



**bamix® Gastro 200 W gris clair**

**Numéro d'article: 103.002**

**CHF 269.00**

- Puissance 200 W
- Couleur gris clair
- Interrupteur de sécurité Softgrip
- Câble spiralé gris clair
- Immersion jusqu'à 28 cm
- Quantités jusqu'à 20 litres

**bamix® Gastro 350 W gris clair**

**Numéro d'article: 106.002**

**CHF 399.00**

- Puissance 350 W
- Couleur gris clair
- Interrupteur de sécurité Softgrip
- Câble spiralé gris clair 3.50 m
- Immersion jusqu'à 38 cm
- Quantités jusqu'à 30 litres
- Arbre massif trempé mont

Le bamix® Gastro mixe parfaitement grâce à son couteau étoile combinée au moteur résistant et puissant. La haute performance bamix®! La poignée ergonomique confère un maximum de confort et de sécurité au bamix® Gastro. Par l'invention du mixeur plongeant, bamix® a révolutionné la préparation des aliments. Hacher, émulsionner, battre le blanc d'œuf ou la crème fraîche, préparer la mayonnaise en quelques secondes: le bamix® est toujours un fidèle accessoire dans la gastronomie haut de gamme. Plus qu'un mixeur plongeant, il est en vérité un robot de cuisine «tout en un» fabriqué manuellement en Suisse depuis plus de 60 ans. Grâce à sa puissance élevée, le bamix® fonctionne pratiquement tout seul et facilite la préparation quotidienne de la cuisine maison ou des menus de gourmets. Le bamix® est un ustensile de cuisine universel de pro qui ne doit manquer dans aucune cuisine de la gastronomie. Le bamix® est l'exécutif de chaque cuisinier exigeant et incontournable dans la cuisine. Le meilleur robot de cuisine pour vos meilleurs ingrédients! Lier les sauces, hacher les légumes et les herbes ou réaliser des pestos en quelques secondes: aucun problème avec le bamix®. Travailler une soupe bouillante dans la poêle sur le réchaud ou dans tout autre récipient, il en est capable et sans laisser de rayures au fond de la poêle. Les soupes aux herbes, au potiron ou aux pommes de terre et au céleri, sont battues aisément en une crème légère. Le nettoyage aisé du bamix® facilite l'utilisation quotidienne à la cantine ou dans la gastronomie autre et vous donne la possibilité de vous concentrer sur l'essentiel: le bien-être de chacun de vos hôtes.

Le mixeur plongeant bamix® est amélioré de manière conséquente en matière de rapidité, de performance, de simplicité, d'utilisation et de durabilité. Grâce à ses performances toujours meilleures et à de nouveaux accessoires, le bamix® est sans aucun doute devenu le plus petit robot de cuisine au monde.

Grâce à sa position leader en matière de mixeurs plongeants, bamix® a pu adapter de manière optimale le fleuron de ses produits aux besoins des utilisateurs. Le Gastro répond ainsi aux exigences maximales de chaque cuisine. Le contrôle de fonction intégral de chaque appareil effectué avant son emballage permet de satisfaire aux exigences de qualité les plus strictes. De pro à pro.

# ISTRUZIONI PER L'USO bamix® GASTRO

**Gastro 200** | G200 | M160 | M180 | M200 | PRO-1 (Mono) | PRO-2 (Gastro)

**Gastro 350** | G350 | M350 | G350 Gastro | GL200 (PRO-3) | PRO-3 (Gastro)

Da più di 60 anni, il frullatore Original bamix® è apprezzato in più di 12 milioni di famiglie e anche in campo professionale, grazie alla sua versatilità, alla sua praticità d'uso e alla grande facilità di pulizia. Considerata la richiesta da parte di professionisti del settore GASTROnomico, abbiamo deciso di completare il nostro assortimento con un modello performante per l'uso professionale. Il motore più potente da 200W e l'asse allungato permettono di lavorare quantità fino a 20 litri.

## Per la vostra sicurezza

**Prima dell'utilizzo leggere attentamente le istruzioni.**

## Prima dell'uso

**Si prega di leggere attentamente tutte le indicazioni riportate in queste istruzioni per l'uso. Esse forniscono importanti informazioni sull'uso, la sicurezza e la manutenzione dell'apparecchio. Conservare con cura queste istruzioni e consegnarle a eventuali successivi utilizzatori. Usare l'apparecchio esclusivamente per lo scopo previsto nelle presenti istruzioni.**

Inserire l'accessorio scelto quanto più possibile diritto sull'estremità dell'asse, in modo che la spina di trascinamento si inserisca nella tacca.

## Lama multiuso

Taglia, trita e sminuzza verdura cruda o cotta, carne cotta, minestrone, trita i cubetti di ghiaccio e frutta congelata. Da usare per tutti gli alimenti compatti.



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

## Sbattitore

Monta albumi, latte magro, panna, burro e budino. Per montare salse e minestre. Da usare per tutti gli alimenti leggeri.



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

## Frullino

Per preparare maionese, salse, cocktail, impasto per omelette, frappé, condimento per insalata. Per tutti i preparati cremosi o densi.



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

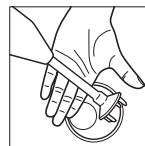
## Osservare le avvertenze di sicurezza per il bamix®



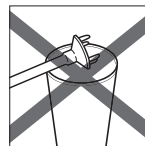
- Collegare l'apparecchio solo a una presa di corrente alternata, con la tensione indicata sulla targhetta dati dell'apparecchio.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. Tenere l'apparecchio ed i suoi cavi di collegamento fuori della portata dei bambini.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di sufficiente esperienza e/o conoscenza solo se sorvegliati o già istruiti in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se hanno compreso i rischi da esso derivanti. Vietare ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione a carico dell'utilizzatore non devono essere eseguite da bambini non sorvegliati.
- Un elettrodomestico non è un giocattolo per bambini. I bambini non riconoscono i pericoli che possono derivare dagli elettrodomestici. Usare e conservare perciò gli elettrodomestici fuori della portata dei bambini.
- Prima di lasciare l'apparecchio incustodito e prima di montarlo, smontarlo o pulirlo, **scollegare sempre l'apparecchio dalla rete.**
- Per evitare danni all'alloggiamento, non deporre l'apparecchio su superfici calde o nelle vicinanze di fiamme di gas libere.

- L'apparecchio può essere immerso in liquidi **solo fin sotto della linea di separazione** fra alloggiamento e impugnatura.
- **L'apparecchio e la calotta di protezione** non sono idonei al lavaggio in lavastoviglie
- Pulire l'apparecchio solo con un panno umido.
- **Staccare la spina**, quando si maneggiano gli elementi di lavoro o la calotta, come ad es. durante la pulizia dell'apparecchio sotto acqua corrente e quando si **sostituisce un elemento di lavoro**.
- Accendere l'apparecchio solo quando l'asta è nell'interno del recipiente di lavoro.
- Il bamix® è dotato di un interruttore di sicurezza che impedisce la messa in funzione involontaria dell'apparecchio e lo spegne immediatamente al rilascio dell'interruttore.
- In caso di danni al cavo di alimentazione dell'apparecchio, per evitare pericoli la sostituzione del cavo deve essere eseguita solo dal produttore, dal suo servizio di assistenza o da una persona con qualifica simile.
- Staccare la spina in caso di guasti durante l'utilizzo e dopo l'utilizzo.
- Non estrarre mai la spina dalla presa con le mani bagnate.
- Non reggere o tirare l'apparecchio afferrandolo per il cavo di alimentazione.
- Non tirare o schiacciare il cavo di alimentazione su spigoli vivi.

- Non deporre o appendere il cavo di alimentazione sopra oggetti surriscaldati o fiamme libere e proteggere il cavo dalle alte temperature e da olio.
- Non utilizzare l'apparecchio se:
  - L'apparecchio, l'alloggiamento o il cavo di alimentazione sono danneggiati.
  - Sussiste il sospetto di un difetto in seguito a urto o cause accidentali analoghe. In questi casi l'apparecchio deve essere consegnato al **nostro servizio riparazioni**.
- Le riparazioni devono essere effettuate solo dai nostri tecnici. Le riparazioni non eseguite a regola d'arte possono causare notevoli rischi per l'utilizzatore. In caso di apparecchio utilizzato in modo improprio o sbagliato o di riparazione non eseguita a regola d'arte, l'azienda declina qualsiasi responsabilità per eventuali danni. In tal caso decade anche la validità della garanzia.
- Un eventuale smaltimento dell'apparecchio deve essere effettuato nel rispetto delle normative locali. Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche tecniche o variazioni specifiche per il paese.



**Pericolo di spruzzi e ustioni.**



**Non battere mai la base del mixer o l'asta sul bordo della pentola, ma batterle sulla mano.**

## Uso del bamix®

Lavorate con il bamix® direttamente nella pentola, avrete meno da pulire e potrete operare durante la cottura, senza travasare.

### Il bamix® è ideale per (\*Gastro 350)

- passare ed emulsionare salse fredde o calde da 1 a 20 litri / \*da 2 a 30 litri
- affinare le zuppe di verdura da 2 a 20 litri / \*da 3 a 30 litri
- montare minestre e salse da 1 litro / \*3 litri
- montare chiare d'uovo (min. 5 uova) / (\*min. 10 uova)
- montare panna da 1 litro / \*2 litri
- tutte le preparazioni liquide (soufflé al formaggio, reale ecc.)
- frullare e passare frutta per gelati
- frullare confetture
- passare
- frappé di frutta
- maionese, burro alle erbe aromatiche
- tritare cubetti di ghiaccio e frutta congelata
- miscelare la massa per il gelato

### Lavorare col bamix®

#### Tritare e sminuzzare

Ruotare sempre il bamix® con leggero movimento del polso abbassandolo (senza premere) sulla massa. Lavorare dall'alto in basso. Più a lungo si lavora, più fine è il risultato.

#### Montare

Mettere il bamix® nella massa, tenerlo obliquo, risalire con un movimento lento lungo la parete del recipiente e abbassare di nuovo. Ripetere il movimento finché la massa non è montata.

#### Passare, frullare

Mettere il bamix® con il frullino obliquo nella massa e passarla completamente.

**Consiglio:** per lavorare con piccole quantità, tenere il recipiente obliquo.

#### Pulizia e cura

Dopo ogni utilizzo, risciacquare con cura la cupola di protezione, l'accessorio e il tubo cromato, sotto l'acqua calda o fredda. Rimettere l'apparecchio pronto all'impiego nel suo sostegno murale. Il bamix® è stagno fino alla separazione dell'alloggiamento e dell'impugnatura.



**L'apparecchio e la calotta di protezione non sono idonei per la pulizia in lavastoviglie. Se l'apparecchio resta troppo a lungo nell'acqua può verificarsi una corrosione (scolorimento nero) della calotta di protezione.**

#### Manutenzione del bamix®

Applicare di quando in quando qualche goccia d'olio alla base dell'asse e mettere in funzione l'apparecchio per 2 minuti. Poi, risciacquarlo con cura nell'acqua calda per evitare che residui di olio passino negli alimenti.

**È consentito utilizzare questo apparecchio solo per la preparazione di cibi. Qualsiasi altro uso dell'apparecchio può essere pericoloso e causare lesioni. In caso di utilizzo inappropriato cessa ogni responsabilità e garanzia del produttore.**

## Dati tecnici

### Modello

**Gastro 200**, G200, GE200, M160, M180, M200, PRO-1 (Mono), PRO-2 (Gastro)

<b>Potenza</b>	230V/160 W – 200 W	110 – 120V/200 W
<b>Tourenzahl</b>	velocità 1 ~12.000 g/min velocità 2 ~17.000 g/min	~10.000 – 12.000 g/min ~15.000 – 17.000 g/min

<b>Servizio di breve durata</b>	5 min
<b>Isolamento</b>	doppio
<b>Lunghezza</b>	39,5 cm
<b>Profondità d'immersione</b>	~29 cm
<b>Cavo</b>	a spirale o disteso
<b>Peso</b>	~1.000 g
<b>Materiali</b>	tutte le parti sono in acciaio, adatte ad alimenti e insaporì. EN-10/2011

### Modello

**Gastro 350**, G350, M350, G350 Gastro, GL200 (PRO-3), PRO-3 (Gastro)

<b>Potenza</b>	230V/350 W	110 – 120V/200 W
<b>Tourenzahl</b>	velocità 1 ~18.000 g/min velocità 2 ~22.000 g/min	~10.000 – 12.000 g/min ~15.000 – 17.000 g/min

<b>Servizio di breve durata</b>	5 min
<b>Isolamento</b>	doppio
<b>Lunghezza</b>	49,5 cm
<b>Profondità d'immersione</b>	~39 cm
<b>Cavo</b>	a spirale o disteso
<b>Peso</b>	~1.200 g
<b>Materiali</b>	tutte le parti sono in acciaio, adatte ad alimenti e insaporì. EN-10/2011

## Marchi



\*escl. Gastro 350

[www.tuev-sued.de/ps-zert](http://www.tuev-sued.de/ps-zert)