

deutsch
français
italiano
english
español
norsk
nederlands
dansk
finland
svenska

GASTRO 200

bamix[®]
of Switzerland




INSTRUCȚIUNI DE FOLOSIRE


Mixerul original *bamix* este de peste 50 de ani favoritul a peste 12 milioane de utilizatori, in primul rand datorita versatilitatii, usurintei in utilizare si la curatare.


Ca urmare a cererilor repetate din zona profesionala marca bamix a extins programul de produse cu aparate construite special pentru uz profesional.


Motorul puternic de 200W si piciorul lung din otel inox permit procesarea unor cantitati de pana la 20L.

In acest scop puteti folosi cele 4 accesorii:

 Lama multifunctionala toaca si marunteste legume crude si fierte, carne gatita, legume in supe; sparge cuburi de gheata si omogenizeaza fructele congelate. Atentie: Lama multifunctionala are margini ascutite. In caz de folosire neatenta exista riscul de taiere.

 Disc batator bate albusurile de ou, laptele, smantana, untul. Pentru a amesteca si omogeniza sosurile si supele. Pentru toate preparatele usoare, spumoase

 Disc amestecare pentru prepararea maionezei, sosurilor, cocktailurilor, a compozitiei pentru clatite, shake-urilor, dressingurilor pentru salate. Pentru toate preparatele cu o consistenta groasa si cremoasa

 Lama toicator toaca si marunteste carnea cruda sau gatita, chiar si peste. Ideala pentru legumele fibroase. Atentie: Lama multifunctionala are margini ascutite. In caz de folosire neatenta exista riscul de taiere.

PENTRU SIGURANTA DUMNEAVOASTRA.

Va rugam sa cititi cu atentie aceste instructiuni inainte de a porni aparatul.

Inainte de folosire

Va rugam sa cititi cu atentie toate informatiile continute in aceste instructiuni de folosire. Va ofera sfaturi foarte importante despre folosirea, siguranta si intretinerea produsului. Pastrati aceste instructiuni la indemana si predati-le unui alt utilizator, la nevoie. Produsul poate fi folosit doar pentru scopul pentru care a fost construit, conform instructiunilor din acest manual.

Cititi cu atentie instructiunile de siguranta

Instructiuni de siguranta pentru bamix GASTRO 200

- Acest aparat nu este destinat folosirii de catre persoane (inclusiv copii) cu abilitati limitate din punct de vedere fizic, senzorial sau mental sau cu lipsa de experienta/cunostinte, in afara situatiilor in care sunt supravegheate continuu de persoane responsabile de siguranta lor sau au fost instruite cu atentie cu privire la modul de folosire a aparatului
- Copiii trebuie supravegheati permanent pentru a nu se juca cu aparatul
- Copiii nu trebuie lasati sa foloseasca aparatul fara o supraveghere atenta
- In cazul in care cablul electric sau stecherul aparatului sunt deteriorate ele trebuie inlocuite sau reparate de catre producator/importator sau un service autorizat al acestuia pentru a evita orice risc care poate aparea
- Mixerul trebuie intotdeauna deconectat de la priza atunci cand nu este supravegheat, cand se ataseaza/detaseaza accesorii sau cand este curatat
- Aparatul trebuie intotdeauna conectat la surse de curent alternativ cu voltaj conform cu placuta de identificare a produsului

- Un produs electric nu este o jucarie. Copiii nu sunt constienti de pericolele care pot aparea atunci cand folosesc aparate electrice. In consecinta, tineti aparatul departe de copii atat in cazul folosirii cat si pastrarii lui
- Nu asezati aparatul pe suprafete fierbinti sau langa flacari deschise pentru a fi siguri ca nu se va topi carcasa acestuia
- Produsul poate fi scufundat in lichide pana la nivelul manerului
- Nu curatati/spalati produsul in masina de spalat vase
- Opriti aparatul sau – cel mai recomandat – scoateti-l din priza atunci cand umblati la partile mobile (cand il curatati sub jet de apa la robinet) sau cand schimbati accesoriile
- Porniti aparatul doar atunci cand mixerul este in interiorul vasului
- bamix este dotat cu un sistem de siguranta care previne punerea accidentala in functiune si care opreste aparatul deodata ce butonul nu mai este apasat
- Scoateti aparatul din priza atunci cand apare ceva neprevazut in folosirea mixerului sau atunci cand nu il folositi
- Nu scoateti niciodata aparatul din priza cu mainile ude
- Nu ridicati si nu trageți niciodata aparatul de cablu
- Nu trageți si nu utilizati cablul pe langa suprafete ascutite
- Nu asezati si nu atarnati cablul pe suprafete incinse sau flacari deschise si protejati-l de contactul cu caldura sau ulei
- Aparatul nu trebuie pornit atunci cand:
 - Aparatul, carcasa sau cablul sunt deteriorate
 - Banuiti un defect dupa ce aparatul a fost scapat pe jos sau o problema similara a fost intampinata

In aceste cazuri aparatul trebuie prezentat unei unitati service abilitate de catre producator/importator

- Orice reparatie poate fi efectuata doar de unitatea service abilitata de catre producator/importator. In caz unor reparatii efectuate de persoane neautorizate pot fi generate pericole majore iar garantia produsului este anulata.
- Daca aparatul este utilizat pentru orice alt scop in afara celor pentru care a fost construit, producatorul/importatorul nu isi asuma nici o responsabilitate pentru neplacerile care pot aparea. De asemenea, in acest caz este pierduta si garantia produsului
- La sfarsitul ciclului de viata a produsului, debarasarea de acesta se va face conform legilor in vigoare in locul de rezidenta
 Producatorul isi rezerva dreptul de a face modificari tehnice sau specifice anumitor tari.

Folosirea bamix GASTRO 200

Folositi bamix GASTRO direct in vasul sau tigaia in care gatiti. Aceasta presupune mai putine timp pentru curatat, avand in vedere ca lucrul se desfasoara direct in vas. Nu este nevoie sa mutati ingredientele dintr-un vas in altul.

bamix GASTRO este folosit in special pentru urmatoarele operatii:

- pentru a prepara si amesteca sosuri reci sau calde (intre 1 si 20L)
- pentru a pasa supele de legume (intre 2 si 20L)
- pentru a omogeniza supele si sosurile (cantitati mai mari de 1L)
- pentru a bate si intari albusurile de ou (cel putin 5 albusuri)
- pentru amestecuri lichide (sufleu de branza etc.)
- pentru a amesteca si omogeniza fructele congelate pentru inghetate
- pentru a prepara gemuri
- pentru a bate frisca (mai mult de 1L)
- pentru lichide in general

- pentru fructe si milk shake-uri
- pentru maioneza, unt cu condimente
- pentru a sparge gheata si fructe congelate
- pentru a bate amestecuri pe baza de inghetata

Lucrul cu bamix GASTRO 200

Tocat si maruntit

Miscati intotdeauna *bamix* GASTRO usor, din incheietura, si coborati-l in ingrediente, fara presiune. Miscati aparatul sus-jos in interiorul vasului. Durata procesarii determina finetea rezultatului.

Batut

Coborati *bamix* GASTRO inclinat in interiorul vasului si miscati-l usor sus-jos. Repetati actiunea pana cand continutul se intareste.

Amestecare

Coborati *bamix* GASTRO inclinat, cu accesoriul disc amestecare atasat, in interiorul vasului si amestecati.

Sfat:

Atunci cand se proceseaza cantitati mici tineti vasul inclinat. Astfel evitati stropirea in timpul lucrului.

Curatare

Intotdeauna dupa folosire clatiti bine tija si partea de jos a aparatului sub jetul de apa de la robinet, calda sau rece, dupa care asezati *bamix* GASTRO in suportul sau de perete. Aparatul este izolat impotriva lichidelor pana la nivelul butoanelor.

Intretinerea bamix GASTRO

Periodic, puneti 2-3 picaturi de ulei vegetal la baza angrenajului (unde se monteaza lamele) si porniti aparatul pentru 2 minute, dupa care clatiti-l in apa fierbinte pentru a inlatura urmele de ulei.

Acest aparat a fost construit numai pentru prepararea mancarii si alimentelor.

Folosirea pentru alt scop a lui *bamix* GASTRO poate fi periculoasa si poate duce la raniri grave. Atunci cand aparatul este folosit incorect, garantia produsului este anulata.

La sfarsitul ciclului de viata a produsului debarasarea de acesta se va face conform legilor in vigoare in locul de rezidenta.

Specificatii tehnice:

Model:	<i>bamix</i> GASTRO 200
Putere motor:	230V/200W
Turatii:	turatie 1: ~ 10.000 r.p.m. turatie 2: ~ 17.000 r.p.m. Functionare de scurta durata: 5 min
Izolatie:	dubla
Lungime totala:	39.5cm
Adancime de scufundare:	~ 25cm
Cablu:	spiralat, extensibil
Greutate:	~ 1000g

Testat:



Importator/service:
SC Brands World Distribution srl.
Intr. Porumbilor 2, sector 6, 060848 - Bucuresti
Tel.: 021.4301822, office@brandsworld.ro
www.brandsworld.ro