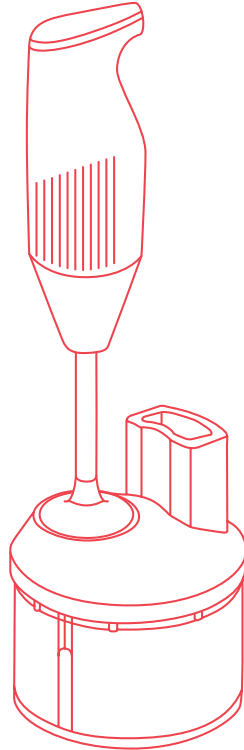


bamix[®]
of Switzerland

Your Swiss quality product

SliceSy[®]



DK Danish

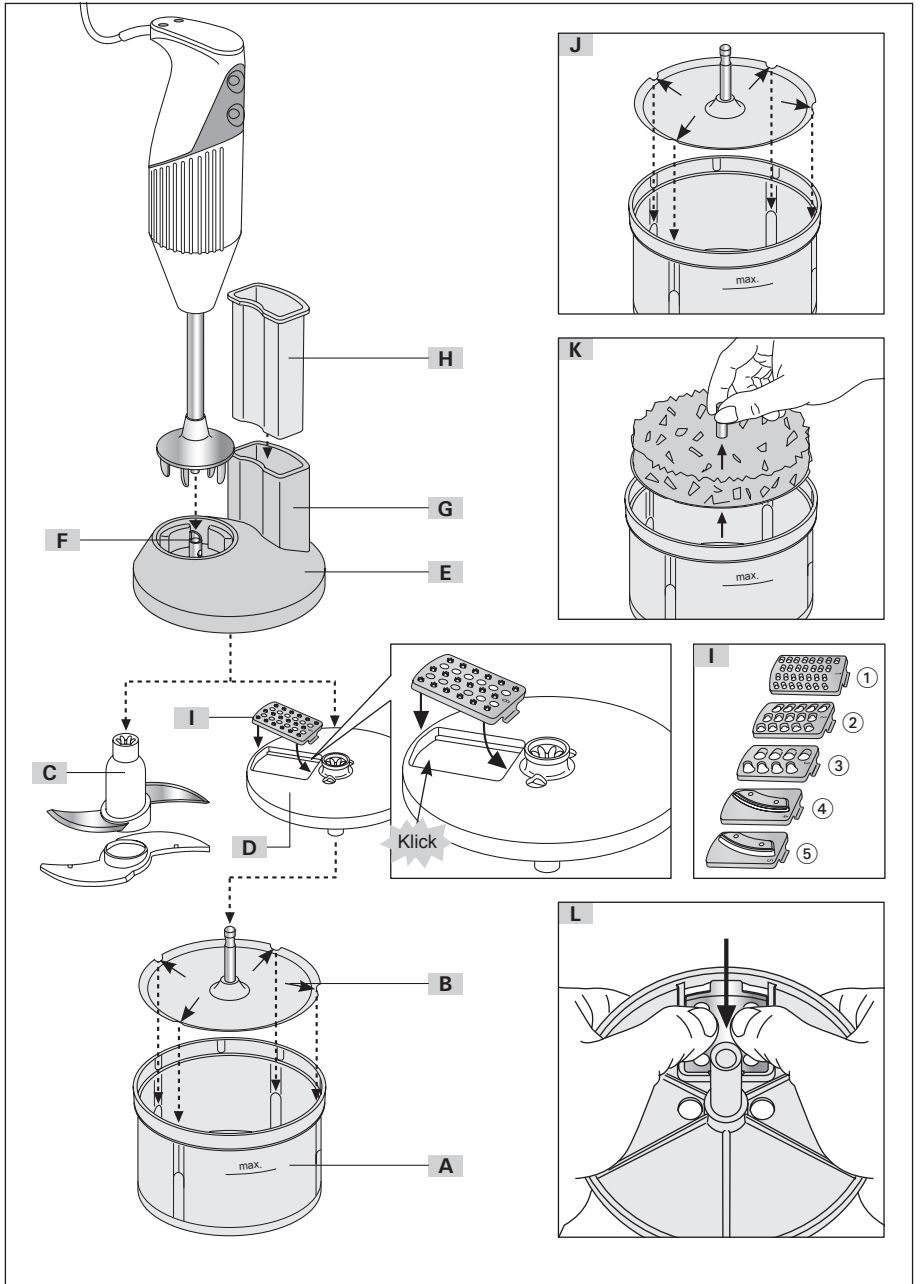
FULL INSTRUCTION MANUAL

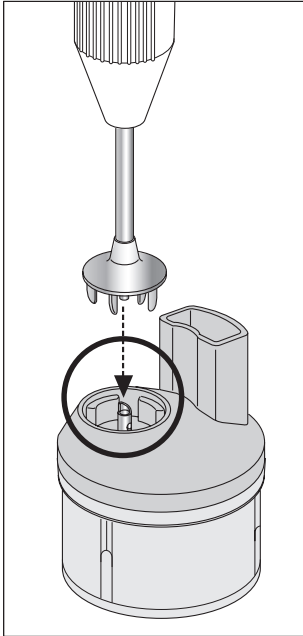
bamix[®] SliceSy[®]



Made in Switzerland
since 1954

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





Viktig informasjon



Knivbeskytteren på din **bamix**[®] skal være plassert helt nede i åpningen 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.

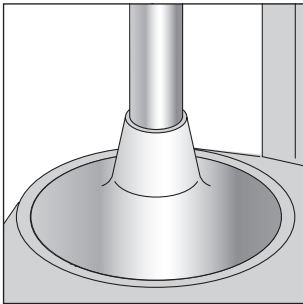
Viktige merknader



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.

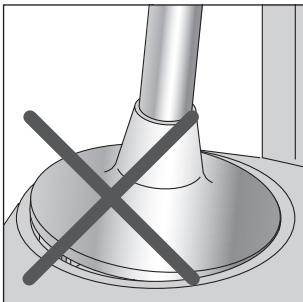


Viktiga hänvisningar



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®

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.

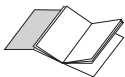
Indholdsfortegnelse

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 snitteskknivene 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 apparat 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 reparerer 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: Kunststofdelene 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.

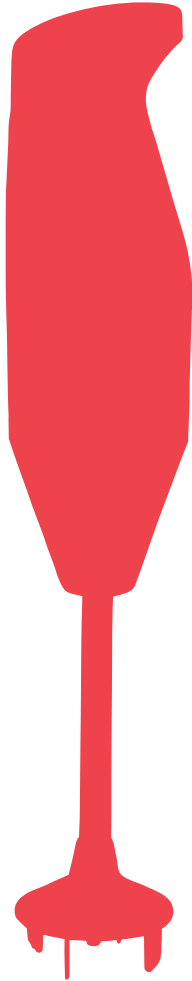
Den skarpe kniv må ikke blive liggende i opvaskevandet. Tør kniven grundigt og forsigtigt af i hånden, og sæt den ind i beskyttelsen med det samme.



Vær forsigtig, når de skarpe dele håndteres.

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

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