

Informations pratiques

- Le powder disque de bamix est un accessoire pour le moulin processor bamix.
- A l'aide du powder-disque grand nombre de produits alimentaires **secs** sont transformés en poudre.
- Toute matière à mouliner doit être réduit à 1 cm env.
- Des matières volumineuses doivent d'abord être réduites dans le moulin processor (sans powder-disque).
- Enlever le couvercle du moulin processor (poser le powder-disque avec le disque en premier et le cylindre au dessus).
- Fermer à l'aide du couvercle du moulin processor. Adapter le mixer-plongeur bamix sur le couvercle du moulin processor et activer la vitesse 2.
- Pour obtenir un meilleur résultat vous tenez le moulin processor légèrement incliné dans la main et en le secouant doucement.
- Certains produits alimentaires sont plutôt difficiles à moudre et dans ces cas nous vous conseillons de passer la matière moulue à l'aide d'une passoire.

bamix® Disco Pulverizador **ESPAÑOL**
para la procesadora bamix®

Datos Técnicos

Material	Acryl transparente (PMMA)
Tamaño	Diámetro 10 cm Altura 4 cm
Peso	40 gramos
Temperatura de Funcionamiento	-20°C hasta +70°C
Operación de corta duración	30 Segundos
Garantía	1 Año

Indicaciones de seguridad

- El Disco Pulverizador bamix está diseñado especialmente para la Procesadora bamix.
- **Importante:** El disco no se puede usar con

el modelo antiguo de la procesadora (en la cuál se ven dos tornillos en la parte inferior).

- Use únicamente hierbas muy **secas**.
- Recomendamos usar en forma breve, aproximadamente 30 segundos. Después, dejar enfriar por lo menos 1 minuto.
- La cantidad optima de las hierbas es de 35-40 cc para cada proceso de trabajo.
- Use el Disco Pulverizador únicamente a temperaturas entre -20°C hasta +70°C.
- Proteger el Disco Pulverizador contra golpes fuertes, dado que es frágil.
- Debido al uso, el Disco Pulverizador se puede opacar. Esta no es una razón para que disminuya su función.
- Espere hasta que el polvo esté sentado en la base antes de abrir la cubierta de la procesadora.

Aplicaciones del Disco Pulverizador bamix®

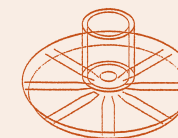
Café – camarones secos – hongos secos – hojas de tè secos – soja tostada – arvejas secas – hierbas secas – condimentos secos tal como canela – vainilla, pimienta, granos de mostaza, etc.

Indicaciones prácticas

- El Disco Pulverizador es un accesorio para la procesadora bamix. Con el se pulveriza comida **seca**.
- Cortar las hierbas muy grandes en piezas de hasta 1 cm de largo.
- Primero trabaje las hierbas grandes en la procesadora bamix (sin el Disco Pulverizador) a tamaño de grano.
- Sacar la tapa de la procesadora. Juntar las hierbas en la base de la procesadora y después poner el Disco Pulverizador. (Disco hacia abajo, cilindro hacia arriba).
- Poner la tapa de la procesadora y cerrar bien. Introducir la bamix y conectar la segunda velocidad.
- El resultado será mejor cuando usted toma la procesadora en sus manos y la agita de manera suave.
- Ciertas hierbas no se dejan pulverizar totalmente. En tal caso recomendamos cernir las hierbas antes de su uso.

bamix®

of Switzerland



Pulverscheibe

zu bamix® Processor

Powder-Disc

for the bamix® Processor

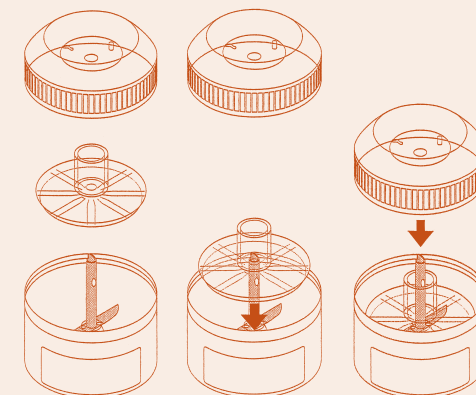
bamix® powder-disque

accessoire pour notre moulin processor

Disco Pulverizador

para la procesadora bamix®

Gebrauchsanweisung Instructions for use Caractéristiques techniques Instrucciones de uso



793.074

ESGE AG (Ltd.)

Hauptstrasse 21
CH-9517 Mettlen/Switzerland
Tel. +41 71 634 61 80 Fax +41 71 634 61 81
info@bamix.com www.bamix.com

1

2

3

bamix® Pulverscheibe zu bamix® Processor

DEUTSCH

Technische Angaben

Material	Acryl transparent (PMMA)
Grösse	Durchmesser 10 cm Höhe 4 cm
Gewicht	40 g
Betriebstemperatur	-20°C bis +70°C
Betriebsintervall	30 Sekunden
Garantie	1 Jahr

Sicherheitshinweise

- Die bamix Pulverscheibe wurde speziell für den bamix Processor entwickelt.
- **Wichtig:** Die Scheibe kann nicht mit dem alten Processor verwendet werden (auf dessen Unterseite zwei Schraubenköpfe zu sehen sind).
- Verwenden Sie nur ganz trockenes Mahlgut.
- Wir empfehlen einen Dauerbetrieb von ca. 30 Sekunden. Danach eine Abkühlungsphase von ca. 1 Minute einlegen.
- Die optimale Mahlgut-Menge pro Arbeitsvorgang beträgt 35-40cc.
- Die Pulverscheibe nur im Temperaturbereich von -20°C bis 70°C verwenden.
- Die Pulverscheibe vor starken Schlägen schützen, da sie zerbrechlich ist.
- Durch den Gebrauch wird die bamix Pulverscheibe trüb. Die Funktion wird dadurch nicht beeinträchtigt.
- Warten Sie mit dem Öffnen des Processordeckels bis sich das Pulver gesetzt hat.

Verwendungsmöglichkeiten der bamix® Pulverscheibe

Kaffee – getrocknete Krevetten – getrocknete Pilze – getrocknete Teeblätter – geröstete Sojabohnen – getrocknete Erbsen – getrocknete Kräuter – alle trockenen Gewürze wie Zimtstengel, Vanilleschoten, Pfeffer, Senfkörner etc.

Praktische Hinweise

- Die bamix Pulverscheibe ist ein Zubehör

zum bamix Processor.

- Mit ihr kann man nur **trockene** Nahrungsmittel pulverisieren.
- Sehr grosses Mahlgut muss auf ca. 1 cm Seitenlänge zerkleinert werden.
- Grosses Mahlgut zuerst im bamix Processor (ohne Pulverscheibe) zu Schrotgrösse mahlen.
- Den Processordeckel abnehmen. Zuerst das Mahlgut in die Processor-Schale geben und dann die Pulverscheibe einsetzen. (Scheibe nach unten, Zylinder nach oben).
- Den Processordeckel aufsetzen und gut schliessen. Den bamix einsetzen auf Stufe 2 einschalten.
- Ein besseres Resultat wird erreicht, wenn man den Processor in die Hand nimmt und ihn leicht schräg hält oder ihn sogar leicht schüttelt.
- Gewisse Nahrungsmittel lassen sich nicht vollumfänglich pulverisieren. In diesem Fall empfehlen wir, das Mahlgut durch ein feines Sieb zu sieben.

bamix® Powder-Disc for the bamix® Processor

ENGLISH

Technical details

Material	Transparent acrylic (PMMA)
Size	Diameter 10 cm Height 4 cm
Weight	40 g
Use at temperatures	-20°C to +70°C
Length of use	30 Seconds
Guarantee	1 year

Safety tips

- The bamix Powder-Disc was developed exclusively for the bamix Processor.
- **Important:** The Disc cannot be used with an old Processor (which has two visible screwheads underneath).
- For milling use completely dry goods only.
- We recommend a use of 30 seconds, after

this a pause of c. 1 minute for cooling is required.

- The optimum amount to mill each time is 35-40cc.
- The Powder-Disc should only be used at temperatures between -20°C to 70°C.
- As the Powder-Disc is breakable, it should be protected from hard impacts.
- Through usage the bamix Powder-Disc will become opaque, this does not compromise its functioning.
- Wait with opening the lid of the Processor until the powder has settled.

Possibilities for use of the bamix® Powder-Disc

Coffee – dried prawns – dried mushrooms – dried tealeaves – roasted soybeans – dried peas – dried herbs – all dried spices such as, cinnamon sticks, vanilla pods, peppercorns, mustards seeds etc.

Practical tips

- The bamix Powder-Disc is an accessory to the bamix Processor.
One can only pulverise **dry** foodstuffs with it.
- Larger items should be cut down to a size of 1 cm before processing.
- Larger items can also be first milled in the bamix Processor (without the Powder-Disc).
- Remove the Processor lid. First place the goods to be milled in the Processor bowl, then put the Powder-Disc in place. (Disc at the bottom, cylinder at the top).
- Replace the lid of the processor and close tightly. Put the bamix in place and switch on to level 2.
- Results will improve if the Processor is lifted up in the hand and held slightly tipped or even lightly shaken.
- Some foodstuffs cannot be totally pulverised. In this case we recommend passing them through a fine sieve to remove any larger particles.

bamix® powder-disque accessoire pour notre moulin processor

FRANÇAIS

Caractéristiques techniques

Matériel	Acryl transparent (PMMA)
Dimensions	diamètre 10 cm hauteur 4 cm
Poids	40 gr
Echelle température	-20 degrés jusqu'à +70 degrés
Fonctionnement de courte durée	30 secondes
Garantie	1 année

Consignes de sécurité

- Le powder disque bamix a été développé exclusivement pour une adaptation avec le moulin-Processor de bamix.
- **Important:** Ce disque ne peut être utilisé avec l'ancien moulin-processor (l'ancien mod. est reconnaissable par 2 vis sur le fond extérieur de celui-ci)
- Utilisez exclusivement des produits **secs**.
- Nous vous conseillons une utilisation max. de courte durée d'env. 30 secondes avec une phase de refroidissement d'une minute.
- La quantité par utilisation est de 35-40cc.
- Utilisez le powder-disque dans une échelle de température de -20 degrés à +70 degrés.
- Veuillez éviter des chocs pour ne pas occasionner des cassures.
- Par l'utilisation le powder-disque devient pâle; ceci n'a pas d'incidence sur le fonctionnement.
- Avant d'ouvrir le couvercle du moulin processor, attendez un instant, pour permettre à la poudre de se poser.

Utilisation du powder-disque de bamix®

Grains de café – crevettes séchées – champignons séchés – feuilles de thé séchées – grains de soja torréfiés – petits poids séchées – herbes séchées – toutes sortes d'épices séchées comme la cannelle – vanille-poivre en grains-moutarde en grains etc...