

SliceSy® Früchte- und Gemüse-Schneider

Lieber Kunde

Zusammen mit dem SliceSy®/Zauberette® und dem bamix®/ESGE-Zauberstab® 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®/Zauberette® nur mit dem Original bamix®/ESGE-Zauberstab® betrieben werden kann.



Bitte studieren Sie die vorliegende Gebrauchsanleitung vor der Inbetriebnahme des Gerätes und beachten Sie die Sicherheits hinweise.

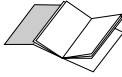
Inhaltsverzeichnis

– Hinweise zum Verständnis	2
– Sicherheitshinweise	3
– Übersicht der Geräte- und Arbeitsteile	4
– Technische Angaben	4
– Inbetriebnahme und Bedienung	5
– Reinigung	7

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®/ESGE-Zauberstab® genau zu beachten.

Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung sorgfältig auf, und geben Sie diese allenfalls an Nachbenutzer weiter.

Wichtige SliceSy®/Zauberette® - 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®/Zauberette® nicht!
3. Arbeiten Sie mit dem SliceSy®/Zauberette® nicht länger als 3 Minuten.
4. Arbeiten Sie mit Ihrem bamix®/ESGE-Zauberstab® immer auf der 2. Geschwindigkeitsstufe.
5. Ihr SliceSy®/Zauberette® 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®/ESGE-Zauberstab®.

Bestimmungsgemässer Gebrauch

Der SliceSy®/Zauberette® 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®/Zauberette® 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®/ESGE-Zauberstab®
Gewicht	650 g (Grundgerät)
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, Pâtés 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®/ESGE-Zauberstab® senkrecht auf die Antriebswelle (F), und schalten Sie Ihren bamix®/ESGE-Zauberstab® 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®/Zauberette®).



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®/Zauberette® sind nahrungsmittellecht (gemäss EN 10/2011). Allerdings werden sie durch gewisse Nahrungsmittel (z.B. Karotten, Rindfleisch) 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 Geschirrspülmaschinapulver 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®/Zauberette® 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 tools (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.

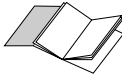
Table of contents

– Notes for these instructions	10
– Safety instructions	11
– Description of appliance and working tools	12
– Technical details	12
– Applications / handling	13
– Cleaning and care	15

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®**!
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 tools are very sharp! Please pay attention when removing the blade guard and when clipping on the chopping/grating tools or removing them from the tool 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	Chopping blade with guard
D	800.028	Tool holder
E	500.001	Transmission unit
F		Transmission shaft
G		Feed tube
H	800.025	Pusher (also for storage of tools)
I		Tools

Description of tools

(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)
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.

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 chopping 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 tools (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 tool (I) into the opening of the tool holder (D) and put the tool holder on the spindle of the discharge plate (B) (fig. I).



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

The tools (I) are very sharp! Be careful not to injure yourself when handling them. Never leave the tools 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 a tool (I) from the tool 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.

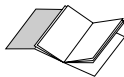
Contenu

– Consignes pour votre confort	18
– Consignes de sécurité	19
– Votre appareil et ses accessoires en détail.....	20
– Caractéristiques techniques.....	20
– Mise en service et manipulation.....	21
– Nettoyage	23

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®**!
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 mouder 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.

Veuillez 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 diletante.

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 Porte-disques
- 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)
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 porte-disques (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 l'assiette de fond (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 remplissage (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 déclipent très facilement par l'arrière du porte-disques (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. Essayez 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.

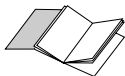
Indice

– Indicazioni per una migliore comprensione.....	26
– Indicazioni relative alla sicurezza.....	27
– Sinottico degli elementi dell'apparecchio e degli accessori.....	28
– Dati tecnici.....	28
– Messa in funzione ed uso.....	29
– Pulizia.....	31

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**[®]!
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 disinneato 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	Supporto disco
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)
Materiale	Per uso alimentare ed insapore
	Non adatto al microonde
Produttore	ESGE AG, Hauptstrasse 21, CH-9517 Mettlen/Svizzera
Contatto	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 disinnesto 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) sul supporto del disco (D) e inserire quest'ultimo sulla spina di guida del piatto (B). **Importante: accertarsi che l'accessorio (I) si inserisca sempre correttamente nel supporto del disco (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, 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).

Pulizia

Pulire l'apparecchio immediatamente dopo ogni uso.

Per rimuovere dal supporto del disco, in modo semplice e sicuro, l'accessorio (I) è sufficiente spingere l'accessorio da dietro facendolo fuoriuscire dal supporto del disco (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.

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.

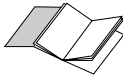
Índice

– Instrucciones	34
– Instrucciones de seguridad.....	35
– Sinopsis de los componentes del aparato y de los accesorios de trabajo.....	36
– Datos técnicos.....	36
– Puesta en funcionamiento y manejo	37
– Limpieza	39

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 entrégue-selo 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®**!
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 Laminadora fino
-  ⑤ 801.011 Laminador grueso



Datos técnicos

Accionamiento	Robot de cocina universal bamix [®]
Peso	650 g (aparato básico)
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.

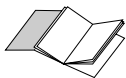
Índice

– 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 dobrável 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**[®].
3. Não trabalhe com o processador de alimentos **SliceSy**[®] durante mais de 3 minutos.
4. Com o robot **bamix**[®], trabalhe sempre na 2^a 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)
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 2ª 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 «clac»).**



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®/Zauberette®).



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.

