



bamix® GASTRO 200

Brugsanvisning

Den originale bamix stavblender har været en favorit i over 40 år og findes i mere end 7 millioner husholdninger, især fordi den er alsidig, nem at bruge og meget rengøringsvenlig.

Grundet gentagne forespørgsler fra catering branchen, har vi besluttet at udvide salgsprogrammet med en blender til professionel brug.

Den kraftfulde 200 watt motor og den forlængede aksel tillader behandling af mængder op til 20 liter.

Til dette arbejde findes 3 tilbehørsdele:

Universalkniv:

Snitter og hakker rå og kogte grøntsager, kogt kød, grøntsager i supper, knuser isterninger og frosset frugt. Til alle faste produkter.

Piskeskive:

Pisker æggehvite, skummetmælk, fløde, smør, creme. Til blending og binding af sovse og supper. Til alle lette luftige retter.

Blandeskive:

Til blanding af mayonaisse, sauce, cocktail, pandekagedej, milkshake og salatdressing. Til alle retter med en tyk cremet konsistens.

Det valgte tilbehør trykkes lodret op på akseltappen, således at drivstiften passer ind i spalten på tilbehøret. (Hvis koblingsbøsningen føles løs, klemmes fjederbladene let sammen med en tang).

Brug af bamix GASTRO 200

Brug blenderen direkte i gryden eller skålen. Dette giver mindre rengøring og ingredienserne skal ikke flyttes fra den ene skål til den anden.

Bamix GASTRO er særlig velegnet til følgende formål:

- Findeling og blending af kolde og varme saucer i mængder fra 1 til 20 L.
- Blending af vegetabiliske supper, fra 2 til 20 L
- Jævne supper og saucer (over 1 liter)
- Piske og stivne æggehviter (mindst 5)
- Til væskeblandinger, f.eks. ostetærter og creme
- Blende frugt til is.
- Blende til marmelade.
- Piske fløde (over 1 L).
- Blende til væske.
- Til frugt og milkshakes.
- Til mayonaisse og kryddersmør
- Knuse isterninger og frosset frugt.
- Piske softice blandinger.

Brug af bamix GASTRO 200

Snitte og hakke

Bevæg altid blenderen med håndledet og før den ned i massen uden at trykke. Før blenderen op og ned gennem massen. Længden af processen er afgørende for resultatet.

Piskning

Før blenderen lidt skråt ned i massen og bevæg denne langsomt op og ned langs siden af beholderen. Gentag til blandingen er stiv.

Blending

Sænk blenderen med blandeskiven skråt ned i blandingen og blend denne.

Tips

Ved arbejde med små mængder bør beholderen holdes på skrå, dette forhindrer stænk.

Rengøring

Efter brug holdes aksel, afskærmning og værktøj, blot ind under rindende varmt eller koldt vand.

Herefter sættes blenderen tilbage i holderen.

Blenderen er vandtæt helt op til kontakten.

Pleje

Med jævne mellemrum tilføres der et par dråber salatolie til akseltappen og blenderen tændes i 2 minutter. Efterfølgende afskylles olierester med varmt vand.

Tekniske specifikationer

Model:	bamix GASTRO 200
Motor:	230/240 VAC/200W eller 110V/160W
Hastighed:	trin 1: 7.000 – 10.000 o/min trin 2: 14.000 – 17.000 o/min
Isolation:	dobbeltkapslet
Længde:	39,5 cm
Nedsækning:	25 cm
sækning	
kabel:	spiral eller lige, afhængigt af spændingen
Vægt:	under 1.000 gram
Godkendelse:	SEV, TÜV, UL