

## DEUTSCH

### Sehr geehrter Kunde!

Sie haben einen **bamix®/Zauberstab®** mit dem neuen **PROCESSOR** erworben.

Hierzu einige Hinweise:

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

### Verwendungsmöglichkeiten zerkleinern

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

### mixen

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

### hacken

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

### WICHTIG

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

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

**VERLETZUNGSGEFAHR:  
 Nie drehende Teile in Betrieb berühren.**

## ENGLISH

### Dear customer!

You have purchased a **bamix®** with the new **PROCESSOR**.

May we give you some hints for the good use:

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

### Its versatile grinding

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

### mixing

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

### mincing

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

### IMPORTANT

Not dishwasher-proof!  
 For washing, the foot of the processor can be detached from the bowl. Press apart both catches simultaneously at the bottom. After washing, replace the bowl in the processor foot and press together.

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

### RISK OF INJURY:

**Do not touch the working parts whilst in service.**

## FRANÇAIS

### Cher client!

Vous avez acheté **bamix®** avec le nouveau **PROCESSOR**.

Voici quelques conseils pour son utilisation:

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

### Possibilités d'utilisation hâcher

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

### mélanger

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

### hâcher

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

### IMPORTANT

Ne pas laver dans la machine!  
 Le pied du processor peut être séparé du bol pour le laver. Sur le fond, écartez simultanément les deux verrous. Après l'avoir lavé, remplacez le bol dans le pied du processor.

**Utiliser le processor uniquement avec le couvercle fermé.**

### RISQUE DE BLESURE:

**Ne touchez jamais des parts rotatives pendant fonctionnement.**

## NEDERLANDS

### Geachte klant,

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

Hieronder enige aanwijzingen:

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

### Hakken

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

### Mixen

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

### Hakken

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

### BELANGRIJK

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

**Gebruik de hakmolen altijd met gesloten deksel.**

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

## ITALIANO

**Stimato Cliente!**

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

Ecco alcuni consigli al riguardo:

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

**Possibilità d’impiego**

**Tritare**

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

**Frullare**

- piccole quantità di toppings
- alimenti per bebè – permette di omo-geneizzare frutta, verdura e carne di ogni genere; per ottenere una pappa estrema-mente omogenea occorre aggiungere anche un po’ di liquido (acqua o latte).

**Tritare**

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

**IMPORTANTE**

Non mettere nella lavastoviglie! Per la pulizia è possibile staccare il proces-sor dal recipiente. Premere contemporanea-mente i due fermi collocati sul fondo del recipiente. Una volta lavato, il recipente può essere ricollocato sulla base del proces-sor con una semplice pressione.

**Il macinino deve essere utilizzato solo con il coperchio chiuso.**

**PERICOLO DI FERIRSI:**

**Non toccate le parte rotando in marcia.**

## SPANISCH

**Apreciado cliente!**

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

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

**Posibles aplicaciones**

**picar**

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

**mezclar**

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

**picar**

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

**IMPORTANTE**

Lo lavar en el lavavajillas! La base del processor es desmontable del recipiente para limpiar má fácilmente. En la base, separar simultáneamente los dos cier-res. Después de limpiarlo, colocar de nuevo el recipiente en la base del processor.

**IMPORTANTE**

**Utilizar el processor solamente con la tapa cerrada.**

**RIESGO DE HERIDAS:**

**Nunca tocar las piezas giratorias Mientras esté en funcionamiento**

## NORSK

**Kjære kunde!**

- Du har nå gått til anskaffelse av **bamix´**s® store´kvern.
- Her er noen enkle råd for god bruk:
  - Kvernens kapasitet avhenger av det som skal males. Når harde matvarer som mandler, nøtter, kaffee, korn, frø, erter og hard ost etc. skal males, bør man ikke ha skålen mer enn 1/3 – 1/2-full (ca. 100 g råvare). Kapasitet maks. 200 ml.
  - Harde grønnsaker (f.eks. gulrøtter), harde frukter (f.eks. kokosnøtter) og kjøtt må deles i stykker á 2–3 cm lengde.
  - Trykk Deres **bamix®** lett ned på kver-nen idet du slår bryteren på.

**Mange bruksområder**

**Findeling**

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

**Blanding**

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

**Findeling**

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

**VIKTIG**

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

**Grinder skal alltid bruke med lukket lokk.**

**FARE FOR PERSONSKADE: Ikke berør arbeidsdelen under bruk.**

## SVENSKA

**Bäste kund!**

- Du har blivit ägare till en **bamix®** med den nya **Processorn**.
- Får vi ge dig några tips för att du ska få största glädje av din Processor:
  - Mängden av livsmedel som du kan fylla processorn med är beroende av vilken typ av föda som ska malas. Vid malning av spannmål, ärtor, torkad ost m. m. bör mängden inte bli mer än att 1/3 till 1/2 behållaren fylls. (Ca 100 gr.) Kapacitet max. 200 ml.
  - Hårda grönsaker (t.ex. morötter) hård frukt (t.ex. kokos) kött m. m. skäres i bitar om c:a 2–3 cm längd.
  - Tryck din **bamix® lätt på processorn** när du startar din bamix®.

**Den är mångsidig**

**Hackar**

- Torkade grönsaker
- Choklad till bakverk och desserter (ej mjölkchoklad)
- Pudersocker av bit- eller strösocker
- Kryddor såsom kanel, vanilj, muskot
- Kaffebönor till bryggkaffee
- Skorpor till ströbröd
- Torkad fisk, musslor och annan tor-kad mat
- Torkad ost såsom Greve´ementhaler, permesan
- Haselnötter, mandel m. m. samt jord-nötter till jordnöttsmör
- Säd till fullkornsbröd
- Tabletter till pulver
- Vallmofrön

**Blandar, purérar**

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

**Hackar, finfördelar**

- Vitlök
- Kokosnöt
- Spansk peppar
- Grönsaker till soppa
- Pepparrot
- Färskt bröd (Utan kanter) till gratän-ger och fyllning
- Mimosa (Hårdkokt ägg kyls ner, hal-veras och hackas i max. 5 sek. genom att starta och stoppa motorn några gånger med korta intervaller)
- Kött till köttbullar och råbiff
- Jordnöttsmör

**VIKTIGT!**

Får dock ej doppas helt i vatten Tål ej disk-maskin. För rengöring kan foten på processo-ren tas bort från skålen. Tryck samtidigt isar de båda knapparna i botten. Efter rengöringen sätts skålen åter på pro-cessorfoten och trycks fast.

**Mixenheten/behållaren får endast an-vändas med slutet lock.**

**RISK FÖR SKADOR:**

**Rör inte de arbetande delarna/bladen vid användning.**

## SUOMEN KIELI

**Hyvä asiakas!**

- Olet ostanut **bamixin®**, jossa on uusi mylly. Tässä Sinulle muutama vihje myllyn käytöstä.
  - Myllyn täyttömäärä riippuu käytettä-västä raaka-aineesta. Kun käytät jyvii, herneitä tai kovaa juustoa, valmistusta noin 100 g kerrallaan (täytä kulhosta noin puolet). Täyttömäärä enint. 200 ml.
  - Kovat vihannekset (esim. porkkanat), kovat hedelmät (esim. kookospähkinät) ja liha täytyy leikata 2–3 cm: n paloiksi.
  - Paina **bamix®** kevyesti myllyyn ja käynnistä kone.

**Monipuolinen mylly**

**hienontaa**

- kuivatut vihannekset (esim. herneet pikakeittoihin)
- suklaan (ei maitosuklaata) kakkuihin ja jälkiruokiin
- palasokerin tai kidesokerin pölysokeriksi
- mausteet kuten kanelin, vaniljan, muskottipähkinän
- kahvinpavut suodatinkahviksi (ei espressoksi)
- kuivaneen leivän korppujuuheeksi
- kuivatut kalat, kuivatut sienet ja muut kuivatut ruuat
- kovat juustot kuten Gruyère, Emmental, Parmesan
- pähkinät kuten hasselpähkinät, mantelit, maapähkinät maapähkinävoihin
- jyvät kokojyväleippiin
- tabletit jauheeksi
- unikonsiemenet

**sekoittaa**

- pienet annokset kuorrutuksiin
- vauvan ruuat – voit soseuttaa kai-kenlaiset hedelmät, vihannekset ja lihan hiенокsi; saadaksesi ruuan erittäin hiенокsi lisää hieman nestettä (vettä, maitoa).

**hienontaa**

- valkosipulin
- kookospähkinät
- cayennepippurin
- vihannekset keittoihin
- piparjuuren
- tuoreen leivän (ilman kantaa) täytteisiin
- mimoosa (keitä kananmuna kovaksi ja anna sen jäähtyä, hienonna munanpuolikas max 5 sek – ainoastaan kone käyntiin/pysäytä/ käynnistä/pysäytä)
- lihan (raaka tai keitetty) lihapulliin tai tartarpihveiksi.

**TÄRKEÄÄ**

Myllyä ei saa pestä astianpesuko-nessa. Pesemistä varten voidaan erottaa kuoresta. Pohjalla olevia kahta pidikettä painetaan samanaikaisesti erilleen toisista-an. Pesun jälkeen kuori painetaan takaisin kulho-osaan.

**Myllyä ja prosessoria voi käyttää vain kannen ollessa kiinni.**

**VAARA LOUKKAANTUA: Älä koske terään laitteen käydessä, irrota aina virtajohto ensin.**