

Deutsch

bamix® Fleischmesser

schneidet, hackt, zerkleinert Fleisch (ungekocht und gekocht), ausgezeichnet geeignet für Hamburger und ähnliche Hackfleisch-Speisen.

Verwendung

Verarbeiten Sie nur **Fleischarten**, die knochenfrei und sehnenarm sind. Ein guter Teil der Sehnen wird ausgetrennt, indem sich diese um den Aufsteck-Schaft des Messers wickeln und dort während des Arbeitsvorganges ab und zu entfernt werden müssen (dies hat gleichzeitig eine Verbesserung des Fleisches zur Folge).

Schneiden Sie das Fleisch in würfelgrosse Stücke von ca. 1 cm, und geben Sie diese in ein Gefäss. Verarbeiten Sie pro Arbeitsgang eine **Fleischmenge** von nicht mehr als 500 Gramm.

Stossen Sie das Gerät mit dem aufgesteckten Fleischmesser locker auf das zu zerkleinernde Fleisch. Verwenden Sie keine Gefässe aus Weichkunststoff - diese könnten zerkratzt werden (Makrolon oder andere Hartkunststoffarten sind jedoch geeignet).

Empfehlenswert ist einer der bamix® Behälter.

! ACHTUNG: Das Fleisch- und Gemüse-messer weist scharfe Kanten auf. Bei unsachgemässer Handhabung besteht Verletzungsgefahr.

Beim Wechseln von Aufsteckteilen ist der Stecker aus der Steckdose zu ziehen.

English

bamix® meat mincer

chops, minces, cuts up meat (raw and cooked). Ideally suited for a wide variety of minced meat dishes, for example hamburgers.

Instructions for use

Use only **meat** that has been boned and has little sinew. The action of the mincer will tend to remove any remaining sinews as they will wind themselves around the shaft of the mincer and can then be removed occasionally during the mincing process (in consequence, this improves the meat at the same time).

Cut the meat into half-inch cubes and put them into a jug or a bowl. Do not mince more than approximately **1 lb of meat** at one time.

Attach the mincer to the bamix® and use a light, stabbing action. Do not use containers made of soft plastic as these can be scratched. One of the bamix® containers is recommended for this use.

! ATTENTION: The meat mincer has sharp edges. There is a risk of personal injury when handled improperly.

When attachments are being changed, the plug should be removed.

Français

Hacheur à viande bamix®

pour couper, hacher et émincer la viande (cuite et crue). Excellément approprié pour hamburgers et autres mets à viande hachée.

Application

Ne traiter que des **qualités de viande** sans os et à faible teneur de tendons. Une grande partie des tendons sont éliminés en s'enroulant autour de la tige enfichable du couteau d'où on peut les enlever de temps en temps au cours du travail. (Il en résulte simultanément une amélioration de la viande.)

Couper préalablement la viande en cubes d'env. 1 cm et les introduire dans le récipient. Ne pas traiter une **quantité de viande** de plus de 500 grammes par passe de travail.

Appliquer légèrement l'appareil avec le couteau à viande enfiché sur la viande coupée préalablement comme indiqué. Ne pas utiliser des récipients en matière plastique molle qui peut être égratignée. (Le Makrolon et d'autres types de matières plastiques sont par contre utilisables.)

Nous recommandons un des bamix® récipients.

! ATTENTION: Le couteau hachoir est coupant. Il y a un risque de blessures en cas d'utilisation non-conforme.

Retirer la fiche de la prise de réseau avant le remplacement des pièces enfichables.

Norsk

bamix® kjøttkniv

skjærer, hakker, finfordeler kjøtt (køkt og ukøkt), og passer ypperlig til hamburgere og liknende retter med kjøttdeig.

Bruk

Bruk bare **kjøttsorter** som er benfrie og har lite sener. En stor del av senene skilles fra kjøttet ved at de dreies rundt knivens skaft og nå og da under arbeidets gang fjernes (samtidig blir kjøttet bedre). Skjær kjøttet i ca 1 cm store kuber og legg dem i et kar. Bruk hver gang en **kjøttmengde** som ikke overstiger 500 gram.

Støt apparatet med den påsatte kjøttkniven lett mot kjøttet som skal finfordeles. Bruk ikke kar av myk plast. De kan bli oppskrapet (Makrolon eller annen slags hårdplast passer bra).

Vi anbefaler at det benyttes en bamix® beholder til dette.

! ADVARSEL: Kjøtthakkeren har skarpe blader. Det er en fare for skade hvis man håndterer den uforsvarlig.

Når man bytter deler bør støpslet dras ut.

Svenska

bamix® köttkniv

skär, hackar, finfördelar kött (køkt och okøkt), ypperligt lämpad för hamburgare och liknande rätter med malet kött.

Användning

Använd endast **köttsorter** som är benfria och senfattiga. En stor del av senorna blir avskiljda, genom att de lindas runt knivens tillsatsskaft och under arbetets gång då och då måste avlägsnas (med detta följer samtidigt en förbättring av köttet).

Skär köttet i ca 1 cm stora kuber och lägg dem i ett kärl. Använd för varje gång en **köttmängd** på inte mera än 500 gram.

Stöt apparaten med den påsatta köttkniven lätt mot köttet, som ska finfördelas. Använd inte kärl av mjukplast – dessa kan bli repade (Makrolon eller andra slag av hårdplast är dock lämpliga). En av bamix® behållarna rekommenderas för den här användningen.

! VARNING: Hackkniven har vassa kanter. Det finns risk för personskador om kniven inte hanteras varsamt.

Vid byte av tillsatsdelar bör stickkontakten dras ur.

Suomi

bamix® tehoterä

leikaa, paloittaa, hienontaa lihaa (raakaa ja keitettyä), soveltuu erinomaisesti hampurilaisten ja muiden jauheliharuokien valmistukseen.

Käyttö

Käyttäkää vain luuttomia ja vähäjänteisiä **lihalaatuja**. Suuri osa jänteistä erottuu kietoutuessaan teräkeskiön ympärille, josta ne täytyy silloin tällöin työn kesäessä poistaa (tästä seuraa samalla lihan laadun parantaminen).

Leikkaa liha noin kuutiosenttimetrin suuruisiksi paloiksi ja laittakaa ne astiaan. Käsitelkää kerrallaan korkeintaan 500 grammann **lihämäärä**. Painakaa lihanleikkurilla varustettu laite kevyesti hienonnettavan lihan päälle. Älkää käyttäkö pehmeistä muovista valmistettuja astioita – ne voivat naarmuuntua (Makrolon ja muut kovamuovit ovat soveliaita). Yhtä bamix® kulhoista suosittelaa tähän käyttöön.

! HUOMIO: Tehoterässä on erittäin terävät reunat. Huolimaton käsittely voi vahingoittaa sormia.

Ennen terien vaihtoa on pistotulppa irrotettava pistoraslasta.

Nederlands

bamix® vleesmes

sniijdt, hakt en maakt rauw en gekookt vlees klein, uitstekend geschikt voor hamburgers en soortgelijke gehaktgerechten.

Gebruiksaanwijzing

Gebruik alleen beenloze **vleessoorten** met weinig zeen. Een aanzienlijk deel van de zenen kunt U zelfs uit het vlees verwijderen, omdat deze zich om de opsteekbare schacht van het mes wikkelen en er tussen het snijden door afgehaald moeten worden. Zo verhoogt U gelijktijdig de kwaliteit van het vlees.

Snij het vlees in dubbelsteentjes van ongeveer 1 cm en doe deze in een kom. Per keer kunt U een **gewicht** van niet meer dan 500 gram vlees verwerken.

Duw het apparaat met het opsteekbare vleesmes eraan losjes op het klein te maken vlees. Kommen uit zacht plastic zijn niet geschikt want die kunnen krassen oplopen. Makrolon of andere harde plasticsoorten zijn wel geschikt. Het vleesmes is goed te gebruiken in 1 van de bamix® bekens.

! Attentie: Het vleesmes heeft scherpe uiteinden. Er is een risico op letsel bij onzorgvuldig gebruik.

Bij het uitwisselen van de opsteekdelen moet de stekker uit de wandcontactdoos worden genomen.

Chinese

最好選用去骨無筋的肉類，一般肉類的筋都很堅韌，在操作時很容易纏在攪拌機的軸上，（事實上，若將筋抽出，會使肉類更容易為腸胃吸收，并且吃起來鬆軟鮮美。

所以在攪肉前，先將豬肉切成約1cm左右的粒狀，然後放入高身窄杯裏攪拌。（建議使用bamix配件容器來進行處理。）每次攪拌數量以不超過500gm為準。

用我們最新出的碎肉刀，以輕盈提高放低的動作將肉攪成碎肉，用此法做出的肉類很有膠性，倍覺鮮味可口。

當你需要更換或取出配件時，敬請將插頭由插座取出截斷電流，以確保安全。

bamix® kødkniv

skærer, hakker, findeler kød (kogt og ukogt), udmærket egnet til hamburgers og lignende retter med hakket kød.

Anvendelse

Anvend kun **kødarter**, der er benfri og indeholder få sener. En stor del af senerne bliver fraskilt, idet disse vikler sig om knivens tilbehørskraft og af og til skal fjernes derfra under arbejdsprocessen (dette indebærer samtidig en forbedring af kødet).

Skær kødet i terninger på ca. 1 cm og læg disse i et fad. Anvend pr. arbejdsgang en **kødmængde** på ikke mere end 500 gram.

Stød apparatet med den påsatte kødkniv let mod kødet, som skal findeles. Anvend ikke fade af blødt plastic – disse kan blive ridsede (Makrolon eller anden slags hårdplastic er dog egnede).

bamix® bægre anbefales ved brug af kniven.

! ADVARSEL: Kødkniven er skarp. Der er risiko for personskade hvis kødkniven håndteres forkert.

Ved ombytning af tilbehørsdele skal stikkontakten udtages.

El cuchillo para carne bamix®

corta, pica y desmenuza la carne (cocida y sin cocer) y es especialmente apto para hamburguesas y platos similares de carne picada.

Aplicación

Trate exclusivamente **tipos de carne** que no tengan hueso y que contengan pocos nervios. Una buena parte de los nervios se separa al enrollarse estos alrededor del mango enchufable del cuchillo, y pueden eliminarse de vez en cuando durante el proceso de trabajo (esto tiene como consecuencia, al mismo tiempo, una mejora de la calidad de la carne). Corte la carne en forma de dados de 1 cm aproximadamente y colóquelos en un recipiente. Trate una **cantidad de carne** comprendida entre 500 gramos por fase de trabajo.

Aproxime el aparato, con el cuchillo de cortar carne enchufado, a la carne que desee desmenuzar. No utilice ningún recipiente de plástico blando, ya que podría arañarse (en cambio, se pueden utilizar recipientes de Makrolon o de otros tipos de plástico duro). Se recomienda la utilización de un recipiente bamix® a los golpes.

Tritacarne bamix®

taglia, trita, spezzetta perfettamente la carne (cruda e cotta) per la preparazione di hamburger, polpette e polpettone a base di carne tritata.

Impiego

Lavorare unicamente su **carni** senza nè ossa, nè tendini. Si elimina una buona parte dei tendini, avvolgendoli attorno all'apposita parte el coltello e togliendoli successivamente di tanto in tanto, mentre si esegue il lavoro (si ottiene allo stesso tempo un miglioramento della carne).

Tagliare la carne a dadi di 1 cm di lato, che vanno in seguito messi in un recipiente. Ogni volta, lavorare una **quantità di carne** massima di 500 grammi.

Il tritacarne va messo quindi sulla carne da tritare e poi azionato. Mai utilizzare recipienti di plastica molle che potrebbero essere graffiati o tagliati dalla lama (sono però adatte le plastiche Macrolon e simili).

Si consiglia l'uso uno dei recipiente bamix® agli urti.

! ATTENZIONE: Le lama per carne sono molto affilate, maneggiare con cura per evitare tagli e ferite.

Per sostituire le lame a innesto, estrarre la spina dalla presa di corrente.

! PRECAUCION: La picadora tiene cuchillas afiladas. Existe el riesgo de lesiones personales si se utiliza inadecuadamente.

Desconectar la alimentación eléctrica siempre que hayan de sustituirse las piezas enchufables.

et kıyma bıçağı

Eti doğrar, kıyar, parçalar (ciğ ve pişmiş). Genellikle hamburger gibi yiyeceklerin hazırlanmasında idealdir.

Kullanılış şekli

Yalnız, kemik ve siniri ayrılmış et kullanın. Ette kalan sinirler saftın etrafına sarılarak bıçağın hareketini engeller. Eti 1 cm büyüklüğünde parçalara ayırın ve bir kap veya çanağa koyun. Bir defada yaklaşık olarak 500 gram'dan daha fazla et kıymayın.

Kıyma bıçağını bamix'e takın ve yukarıdan aşağıya doğru darbelerle kıyma işlemini yapın. Yumuşak plastikten kap kullanmayın çünkü bu işlem esnasında çatlayabilir. Bunun için bir adet bamix® haznesi kullanmanız önerilir.

! DİKKAT: Et ve sebze bıçakları keskin-dir. Yanlı kullanım yaralanmaya sebep olabilir.

Parçaları takıp çıkarırken fişi prizden çekin.

bamix®
of Switzerland

ESGE AG

Hauptstrasse 21
CH-9517 Mettlen/Schweiz
Telefon +41 71 634 61 80
Telefax +41 71 634 61 81
www.bamix.com

Gebrauchsanleitung
bamix® Fleischmesser 793.075
© ESGE AG, CH-9517 Mettlen/Schweiz
08.17. 15'000

bamix®
of Switzerland

Fleischmesser
Meat Mincer
Hacheur à viande
Kjøttkniv
Köttkniv
Tehoterä
Vleesmes
Tritacarne
Kødkniv
El cuchillo para carne
Kıyma bıçağı

