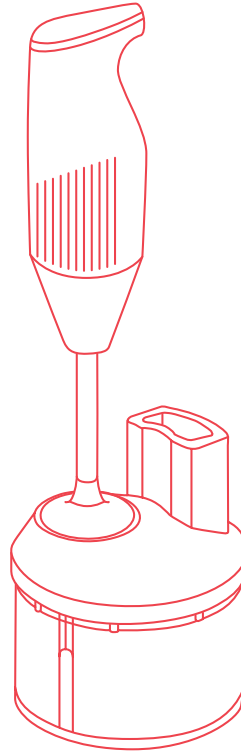


bamix[®]
of Switzerland

Your Swiss quality product

SliceSy[®]

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

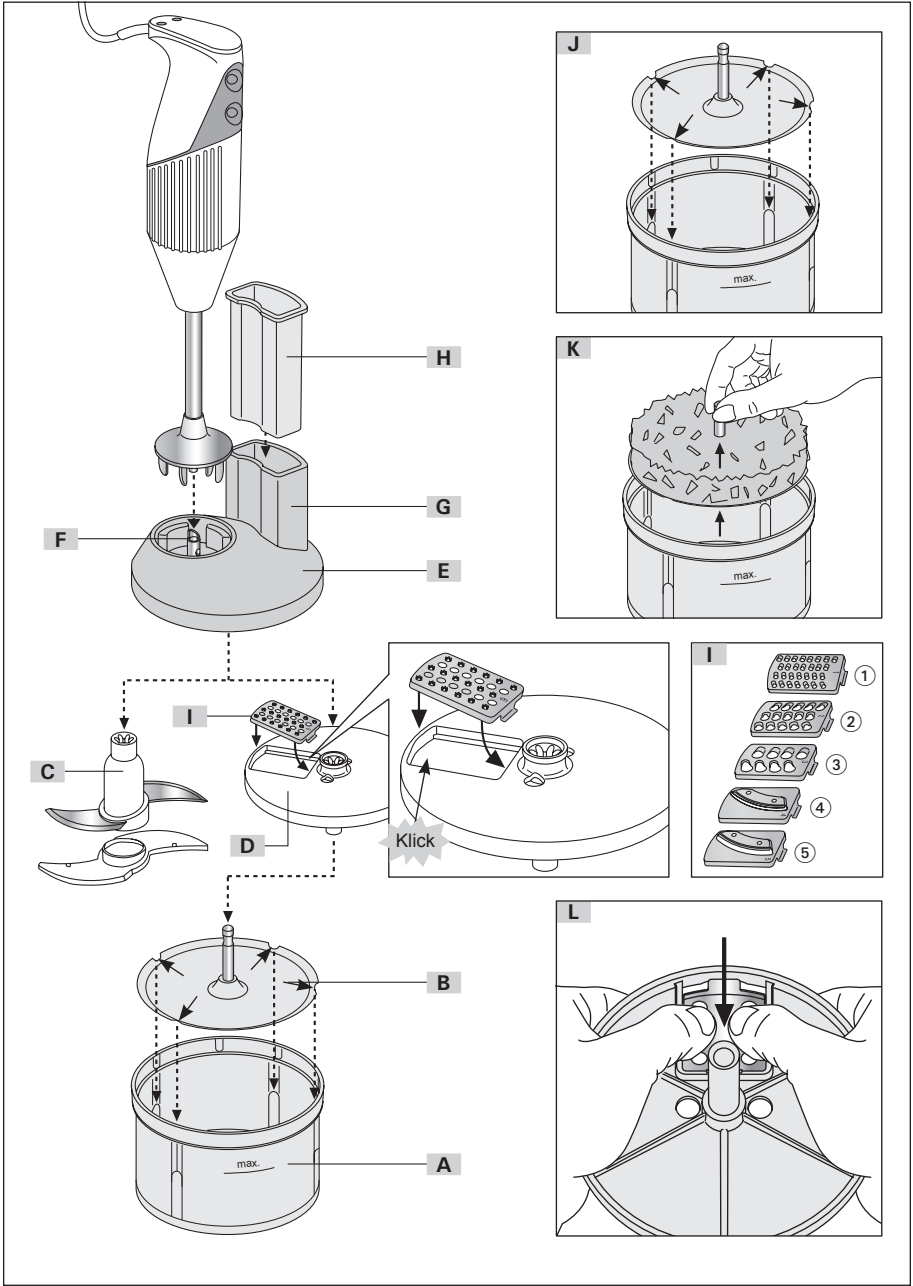


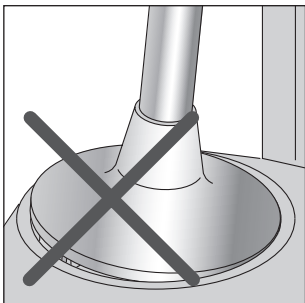
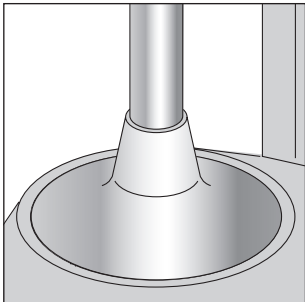
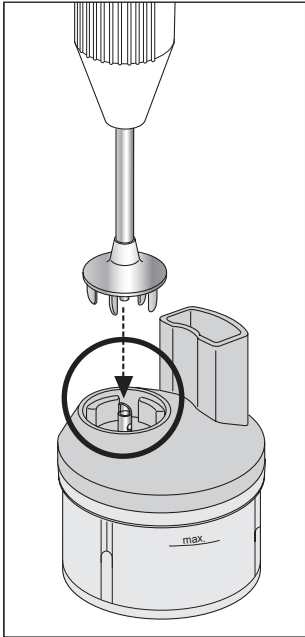
FULL INSTRUCTION MANUAL

bamix[®] SliceSy[®]




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






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!

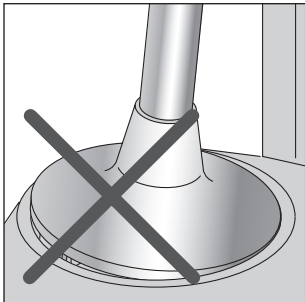
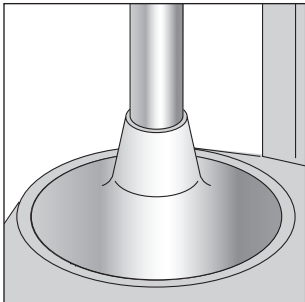
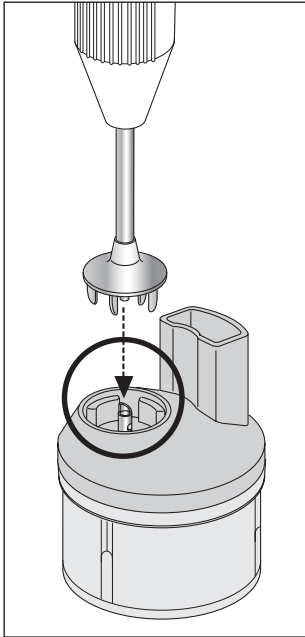
Non idoneo per funzionamento continuato, max. 3 minuti.

Indicaciones importantes

 Hay que introducir por entero la campana protectora del **bamix**[®] en la apertura del elemento de transmisión.

No presionar demasiado fuerte en el empujador al trabajar. Basta con la presión de un solo dedo!

No utilizar en funcionamiento continuado más de 3 minutos.



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.

Důležité pokyny



Ochranný kryt Vašeho mixéru **bamix**[®] se musí celý zavést do otvoru krytu hnacího ústrojí.

Při práci netlačte příliš silně na plnicí závěr. Stačí přitlačení jedním prstem!

Zařízení není určeno pro trvalý provoz, ale na provoz max. 3 min.

Ważne wskazówki



Pokrywkę ochronną urządzenia **bamix**[®] należy całkowicie włożyć w otwór nasadki z przekładnią.

Podczas pracy nie naciskać zbyt mocno na popychacz. Wystarczy naciskać jednym palcem!

Urządzenie nie nadaje się do pracy ciągłej; maks. 3 min.

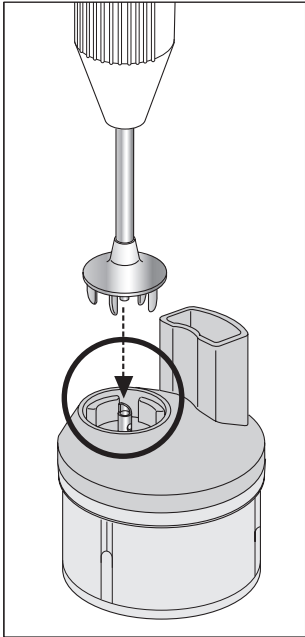
Важные указания



Защитный кожух **bamix**[®] необходимо полностью ввести в отверстие редукторной насадки.

Во время работы не давите слишком сильно на толкатель. Нажатия пальцем достаточно!

Не для постоянной работы, макс. продолжительность работы — 3 мин.



Viktig 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.

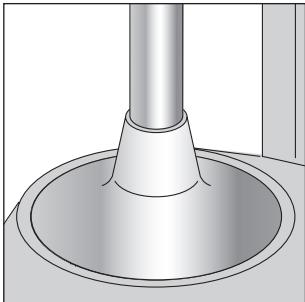
Viktige merknader



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.

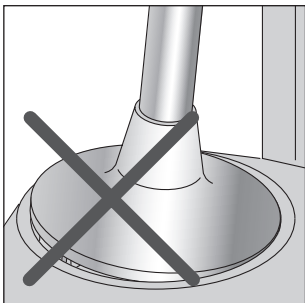


Viktiga hänvisningar



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.**



SliceSy®

Früchte- und Gemüse-Schneider

Lieber Kunde

Zusammen mit dem **SliceSy®** 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 **SliceSy®** 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.

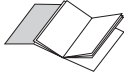
Inhaltsverzeichnis

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

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.

Wichtige SliceSy® - Regeln

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 **SliceSy®** nicht! Max. Füllmenge 730 ml.
3. Arbeiten Sie mit dem **SliceSy®** **nicht länger als 3 Minuten**.
4. Arbeiten Sie mit Ihrem **bamix®** immer auf der 2. Geschwindigkeitsstufe.
5. Ihr **SliceSy®** ist keine Mühle! Zum Mahlen von Gewürzen, Kaffee, Zucker (zu Puderzucker) verwenden Sie bitte den **bamix® Processor oder Hacker**.

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 **SliceSy®** ist 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 **SliceSy®** 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.

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)

	①	801.001	Raspel, fein
	②	801.002	Raspel, mittel
	③	801.003	Raspel, grob (Rösti)
	④	801.010	Scheiben-Schneider, fein
	⑤	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
Lebensmittelkontakt	Hiermit bestätigen wir, dass das Material und Zubehör EN-Norm 10/2011 entspricht. Die gesetzlichen Grenzwerte werden eingehalten.

Technische Änderungen vorbehalten.

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 Arbeitsgefäß 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 Schnittgut mühelos und sauber aus dem Arbeitsgefäß (A) entnehmen (Abb. K).

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 Arbeitsgefäß 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 Arbeitsteil (I) immer korrekt in den Scheibenträger einrastet («Klick»-Geräusch)!**



Die Arbeitsteile (I) sind sehr scharf! Achten Sie beim Aufstecken 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 **SliceSy®**).



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).



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 **SliceSy®** sind nahrungsmittellecht (gemäß EN 10/2011). Allerdings werden sie durch gewisse Nahrungsmittel (z.B. Karotten, Rinden) 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 **SliceSy®** an einem trockenen und für Kinder unzugänglichen Ort auf.

SliceSy[®]

The chopper – grater – slicer

Dear customer

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



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

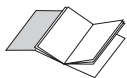
Table of contents

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

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 **SliceSy®**. Also consult the instructions of your **bamix®** wand mixer.

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

Important SliceSy® rules

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 **SliceSy®**! max. filling volume 730 ml
3. **Do not work longer than 3 minutes with the SliceSy®.**
4. Use speed 2 of your **bamix®** to operate the **SliceSy®**.
5. Your **SliceSy®** is not a grinder! For grinding spices, coffee, sugar (into icing sugar), please use the **bamix® Processor or Grinder** (wet & dry grinder).

Pay attention to the safety instructions



The blade and all other attachments are very sharp! Please pay attention when removing the blade guard and when clipping on the chopping/grating tools or removing them from the attachments holder.

Please also consult the instructions of your bamix®.

Purpose of use

The **SliceSy®** is for **household use** only. For safety reasons, technical modifications and any improper use are prohibited.

Non-authorized 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 **SliceSy®** on a safe, flat surface. Do not put the appliance down on hot surfaces or near open flames.

Cleaning

We suggest cleaning the **SliceSy®** after each use. **The transmission unit (E) is not watertight and should never be immersed in water or any other liquid 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.

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)

	①	801.001	Grater, fine
	②	801.002	Grater, medium
	③	801.003	Grater, coarse (Roesti)
	④	801.010	Slicer, thin
	⑤	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.

How to use the SliceSy®

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.



Risk of injury by sharp edges/blades and rotating parts.

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** (fig. 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 recommend that you not fill the bowl more than halfway.

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).

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

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 (fig. 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 put the attachment holder on the spindle of the discharge plate (B) (fig. I).



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

The attachments (I) are very sharp! Be careful not to injure yourself when 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 of one finger should be enough to do the job (and will extend the life of your **SliceSy**[®]).

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).

Cleaning



Clean the **SliceSy®** as soon as you have finished working.

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).



Risk of injury by sharp edges/blades and rotating parts.

Tip: All parts of the **SliceSy®** 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.



Do not leave sharp blades in soapy water. Carefully dry the blade by hand and replace the blade guard immediately.

Please use extreme care when handling all sharp blades.

Please store your **SliceSy®** in a dry place, out of reach of children.

SliceSy®

Râper, trancher, hâcher

Cher client,

Avec le **SliceSy®** et 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 **SliceSy®** 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.

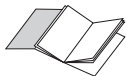
Contenu

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

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 identifiés par des lettres alphabétiques.



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.

Règles importantes pour le SliceSy®

1. Ne jamais plonger l'élément de transmission (E) dans l'eau. Frottez cette pièce avec une patte humide.
2. Ne surchargez pas votre **SliceSy®**! quantité de remplissage maxi 730 ml
3. **Ne travaillez pas plus de 3 min avec votre SliceSy®.**
4. Utilisez toujours la 2^{ème} vitesse de votre mixeur-plongeur **bamix®**.
5. Votre **SliceSy®** n'est pas un moulin! Pour mouliner des épices, du café ou du sucre, utilisez le **bamix® Processor**.

Consignes de sécurité



Attention: le couteau hachoir et les râpes sont affûtés! Maniez-les avec précaution afin d'éviter toutes blessures.

Veillez consulter le mode d'emploi de votre mixeur-plongeur bamix®.

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'élément de transmission dans l'eau ou d'autres liquides.** En général, il suffit de frotter 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.

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)

	①	801.001	râpe fine
	②	801.002	râpe moyenne
	③	801.003	râpe grossière
	④	801.010	lamelles fines
	⑤	801.011	lamelles épaisses

Caractéristiques techniques

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.

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 (I).



Risque de blessures causées par des arêtes vives, des couteaux et 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). **Vérifiez que les quatre bombements dans le récipient (marqués par une flèche) s'adaptent dans les entailles de l'assiette de fond** (illustration J). 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 2^{ème} vitesse.

Conseil: à travers l'orifice de remplissage (G), vous pouvez suivre l'avancement du travail, avec la possibilité de rajouter des ingrédients (œufs, épices, liquides).



Ne jamais ajouter **d'objets durs** (os, cuillère, etc.) à travers l'orifice de 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).

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).

Prenez garde que les quatre bombements du récipient (marqués par une flèche) s'adaptent aux entailles de l'assiette de fond (illustration J). Veuillez vous assurer que, avant de placer l'assiette de fond, aucun reste d'aliments 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). **Important: prenez garde que l'accessoire (I) s'emboîte toujours correctement dans le plateau de réception (B) (entendre un click)!**



Les accessoires (I) sont particulièrement affûtés! Soyez prudent en maniant les accessoires afin d'éviter des blessures.

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 passez vos fruits ou légumes à travers l'orifice de rem - plissage (G).

Conseil: vous obtiendrez un meilleur résultat, si l'orifice de remplissage est rempli dans toute sa largeur.

Important: N'appuyez pas trop fort sur les aliments et le poussoir (H), faire pression avec un doigt suffit. (Ceci est favorable à la durée de vie du **SliceSy®**).



Ne jamais introduire d'objet dur (os, cuillère etc.) à travers l'orifice de remplissage (G).

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

Nettoyage



Nettoyez votre appareil tout de suite après utilisation.

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



Risque de blessures causées par des arêtes vives, des couteaux et des pièces rotatives.

Conseils: Les pièces du **SliceSy®** 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 **l'exception de l'élément de transmission (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. Essuyez le couteau soigneusement à la main et remontez immédiatement la protection.

Les accessoires de l'appareil sont très affûtés, soyez prudent lorsque vous les manipulez.

Conservez votre **SliceSy®** à un endroit sec hors de portée des enfants.

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.

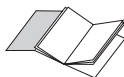
Indice

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

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.



Le figure relative al testo sono riportate sul frontespizio. Vi consigliamo di tenere aperta questa pagina durante la lettura delle istruzioni d'uso.

A Le lettere indicano rispettivamente figure, elementi dell'apparecchio 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.

Indicazioni importanti relative allo **SliceSy®**

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 **SliceSy®**! Capacità max. 730 ml
3. **Non lavorare più di 3 minuti con lo SliceSy®**
4. Regolare il frullatore ad immersione universale **bamix®** sempre alla velocità 2.
5. Lo **SliceSy®** non è un tritatutto! Per tritare spezie o macinare caffè, zucchero (per ottenere zucchero a velo) utilizzare il **bamix® Processor o Tritatutto**.

Indicazioni relative alla sicurezza



La lama e gli accessori sono molto affilati! Pericolo di lesioni durante la rimozione del proteggilama e le operazioni di innesto e disinnesto della lama degli accessori.

Leggere, inoltre, attentamente le istruzioni d'uso del frullatore ad immersione universale bamix®.

Uso previsto

Lo **SliceSy®** è previsto esclusivamente per **uso domestico**. Modifiche tecniche 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 o di età superiore e da persone con problemi fisici, sensoriali o mentali o con 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 **SliceSy®** su una superficie piana e sicura. Durante una pausa di lavoro non riporre l'apparecchio su una superficie di appoggio calda o in prossimità di fiamme libere.

Pulizia

Pulire accuratamente l'apparecchio dopo ogni utilizzo. **Non immergere mai il corpo riduttore in acqua o altri liquidi.** Di solito è sufficiente strofinare con 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.

Sinottico degli elementi dell'apparecchio

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)

	①	801.001	Grattugia, fine
	②	801.002	Grattugia, media
	③	801.003	Grattugia, grossa
	④	801.010	Lama affettatrice, fine
	⑤	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.

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.



Rischio di lesioni da spigoli/lame affilate 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).

Accertarsi che le quattro sporgenze del recipiente si inseriscano esattamente nelle scanalature sul bordo del corpo recipiente (fig. J).

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 disinneamento 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 riempire il recipiente solo fino a metà.

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: attraverso l'imbuto (G) è possibile verificare il risultato ed anche 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 recipiente (A) senza fatica e senza sporcare (fig. K).

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).

Accertarsi che le quattro sporgenze del recipiente si inseriscano esattamente nelle scanalature sul bordo del corpo recipiente (fig. J). Prima di inserire il piatto verificare che nel recipiente non vi siano residui di 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 pressione con un dito è sufficiente (e aumenta la durata dello **SliceSy®**).



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

Grazie al piatto brevettato (B) il prodotto tritato può essere prelevato dal recipiente (A) senza fatica e senza sporcare (fig. K).

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).



Rischio di lesioni da spigoli/lame affilate ed elementi rotanti.

Avvertenza: le parti in plastica dello **SliceSy®** 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 del 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.



Non lasciare mai la lama immersa nell'acqua del lavaggio delle 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 **SliceSy®** in un luogo asciutto e lontano dalla portata dei bambini.

SliceSy®

Cortador de frutas y verduras SliceSy®

Estimado cliente:

Junto con el **SliceSy®** y el **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 **SliceSy®** sólo puede emplearse con el **bamix®** original.



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

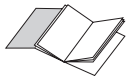
Índice

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

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.



Las figuras a las que se refiere el texto se encuentran en la solapa de la portada. Téngala abierta al estudiar el manual de instrucciones.

A

Las letras hacen referencia a figuras y a componentes del aparato y 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 entrégueselo dado el caso a los posibles futuros propietarios.

Reglas importantes para SliceSy®

1. El elemento de transmisión (E) no debe sumergirse en el agua bajo ninguna circunstancia. Limpiar el elemento con un paño húmedo.
2. Nunca sobrecargue el **SliceSy®**! Volumen máximo 730 ml
3. **No trabaje nunca más de 3 minutos seguidos con el SliceSy®.**
4. Trabaje con el **bamix®** siempre con el nivel de velocidad 2.
5. ¡El **SliceSy®** no es un molinillo! Para moler especias, café, azúcar (para hacer azúcar en polvo), emplee por favor el **procesador o triturador bamix®**.

Indicaciones de seguridad



¡La cuchilla y los componentes de trabajo están muy afilados! Existe riesgo de lesiones al retirar la protección de la cuchilla y al colocar y retirar la cuchilla y los componentes de trabajo.

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

Uso adecuado

El **SliceSy®** ha 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 experiencia y conocimientos siempre que lo hagan bajo supervisión o siempre que reciban instrucciones sobre cómo utilizar el aparato de modo seguro y hayan 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 del aparato sean realizados por niños sin supervisión. Un electrodoméstico no 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.

Aplicación

Coloque el **SliceSy®** sobre 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 transmisión en el agua ni en otros líquidos.** 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.

Sinopsis de los componentes de trabajo

- A** 800.023 Recipiente de trabajo
- B** 500.008 Plato de inserción
- C** 801.006 Cuchilla de picar con protección
- D** 800.028 Disco portador
- E** 500.001 Elemento de transmisión
- 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)



- ① 801.001 Rallador juliana fino



- ② 801.002 Rallador juliana medio



- ③ 801.003 Rallador juliana grueso



- ④ 801.010 Laminador fino



- ⑤ 801.011 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.

Puesta en funcionamiento y utilización

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.



Existe riesgo de lesiones debido a los bordes afilados/cuchillas y a piezas en rotación.

1. Trabajar con la cuchilla de picar(C)

Utilización: Para picar verdura (cebolla, hierbas, pimientos, etc.), frutas (manzanas), carne (también para preparar tartar, patés y similares), nueces.

Coloque el plato de inserción (B) en el recipiente de trabajo (A). **Preste atención para que los cuatro nervios (marcados con flechas) del recipiente de trabajo entren exactamente en las muescas del borde del plato** (fig. J). Si el plato es colocado indebidamente, ello puede provocar daños permanentes en el aparato.

Retire la protección de la cuchilla de picar y coloque la cuchilla de picar (C) en la patilla de guía del plato de inserción (B). Después de la limpieza, montar de inmediato de nuevo la protección de la cuchilla.



¡La cuchilla de picar (C) está muy afilada! Al colocarla y al retirarla hay que tener cuidado para no lesionarse. (Para guardarla emplee siempre la protección de la cuchilla adjunta)

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

Cierre el recipiente de trabajo (A) colocando el elemento de transmisión (E).

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).

Gracias al plato de inserción patentado (B) es posible retirar los alimentos picados sin esfuerzo y limpiamente del recipiente de trabajo (A) (fig. K).

2. Trabajar con los accesorios de trabajo (I)

Utilización: Para cortar y rallar verdura (puerros, tomates – cortados en dos o en cuatro, pepinos, rábano, zanahorias, etc.), frutas, queso, etc.

Coloque el plato de inserción (B) en el recipiente de trabajo (A).

Preste atención para que los cuatro nervios (marcados con flechas) del recipiente de trabajo entren exactamente en las muescas del borde del plato (fig. J). Antes de colocar el plato de inserción, asegúrese de que no haya ningún resto de comida en el recipiente de trabajo.

Monte el accesorio de trabajo (I) deseado en el disco portador (D) e introduzca éste en la patilla de guía del plato de inserción (B). **Importante: ¡Preste atención para que el accesorio de trabajo (I) encaje siempre correctamente en el disco portador (tiene que hacer «clic»)!**



¡Los accesorios de trabajo (I) están muy afilados! Al colocar y al retirar los accesorios de trabajo hay que tener cuidado para no lesionarse.

Cierre el recipiente de trabajo (A) colocando el elemento de transmisión (E).

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 suficiente presionar con un solo dedo (ello prolonga además la vida útil del SliceSy®).



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

Gracias al plato de inserción patentado (B) es posible retirar los alimentos picados sin esfuerzo y limpiamente del recipiente de trabajo (A) (fig. K).

Limpieza



Limpie el aparato siempre después de cada uso.

El accesorio de trabajo (I) montado puede ser retirado del disco portador de forma sencilla y segura ejerciendo presión por detrás sobre el accesorio de trabajo (fig. L).



Existe riesgo de lesiones debido a los bordes afilados/cuchillas y a piezas en rotación.

Indicación: Los componentes de plástico del **SliceSy®** son 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 empapado de zumo de limón (o aceite para ensalada). Dependiendo del tipo de la coloración es posible emplear también detergente para lavavajillas.

Todos los componentes **a excepción del elemento de transmisión (E)** pueden ser lavados en el lavavajillas. El elemento de transmisión (E) no debe sumergirse en el agua ni en otros líquidos bajo ninguna circunstancia. Limpiar el elemento sólo con un trapo húmedo.



No deje la cuchilla de picar afilada dentro del agua de lavar la vajilla. Seque la cuchilla de picar cuidadosamente a mano y monte de nuevo de inmediato la protección de la misma.

Por favor sea precavido al manipular todos los accesorios afilados.

Guarde el **SliceSy®** en un lugar seco fuera del alcance de los niños.

SliceSy®

Processador de Alimentos

Estimado Cliente

Com o processador de alimentos **SliceSy®** e o robot **bamix®**, pode raspar, cortar ou picar legumes, fruta e carne de forma fácil e rápida. Graças aos diferentes utensílios (em alguns países disponíveis como acessórios especiais), o aparelho tem múltiplas utilizações. É de notar que só é possível utilizar o **SliceSy®** com o 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.

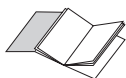
Índice

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

Instruções gerais



O triângulo de aviso identifica todas as instruções importantes para a 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

Figuras e componentes do aparelho e de comando são identificadas 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.

Regras importantes para SliceSy®

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

O processador de alimentos **SliceSy®** não é um moinho. Para moer condimentos, café, açúcar (açúcar em pó), deve utilizar o **Processador ou a Picadora bamix®**.

Instruções de segurança

A lâmina de picar e as peças de trabalho são muito afiadas, pelo que há 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®.

Utilização adequada

O processador de alimentos **SliceSy®** 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 também por pessoas com deficiências físicas, sensoriais ou mentais, ou ainda 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 não é um brinquedo. As crianças não identificam os perigos que podem resultar do manuseamento de aparelhos eléctricos. Por isso, o aparelho deve ser utilizado e guardado fora do alcance de crianças.

Utilização

Coloque a **SliceSy®** numa superfície plana e segura. Durante uma pausa no trabalho, nunca coloque o aparelho numa superfície quente nem perto de chamas.

Limpeza

Limpe o aparelho após cada utilização. **Não mergulhe a caixa de engrenagens em água ou noutros líquidos.** A sua limpeza com um pano humedecido é geralmente suficiente.

Reparações

Reparações só devem ser executadas pelos nossos técnicos. Reparações incorrectas podem constituir perigos consideráveis para o utilizador. Não assumimos qualquer responsabilidade por eventuais danos resultantes de reparações executadas incorrectamente.

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)



- ① 801.001 Raspador fino



- ② 801.002 Raspador médio



- ③ 801.003 Raspador grosso



- ④ 801.010 Fatiador fino



- ⑤ 801.011 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

Contacto com Confirmamos que o material e os acessórios em contacto com alimentos cumprem a norma EN-Norm 10/2011. São respeitados os valores limites legais.

Reservamos o direito de proceder a alterações técnicas.

Funcionamento e utilização

Verifique o âmbito do fornecimento. É possível que nem todas as peças de 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). **Atenção: as quatro saliências (assinaladas com seta) do recipiente de trabalho têm de coincidir 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 guia do prato (B). Coloque a protecção da lâmina imediatamente após a limpeza.



A lâmina de picar (C) é muito afiada. Por isso, tenha cuidado ao encaixá-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 2^a 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).

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). **Atenção: as quatro saliências (assinaladas com seta) do recipiente de trabalho têm de coincidir exactamente com os entalhes na periferia do recipiente (Fig. J). Antes de colocar o prato, certifique-se de que não há restos de alimentos no 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»).**



As peças (I) são muito afiadas. Por isso, tenha cuidado ao encaixá-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 fácil se a entrada para os alimentos ficar cheia em toda a sua largura.

Importante: Não calque muito os alimentos na entrada (H). A pressão exercida por um só dedo deve ser suficiente (e prolonga a vida da processador de alimentos **SliceSy®**).



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).

Limpeza



Limpe sempre o aparelho imediatamente após cada utilização.

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 **SliceSy®** são próprias para contacto com 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 embebido em sumo de limão ou óleo para salada. Segundo o tipo de tingimento, também pode ser usado pó para máquina de lavar a louça.

Todas as peças **excepto a caixa da engrenagem (E)** podem ser lavadas na máquina. A caixa da engrenagem (E) nunca deve ser mergulhada 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.

Deve haver muito cuidado ao manusear peças com arestas afiadas.

Guarde o **SliceSy®** em local seco e fora do alcance de crianças.

SliceSy®

vlees-, groenten- en fruit snijder

Beste gebruikers

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



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

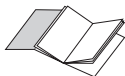
Inhoudsopgave

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

Verklaring van de symbolen



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.

Belangrijke SliceSy® regels

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

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 voor 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®** daarom 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.

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		Aandrijfjas
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.)

	①	801.001	Rasp, fijn
	②	801.002	Rasp, middel
	③	801.003	Rasp, grof (Rösti)
	④	801.010	Schijvensnijder, fijn
	⑤	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.

Ingebruikname en bediening

Controleer de levering. Houd er rekening mee dat mogelijk niet alle hulpstukjes {} in de levering zitten. Alle hulpstukjes {} 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 aandrijf-as (F), schakel de staafmixer in op snelheid 2.

Tip: Door de vultrechter (G) kunt u de fijnheid van het haksel beoordelen en 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).

2. Werken met de hulpstukken (I)

Toepassing: Raspt en snijdt rauwe en gekookte groenten (knoflook, tomaten – 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 verlengt tevens de levensduur van uw SliceSy®).



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).

Reiniging en onderhoud



Maak het apparaat direct schoon na gebruik.

Het gemonteerde hulpstuk {} 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 **SliceSy®** 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 **SliceSy®** op een droge en voor kinderen ontoegankelijke plek.

SliceSy[®]

Kráječ ovoce a zeleniny

Vážený zákazníku

Pomocí mixéru **SliceSy**[®] a **bamix**[®] můžete zcela jednoduše a rychle strouhat, řezat nebo sekat zeleninu, ovoce a také maso. Díky širokému příslušenství (v některých zemích se dodává jako speciální příslušenství) je toto zařízení univerzálně použitelné. Mixér **SliceSy**[®] se smí používat pouze s originálním dílem **bamix**[®].



Před uvedením zařízení do provozu si pozorně přečtěte přiložený provozní návod a dodržujte zde uvedené bezpečnostní pokyny.

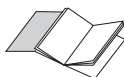
Obsah

Pokyny týkající se práce se zařízením	56
Bezpečnostní pokyny	57
Přehled jednotlivých zařízení a pracovních součástí	58
Technické údaje	58
Uvedení do provozu a obsluha	59
Čištění	61

Pokyny týkající se práce se zařízením



Výstražný trojúhelník označuje pokyny, které jsou důležité z hlediska bezpečnosti. Vždy se těmito pokyny řiďte, jinak může dojít k vážným poraněním.



Obrázky k danému textu naleznete na předcházející vrchní straně. Při čtení tohoto návodu mějte tuto stránku vždy otevřenou.

A Písmena zde odkazují na jednotlivé obrázky, na části zařízení a obslužné díly.



Všeobecné informace

Přečtěte si prosím pečlivě veškeré informace uvedené v tomto návodu k použití. Jsou zde uvedeny důležité pokyny týkající se bezpečnosti a obsluhy daného zařízení. Dále je třeba přesně postupovat dle provozního návodu Vašeho mixéru **bamix**[®].

Tento provozní návod si pečlivě uschovejte a předejte ho také dalšímu uživateli zařízení.

Důležité pokyny při používání zařízení **SliceSy**[®]

1. Kryt hnacího ústrojí (E) se nesmí v žádném případě ponořovat do vody. Kryt se čistí výhradně vlhkým hadříkem.
2. Nepřepřlujte zařízení **SliceSy**[®]! Max. plnicí množství je 730 ml.
3. Se zařízením **SliceSy**[®] **nepracujte déle než 3 minuty**.
4. S vaším mixérem **bamix**[®] pracujte vždy na 2. rychlostním stupni.
5. Vaše zařízení **SliceSy**[®] není mlýnek! Na mletí koření, kávy, cukru (na moučkový cukr) používejte prosím mlecí nebo sekací nádobu **bamix**[®].

Bezpečnostní pokyny



Sekací nůž a ostatní pracovní součásti jsou velmi ostré! Při odstranění ochrany nože, jakož i při nasouvání a vyjímání sekacího nože a ostatních pracovních součástí je zde riziko poranění.

Postupujte prosím také dle návodu k obsluze Vašeho zařízení bamix®.

Používání v souladu s účelem

Zařízení **SliceSy®** je určeno výhradně pro **soukromé používání** v domácnostech. Technické změny a jakékoliv nevhodné užívání je z důvodu zvýšeného rizika zakázáno.

Osoby, které nesmějí zařízení obsluhovat

Toto zařízení smějí používat děti od věku 8 let a osoby s omezenými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi nebo osoby s nedostatkem zkušeností a znalostí pouze v případech, kdy je kontroluje osoba, odpovědná za jejich bezpečnost, od které získají pokyny, jak produkt používat a v případě, že porozumějí možným nebezpečím. Děti si s tímto zařízením nesmějí hrát. Čištění a údržbu uživatelem nesmějí provádět děti bez dozoru. Elektrická zařízení nejsou hračky. Děti nejsou schopny rozpoznat nebezpečí, která jim při manipulaci s elektrickými zařízeními mohou hrozit. Zařízení proto používejte a uchovávejte mimo dosah dětí.

Použití

Postavte mixér **SliceSy®** na rovnou, pevnou plochu. Při přerušení práce zařízením nikdy nestavte na horké povrchy ani ho neumísťujte do blízkosti otevřeného plamene.

Čištění

Po každém použití zařízení vyčistěte. **Kryt hnacího ústrojí se nesmí ponořovat do vody ani do jiných kapalin.** Zpravidla stačí otření vlhkým hadrem.

Opravy






Opravy smí provádět pouze náš kvalifikovaný personál. Při provádění neodborných oprav je uživatel vystaven značnému riziku. V případě neodborně prováděných oprav nepřebíráme záruku za případné škody.

Přehled částí zařízení

A	800.023	pracovní nádoba
B	500.008	vládací talíř
C	801.006	sekací nůž s ochranou
D	800.028	držák kotouče
E	500.001	kryt hnacího ústrojí
F		hnací hřídel
G		plnicí otvor
H	800.025	plnicí závěr/stlačovadlo (slouží také k uložení pracovních částí)
I		I pracovní části

Přehled pracovních částí

(tyto části nejsou součástí všech modelů)

	①	801.001	struhadlo, jemné
	②	801.002	struhadlo, středně jemné
	③	801.003	struhadlo, hrubé (Rösti)
	④	801.010	kráječ, jemný
	⑤	801.011	kráječ, hrubý

Technické údaje

Pohon	Univerzální mixér bamix [®]
Hmotnost	650 g (základní jednotka)
Objem náplně	max. 730 ml
Materiál	Vhodný pro potravinářské účely a chuťově neutrální Není vhodné do mikrovlnné trouby
Výrobce	ESGE AG, Hauptstrasse 21, CH-9517 Mettlen/Švýcarsko
Kontakt Tímto s potravinami	potvrzujeme, že tento materiál a příslušenství odpovídají normě EN 10/2011. Zákonné mezní hodnoty byly dodrženy.

Technické změny vyhrazeny.

Uvedení do provozu a obsluha

Zkontrolujte rozsah dodávky. Ne všechny zobrazené pracovní součásti (I) musejí být vždy součástí dané dodávky.

Veškeré pracovní součásti (I) je možné objednat i samostatně.



Nebezpečí poranění o ostré hrany/nůž a otáčející se díly.

1. Práce se sekacím nožem (C)

Použití: Určeno na sekání zeleniny (cibule, zelí, feferonek atd.), ovoce (jablko), masa (také na výrobu tatarského bifteku, paštik apod.), ořechů.

Vložte vkládací talíř (B) do pracovní nádoby (A).

Dbejte na to, aby se všechny čtyři zářezy (označeny šipkou) na pracovní nádobě dostaly do stejné výšky jako výřezy na okraji nástavce nádoby (obr. J). V případě neobdobného vkládání může dojít k trvalému poškození zařízení.

Odstraňte ochranu řezacího nože a řezací nůž (C) vložte do vodícího kolíku vkládacího talíře (B). Po vyčištění ochranu nože opět namontujte zpět.



Řezací nůž (C) je velice ostrý! Při vkládání a vyjímání nože dbejte na to, abyste se o něj neporanili. (Při skladování zařízení vždy používejte dodanou ochranu nože)

Vložte potraviny (zeleninu, ovoce, rybu apod.) do pracovní nádoby (A).

Upozornění: Mnoho potravin při rozmělnění zvětšuje svůj objem, a proto Vám doporučujeme nenaplňovat více než polovinu pracovní nádoby.

Pracovní nádobu (A) uzavřete tak, že na ni vložíte kryt hnacího ústrojí (E).

Postavte zařízení **bamix**[®] svisle na hnací hřídel (F) a zapněte **bamix**[®] na 2. rychlostní stupeň.

Rada: Přes plnicí otvor (G) můžete sledovat celý pracovní proces a přidávat také další přísady (jako jsou vejce, koření, tekutiny).



Přes plnicí otvor (G) nikdy do zařízení nevkládejte **tvrdé předměty** (jako jsou např. kosti, lžice apod.).

Díky patentovanému vkládacímu talíři (B) můžete z pracovní nádoby (A) bez problémů a bez ušpinění nařezané suroviny vyjímát (obr. K).

2. Práce s pracovními součástmi (I)

Použití: K řezání a strouhání zeleniny (pórku, rajčat - na polovinu nebo na čtvrtiny, okurek, ředkviček, mrkve apod.), ovoce, sýrů apod.

Vložte vkládací talíř (B) do pracovní nádoby (A).

Dbejte na to, aby se čtyři zářezy (označeny šipkou) na pracovní nádobě dostaly do stejné výšky jako výřezy na okraji nástavce nádoby (obr. J). Před vložením vkládacího talíře dbejte na to, aby se v pracovní nádobě nenacházely žádné zbytky jídel.

Namontujte požadovanou pracovní součást (I) na držák kotouče (D) a držák nasuňte na vodící kolík vkládacího talíře (B). **Důležité: Dbejte na to, aby byla pracovní součást (I) vždy řádně zacvaknuta v držáku kotouče (slyšitelné zacvaknutí)!**



Pracovní součásti (I) jsou velice ostré! Při vkládání a vyjímání součástí dbejte na to, abyste se o ně neporanili.

Pracovní nádobu (A) uzavřete tak, že na ni vložíte kryt hnacího ústrojí (E).

Postavte univerzální tyčový mixér kolmo na hnací hřídel a do plnicího otvoru (G) dejte zeleninu nebo ovoce. **Rada:** Snáze se pracuje, pokud je plnicí otvor naplněn potravinami po celé šířce.

Důležité: Netlačte na zpracovávané potraviny resp. na plnicí závěr (H) příliš silně. Stačí pouhé přitlačení jedním prstem (a prodlužuje se tak i životnost mixéru SliceSy®).



Přes plnicí otvor (G) nikdy do zařízení nevkládejte **tvrdé předměty** (jako jsou např. kosti, lžíce apod.).

Díky patentovanému vkládacímu talíři (B) můžete z pracovní nádoby (A) bez problémů a bez ušpinění nařezané suroviny vyjímat (obr. K).



Čištění

Po každém použití vždy zařízení ihned vyčistěte.

Namontovanou pracovní součást (I) můžete jednoduše a bezpečně vyjmout z držáku kotouče tak, že ji zezadu z držáku kotouče vysunete (obr. L).



Nebezpečí poranění o ostré hrany/nůž a otáčející se díly.

Upozornění: Plastové části zařízení **SliceSy®** sepři styku s potravinami nezabarvují (dle normy EN 10/2011). Při používání určitých poživatin (jako je např. mrkev, červená řepa) může k zabarvení docházet. V žádném případě to nemá negativní vliv na zdraví. Vyčištění můžete provést hadříkem namočeným v citrónové šťávě (nebo v salátovém oleji). Dle druhu zabarvení můžete použít také prášek do myčky na nádobí.

Veškeré části kromě krytu hnacího ústrojí (E) je možné mýt v myčce na nádobí. Kryt hnacího ústrojí (E) se nesmí v žádném případě ponořovat do vody či do jiných kapalin. Kryt čistěte pouze vlhkým hadrem.



Ostrý sekací nůž nenechávejte ležet v myčce na nádobí. Sekací nůž opatrně osušte v ruce a ihned na něj namontujte ochranu nože.

Při manipulaci se všemi ostrými nástavci postupujte velice opatrně.

Zařízení **SliceSy®** skladujte na suchém místě, kam nemají přístup děti.

SliceSy®

Krajalnica do owoców i warzyw

Szanowny Kliencie,

za pomocą urządzenia **SliceSy®** oraz **bamix®** można łatwo i szybko trzeć, kroić lub siekać warzywa, owoce i mięso. Dostępność różnych części roboczych (w niektórych krajach jako akcesoria opcjonalne) sprawia, że urządzenie to jest tak wszechstronne. Należy pamiętać, że urządzenia **SliceSy®** można używać tylko z oryginalną końcówką **bamix®**.



Przed uruchomieniem urządzenia należy zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi i przestrzegać następujących zasad bezpieczeństwa.

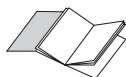
Spis treści

Uwagi ułatwiające zrozumienie	63
Instrukcje bezpieczeństwa	64
Przegląd urządzenia i części roboczych	65
Specyfikacja techniczna	65
Uruchomienie i obsługa	66
Czyszczenie	68

Uwagi ułatwiające zrozumienie



Trójkąt ostrzegawczy symbolizuje wszelkie instrukcje istotne z punktu widzenia bezpieczeństwa. Należy zawsze ich przestrzegać, w przeciwnym razie może dojść do poważnych obrażeń.



Ilustracje odnoszące się do tekstu znajdują się na pierwszej stronie okładki. Podczas studiowania instrukcji obsługi należy zachować tę stronę otwartą.

A

Litery odnoszą się do ilustracji, urządzenia i części roboczych.



Informacje ogólne

Prosimy uważnie przeczytać wszystkie informacje zawarte w niniejszej instrukcji. Podają one ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa i obsługi urządzenia. Ponadto należy ściśle stosować się do instrukcji obsługi urządzenia **bamix®**.

Niniejszą instrukcję obsługi należy zachować na przyszłość i przekazać ją ewentualnym następnym użytkownikom.

Ważne zasad dotyczące urządzenia **SliceSy®**

1. W żadnym wypadku nie wolno zanurzać nasadki (E) w wodzie. Nasadkę należy czyścić wilgotną ściereczką.
2. Nie należy przepelniać urządzenia **SliceSy®**! Maks. pojemność 730 ml
3. Nie wolno włączać urządzenia **SliceSy®** na dłużej niż **3 minuty**.
4. Należy pracować przy użyciu urządzenia **bamix®** zawsze z drugą prędkością.
5. Urządzenie **SliceSy®** to nie młynek! Do mielenia przypraw, kawy, cukru (na cukier puder) należy użyć rozdrabniacza lub szatkownicy **bamix®**.

Instrukcje bezpieczeństwa



Nóż do siekania i części robocze są bardzo mocno naostrzone! Istnieje ryzyko obrażeń podczas zdejmowania osłony noża, a także podczas mocowania i zdejmowania noża do siekania i części roboczych.

Prosimy również o zapoznanie się z instrukcją obsługi urządzenia bamix®.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie **SliceSy®** jest przeznaczone wyłącznie do użytku prywatnego w gospodarstwie domowym. Ze względu na związane z tym ryzyko zabrania się wprowadzania zmian technicznych oraz niewłaściwego użytkowania.

Osoby nieupoważnione

Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Nie należy pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem. Czyszczenia i konserwacji nie można powierzać dzieciom bez odpowiedniego nadzoru. Urządzenie elektryczne nie jest zabawką dla dzieci. Dzieci nie zdają sobie sprawy z zagrożeń, jakie mogą powstać podczas obsługi urządzeń elektrycznych. Dlatego też należy używać i przechowywać urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Zastosowanie

Umieścić urządzenie **SliceSy®** na płaskiej, bezpiecznej powierzchni. Nigdy nie należy umieszczać urządzenia na gorącej powierzchni ani w pobliżu źródła otwartego ognia podczas przerwy w pracy.

Czyszczenie

Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu. Nie wolno zanurzać nasadki z przekładnią w wodzie ani innych płynach. Zazwyczaj wystarczy przetarcie nasadki wilgotną ściereczką.

Naprawy

Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez naszych specjalistów. Niefachowe naprawy mogą stanowić poważne zagrożenie dla użytkownika. Za szkody powstałe w wyniku nieprofesjonalnie wykonanych napraw nie ponosi się odpowiedzialności.

Przegląd części urządzenia

- A** 800.023 Naczynie robocze
- B** 500.008 Wkładka talerzowa
- C** 801.006 Nóż do siekania z osłoną
- D** 800.028 Nośnik tarczy
- E** 500.001 Nakładka z przekładnią
- F** Walek napędowy
- G** Otwór wsadowy
- H** 800.025 Popychacz/tłoczek (służy również do przechowywania części roboczych)
- I** Części robocze

Przegląd części roboczych

(Te części nie są dostępne we wszystkich modelach)



① 801.001 Tarka, drobna



② 801.002 Tarka, średnia



③ 801.003 Tarka, gruba (roesti)



④ 801.010 Nóż do cięcia plasterów, drobnych



⑤ 801.011 Nóż do cięcia plasterów, grubych

Specyfikacja techniczna

Napęd	Uniwersalny robot kuchenny bamix [®]
Masa	650 g (urządzenie podstawowe)
Pojemność	maks. 730 ml
Materiał	Odporny na żywność i niepozostawiający smaku Nie nadaje się do kuchenki mikrofalowej
Producent	ESGE AG, Hauptstrasse 21, CH-9517 Mettlen/Szwajcaria
Kontakt - z żywnością	Niniejszym potwierdzamy, że materiał i akcesoria z żywnospelniają wymogi określone normą EN 10/2011. Wartości graniczne określone w prawie są tym samym spełnione.

Zmiany techniczne zastrzeżone.

Uruchomienie i obsługa

Sprawdzić zakres dostawy. Należy pamiętać, że nie wszystkie zilustrowane części robocze (I) mogą być objęte zakresem dostawy.

Wszystkie części robocze (I) można jednak zakupić osobno.



Ryzyko zranienia przez ostre krawędzie / noże i części obrotowe.

1. Praca z nożem do siekania (C)

Zastosowanie: Do siekania warzyw (cebuli, kapusty, papryki itp.), owoców (jabłek), mięsa (również wytwarzania tataru, pasztetów itp.), orzechów.

Włożyć wkładkę talerzową (B) do naczynia roboczego (A).

Upewnić się, że cztery wybruszenia (oznaczone strzałką) w naczyniu roboczym wchodzi dokładnie w nacięcia znajdujące się na krawędzi wkładu naczynia (rys. J). Nieprawidłowe włożenie może spowodować trwałe uszkodzenie urządzenia.

Zdjąć osłonę noża do siekania i umieścić nóż do siekania (C) na sworzniu prowadzącym wkładki talerzowej (B). Po oczyszczeniu należy natychmiast zamontować osłonę noża.



Nóż do siekania (C) jest bardzo ostry! Podczas montażu i demontażu noża należy uważać, aby nie się zranić. (Przechowując urządzenie, należy zawsze używać dostarczonej osłony noża)

Napełnić naczynie robocze (A) produktami spożywczymi (warzywami, owocami, mięsem itp.). **Wskazówka:** Ponieważ wiele produktów spożywczych zwiększa swoją objętość przez siekanie, zalecamy, aby nie napełniać naczynia roboczego więcej niż do połowy.

Zamknąć naczynie robocze (A), mocując nasadkę z przekładnią (E).

Umieścić urządzenie **bamix**[®] pionowo na wale napędowym (F) i przełączyć je na drugi poziom prędkości.

Wskazówka: Przez otwór wsadowy (G) można obserwować proces pracy, a także dodawać inne składniki (takie jak jajka, przyprawy, płyny).



Nigdy nie należy wkładać twardych przedmiotów (np. kości, łyżek itp.) przez otwór wsadowy (G).

Dzięki opatentowanej wkładce talerzowej (B) można łatwo i czysto usunąć pocięte produkty z naczynia roboczego (A) (rys. K).

2. Praca z częściami roboczymi (I)

Zastosowanie: Do krojenia i tarcia warzyw (porów, pomidorów – pokrojonych na pół lub poćwiartowanych, ogórków, rzodkiewek, marchewki itp.), owoców, serów itp.

Włożyć wkładkę talerzową (B) do naczynia roboczego (A). **Upewnić się, że cztery wybrzuszenia (oznaczone strzałką) w naczyniu roboczym wchodzą dokładnie w nacięcia znajdujące się na krawędzi wkładu naczynia (rys. J). Przed włożeniem wkładki należy upewnić się, że w naczyniu roboczym nie ma żadnych pozostałości jedzenia.**

Zamontować żądaną część roboczą (I) na nośniku tarczy (D) i umieścić ją na sworzniu prowadzącym wkładki talerzowej (B). **Ważne: Upewnić się, że część robocza (I) jest zawsze prawidłowo osadzona i zablokowana w uchwycie tarczy (dźwięk kliknięcia)!**



Części robocze (I) są bardzo ostre! Podczas montażu i demontażu części roboczych należy uważać, aby się nie zranić.

Zamknąć naczynie robocze (A), mocując nasadkę z przekładnią (E).

Umieścić uniwersalny mikser ręczny pionowo na wale napędowym i wsypać warzywa lub owoce przez otwór wsadowy (G). **Wskazówka:** Praca jest łatwiejsza, jeśli otwór wsadowy jest wypełniony produktami spożywczymi na całej szerokości.

Ważne: Nie dociskać zbyt mocno produktów spożywczych ani popychacz (H). Dociskanie jednym palcem powinno być wystarczające (a także wydłużyć żywotność urządzenia **SliceSy®**).



Nigdy nie należy wkładać twardych przedmiotów (np. kości, łyżek itp.) przez otwór wsadowy (G).

Dzięki opatentowanej wkładce talerzowej (B) można łatwo i czysto usunąć pocięte produkty z naczynia roboczego (A) (rys. K).



Czyszczenie

Urządzenie należy czyścić natychmiast po każdym użyciu.

Zamontowaną część roboczą (I) można łatwo i bezpiecznie wyjąć z nośnika tarczy, wypychając część roboczą od tyłu z nośnika tarczy (rys. L).



Ryzyko zranienia przez ostre krawędzie / noże i części obrotowe.

Wskazówka: Części urządzenia **SliceSy®** wykonane z tworzywa sztucznego są bezpieczne dla żywności (zgodnie z normą EN 10/2011). Mogą one jednak zostać odbarwione przez niektóre produkty spożywcze (np. marchew, buraki). W żadnym wypadku nie jest to szkodliwe dla zdrowia. Czyszczenie można wykonać częściowo za pomocą szmatki nasączonej sokiem z cytryny (lub octu). W zależności od rodzaju przebarwienia można również stosować proszek do zmywarek.

Wszystkie części z **wyjątkiem nasadki z przekładnią (E)** można myć w zmywarce. Nasadki z przekładnią (E) nie wolno w żadnym wypadku zanurzać w wodzie ani innych cieczach. Nasadkę należy czyścić tylko przy użyciu wilgotnej ściereczki.



Nie należy pozostawiać ostrego noża do siekania w wodzie w zlewozmywaku. Ostrożnie osuszyć ręcznie nóż do siekania i natychmiast zamontować osłonę noża.

Należy zachować ostrożność podczas obchodzenia się ze wszystkimi ostrymi wkładkami.

Urządzenie **SliceSy®** należy przechowywać w suchym miejscu, niedostępnym dla dzieci.

SliceSy®

Фруктоовощерезка SliceSy®

Уважаемый покупатель

При помощи **SliceSy®** и ручного блендера **bamix®** вы можете просто и быстро нарезать, шинковать и измельчать овощи, фрукты и мясо. Различные рабочие части (предлагаемые в некоторых странах в качестве специальных принадлежностей) способствуют разнообразному применению устройства. Помните, что **SliceSy®** разрешается эксплуатировать только с оригинальным ручным блендером **bamix®**.



Ознакомьтесь с этой инструкцией по эксплуатации перед вводом устройства в эксплуатацию и соблюдайте правила техники безопасности.

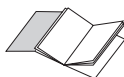
Содержание

Указания для общего понимания _____	70
Указания по технике безопасности _____	71
Обзор деталей устройств и рабочих частей _____	72
Техническая информация _____	72
Ввод в эксплуатацию и управление _____	73
Очистка _____	75

Указания для общего понимания



Предупредительный треугольник обозначает все важные для безопасности указания. Всегда соблюдайте их, в ином случае возможны серьезные травмы.



Рисунки к тексту вы найдете на передней странице обложки. Держите эту страницу открытой во время ознакомления с инструкцией по эксплуатации.

- A** Буквами на рисунках обозначаются детали устройства и части системы управления.



Общая информация

Внимательно прочтите всю указанную в данной инструкции по эксплуатации информацию. Таким образом, вы получите важные рекомендации, касающиеся безопасности и обслуживания устройства. Кроме того, необходимо точно соблюдать указания инструкции по эксплуатации **bamix®**.

Храните эту инструкцию по эксплуатации в надежном месте и всегда передайте ее последующим пользователям.

Важные правила пользования SliceSy®

1. Редукторную насадку (E) ни в коем случае не разрешается погружать в воду. Насадку следует очищать влажной салфеткой.
2. Не перегружайте **SliceSy®**! Макс. емкость 730 мл.
3. Работайте с **SliceSy®** не дольше 3 минут.
4. Всегда работайте с **bamix®** на 2-й скорости.
5. **SliceSy®** — это не мельница! Для размола специй, кофе, сахара (в сахарную пудру) используйте **bamix® Processor** или **измельчитель**.

Указания по технике безопасности



Нож-измельчитель и рабочие части очень острые! Опасность травмирования при удалении предохранителя ножа, а также при установке и снятии ножа-измельчителя и рабочих частей.

Также соблюдайте инструкцию по эксплуатации **bamix®**.

Применение по назначению

SliceSy® предназначен исключительно для частного применения в домашнем хозяйстве. Внесение технических изменений и любого рода ненадлежащее использование запрещены из-за связанной с этим опасности.

Недопущенные пользователи

Детям в возрасте 8 лет и старше, а также лицам с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта или знаний, можно пользоваться устройством только под присмотром или в том случае, если они были проинструктированы относительно безопасного использования устройства и осознают опасности, связанные с его использованием. Не допускайте использование блендера детьми в качестве игрушки. Запрещается выполнять очистку и пользовательское техническое обслуживание детям без присмотра взрослых. Электрический аппарат — это не игрушка. Дети не осознают опасности, которая может возникнуть при обращении с электрическими аппаратами. Ввиду этого, необходимо хранить устройство в недоступном для детей месте.

Применение

Поставьте **SliceSy®** на ровную, надежную подставку. Во время перерыва в работе никогда не ставьте устройство на горячую поверхность или около открытого огня.

Очистка

Очистку устройства проводите после каждого применения. **Редукторную насадку запрещено погружать в воду или другие жидкости.** Так правило, достаточно протирания влажной тряпкой.

Работы по ремонту






Работы по ремонту разрешается выполнять только нашим специалистам. Неправильный ремонт может вызвать значительные угрозы для пользователя. В случае некачественного ремонта мы не несем ответственности за любого рода ущерб.

Обзор частей устройства

A	800.023	Рабочая емкость
B	500.008	Вставная тарелка
C	801.006	Нож-измельчитель с предохранителем
D	800.028	Держатель для дисков
E	500.001	Редукторная насадка
F		Приводной вал
G		Загрузочный лоток
H	800.025	Толкатель (также служит для хранения рабочих частей)
I		Рабочие части

Обзор рабочих частей

(эти детали входят в комплект не всех моделей)

	①	801.001	Насадка для резки, мелкая
	②	801.002	Насадка для резки, средняя
	③	801.003	Насадка для резки, грубая (для решети)
	④	801.010	Диск-резка, мелкая
	⑤	801.011	Диск-резка, грубая

Техническая информация

Привод	Универсальная кухонная машина bamix®
Вес	650 г (основное устройство)
Емкость заполнения	Макс. 730 мл
Материал	Устойчив к пищевым продуктам и безвкусен Не пригоден для применения в микроволновой печи
Производитель	ESGE AG, Hauptstrasse 21, CH-9517 Mettlen/Швейцария
Контакт с пищевыми продуктами	Настоящим подтверждаем, что материалы и принадлежности соответствуют стандарту EN 10/2011. Соблюдаются все продуктами предусмотренные законом граничные значения.

Мы оставляем за собой право на внесение технических изменений.

Ввод в эксплуатацию и управление

Проверьте комплект поставки. Имейте в виду, что в объеме поставки могут входить не все изображенные рабочие части (I).

Однако все рабочие части (I) можно приобрести по отдельности.



Опасность травмирования из-за острых кромок/ножей и вращающихся деталей.

1. Работа с ножом-измельчителем (C)

Применение: Для измельчения овощей (лука, капусты, перца и др.), фруктов (яблок), мяса (также для приготовления тартара, паштетов и др.), орехов.

Поместите вставную тарелку (B) в рабочую емкость (A).

Убедитесь, что четыре выступа (отмечены стрелкой) в рабочей емкости точно вошли в пазы на краю

вкладыша емкости и зафиксировались (Рис. J). Неправильная установка может привести к серьезному повреждению устройства.

Снимите предохранитель ножа-измельчителя и вставьте нож-измельчитель (C) на направляющий штифт вставной тарелки (B). Сразу после очистки установите на место предохранитель ножа.



Нож-измельчитель (C) очень острый! При установке и снятии ножа следите за тем, чтобы не пораниться. (Всегда используйте для хранения прилагаемый предохранитель ножа)

Загрузите пищевые продукты (овощи, фрукты, мясо и т. д.)

в рабочую емкость (A). Указание: поскольку в результате измельчения многие пищевые продукты увеличивают свой объем, мы не рекомендуем заполнять рабочую емкость более чем на половину.

Закройте рабочую емкость (A), установив редукторную насадку (E).

Установите **bamix**[®] вертикально на приводной вал (F), и включите **bamix**[®] на 2-ую скорость.

Полезный совет: через загрузочный лоток (G) можно наблюдать за процессом работы, а также добавлять другие ингредиенты (например, яйца, специи, жидкости).



Вставлять **твердые предметы** (напр., кости, ложки и т. д.) в загрузочный лоток (G) запрещено.

Благодаря запатентованной вставной тарелке (B) можно легко и чисто удалять порезанные продукты питания из рабочей емкости (A) (Рис. K).

2. Работа с рабочими частями (I)

Применение: для резки и шинкования овощей (таких как лук-порей, помидоры (разрезание пополам или четвертинками), огурцы, редьки, морковь и т. д.), фруктов, сыра и т. д.

Поместите вставную тарелку (B) в рабочую емкость (A).

Убедитесь, что четыре выступа (отмечены стрелкой) в рабочей емкости точно вошли в пазы на краю вкладыша емкости и зафиксировались (Рис. J). Перед установкой вставной тарелки убедитесь, что в рабочей емкости нет остатков пищи.

Установите нужную рабочую часть (I) на держатель для дисков (D) и вставьте ее на направляющий штифт вставной тарелки (B). **Важная информация:** следите за тем, чтобы рабочая часть (I) всегда правильно входила в держатель для диска (со звуком щелчка)!



Рабочие части (I) очень острые! При установке и снятии рабочих частей следите за тем, чтобы не пораниться.

Закройте рабочую емкость (A), установив редукторную насадку (E).

Установите универсальный ручной блендер вертикально на приводной вал и засыпьте овощи или фрукты в загрузочный лоток (G). **Полезный совет:** вам будет легче работать, если загрузочный лоток будет заполнен пищевыми продуктами на всю ширину.

Важная информация: не давите слишком сильно на пищевые продукты или на толкатель (H). Нажатия пальцем должно быть достаточно (это продлевает срок службы SliceSy®).



Вставлять **твердые предметы** (напр., кости, ложки и т. д.) в загрузочный лоток (G).

Благодаря запатентованной вставной тарелке (B) можно легко и чисто удалять порезанные продукты питания из рабочей емкости (A) (Рис. K).



Очистка

Очистку устройства всегда проводите непосредственно после каждого применения.

Установленную рабочую часть (I) можно легко и безопасно снять с держателя для диска, выдавив сзади рабочую часть из держателя диска (Рис. L).



Опасность травмирования из-за острых кромок/ножей и вращающихся деталей.

Указание: Пластмассовые части **SliceSy®** можно применять для пищевых продуктов (согласно EN 10/2011). Однако они изменяют свой цвет вследствие контакта с некоторыми продуктами (например, морковью, свеклой). Это никоим образом не вредит здоровью. Очистку можно частично проводить тряпкой, смоченной лимонным соком (или салатным маслом). В зависимости от вида изменения цвета можно также использовать порошок для посудомоечной машины.

Все детали, **кроме редукторной насадки (E)**, можно мыть в посудомоечной машине. Редукторную насадку (E) ни в коем случае не разрешается погружать в воду или другие жидкости. Протирайте насадку только влажной тряпкой.



Не оставляйте острый нож-измельчитель в воде для мытья посуды. Тщательно вытрите насухо нож-измельчитель вручную и сразу же установите предохранитель ножа.

Будьте осторожны при обращении со всеми острыми вставками.

Храните **SliceSy®** в сухом, недоступном для детей месте.

SliceSy®

Kære kunde

Med **SliceSy®** 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). **SliceSy®** må kun bruges sammen med den originale **bamix®**.



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

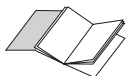
Indholdsfortegnelse

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

Henvisninger til læsning



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



Billederne til teksten findes på omslagssiden. Der skal være slået op 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.

Vigtige SliceSy® - regler

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 **SliceSy®**! Kapacitet maks. 730 ml
3. **Lad ikke SliceSy® køre i mere end 3 minutter ad gangen.**
4. Lad altid **bamix®** køre i hastighedstrin 2.
5. **SliceSy®** er ingen kværn! Skal der kværnes krydderier, kaffe, sukker (til flormelis), skal du bruge **bamix® processor eller en Dry Grinder.**

Sikkerhedsanvisninger



Kniven, samt rive- og snitteskivene er meget skarpe! Der er fare for snitsår, når knivbeskyttelsen fjernes, samt når kniven eller rive- og snitteskiverne sættes i og tages ud.

Overhold også brugsanvisningen til bamix®.

Tilsigtet brug

SliceSy® er kun dimensioneret til **privat brug** i husholdningen. Tekniske 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 **SliceSy®** på et plant, sikkert underlag. Apparatet må ikke placeres på en varm flade eller i nærheden af åben ild under pauser.

Rengøring

Rengør apparatet efter hver brug. **Motordelen må ikke dykkes ned i vand eller andre væsker.** Det er som regel nok at tørre den af med en fugtig klud.

Reparationer






Reparationer må kun udføres af vores kvalificerede, faguddannede personale. 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.

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)

	①	801.001	Rivejern, fint
	②	801.002	Rivejern, mellem
	③	801.003	Rivejern, grov (f.eks. til kartofler)
	④	801.010	Snitter, tynd
	⑤	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.

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).

2. Arbejde med rive- og snitteskiverne (I)

Anvendelse: River eller snitter grøntsager (porre, halve eller kvarte tomater, agurker, radiser, gulerødder osv.), frugt, ost osv.

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). Sørg for, at der ikke er madrester i skålen, når udtømningspladen sættes i.

Sæt den ønskede skive (I) på pladeholderen (D), og placer denne på udtømningspladens (B) stift. **Vigtigt: Sørg for, at skiven (I) altid er gået i hak i pladeholderen ("klik"-lyd)!**



Skiverne (I) er meget skarpe! Pas på, at du ikke kommer til skade, når de sættes på plads eller tages af.

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

Placer Bamix lodret på drivakslen (F), og put grøntsager eller frugt ned i åbningen (G). **Tip:** Arbejdet går nemmere, hvis åbningen fyldes helt med levnedsmidler.

Vigtigt: Tryk ikke for fast på levnedsmidlerne eller på stemplet (H). Presset fra én finger bør være nok (og forlænger levetiden på **SliceSy**[®]).



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).



Rengøring

Rengør altid apparatet lige efter hver brug.

Den monterede rive- eller snitteskive (I) kan tages nemt og sikkert af pladeholderen, idet skiverne trykkes ud af pladeholderen bagfra (bill. L).



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

OBS: Kunststoffdelene på **SliceSy**[®] kan tåle levnedsmidler (iht. EN 10/2011). De bliver dog også misfarvet af nogle levnedsmidler (f.eks. gulerødder, rødbeder). Dette er dog ikke sundhedsskadeligt. Rengøringen kan evt. udføres med en klud, der er vædet op i citronsaft (eller salatolie). Der kan også anvendes et maskinopvaskemiddel alt efter misfarvningen.

Alle dele, **undtagen motordelen (E)**, kan vaskes i opvaskemaskinen. Motordelen (E) må under ingen omstændigheder dykkes ned i vand eller andre væsker. Rengør kun delen med en fugtig klud.

Den skarpe kniv må ikke blive liggende i opvaskevandet. Tør kniven grundigt og forsigtigt af i hånden, og sæt den ind i beskyttelsen med det samme.



Vær forsigtig, når de skarpe dele håndteres.

Opbevar **SliceSy**[®] et tørt sted uden for børns rækkevidde.

SliceSy®

SliceSy® -hedelmä- ja vihannesleikkuri

Hyvä asiakkaamme,

bamix® -pienkeittiökoneen kanssa käytettävä **SliceSy®** raastaa, viipaloi ja hienontaa vihannekset, hedelmät ja lihan. Erilaiset vaihdettavat teräosat (osa teräosista saatavana lisävarusteina) tekevät laitteesta erittäin monipuolisen. Huomaathan, että **SliceSy®**-leikkuria voi käyttää ainoastaan **bamix®**-pienkeittiökoneen kanssa.



Lue käyttöopas huolellisesti ja perehdy turvaohjeisiin ennen laitteen käyttöä.

Inhaltsverzeichnis

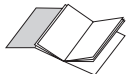
Tärkeitä ohjeita _____	84
Turvaohjeet _____	85
Laitteen osien ja teräosien yleiskuva _____	86
Tekniset tiedot _____	86
Käyttöönotto ja käyttö _____	87
Puhdistus _____	89

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.

Tärkeitä SliceSy[®]-laitetta koskevia sääntöjä

1. Voimansiirto-osaa (E) ei saa koskaan upottaa veteen. Puhdista voimansiirto-osa kostealla liinalla.
2. Älä täytä **SliceSy**[®]-laitetta liian täyteen! Täyttömäärä enint. 730 ml
3. **Älä käytä SliceSy**[®]-laitetta yli 3 minuutin ajan.
4. Käytä laitetta aina **bamix**[®]-sauvasekoittimen nopeudella 2.
5. **SliceSy**[®] ei ole mylly! Käytä mausteiden, kahvin, sokerin (tomusokeriksi) jne. jauhamiseen **bamix**[®]-**prosessoria tai hakkuria**.

Turvallisuusohjeet



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

Noudata myös bamix®-laitteen käyttöoppaan ohjeita.

Käyttötarkoituksen mukainen käyttö

SliceSy® on tarkoitettu ainoastaan kotitaloudessa tapahtuvaan **yksityiseen käyttöön**. Tekniset muutokset ja kaikki käyttötarkoituksesta poikkeava käyttö on kielletty niihin liittyvien vaaratekijöiden vuoksi.

Laitteen käyttäjille asetetut rajoitukset

Laitte 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 neuvoa 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 leikkikalua. Lapset eivät voi tunnistaa sähkölaitteeseen liittyviä vaaroja. Laitetta tulee käyttää ja sitä saa säilyttää vain poissa lasten ulottuvilta.

Käyttö

Aseta **SliceSy®** tasaiselle ja turvalliselle alustalle. Pitäessäsi taukoa laitteen käytöstä, älä koskaan aseta sitä kuumalle tasolle tai avotulen lähetyville.

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.

Laitteen osien yleiskuva

- A** 800.023 Käyttöastia
- B** 500.008 Aluslevy
- C** 801.006 Silppurin terä suojalla
- D** 800.028 Terälevy
- E** 500.001 Voimansiirto-osa
- F** Käyttöakseli
- G** Syöttöputki
- H** 800.025 Syöttöpainin (toimii myös osien säilytyskotelona)
- I** Teräosat

Teräosien yleiskuva

(Nämä osat eivät sisälly kaikkien mallien toimitukseen)



- ① 801.001 Raastin, hieno



- ② 801.002 Raastin, keskikarkea



- ③ 801.003 Raastin, karkea (esim. röstiperunoille)



- ④ 801.010 Viipalointiterä, hieno



- ⑤ 801.011 Viipalointiterä, karkea

Tekniset tiedot

Käyttöyksikkö	Yleiskeittiökone bamix®
Paino	650 g (ilman lisäosia)
Täyttömäärä	enint. 730 ml
Materiaali	Ravintoaineiden kestävä ja makuneutraali Ei voi käyttää mikroaaltouunissa
Valmistaja	ESGE AG, Hauptstrasse 21, CH-9517 Mettlen/Schweiz
Elintarvike-käyttö	Vakuutamme, että valmistusmateriaalit ja tarvikkeet ovat EN-standardin 10/2011 mukaisia ja noudattavat säännöstenmukaisia raja-arvoja.

Pidätämme oikeuden teknisiin muutoksiin.

Käyttöönotto ja käyttö

Tarkista toimituksen täydellisyys. Huomaa, että kaikki kuvissa esitetyt teräosat (I) eivät välttämättä sisälly toimitukseen. Jotkin teräosat (I) voidaan tilata erikseen.



Loukkaantumisen vaara: teräviä reunoja/terä ja pyöriviä osia.

1. Silppurin terän käyttö (C)

Käyttö: Vihannesten (sipuli, kaali, chili jne.), hedelmien (omena), lihan (myös tartar-liha, paté ym.), pähkinöiden hienontamiseen.

Aseta aluslevy (B) käyttöastiaan (A).

Varmista, että käyttöastiassa olevat neljä kuperaa uraa (merkitty nuolilla) asettuvat tarkalleen astian reunassa oleviin leikkauksiin (Kuva J). Huolimaton asettaminen voi aiheuttaa laitteeseen pysyviä vaurioita.

Poista silppurin terän suojus ja aseta silppurin terä (C) aluslevyssä (B) olevaan ohjaustappiin. Aseta teränsuojus takaisin paikalleen välittömästi terän puhdistamisen jälkeen.



Silppurin terä (C) on erittäin terävä! Varo loukkaamasta itseäsi asettaessasi ja poistaessasi terää. (Käytä teränsuojusta aina varastoinnin aikana)

Syötä ruoka-aineet (vihannekset, hedelmät, liha jne.) käyttöastiaan (A). **Ohje:** Koska monet ruoka-aineet vaativat enemmän tilaa hienonnettuina, suosittelemme täyttämään käyttöastian enintään sen puoliväliin asti.

Sulje käyttöastia (A) samalla kun asetat voimansiirto-osan (E) paikoilleen.

Aseta **bamix**[®] kohtisuoraan käyttöakseliin (F) nähden ja kytke **bamix**[®] käyntiin nopeudella 2.

Vinkki: Hienontamisen edistymistä voi tarkkailla syöttöputken (G) kautta. Sen kautta voit myös lisätä ruoka-aineita (kuten kananmunaa, mausteita, nesteitä).



Älä koskaan työnnä **kovia esineitä** (esim. luut, lusikka jne.) syöttöputkeen (G).

Patentoidun aluslevyn (B) ansiosta hienonnetut ainekset voidaan poistaa käyttöastiasta (A) siististi ja vaivattomasti (Kuva K).

2. Teräosien käyttö (I)

Käyttö: Vihanneksien (purjo, tomaatti – puolitettuina tai neljänneksinä, kurkku, retiisi, porkkana jne.), hedelmät, juusto jne.

Aseta aluslevy (B) käyttöastiaan (A).

Varmista, että käyttöastiassa olevat neljä kuperaa uraa (merkitty nuolilla) asettuvat tarkalleen astian reunassa oleviin leikkauksiin (Kuva J). Varmista ennen aluslevyn asettamista, että käyttöastiassa ei ole ruoka-aineiden jäämiä.

Kiinnitä haluamasi teräosa (I) terälevyyn (D) ja aseta levy aluslevyssä (B) olevaan ohjaustappiin. **Tärkeää: Varmista aina, että teräosa (I) lukittuu terälevyyn oikein ("klik"-ääni)!**



Teräosat (I) ovat erittäin teräviä! Varo loukkaamasta itseäsi asettaessasi ja poistaessasi teräosia.

Sulje käyttöastia (A) samalla kun asetat voimansiirto-osan (E) paikoilleen.

Aseta sauvasekoitin kohtisuoraan käyttöakseliin (F)

ja syötä vihannekset tai hedelmät syöttöputken kautta (G). **Vinkki:** Voit helpottaa työtäsi täyttämällä syöttöputken ruoka-aineilla koko sen leveydeltä.

Tärkeää: Älä paina ruoka-aineita tai syöttöpaininta (H) liian suurella voimalla. Yhdellä sormella painaminen riittää (ja pidentää **SliceSy**[®]-laitteen käyttöikää).



Älä koskaan työnnä **kovia esineitä** (esim. luut, lusikka jne.) syöttöputken (G).

Patentoidun aluslevyn (B) ansiosta hienonnetut ainekset voidaan poistaa käyttöastiasta (A) siististi ja vaivattomasti (Kuva K).



Puhdistus

Puhdista laite aina välittömästi jokaisen käytön jälkeen. Kiinnitetty teräosa (I) voidaan irrottaa helposti ja turvallisesti terälevystä painamalla teräosa irti terälevyn takapuolelta (Kuva L).



Loukkaantumisen vaara: teräviä reunoja/terä ja pyöriviä osia.

Ohje: SliceSy®-laitteen muoviosat soveltuvat käytettäväksi elintarvikkeiden kanssa (standardin EN 10/2011 mukaisesti). Jotkin elintarvikkeet (esim. porkkana, punajuuri) aiheuttavat kuitenkin värjäytymistä. Tämä ei ole missään tapauksessa terveydelle haitallista. Värjäytymät voidaan poistaa ainakin osittain sitruunamehuun (tai salaattiöljyyn) kastetulla liinalla. Värjäytymästä riippuen niiden poistamiseen voidaan käyttää myös konetiskiainetta.

Jotkin laitteen osat **voimansiirto-osa pois lukien** (E) voidaan pestä tiskikoneessa. Voimansiirto-osaa (E) ei saa missään tapauksessa upottaa veteen tai muuhun nesteeseen. Puhdista osa kostealla liinalla.



Terävää silppurin terää ei saa liottaa konetiskiaineliuoksessa. Kuivaa silppurin terä huolellisesti käsin ja aseta teränsuojus takaisin paikoilleen.

Noudata varovaisuutta kaikkien terävien teräosien käsittelyssä.

Säilytä SliceSy®-laitetta kuivassa ja lapsien ulottumattomissa olevassa paikassa.

SliceSy®

SliceSy® frukt- og grønnsakkutter

Kjære kunde

Med **SliceSy®** og **bamix®** er det en enkel og rask sak å rive, skjære eller kutte opp grønnsaker, frukt og kjøtt. De ulike arbeidsdelene (i enkelte land er de å få som spesialtilbehør) gjør at apparatet kan brukes på mange måter. Vær oppmerksom på at **SliceSy®** kun kan brukes sammen med original **bamix®**.



Les nøye gjennom bruksanvisningen før du tar apparatet i bruk, og legg merke til sikkerhetsinstruksene.

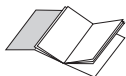
Innhold

Merknader for bedre forståelse _____	91
Sikkerhetsinstrukser _____	92
Oversikt over apparat- og arbeidsdeler _____	93
Tekniske data _____	93
Oppstart og bruk _____	94
Rengjøring _____	96

Merknader for bedre forståelse



Varseltrekanten viser alle instruksjoner som er viktige for sikkerheten. Disse skal alltid følges, ellers kan det oppstå alvorlige skader.



Bildene til teksten finnes på fremre omslagsside. Ha denne siden åpen når du leser gjennom bruksanvisningen.

A Bokstaver henviser til bilder, apparat- og betjeningsdeler.



Generelt

Vennligst les nøye gjennom informasjonen i denne bruksanvisningen. Her finner du viktige opplysninger om sikkerhet og bruk av apparatet. I tillegg må du følge bruksanvisningen for din **bamix®** nøye.

Ta godt vare på denne anvisningen og gi den eventuelt videre til andre brukere.

Viktige SliceSy® - regler

1. Girenheten (E) må aldri dyppes i vann. Den rengjøres med en fuktig klut.
2. Ikke fyll for mye på **SliceSy®**! Kapasitet maks. 730 ml
3. **Ikke la SliceSy® gå i lenger enn 3 minutter.**
4. Du bør alltid arbeide med **bamix®** på 2. hastighetstrinn. hastighetstrinn.
5. Din **SliceSy®** er ingen mølle! For å male krydder, kaffe, sukker (til melis) må du bruke **bamix® prosessor eller hakkekniv.**

Sikkerhetsinstrukser



Hakkekniven og arbeidsdelene har svært skarpe slipekanter! Fare for skader når du tar av knivbeskyttelsen og når du setter på/tar av hakkekniven og arbeidsdelene.

Se også bruksanvisningen for din bamix®.

Forskriftsmessig bruk

SliceSy® er utelukkende tenkt til **privat bruk** i husholdninger. Tekniske endringer og enhver form for misbruk er forbudt, da dette kan være farlig.

Ikke godkjente brukere

Dette apparatet kan brukes av barn fra og med 8 år og personer med innskrenkede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og kunnskap, dersom disse personene er under tilsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og har forstått farene ved bruk av apparatet. Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn, med mindre de er under tilsyn. Et elektrisk apparat er ikke et leketøy for barn. Barn er ikke klar over faren som kan oppstå ved bruk av elektriske apparater. Apparatet skal derfor brukes og oppbevares utilgjengelig for barn.

Bruk

Plasser **SliceSy®** på et jevnt og sikkert underlag. Under pauser i arbeidet må apparatet aldri stilles på varme flater eller i nærheten av åpen ild.

Rengjøring

Rengjør apparatet etter hver bruk. **Girenheten må aldri dyppes i vann eller andre væsker.** Som regel er det tilstrekkelig å gni av den med en fuktig klut.

Reparasjoner

Reparasjoner skal kun utføres av våre fagfolk. Ikke korrekte reparasjoner kan føre til at det oppstår alvorlig fare for brukeren. Vi overtar intet ansvar for eventuelle skader som grunnes ukyndige reparasjoner.

Oversikt over apparatdelene

- A** 800.023 Arbeidsbeholder
- B** 500.008 Innleggsplate
- C** 801.006 Hakkekniv med beskyttelse
- D** 800.028 Plateholder
- E** 500.001 Girenhet
- F** Drivaksel
- G** Påfyllingssjakt
- H** 800.025 Skyver/stopper (brukes også til oppbevaring av arbeidsdelene)
- I** Arbeidsdeler

Oversikt over arbeidsdelene

(Disse delene fås ikke til alle modeller)



① 801.001 Rive, fin



② 801.002 Rive, middels



③ 801.003 Rive, grov (røstipoteter)



④ 801.010 Skivekutter, fin



⑤ 801.011 Skivekutter, grov

Technische Angaben

Gir	Universal-kjøkkenmaskin bamix [®]
Vekt	650 g (basisapparat)
Kapasitet	maks. 730 ml
Materiale	Næringsmiddelsikkert og smaksnøytralt Ikke egnet for mikrobølgeovn
Produsent	ESGE AG, Hauptstrasse 21, CH-9517 Mettlen/Sveits
Næringsmiddelkontakt	Herved bekrefter vi at materialer og tilbehør oppfyller kravene i EN-standard 10/2011. De lovfestede grenseverdiene overholdes.

Med forbehold om tekniske endringer.

Oppstart og bruk

Kontroller leveringsomfanget. Vi gjør oppmerksom på at det er mulig at ikke alle avbildede arbeidsdeler (I) er en del av levering. Alle arbeidsdeler (I) kan fås separat.



Skarpe kanter/kniver og roterende deler utgjør fare for personskader.

1. Arbeid med hakkekniven (C)

Bruk: Til å hakke grønnsaker (løk, kål, pepperoni osv.), frukt (epler), kjøtt (også for kjøtt til tartar, pateer o.l.), nøtter.

Sett innleggsplaten (B) inn i arbeidsbeholderen (A). **Påse at de fire utbuktningene (merket med pil) på arbeidsbeholderen passer nøyaktig inn i sporene på kanten av innleggsplaten** (fig. J). Legges platen ikke riktig inn, kan det oppstå varige skader på apparatet.

Ta av beskyttelsen på hakkekniven og sett hakkekniven (C) på stifen på innleggsplaten (B). Sett straks på knivbeskyttelsen igjen når du har rengjort kniven.



Hakkekniven (C) er svært skarp! Vær forsiktig så du ikke skader deg når du setter på og tar av kniven. (Bruk alltid den vedlagte knivbeskyttelsen for oppbevaring av kniven).

Fyll næringsmidler (grønnsaker, frukt, kjøtt osv.) i arbeidsbeholderen (A). **Merk:** Da mange næringsmidler får et større volum når de hakkes opp, anbefaler vi å ikke fylle på mer enn halve arbeidsbeholderen.

Lukk arbeidsbeholderen (A) ved å sette på girenheten (E).

Still **bamix**® loddrett på drivakselen (F), og sett **bamix**® på 2. hastighetstrinn.

Tips: Du kan se arbeidsprosessen gjennom påfyllingssjakten (G), og også ha oppi flere ingredienser (som f.eks. egg, krydder, væske).

Ikke stikk **harde gjenstander** (f.eks. ben, skje osv.) gjennom påfyllingssjakten (G).



Takket være den patenterte innleggsplaten (B) er det enkelt å ta de oppkuttede næringsmidlene ut av arbeidsbeholderen (A) (fig. K).

2. Arbeid med arbeidsdelene (I)

Bruk: Til å skjære og raspe grønnsaker (purre, tomater - halvert eller skåret i båter - agurk, reddiker, gulrøtter osv.), frukt, ost osv.

Sett innleggsplaten (B) inn i arbeidsbeholderen (A).

Påse at de fire utbuktningene (merket med pil) på arbeidsbeholderen passer nøyaktig inn i sporene på kanten av innleggsplaten (fig. J). Kontroller at det ikke er matrester igjen i arbeidsbeholderen før du setter inn innleggsplaten.

Monter ønsket arbeidsdel (I) på plateholderen (D) og sett denne på stifen på innleggsplaten (B). **Viktig: Påse at arbeidsdelen (I) alltid smetter korrekt på plass i plateholderen (klikkelyd)!**



Arbeidsdelene (I) er svært skarpe! Vær forsiktig så du ikke skader deg når du setter på og tar av kniven.

Lukk arbeidsbeholderen (A) ved å sette på girenheten (E).

Sett universal-stavmikseren loddrett på drivakselen (F) og fyll grønnsaker eller frukt i påfyllingssjakten (G).

Tips: Arbeidet går lettere dersom påfyllingssjakten er fylt opp med næringsmidler over hele bredden.

Viktig: Ikke trykk for hardt på næringsmidlene eller på skyveren (H). Det bør være nok å trykke med én finger (dette forlenger også levetiden til **SliceSy**[®]).



Ikke stikk **harde gjenstander** (f.eks. ben, skje osv.) gjennom påfyllingssjakten (G).

Takket være den patenterte innleggsplaten (B) er det enkelt å ta de oppkuttete næringsmidlene ut av arbeidsbeholderen (A) (fig. K).



Rengjøring

Rengjør apparatet omgående etter hver bruk.

Den monterte arbeidsdelen (I) fjerner du enkelt og sikkert fra plateholderen ved å trykke arbeidsdelen bakfra ut av plateholderen.



Skarpe kanter/kniver og roterende deler utgjør fare for personskader.

Merk: Plastdelene på **SliceSy**[®] er næringsmiddelsikre (iht. EN 10/2011). De kan imidlertid ta farge av enkelte næringsmidler (f.eks. gulrøtter, rødbeter). Dette er ikke på noen måte helsefarlig. De kan delvis rengjøres med en klut dynket i sitronsaft (eller salatolje). Avhengig av type misfarging kan det også brukes oppvaskmaskinpulver.

Alle deler **bortsett fra girenheten** (E) kan rengjøres i oppvaskmaskin. Girenheten (E) må aldri dyppes i vann eller andre væsker. Den skal kun rengjøres med en fuktig klut.



Ikke la den skarpe hakkekniven ligge i oppvaskvannet. Tørk grundig av hakkekniven for hånd og sett straks på knivbeskyttelsen.

Vær forsiktig ved bruk av alle skarpe deler.

Oppbevar **SliceSy**[®] på et tørt sted utilgjengelig for barn.

SliceSy®

SliceSy® frukt och grönsaksskärare

Bäste kund

Med **SliceSy®** och **bamix®** kan du snabbt och enkelt raspa, skära eller hacka grönsaker, frukt och kött. Tack vare olika tillbehör (extrautrustning i vissa länder) kan apparaten användas på ett mångfaldigt sätt. Beakta att **SliceSy®** endast kan användas tillsammans med en original **bamix®**.



Läs denna bruksanvisning innan idrifttagningen och beakta säkerhetshänvisningarna.

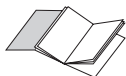
Innehållsförteckning

Hänvisningar till konventionerna i denna bruksanvisning	98
Säkerhetshänvisningar	99
Översikt över apparaten och tillbehör	100
Teknisk information	100
Idrifttagning och användning	101
Rengöring	103

Hänvisningar till konventionerna i denna bruksanvisning



Varningstrekanten markerar alla anvisningar rörande säkerhet. Följ alltid dessa anvisningar, annars kan följderna vara svåra skador.



Bilderna till texten hittar du den främre omslagssidan. Ha den främre omslagssidan öppen när du läser bruksanvisningen.

- A** Med bokstäver hänvisas till bilder, apparat- och manöverkomponenter.



Allmänt

Läs noga igenom alla informationer i denna bruksanvisning. De ger dig viktiga anvisningar beträffande användningen av och säkerheten hos apparaten. Dessutom måste bruksanvisningen till din **bamix®** noga följas.

Spara denna anvisning noga och lämna den vidare till nästa användare.

Viktiga SliceSy® - regler

1. Växelenheten (E) får under inga omständigheter doppas i vatten. Enheten måste rengöras med en fuktig trasa.
2. Fyll aldrig i för mycket i **SliceSy®**! Kapacitet max. 730 ml
3. **Arbeta aldrig längre än 3 minuter med SliceSy®.**
4. Arbeta alltid på hastighetsposition 2 med din **bamix®**.
5. Din **SliceSy®** är ej en kvarn! Till malning av kryddor, kaffe, socker (till pudersocker) bör du använda **bamix® Processor eller Hacker.**

Säkerhetshänvisningar



Hack-kniven och de andra komponenterna är mycket skarpa! Fara för skador när knivskyddet avlägsnas, samt vid montering och demontering av hack-kniven och andra komponenter.

Beakta även bruksanvisningen till din bamix®.

Ändamålsenlig användning

SliceSy® skall uteslutande användas i det **privata hushållet**. Tekniska förändringar och all felaktig användning är förbjudna på grund av faror som kan uppstå.

Personer som ej får använda apparaten

Denna apparat kan hanteras av barn från 8 års ålder och däröver samt av personer med reducerade fysiska, sensoriska och mentala förmågor eller brist på erfarenhet och kunskaper om de står under överinseende eller instruerats i en säker användning av apparaten och förstår de faror som detta kan resultera i. Barn får ej leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får ej utföras av barn utan överinseende. En elektrisk apparat är ingen leksak. Barn inser inte riskerna vid användning av elektriska apparater. Apparaten skall därför användas och förvaras utanför barns räckvidd.

Användning

Ställ din **SliceSy®** på en plan och säker yta. Ställ apparaten aldrig på heta ytor eller i närheten av öppen eld under pauser i arbetet.

Rengöring

Rengör apparaten efter varje användning. **Doppa växelenheten aldrig i vatten eller andra vätskor.** Gnid av den med en fuktig trasa, detta räcker i normalfall.

Reparationer

Reparationer får endast utföras av yrkesutbildad personal. Felaktiga reparationer kan leda till avsevärda faror för användaren. Om apparaten ej repareras fackmannamässigt tar vi inget ansvar för eventuella skador som då uppstår.

Översikt över apparatens komponenter

- A** 800.023 Beredare
- B** 500.008 Tallrik
- C** 801.006 Hack-kniv med skydd
- D** 800.028 Skivhållare
- E** 500.001 Växelenhet
- F** Drivaxel
- G** Tratt
- H** 800.025 Påskjutare (används även till förvaring av arbetskomponenter)
- I** Arbetskomponenter

Översikt över arbetskomponenterna

(Dessa komponenter tillhör ej alla modeller)



- ① 801.001 Rasp, fin



- ② 801.002 Rasp, medel



- ③ 801.003 Rasp, grov (potatiskakor)



- ④ 801.010 Skivare, fin



- ⑤ 801.011 Skivare, grov

Teknisk information

Drivenhet	universella köksmaskin bamix [®]
Vikt	650 g (basapparat)
Kapacitet	max. 730 ml
Material	matvaruresistenta och smakneutrala Ej lämplig till mikrovågsugn
Tillverkare	ESGE AG, Hauptstrasse 21, CH-9517 Mettlen/Schweiz
Livsmedelskontakt	Härmed bekräftar vi att material och tillbehör uppfyller kraven i EN-Norm 10/2011. Gränsvärdena iaktas lagstadgat.

Med reservation för tekniska ändringar.

Idrifttagning och användning

Kontrollera leveransomfattningen. Beakta att inte alla visade arbetskomponenter (I) kan omfattas av leveransen. Samtliga arbetskomponenter (I) kan dock beställas.



Fara för skador på grund av skarpa kanter/knivar och roterande komponenter.

1. Arbete med hack-kniven (C)

Användningsområde: Hackar grönsaker (lök, örter, peperoni osv.), frukt (äpplen), kött (även för tillverkning av tartar, patee o.dyl.), nötter.

Sätt in tallriken (B) i beredaren (A). **Se till att de fyra utbuktningarna (markerade med pilar) ligger exakt i skåroarna i beredaren** (fig. J). Läggs tallriken ej i riktigt kan permanenta skador uppstå på apparaten.

Avlägsna hack-knivens skydd och sätt dit hack-kniven (C) på tallrikens (B) stift. Sätt tillbaka skyddet omedelbart efter rengöring.



Hack-kniven (C) är mycket skarp! Se till att du ej skadar dig vid montering och demontering av kniven. (Använd alltid det levererade skyddet vid förvaring)

Fyll på näringsmedel (grönsaker, frukt, kött osv.) i beredaren (A). **Hänvisning:** Eftersom många näringsmedel får en större volym när de hackas så rekommenderar vi att du ej fyller mer än hälften av beredaren.

Stäng beredaren (A) genom att montera växelenheten (E).

Ställ din **bamix**[®] lodrätt på drivaxeln (F) och koppla på din **bamix**[®] på andra hastighetsnivån.

Tips: Via tratten (G) kan du iaktta arbetet och även fylla på ytterligare ingredienser (ägg, kryddor, vätskor).



För aldrig in **hårda föremål** (t.ex. ben, skedar osv.) via tratten (G).

Tack vare den patenterade tallriken (B) kan du enkelt och rent ta ut det hackade godset ur beredaren (A) (fig. K).

2. Arbeta med arbetskomponenterna (I)

Användningsområde: Till skärning och raspning av grönsaker (lök, tomater - halverade eller fyrdelade, gurka, rädisor, morötter osv.) , frukt, ost osv.

Sätt in tallriken (B) i beredaren (A). **Se till att de fyra utbuktningarna (markerade med pilar) ligger exakt i skårorna i beredaren (fig. J). Kontrollera så att inga matrester befinner sig i beredaren innan tallriken sätts dit.**

Montera önskad arbetskomponent (I) på skivhållaren (D) och sätt dit den på tallrikens (B) stift. **Viktigt: Se till att arbetskomponenten (I) alltid arreteras på skivhållaren (klick-ljud)!**



Arbetskomponenterna (I) är mycket skarpa! Se till att du ej skadar dig vid montering och demontering av arbetskomponenterna.

Stäng beredaren (A) genom att montera växelenheten (E).

Ställ den universella stavmixern lodrätt på drivaxeln (F) och fyll på med grönsaker eller frukt via tratten (G). **Tips:** Det underlättar arbetet om trattens hela bredd är fylld med näringsmedel.

Viktigt: Tryck ej för hårt på näringsmedlet resp på påskjutaren (H). Tryck med ett finger bör räcka (och förlänger livslängden hos **SliceSy**[®]).



För aldrig in **hårda föremål** (t.ex. ben, skedar osv.) via tratten (G).

Tack vare den patenterade tallriken (B) kan du enkelt och rent ta ut det hackade godset ur beredaren (A) (fig. K).



Rengöring

Rengör apparaten omedelbart efter varje användning.

Den monterade arbetskomponenten (I) kan avlägsnas från skivhållaren på ett enkelt och säkert sätt genom att den trycks ut bakifrån (fig. L).



Fara för skador på grund av skarpa kanter/knivar och roterande komponenter.

Hänvisning: Plastdelarna hos **SliceSy**[®] är matvaruresistenta (enligt EN 10/2011). Dock kan de färgas av vissa näringsmedel (t.ex. morötter). Detta är på inget vis hälsofarligt. Rengöringen kan delvis utföras med en trasa doppad i citronsaft (eller salladsolja). Beroende på färgning kan även diskmaskinmedel användas.

Samtliga komponenter **utom växelenheten** (E) kan rengöras i diskmaskin. Växelenheten (E) får under inga omständigheter doppas i vatten eller andra vätskor. Rengör enheten endast med en fuktig trasa.

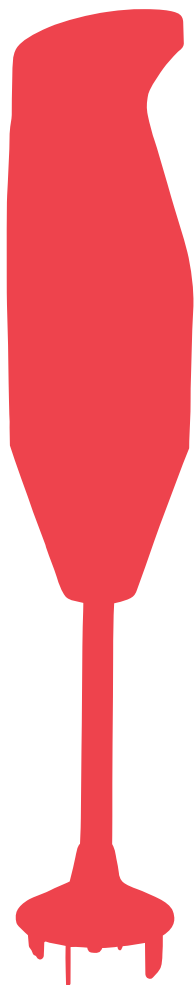


Låt den skarpa hack-kniven ej ligga i diskvattnet. Torka av hackkniven omsorgsfullt med handen och montera genast skyddet.

Hantera alla skarpa komponenter varsamt!

Förvara din **SliceSy**[®] på en torr plats som ej kan nås av barn.

bamix[®]
of Switzerland



FULL INSTRUCTION MANUAL

bamix[®] SliceSy[®] **802.020**

© ESGE AG, Hauptstrasse 21, CH-9517 Mettlen/Schweiz
10.20.



Made in Switzerland
since 1954