ\ *

']L NL RSDWHQWRZDQHM ZNáDGFH WDOHU]RZHM % PR*QD
SRFL WH SURGXNW\ ] QDF]\QLD URERF]HJR $ U\V .

802.020_SliceSy_Gebrauchsanleitung_20201028.indd 66 28.10.20 16:37

3UDFD] F] FLDPL(I)URERF]\PL

Zastosowanie: 'R NURMHQLD L WDUFLD ZDU]\Z SRUyZ SRPLGR
Syá OXE SRüZLDUWRZDQ\FK RJyUNyZ U]RGNLHZHN PDU
itp.

:áR*\ü ZNáDGN WDOHU]RZ % GR &SDHZ]QQLüDVU RE*HF]HJR
F]WHU\ Z\EU]XV]HQLD R]QDF]RQH VWU]DáN Z QDF]\QLX
GRNáDGQLH Z QDFL FLD]QDMGXM FH VL QD NUDZ G]L ZN
3U]HG ZáR*HQLHP ZNáDGNL QDOH*\ XSHZQLü VL *H Z QD
PD *DGQ\FK SR]RVWDáR FL MHG]HQLD

=DPRQWRZDü * GDQ F] ü URERF] , QD QR QLNX WDUF]
VZRU]QLX SURZDG] F\P ZNáDGQLHWRP SSHZQRZHVL %*H F] ü
URERF]D , MHVW]DZV]H SUDZLGáRZR RVDG]RQD L]DEO
WDUF]\ G(ZL N NOLNQL FLD

&] FL URERF]H , V EDUG]R RVWUH 3RGF]DV PRQW
F] FL URERF]\FK QDOH*\ XZD*Dü DE\ VL QLH]UDQL

=DPNQ ü QDF]\QLH URERF]H $ PRFXM F QDVDGN] SU]H

8PLH FLü XQLZHUVDOQ\ PLNVHU U F]Q\ SLRQRZR QD ZDO
ZDU]\ZD OXE RZRFH SU]H] RWZDUyZNDGPrzca jest
áDWZLHMV]D MH OL RWZyU ZVDGRZ\ MHVW Z\SHáQLRQ\ S
V]HURNR FL

:D*QH 1LH GRFLVNDü]E\W PRFQR SURGXNWyZ VSR*\ZF]\
+ 'RFLVNDQLH MHGQ\P SDOFHP SRZLQQR E\ü Z\VWDUF]
*\ZRWQR ü XU[GL]HQQ\D

1LJG\ QLH QDOHWZDZNDSU]HGQLRWyZ á*HN LWS
przez RWZyU ZVDGRZ\ *

']L NL RSDWHQWRZDQHM ZNáDGFH WDOHU]RZHM % PR*Q
SRFL WH SURGXNW\ ] QDF]\QLD URERF]HJR $ U\V .

802.020_SliceSy_Gebrauchsanleitung_20201028.indd 67 28.10.20 16:37

&]\V]F]HQLH

8U] G]HQLH QDOH*\ F]\ FLü QDW\FKPLDVW SR ND*G\P X

=DPRQWRZDQ F] ü URERF] , PR*QD áDWZR L EH]SLHF]QL
WDUF]\ Z\S\FKDM F F] ü URERF] RG W\áX] QR QLND WDUF

5\]\NR]UDQLHQLD SU]H] RVWUH NUDZ G]LH QR*H L F]

:VND]yZND &] FL X6U LF®HQ6Uane z tworzywa sztucznego
V EH]SLHF]QH GOD *\ZQR FL]JRGQLH] QRUP (1 0
]RVWDü RGEDUZLRQH SU]H] QLHNWyUH SURGXNW\ VSR*\ZF]
: *DGQ\P Z\SDGNX QLH MHVW WR V]NRGOLZH GOD]GURZLD
Z\NRQDü F] FLRZR]D SRPRF V]PDWNL QDV F]RQHM VRNLH
:]DOH*QR FL RG URG]DMX SU]HEDUZLHQLD PO*QD UyZQLH*
zmywarek.

:V]\VWNLH F] FL] Z\M WNLHP QDVDGNL] SU]HNáDGQL (
]P\ZDUFH 1DVDGNL] SU]HNáDGQL (QLH ZROQR Z *DGQ\P
ZRG]LH DQL LQQ\FK FLHF]DFK 1DVDGN QDOH*\ F]\ FLü W\O
FLHUHF]NL

1LH QDOH*\ SR]RVWDZLDü RSWUHJR QR*D GR VLHNDQL
]OHZR]P\ZDNX 2VWUR*QLH RVXV]\ü U F]QLH Qy* GR VL
QDW\FKPLDVW]DPRQWRZDü RVáRQ QR*D

1DOH*\ ]DFKRZDü RSWUR*QR ü SRGF]DV REFKRG]HQLD VL
RSWU\PL ZNáDGNDPL

8U] G]HG6QLHF®HQ6\DOH*\ SU]HFKRZ\ZDü Z VXFK\P PLHMVFX QLH
dzieci.

802.020_SliceSy_Gebrauchsanleitung_20201028.indd 68 28.10.20 16:37

SliceSy®

Njmdlhh\hs_j_adZ 6OLFH6\

M\Z`Z_fuc ihdmiZl_ev

Ijb ihfhsb6OLF®H6\jmqgh]h [ebamx®jZ\u fh`_l_ ijhklh
b [ukljh gZj_aZlv rbgdh\Zlv b baf_evqZlv h\hsb njmdlu b fy
JZaebqgu_ jZ[hqb_ qZklb ij_^eZ]Z_fu_ \ g_dhlhjuo kljZgZo
ki_pbZevguo ijbgZ^e_`ghkl_c kihkh[kl\mxl jZaghh[jZaghfm i
mkljhckl\Z lhfgbl_ qlhjZaj_HZ6\ky wdkiemZlbjh\Zlv lhevdh
hjb]bgZevguf jmqguf [ebamx®jhf

HagZdhfvl_kv k wlhc bgkljmdpb_c ih wdkiemZlZpbb
i_j_^ \\h^hf mkljhckl\Z \ wdkiemZlZpbx b
kh[ex^Zcl_ ijZ\beZ l_ogbdb [_ahiZkghklb

Kh^_j`Zgb_

MdZaZgby ^ey h[s_]h ihgbfZgby 70
MdZaZgby ih l_ogbd_ [_ahiZkghklb 71
H[ahj ^_lZe_c mkljhckl\ b jZ[hqbo qZkl_c 72
L_ogbq_kdZy bgnhjfZpby 72
<\h^ \ wdkiemZlZpbx b mijZ\e gb 73
HqbkldZ 75

802.020_SliceSy_Gebrauchsanleitung_20201028.indd 69 28.10.20 16:37

MdZaZgby ^ey h[s_]h ihgbfZgby

lj_^mij_^bl_evguc lj_m]hevgbd h[hagZqZ_l \k_ \Z`gu_ ^
[_ahiZkghklb mdZaZgby <k_]^Z kh[ex^Zcl_ bo \ bghf k
\hafh`gu k_jv_agu_ ljZ\fu

Jbkmgdb d l_dklm \u gZc^_l_ gZ i_j_^g_c kljZgbp_ h[eh
>_j`bl_ wlm kljZgbpm hldjulhc \h \j_fy hagZdhfe_gby k
bgkljmdpb_c ih wdkiemZlZpbb

A ;md\Zfb gZ jbkmgdZo h[hagZqZxlky ^_lZeb mkljhckl\Z b
kbkl_fu mijZ\e_gby

H[sZy bgnhjfZpby
<gbfZl_evgh ijhqlbl_ \kx mdZaZggmx \ ^Zgghc bgkljmdpb
wdkiemZlZpbb bgnhjfZpbx LZdbf h[jZahf \u ihemqbl_ \Z
j_dhf_g^Zpbb dZkZxsb_ky [_ahiZkghklb b h[kem`b\Zgby
mkljhckl\Z Djhf_ lh]h g_h[oh^bfh lhqgh kh[ex^Zlv mdZa
bgkljmdpbb ih wdkiemZlZpbb bamix®

OjZgbl_ wlm bgkljmdpbx ih wdkiemZlZpbb \ gZ^_`ghf f_k
\k_]^Z i_j_^Zcl_ __ ihke_^mxsbf ihevah\Zl_eyf

<Z`gu_ ijZ\beZ ihevah\Zgby® 6OLFH6\

J_^mdlhjgmx gZkZ^dm (gb \ dh_f kemqZ_ g_ jZaj_
ih]jm`Zlv \ \h^m GZkZ^dm ke_^m_l hqbsZlv \eZ`ghc
kZen_ldhc

G_ i_j_]jm`Zcl_ 6OLFH6\ _fdhklv fe

JZ[hlZcl_ k 6OLFH6\vr_ fbgml.

k_]^Z jZ[hlZcl_ k bamix® c kdhjhklb

5. 6OLFH6\wlh g_ f_evgbpZ >ey jZafheZ ki_pbc dhn_
kZoZjZ \ kZoZjgmx im^jm bkihr®ocessor® bamix
beb baf_evqbl_ev

802.020_SliceSy_Gebrauchsanleitung_20201028.indd 70 28.10.20 16:37

MdZaZgby ih l_ogbd_ [_ahiZkghklb

Gh` baf_evqbl_ev b jZ[hqb_ qZklb hq_gv hklju_ HiZkgh
ljZ\fbjh\Zgby ijb m^Ze_gbb
ij_^hojZgbl_ey gh`Z Z lZd`_ ijb mklZgh\d_ b kgylbb gh`
baf_evqbl_ey b jZ[hqbo qZkl_c

LZd`_ kh[ex^Zcl_ bgkljmdpbx ih wdkiem®ZlZpbb EDPL[

ljbf_g_gb_ ih gZagZq_gbx
6OLF®Hg_^gZagZq_g bkdexqbl_evgh ^ey qZklgh]h ijbf_g_gby \
^hfZrg_f ohayckl_ <g_k_gb_ l_ogbq_kdbo baf_g_gbc b ex[h]l
g_gZ^e_`Zs__ bkihevah\Zgb_ aZij_s_gu ba aZ k\yaZgghc k wl

G_^hims_ggu_ ihevah\Zl_eb
>_lyf \ \hajZkl_ e_l b klZjr_ Z lZd`_ ebpZf k h]jZgbq_ggufb
nbabq_kdbfb k_gkhjgufb beb mfkl_ggufb kihkh[ghklyfb beb k
g_^hklZldhf hiulZ beb agZgbc fh`gh ihevah\Zlvky mkljhckl\hf
ih^ ijbkfhljhf beb \ lhf kemqZ_ _keb hgb [ueb ijhbgkljmdlbjh\Z
hlghkbl_evgh [_ahiZkgh]h bkihevah\Zgby mkljhckl\Z b hkhagZx
hiZkghklb k\yaZggu_ k _]h bkihevah\Zgb_f G_ ^himkdZcl_ bk
[e_g^_jZ ^_lvfb \ dZq_kl_ b]jmrdb AZij_sZ_lky \uihegylv hqb
ihevah\Zl_evkdh_ l_ogbq_kdh_ h[kem`b\Zgb_ ^_lyf [_a ijbkfhlj
We_dljbq_kdbc ZiiZjZl ² wlh g_ b]jmrdZ >_lb g_ hkhagZxl hiZ
dhlhjZy fh`_l \hagbdgmlv ijb h[jZs_gbb k we_dljbq_kdbfb ZiiZj
<\b^m wlh]h g_h[oh^bfh ojZgblv mkljhckl\h \ g_^hklmighf ^ey

ljbf_g_gb_
lhklZ\vl_ 6O®LFgZ6j\h\gmx gZ^_`gmx ih^klZ\dm <h \j_fy i_j_ju
jZ[hl_ gbdh]^Z g_ klZ\vl_ mkljhckl\h gZ]hjyqmx ih_joghklv
hldjulh]h h]gy

HqbkldZ
Hqbkldm mkljhckl\Z ijh\h^bl_ ihke_ dZ`^Jh]hmjdbfhjgmxby
gZkZ^dm aZij_s_gh ih]jm`Zlv \ \h^m beb ^jnZbd_ijZ\bdehklb
^hklZlhqgh ijhlbjZgby \eZ`ghc ljyidhc

JZ[hlu ih j_fhglm
JZ[hlu ih j_fhglm jZaj_rZ_lky \uihegylv lhevdh gZrbf ki_pbZebkl
G_ijZ\bevguc j_fhgl fh`_l \ua\Zlv agZqbl_evgu_ m]jhau ^ey ihev
< kemqZ_ g_d\Zebnbpbjh\Zggh]h j_fhglZ fu g_ g_k_f hl_lkl_gg
ex[h]h jh^Z ms_j[

802.020_SliceSy_Gebrauchsanleitung_20201028.indd 71 28.10.20 16:37

H[ahj qZkl_c mkljhckl\Z

A	JZ[hqZy _fdhklv
B	<klZ\gZy lZj_edZ
C	Gh` baf_evqbl_ev k ij_^hojZgbl_e_f
D	>_j`Zl_ev ^ey ^bkdh\
E	J_^mdlhjgZy gZkZ^dZ
F	ljb\h^ghc \Ze
G	AZ]jmahqguc ehlhd
H	LhedZl_ev lZd`_ kem`bl ^ey ojZg_gby jZ[hqbo qZkl_
I	JZ[hqb_ qZklb

H[ahj jZ[hqbo qZkl_c

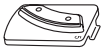
wlb ^_lZeb \oh^yl \ dhfie_dl g_ \k_o fh^_e_c

GZkZ^dZ ^ey j_adb f_edZy

GZkZ^dZ ^ey j_adb kj_^gyy

GZkZ^dZ ^ey j_adb]jm[Zy ^ey jzrlb

>bkd j_adZ f_edZy



>bkd j_adZ]jm[Zy

L_ogbq_kdZy bgnhjfZpby

ljb\h^	Mgb_jkZevgZy dmohggZy f®ZrbgZ bamix
<_k	] hkgh\gh_ mkljhckl\h
?fdhklv aZiheg_gby	FZdk fe
FZl_jbZe	Mklhcqb\ d ibs_\uf ijh^mdlZf b [_a\dmk_g
	G_ ijb]h^_g ^ey ijbf_g_gby \ fbdjh\hegh\hc i_qb
ljhba\h^bl_(e	6v*($* +DXSWVWUDVVH &+ 0HWWOHQ R_c
DhglZdl k ibs_\ufb ijh^mdlZfb	GZklhysbf ih^l_j`^Z_f qlh fZl_jbZeu b ijbgZ^e_`ghklb khhl_lkl\mxl klZg^Zjlm (1 Kh[ex^ZxIky \k_ ijh^mdlZfb ij_^mkfhlj_ggu_ aZdhghf]jZgbqgu_ agZq_gby
Fu hklZ\ey_f aZ kh[hc ijZ\h gZ \g_k_gb_ l_ogbq_kdbo baf_g_g	

802.020_SliceSy_Gebrauchsanleitung_20201028.indd 72 28.10.20 16:37

<\h^ \ wdkiemZlZpbx b mijZ\e_gb_

ljh_jvl_ dhfie_dl ihklZ\db Bf_cl_ \ \b^m qlh \ h[t_f ihklZ\db fh
\oh^blv g_ \k_ bah[jZ`_ggu_ jZ[hqb_ qZklb ,
H^gZdh \k_ jZ[hqb_ qZklb , fh`gh ijbh[j_klb ih hl^_evghklb

HiZkghklv ljZ\fbjh\Zgby ba aZ hkljuo djhfhd gh`_c b \jZsZxsboky ^_lZe_c

JZ[hlZ k gh`hf baf_evq(1)l_e_f

ljbf_g_gb_>ey baf_evq_gby h\hs_c emdZ dZimklu i_jpZ b ^
y[ehd fykZ lZd`_ ^ey ijb]hlh\e_gby lZjlZjZ iZrl_lh\ b ^j

lhf_klbl_ \klZ\gmx lZj_edm % \ jZ[hqmx _fdhklv $
M[_^bl_kv qlh q_luj_ \uklmiZ hlf_q_gu klj_edhc
\ jZ[hq_c _fdhklb lhqgh \hreb \ iZau gZ djZx

\deZ^urZ _fdhklb b aZnbdkbjh\Zebkv Jbk - G_ijZ\bevgZy
fh`_l ijb\_klb d k_jv_aghfm ih\j_`^_gbx mkljhckl\Z

Kgbfbl_ ij_^hojZgbl_ev gh`Z baf_evqbl_ey b \klZ\vl_ gh` baf_
& gZ gZijZ\eyxsbc rlbnl \klZ\ghc lZj_edb % KjZam ihke_
mklZgh\bl_ gZ f_klh ij_^hojZgbl_ev gh`Z

Gh` baf_evqbl_ev & hq_gv hkljuc ljb mklZgh\d_ b kgy
ke_^bl_ aZ l_f qlh[u g_ ihjZgblvky <k_]^Z bkihevamcl
ojZg_gby ijbeZ]Z_fuc ij_^hojZgbl_ev gh`Z

AZ]jmabl_ ibs_\u_ ijh^mdlu h\hsb njmdlu fykh b l ^

\ jZ[hqmx _fdhklv $ MdZaZgb_ ihkdhevdm \ j_amevlZl_ ba
fgh]b_ ibs_\u_ ijh^mdlu m_ebqb\Zxl k\hc h[t_f fu g_ j_dhf_
aZihegylv jZ[hqmx _fdhklv [he__ q_f gZ iheh\bgm

AZdjhcl_ jZ[hqmx _fdhklv $ mklZgh\b\ j_^mdlhjgmx gZkZ^d

MklZgh\bl_ bamix jlbdZevgh gZ ijb\h^ghc \Ze) b® \dZxqbl_ bam
mx kdhjhklv

lhe_aguc kh_l q_j_a aZ]jmahqguc ehlhd * fh`gh gZ[ex^Zlv
ijhp_kkhf jZ[hlu Z lZd`_ ^h[Z\eylv ^jm]b_ bg]j_^b_glu gZijb
ki_pbb `b^dhklb

<klZ\eylv l_j^u_ ij_^f_lu gZij dhklb eh`db b l ^ \
aZ]jmahqguc ehlhd * aZij_s_gh

;eZ]h^Zjy aZiZl_glh\Zgghc \klZ\ghc lZj_ed_ % fh`gh e_]dh
m^Zeylv ihj_aZggu_ ijh^mdlu iblZgby ba jZ[hq_c _fdhklb $

802.020_SliceSy_Gebrauchsanleitung_20201028.indd 73 28.10.20 16:37

JZ[hlZ k jZ[hqbfb qZklyfb

ljbf_g_gb^ey j_adb b rbgdh\Zgby h\hs_c lZdbo dZd emd ihj_c
ihfb^hju jZaj_aZgb_ ihiheZf beb q_l_jlbgdZfb h]mjpu j_^vd
fhjdh\v b l ^ njmdlh\ kujZ b l ^

lhf_klbl_ \klZ\gmx lZj_edm % \ jZ[hqmx _fdhklv $
M[_^bl_kv qlh q_luj_ \uklmiZ hlf_q_gu klj_edhc \ jZ[hq_c _fd
lhqgh \hreb \ iZau gZ djZx \deZ^urZ _fdhklb b aZnbdkbjh\Zebk
Jbk - l_j_^ mklZgh\dhc \klZ\ghc lZj_edb m[_^bl_kv qlh \ jZ
_fdhklb g_l hklZldh\ ibsb

MklZgh\bl_ gm`gmx jZ[hqmx qZklv , gZ ^_j`Zl_ev ^ey ^bkdh\
__ gZ gZijZ\eyxsbc rlbnl \klZ\ghc lZj_edb m[_^bl_kv qlh
ke_^bl_ aZ l_f qlh[u jZ[hqZy qZklv , \k_]^Z ijZ\bevgh \oh^be
^_j`Zl_ev ^ey ^bkdZ kh a\mdhf s_eqdZ

JZ[hqb_ qZklb , hq_gv hklju_ ljb mklZgh\d_ b kgylbb jZ
qZkl_c ke_^bl_ aZ l_f qlh[u g_ ihjZgblvky

AZdjhcl_ jZ[hqmx _fdhklv $ mklZgh\b\ j_^mdlhjgmx gZkZ^dm

MklZgh\bl_ mgb_jkZevguc jmqghc [e_g^_j _jlbdZevgh gZ ijb\h
b aZkuivl_ h\hsb beb njmdlu \ aZ]jmahqguc ehlhd _f
\Zf [m^_l e_]q_ jZ[hlZlv _keb aZ]jmahqguc ehlhd [m^_l aZiheg
ijh^mdlZfb gZ \kx rbjbgm

<Z`gZy bgnhjfZpby g_ ^Z\bl_ kebrdhf kbevgh gZ ibs_\u_ ijh^m
gZ lhedZl_ev + GZ`Zlby iZevp_f ^he`gh [ulv ^hklZlhqgh wlh
kjhd kem6[QuLF®H6\

<klZ\eylv l_j^u_ ij_^f_lu gZij dhklb eh`db b l ^ \
aZ]jmahqguc ehlhd *

;eZ]h^Zjy aZiZl_glh\Zgghc \klZ\ghc lZj_ed_ % fh`gh e_]dh b
m^Zeylv ihj_aZggu_ ijh^mdlu iblZgby ba jZ[hq_c _fdhklb $ J

802.020_SliceSy_Gebrauchsanleitung_20201028.indd 74 28.10.20 16:37

Hqbkldm

Hqbkldm mkljhckl\Z \k_]^Z ijh\h^bl_ g_ihkj_^kl_ggh ihk
dZ`^h]h ijbf_g_gby

MklZgh\e_ggmx jZ[hqmx qZklv , fh`gh e_]dh b [_ahiZkgh kg
^_j`Zl_ey ^ey ^bkdZ \u^Z\b\ kaZ^b jZ[hqmx qZklv ba ^_j`Zl_
Jbk /

HiZkghklv ljZ\fbjh\Zgby ba aZ hkljuo djhfhd gh`_c b
\jZsZxsboky ^_lZe_c

MdZaZgb_ leZklfZkkh\u_ q®Zkhb gh6OiLjFH6g\ylv ^ey ibs_\uo
ijh^mdlh\ kh]eZkgh (1 H^gZdh hgb baf_gyxl k\hc p_
\ke_^kl\b_ dhglZdlZ k g_dhlhjufb ijh^mdlZfb gZijbf_j fhjdh\
k_dehc Wlh gbdhbf h[jZahf g_ \j_^bl a^hjh\vx Hqbkldm fh
ijh\h^blv ljyidhc kfhq_gghc ebfhgguf khdhf beb kZeZlguf fZ
aZ\bkbfhklb hl \b^Z baf_g_gby p_lZ fh`gh lZd`_ bkihevah\Zl
^ey ihkm^hfh_qghc fZrbgu

<k_ ^_lZeb djhf_ j_^mdlhjghc gZkZ^db (fh`gh fulv \ ihkm
fZrbg_ J_^mdlhjgmx gZkZ^dm (gb \ dh_f kemqZ_ g_ jZaj_
ih]jm`Zlv \ \h^m beb ^jm]b_ `b^dhklb ljhlbjZcl_ gZkZ^dm lhe
ljyidhc

G_ hklZ\eycl_ hkljuc gh` baf_evqbl_ev \ \h^_ ^ey fulvy
ihkm^u LsZl_evgh \uljbl_ gZkmoh gh` baf_evqbl_ev \jm
b kjZam `_ mklZgh\bl_ ij_^hojZgbl_ev gh`Z

;m^vl_ hklhjh`gu ijb h[jZs_gbb kh \k_fb hkljufb \klZ\dZfb

OjZgbl_ 6O®LF Hk6\ohf g_^hklmighf ^ey ^_l_c f_kl_

802.020_SliceSy_Gebrauchsanleitung_20201028.indd 75 28.10.20 16:37

SliceSy®

Kære kunde

Med 6 O L F®H 6 og bamix® kan du nemt og hurtigt hakke, rive eller snitte grøntsager, frugt og kød. Apparatet kan anvendes til utroligt mange ting takket være de forskellige arbejdsdele (fås i nogle lande som ekstra tilbehør). 6 O L F®H 6 \ må kun bruges sammen med den originale bamix®.

Læs nærværende brugsanvisning igennem før apparatet tages i brug, og vær især opmærksom på sikkerhedsanvisningerne.

Indholdsfortegnelse

Henvisninger til læsning _____ 77
Sikkerhedsanvisninger _____ 78
Oversigt over apparatets dele samt arbejdsdele _____ 79
Tekniske specifikationer _____ 79
Ibrugtagning og betjening _____ 80
Rengøring _____ 82

802.020_SliceSy_Gebrauchsanleitung_20201028.indd 76 28.10.20 16:37

Henvisninger til læsning

Advarselstrekanten markerer anvisninger, der er vigtige for sikkerheden. Anvisningerne skal altid overholdes, i modsat fald kan der ske alvorlige kvæstelser.

%OOHGHUQH WLO WHNVWHQ ¿QGHV Sn RPVODJVV på denne side, når brugsanvisningen læses igennem.

A Der henvises til billeder, apparatdele samt betjeningsdele med bogstaver.

Generelt
Læs informationerne i nærværende brugsanvisning opmærksomt igennem. Disse giver vigtige henvisninger vedrørende apparatets sikkerhed og betjening. Derudover skal brugsanvisningen til bamix ® overholdes nøje.

Opbevar omhyggeligt brugsanvisningen, og giv den videre til den næste bruger.

9LJWLJH 6LNNHUKHGVKHQYLVQLQJHU

1. Motordelen (E) må under ingen omstændigheder dykkes ned i vand. Delen skal tørres af med en fugtig klud.
2. Fyld aldrig for meget i 6OLF®HHG. Kapacitet maks. 730 ml
3. Lad ikke 6OLF®HHG køre i mere end 3 minutter ad gangen.
4. Lad altid bamix ® køre i hastighedstrin 2.
5. 6OLF®HHG er ingen kværn! Skal der kværnes krydderier, kaffe, sukker (til flormelis), skal du bruge bamix ® processor eller en 'U\ *ULQGHU

802.020_SliceSy_Gebrauchsanleitung_20201028.indd 77 28.10.20 16:37

Sikkerhedsanvisninger

Kniven, samt rive- og snitteknivene er meget skarpe! Der er fare for VQLWVnU QnU NQLYEHVN\WWHOVHQ IMHUQHV VDPW Q snitteskiverne sættes i og tages ud.

Overhold også brugsanvisningen til bamix ®.

Tilsigtet brug
6 O L F ® H r k kun dimensioneret til privat brug i husholdningen. Tek niske ombygninger og enhver anvendelse, som ikke er tilsigtet, er forbudt pga. de dermed forbundne farer.

Uautoriserede brugere
Apparatet kan bruges af børn over 8 år samt af personer med nedsat fysiske, sensoriske og mentale evner eller mangel på erfaring og viden, når de er under opsyn eller er blevet instrueret i apparatets sikre brug og farerne ved apparatet. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og pleje må ikke udføres af børn uden opsyn. Et elektrisk apparatet er intet legetøj. Børn forstår ikke de farer, som kan opstå under brugen af elektriske apparater. Brug og opbevar apparatet uden for børns rækkevidde.

Anvendelse
Placer 6 O L F ® H på et plant, sikkert underlagt. Apparatet må ikke placeres på en YDUP ÀDGH HOOHU L Q UKHGHQ DI nEHQ LOG XQGHU SDXVH

Rengøring
Rengør apparatet efter hver brug. 0 R W R U G H O H Q Pn LNNH G\NNHV QHG L andre væsker. Det er som regel nok at tørre den af med en fugtig klud.

Reparationer
5 H S D U D W L R Q H U Pn NXQ XGI¡UHV DI YRUHV NYDOL¿FHUHGH Der kan opstå alvorlige farer for brugeren, hvis apparatet ikke repareres som foreskrevet. Vi påtager os intet ansvar for eventuelle skader som følge af ukorrekt udførte reparationer.

802.020_SliceSy_Gebrauchsanleitung_20201028.indd 78 28.10.20 16:37

Oversigt over apparatets dele

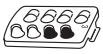
A	800.023	Skål
B	500.008	Udtømningsplade
C	801.006	Kniv med beskyttelse
D	800.028	Pladeholder
E	500.001	Motordel
F		Drivaksel
G		Åbning
H	800.025	Stempel/skubber (bruges også til opbevaring af delene)
I		Rive- og snitteskiver

Oversigt over rive- og snitteskiver

(Delene leveres ikke med alle modeller)

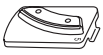
801.001 Rivejern, fint

801.002 Rivejern, mellem



801.003 Rivejern, grov (f.eks. til kartofler)

801.010 Snitter, tynd



801.011 Snitter, tyk

Tekniske specifikationer

Motor	Universel køkkenmaskine bamix ®
Vægt	650 g (basisapparat)
Kapacitet	maks. 730 ml
Materiale	bestandig over for fødevarer, smagsneutral
	Må ikke komme i microbølgeovn
Fabrikant	ESGE AG, Hauptstrasse 21, CH-9517 Mettlen/Schweiz
Levneds-middelkontakt	Hermed bekræfter vi, at materialet og tilbehøret overholder EN-norm 10/2011. Grænseværdier iht. loven overholdes.

Der tages forbehold for tekniske ændringer.

802.020_SliceSy_Gebrauchsanleitung_20201028.indd 79 28.10.20 16:37

Ibrugtagning og betjening

Kontrollér leveringen. Du bedes være opmærksom på, at muligvis ikke alle viste arbejdsdele (I) leveres. Alle arbejdsdele (I) kan bestilles ekstra.

Fare for kvæstelser på skarpe kanter/knive og roterende dele.

1. Arbejde med kniven (C)

Anvendelse: Bruges til at hakke grøntsager (løg, kål, paprika osv.), frugt (æbler), kød (også til fremstilling af tatar, pateer og lignende), nødder.

Før udtømningspladen (B) ned i skålen (A). Sørg for, at de fire udsparinger (markeret med pilen) i skålen passer nøjagtigt i kærvene på kanten af skålens indsats (bill. J). Føres den forkert ned i skålen, kan der ske permanente skader på apparatet.

Fjern knivens beskyttelse, og sæt kniven (C) på udtømningspladens (B) stift. Knivbeskyttelsen skal sættes på igen med det samme efter rengøringen.

Kniven (C) er meget skarp! Pas på, at du ikke kommer til skade, når kniven føres ned i skålen eller tages ud igen. (Brug altid den medfølgende beskyttelse til knivens opbevaring)

Put levnedsmidler (grøntsager, frugt, kød osv.) ned i skålen (A). OBS: Mange madvarer fylder mere, når de hakkes. Derfor bør skålen kun fyldes halvt op.

Luk skålen (A), idet motordelen (E) sættes på.

Placer bamix® lodret på drivakslen (F), og tænd for bamix® i hastighed 2.

Tip: Arbejdet kan iagttages gennem åbningen (G), og der kan tilsættes yderligere ingredienser (såsom æg, krydderier, væske).

Før aldrig hårde genstande (f.eks. knogle, ske osv.) ind gennem åbningen (G).

Den patenterede udtømningsplade (B) gør det meget nemt at tage den færdige mad ud af skålen (A) (bill. K).

802.020_SliceSy_Gebrauchsanleitung_20201028.indd 80 28.10.20 16:37

Tärkeitä ohjeita

Turvallisuuden kannalta tärkeät ohjeet on merkitty tällä varoituskolmiolla. Noudata aina näitä ohjeita.
Ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa vakavan loukkaantumisen.

Tekstiin liittyvät kuvat löytyvät kansilehden liepeestä. Pidä kuvia esillä perehtyessäsi käyttöoppaaseen.

A Oppaassa käytetyt kirjaimet viittaavat kuviin, laitteen osiin sekä siihen liitettäviin osiin.

Yleistä
Lue tämän käyttöoppaan ohjeet huolellisesti läpi. Se sisältää tärkeitä laitteen turvallisuutta ja käyttöä koskevia ohjeita.
Myös bamix®-laitteen käyttöoppaan ohjeita on noudatettava tarkasti.
Säilytä käyttöopas huolellisesti ja luovuta se tarvittaessa laitteen mukana seuraavalle käyttäjälle.

7 l U N H L W l 6 O L F H6 l W W H H Q Ha l W W H H Q k o s k e v i a s ä ä n t ö j ä

1. Voimansiirto-osaa (E) ei saa koskaan upottaa veteen. Puhdista voimansiirto-osa kostealla liinalla.
2. Älä täytä 6 O L F H6 l W W H H Q a l W W H H Q liian täyteen! Täyttömäärä enint. 730 ml
3. b O l N l \ W W O L F H6 l W H W W D \ O L P L Q X X W L Q D M D Q
4. Käytä laitetta aina bamix®-sauvasekoittimen nopeudella 2.
5. 6 O L F H6 l W W H H Q l e mylly! Käytä mausteiden, kahvin, sokerin (tomusokeriksi) jne. jauhamiseen bamix®-prosessoria tai hakkuria.

802.020_SliceSy_Gebrauchsanleitung_20201028.indd 84 28.10.20 16:37

Turvallisuusohjeet

Silppurin terä ja muut teräosat ovat erittäin teräviä! Teränsuojuksen poistamisessa sekä silppurin terien asentamisessa ja irrottamisessa on loukkaantumisen vaara.

1 R X G D W D P \ | ® H D W [W H H Q N l \ W W | R S S D D Q R K M H L W D

. l \ W W | W D U N R L W X N V H Q P X N D L Q H Q N l \ W W |
6 O L F H ® o n tarkoitettu ainoastaan kotitaloudessa tapahtuvaan \ N V L W \ L V H H Q N l \ W W | | Q. Tekniset muutokset ja kaikki käyttötarkoituksesta poikkeava käyttö on kielletty niihin liittyvien vaaratekijöiden vuoksi.

/ D L W W H H Q N l \ W W l M L O O H D V H W H W X W U D M R L W X N V H W
Laite ei sovellu alle 8-vuotiaiden lasten tai henkilöiden käyttöön, joiden alentuneet fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt tai kokemuksen tai tietojen puute estävät laitteen turvallisen käytön. Tällaiset henkilöt saavat käyttää laitetta ainoastaan heidän turvallisuudestaan vastaavan ja laitteen käytöstä mahdollisesti johtuvat vaarat ymmärtävän henkilön valvonnassa, joka neuvoo heille laitteen turvallisen käytön. On huolehdittava siitä, että lapset eivät pääse leikkimään laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman aikuisen valvontaa. Sähkölaite ei ole leikkikalu. Lapset eivät voi tunnistaa sähkölaitteeseen liittyviä vaaroja. Laitetta tulee käyttää ja sitä saa säilyttää vain poissa lasten ulottuvilta.

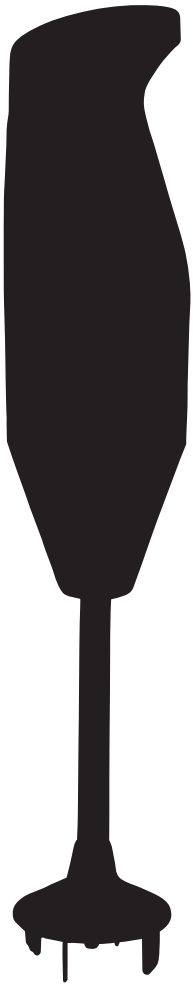
. l \ W W |
Aseta 6 O L F H ® H16 tasaiselle ja turvalliselle alustalle. Pitäessäsi taukoa laitteen käytöstä, älä koskaan aseta sitä kuumalle tasolle tai avotulen lähettyville.

Puhdistus
Puhdista laite jokaisen käytön jälkeen. Älä upota voimansiirto-osaa veteen tai muuhun nesteeseen. Pyyhkiminen kostealla liinalla riittää yleensä laitteen puhdistamiseen.

Korjaukset
Korjauksia saavat suorittaa ainoastaan valmistajan valtuuttamat ammattihenkilöt. Asiattomat korjaukset voivat aiheuttaa huomattavan vaaran laitteen käyttäjälle. Valmistaja ei ota vastuuta laitteen asiantuntemattoman korjauksen aiheuttamista vahingoista.

802.020_SliceSy_Gebrauchsanleitung_20201028.indd 85 28.10.20 16:37

bamix®
of Switzerland



FULL INSTRUCTION MANUAL
bamix® SliceSy® 802.020
© ESGE AG, Hauptstrasse 21, CH-9517 Mettlen/Schweiz
10.20.