

kräuter – alle droge kräuter zoals kaneelstokjes, vanillestokjes, peper, mosterdzaadjes enz.

#### Praktische tips

- De bamix® poederschijf is een accessoire bij de bamix® processor.
- Hiermee kunt u enkel droge voedingsmiddelen verpulveren.
- Heel grote stukken om te malen moeten worden versneden tot stukjes van ca. 1 cm lang.
- Maal grote stukken eerst in de bamix® processor (zonder poederschijf) tot ze het formaat van graankorrels hebben.
- Neem het deksel van de processor eraf. Doe eerst het materiaal om te malen in de schaal van de processor en zet dan de poederschijf op (schijf naar onder, cilinder naar boven).
- Zet de deksel van de processor erop en sluit goed af. Schakel de bamix® in op stand 2.
- U bereikt een beter resultaat als u de processor in de hand neemt en een beetje schuin houdt, of er zelfs een beetje mee schudt.
- Sommige voedingsmiddelen kunnen niet volledig verpulverd worden. In dat geval raden wij aan het materiaal met een fijne zeef te zeven.

#### bamix®-jauhinlevy bamix®-prosessorin lisääosa

#### FINLAND

#### Tekniset tiedot

Materiaali	läpinäkyvä terpolymeri (MBS)
Mitat	Läpimitta 10 cm Korkeus 4 cm
Paino	~40 g
Käyttölämpötila	-20...+70 °C
Käyttöaikarajoitus	30 sekuntia
Takuu	2 vuotta

- Jauhinlevy, konepesun kestävä  
Älä puhdistaa prosessoria  
astiapanesukoneessa.**

#### Turvallisuusohjeet

**Prosessoria saa käyttää vain sen kannen  
ollessa suljettuna.**

#### LOUKKAANTUMISEN VAARA:

#### Älä kosketa liikkuvia osia käytön aikana.

- bamix®-jauhinlevy on suunniteltu käytettäväksi ainoastaan bamix®-prosessorin kanssa.
- Tärkeä: Jauhinlevyä ei voi käyttää varhaisemman prosessorimallin kanssa (tunnistat aiemman mallin sen alapuolella näkyvistä kahdesta ruuvista).
- Käytä ainoastaan täysin kuivien aineiden hiennontamiseen.
- Suosittelemme enintään n. 30 sekunnin jatkuvaa käyttöä. Anna laitteeseen jäähtyä tämän jälkeen n. 1 minuutin ajan.
- Käytä jauhinlevyä vain -20...+70 °C:een lämpötila-alueella. Suojaa jauhinlevy voimakkailta iskuilta. bamix®-jauhinlevy sameutuu käytön seurauksena. Tämä ei vaikuta sen käyttöön millään tavalla.
- Odota jauheen asettumista ennen prosessorin kannen avaamista.

#### bamix®-jauhinlevyn mahdollisia käyttökohteita

Kahvi – kuivatut taskuravut – kuivatut sienet – kuivatut teenlehdet – pähädetut soijapavut – kuivatut herneet – kuivatut yrity – kaikki kuivatut mausteet, kuten kanelitangot, vaniljapalot, pipuri, sinapinsiemenet jne.

#### Käytännön vinkkejä

- bamix®-jauhinlevy on bamix®-prosessorin lisälaitte.
- Se on tarkoitettu vain kuivien elintarvikkeiden jauhamiseen.
- Erittäin suuret jauhettavat ainekset on pilkottava ensin n. 1 cm:n pituisiksi kappaleiksi.
- Pilko suuret elintarvikkeet ensin bamix®-prosessorilla (ilmanki jauhinlevyä) rouskuttuun muotoon.
- Irrota prosessorin kansi. Laita jauhettavat ainekset prosessorin kulhoon ja aseta sen jälkeen jauhinlevy paikoilleen (jauhinlevyn leviosa osoittaa alas päin ja sylinterimäinen puoli ylöspäin).
- Aseta prosessorin kanssi paikoilleen ja sulje se huolellisesti. käynnistä bamix® nopeudella II. Parempi tulos saavutetaan siten, että prosessoria pidetään kädessä hiukan kalistetussa asennossa ja jopa ravistellaan kevyesti.
- Tietty elintarvikkeet eivät jauhaudu täysin. Suosittelemme siivilöimään tällaiset ainekset sihdin avulla.

#### bamix® pulverskiva till bamix® beredaren

#### SVENSKA

#### Teknisk information

Material	terpolymer transp. (MBS)
Storlek	diameter 10 cm höjd 4 cm
Vikt	~40 g
Drifttemperatur	-20°C till +70°C
Driftintervall	30 sekunder
Garanti	2 år

- Pulverskivan är diskmaskinsäker,  
beredaren får ej rengöras i diskmaskin.**

#### Säkerhetshänvisningar

**Beredaren får bara tas i drift med stängt lock.  
FARA FÖR SKADOR:  
Berör aldrig roterande komponenter.**

- bamix® pulverskiva har tagits fram speciellt till bamix® beredare.
- Viktigt: Skivan kan ej användas med den gamla modellen av beredaren (med två skruvar på undersidan).
- Använd endast riktigt torra livsmedel.
- Vi rekommenderar en maximal kontinuerlig drift på ca. 30 sekunder. Låt apparaten sedan svalna i ca. 1 minut.
- Använd pulverskivan inom ett temperaturområde mellan -20°C till 70°C.

- Skydda pulverskivan mot hårdare stötar.
- Vid användning blir bamix® pulverskiva grumlig. Funktionen påverkas ej av detta.
- Vänta med att öppna beredarlocket tills pulveret har satt sig.

#### Användningsområde för bamix® pulverskiva

Kaffe – torkade räkor – torkade svampar – torkade teblad – rostade sojabönor – torkade ärter – torkade örter – alla torkade kryddor som kanel, vaniljestänger, peppar, senapskorn osv.

#### Praktiska tips

- bamix® pulverskiva är ett tillbehör till bamix® beredare.
- Med den kan endast torra livsmedel pulveriseras.
- Mycket stort malgods måste skäras ner till ca. 1 cm längd.
- Stort malgods mals först i bamix® beredare (utan pulverskiva).
- Ta av beredarens lock. Lägg först malningsgodset i beredarskål och sätt sedan in pulverskivan (skiva nedåt, cylinder uppåt).
- Stäng beredarens lock och se till att den är ordentligt stängd. Sätt dit din bamix® och starta den på steg 2.
- Ett bättre resultat uppnås om man tar beredaren i händerna och håller den något vinklad eller till och med skakar den lätt.
- Vissa livsmedel kan ej pulveriseras helt. I dessa fall rekommenderar vi att malgodsset sallas genom ett fint såll.

#### bamix® maleskive til bamix® prosessor

#### DANSK

#### Tekniske specifikationer

Materiale	terpolymer gen. (MBS)
Størrelse	Diameter 10 cm
Vægt	Højde 4 cm
Driftstemperatur	~40 gram
Driftsinterval	-20° C til +70° C
Garanti	30 sekunder
	2 år

- Pulverskive, kan vaskes op i opvaske-maskinen, Vask ikke processoren op i opvaskmaskinen.**

#### Sikkerhedsanvisning

**Processoren må kun bruges med lukket låg.**

#### FARE FOR KVÆSTELSER:

#### Rør ikke ved de roterende dele.

- bamix® pulverskiven blev særligt udviklet til bamix® processoren.
- Vigtigt: Skiven kan ikke bruges på ældre processorer (på undersiden ses to skruenhoveder).
- Anvend kun helt tørre ingredienser.
- Processoren bør køre i ca. 30 sekunder. Derefter skal den afkøle i ca. 1 minut.
- Pulverskiven må kun anvendes i et temperaturområde fra -20° C til 70° C.
- Beskyt pulverskiven med kraftige slag.
- bamix® pulverskiven bliver mat under brugen. Dette påvirker ikke dens funktion.
- Vent med at åbne processordråget, indtil pulveret har lagt sig.

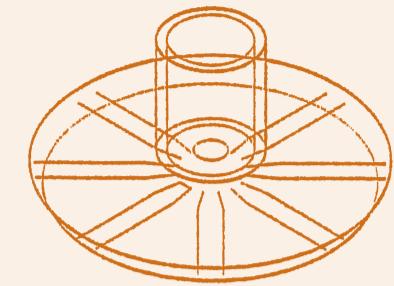
#### Anvendelsesmuligheder for bamix® pulverskive

Kaffe – tørrede rejer – tørrede svampe – tørrede teblade – ristede sojabønner – tørrede ærter – tørrede krydderurter – alle tørrede krydderurter såsom kanelstang, vaniljestang, peber, sennepskorn etc.

#### Praktisk henvisninger

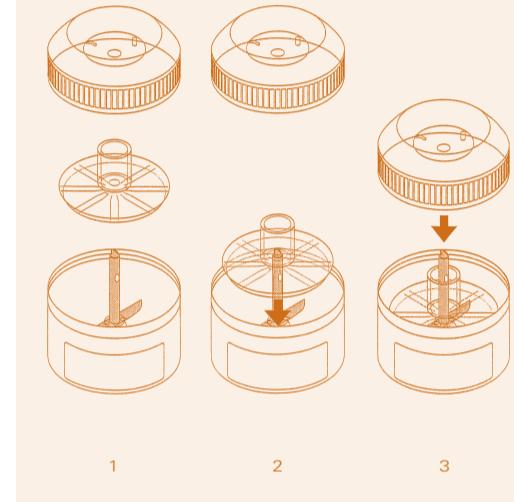
- bamix® pulverskiven er et tilbehør til bamix® processoren.
- Den kan kun bruges til maling af tørre levnedsmidler.
- Større ingredienser skal hakkes til ca. 1 cm længde.
- Større ingredienser skal først hakkes groft i bamix® processoren (uden pulverskive).
- Tag processorens låg af. Kom ingredienserne i processorens skål, sæt derefter pulverskiven i (skiven vender ned, cylinderen op).
- Sæt processorens låg på og luk til. Monter bamix®, og tænd den på trin 2.
- Der opnås et bedre resultat, hvis man tager processoren i hånden og holder den en smule skræt, eller ryster den en smule.
- Nogle næringsmidler kan ikke males fint. I dette tilfælde bør produktet sigtes i en fin si.

# bamix® of Switzerland



Pulverscheibe  
PowderDisc  
Powder-disque  
Disco Pulverizador

Gebrauchsanweisung  
Instructions for use  
Mode d'emploi  
Instrucciones de uso



## Technische Angaben

Material	Terpolymer transp. (MBS)
Grösse	Durchmesser 10 cm
Height	Höhe 4 cm
Gewicht	~40 g
Betriebstemperatur	-20°C bis +70°C
Betriebsintervall	30 Sekunden
Garantie	2 Jahre

- Pulverscheibe spülmaschinenfest, Processor nicht im Geschirrspüler reinigen.

## Sicherheitshinweise

**Der Processor darf nur mit geschlossenem Deckel in Betrieb genommen werden.**

**VERLETZUNGSGEFAHR:**

Nie drehende Teile in Betrieb berühren.

- 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 Pulverscheibe nur im Temperaturbereich von -20°C bis 70°C verwenden.
- Die Pulverscheibe vor starken Schlägen schützen.
- 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 Zimtstangen, 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. 1cm 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 volumänglich pulverisieren. In diesem Fall empfehlen wir, das Mahlgut durch ein feines Sieb zu sieben.

bamix® PowderDisc  
for the bamix® processor ENGLISH

## Technical details

Material Transp.	Terpolymer (MBS)
Size Diameter	10 cm
Height	4 cm
Weight	~40 g
Use at temperatures	-20°C to +70°C
Length of use	30 seconds
Guarantee	2 years

- PowderDisc dishwasher safe, processor is not suitable for the dishwasher.**

## Safety tips

The processor attachment is only to be used with a closed cover.

**RISK OF INJURY:** Do not touch the working parts whilst in use.

- The bamix® PowderDisc was developed exclusively for the bamix® processor.
- Important:** The PowderDisc cannot be used with an old processor (which has two visible screwheads underneath).

- For milling, only use completely dry goods.
- We recommend using for 30 seconds; after this a pause of approx. 1 minute for cooling is required.
- The PowderDisc should only be used at temperatures between -20°C and 70°C.
- The PowderDisc should be protected from hard impacts.
- Through usage the bamix® PowderDisc will become opaque; this does not impair its function.
- Before opening the lid of the processor, wait until the powder has settled.

## Possibilities for the use of the bamix® PowderDisc

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

## Practical tips

- The bamix® PowderDisc 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 milled first in the bamix® processor (without the PowderDisc).
- Remove the processor lid. First, place the goods to be milled in the processor bowl, then put the PowderDisc 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 by 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.

## Powder-disque bamix® pour processeur bamix® FRANÇAIS

## Caractéristiques techniques

Matériau (MBA)	Terpolymer transp.
Dimensions	diamètre 10 cm hauteur 4 cm
Poids	~40 g
Température de service	-20°C à +70°C
Intervalle de service	30 secondes
Garantie	2 ans

## • Ne pas nettoyer le processeur dans le lave-vaisselle

**Consignes de sécurité**  
**Utiliser le processeur uniquement avec le couvercle fermé. RISQUE DE BLESSURE : Ne touchez jamais les pièces rotatives pendant le fonctionnement.**

- Le powder-disque bamix® a été développé exclusivement pour le processeur bamix®.
- Important:** Ce disque ne peut pas être utilisé avec l'ancien processeur (2 têtes de vis visibles sur le fond de celui-ci)
- Utilisez exclusivement des produits secs.
- Nous vous conseillons une utilisation continue d'env. 30 secondes avec phase de refroidissement d'env. 1 minute.
- Utilisez le powder-disque dans une plage de température allant de -20°C à +70°C.
- Protéger le powder-disque des chocs violents.
- De par son utilisation le powder-disque devient trouble. Son fonctionnement n'en est pas entravé.
- Attendez que la poudre se soit déposée avant d'ouvrir le couvercle du processeur.

## Utilisation du powder-disque bamix®

Grains de café – crevettes séchées – champignons séchés – feuilles de thé séchées graines de soja torréfiées – petits pois séchés herbes séchées – toutes sortes d'épices séchées comme les bâtons de cannelle, les gousses de vanille, le poivre, les graines de moutarde etc.

## Informations pratiques

- Le powder-disque de bamix® est un acces-soire du processeur bamix®.
- Il sert seulement à pulvériser des aliments secs.
- Les aliments très longs doivent être hachés à une longueur latérale d'env. 1 cm
- Pour des aliments plus importants, il faut d'abord les moudre dans le processeur

- bamix® (sans powder-disque).
- Enlever le couvercle du processeur. Verser d'abord l'aliment à moudre dans la coupe du processeur et insérer ensuite le powder-disque (disque tourné vers le bas, cylindre tourné vers le haut).
- Remettre le couvercle du processeur et bien le fermer. Monter le bamix® et l'activer en pos. 2.
- Pour obtenir un meilleur résultat, tenez le processeur légèrement incliné dans la main en le secouant même doucement.
- Certains produits alimentaires sont difficiles à pulvériser entièrement. Dans ce cas, nous vous conseillons de passer le produit dans

## Disco per polverizzare bamix® ITALIANO per Processor bamix®

## Dati tecnici

Materiale	terpolimero trasp. (MBS)
Dimensioni	diametro 10 cm altezza 4 cm
Peso	~40 g
Temperatura di funzionamento	da -20°C a +70°C
Tempo di accensione	30 secondi
Garanzia	2 anni

## • Disco per polverizzare lavabile in lavastoviglie, Non lavare il Processor in lavastoviglie.

**Avvertenze di sicurezza**  
**Mettere il Processor in funzione solo con il coperchio chiuso.**  
**PERICOLO DI LESIONI: Non tocare mai le parti in rotazione.**

- Il disco per polverizzare bamix® è stato sviluppato appositamente per il Processor bamix®.
- Importante:** il disco non può essere utilizzato con il vecchio Processor (sul cui lato inferiore sono visibili due teste di vite).
- Utilizzare solo prodotto da macinare completamente secco.
- Consigliamo un tempo di accensione di ca. 30 secondi. Ad esso deve seguire una fase di raffreddamento di ca. 1 minuto.
- Utilizzare il disco per polverizzare solo nel campo di temperatura da -20°C a 70°C.
- Proteggere il disco per polverizzare da forti urti.
- Nell'uso il disco per polverizzare bamix® si opacizza. Tuttavia questo non compromette la sua funzione.
- Prima di aprire il coperchio del Processor attendere che la polvere sia depositata.

## Possibilità d'impiego del disco per polverizzare bamix®

Caffè – gamberetti essiccati – funghi secchi – foglie di tè essiccate – semi di soia tostati – piselli secchi – erbe aromatiche essiccate – tutte le spezie essiccate, come bastoncini di cannella, baccelli di vaniglia, pepe, semi di senape ecc.

## Avvertenze pratiche

- Il disco per polverizzare bamix® è un accessorio del Processor bamix®.
- Con esso si possono polverizzare solo alimenti secchi.
- Il prodotto da macinare grande deve essere spezzettato ad una dimensione inferiore a ca. 1cm.
- Sminuzzare prima il prodotto grande nel Processor bamix® (senza disco per polverizzare) alla dimensione richiesta.
- Togliere il coperchio del Processor. Introdurre prima il prodotto da macinare nel recipiente del Processor e dopo inserire il disco per polverizzare (disco in basso, cilindro in alto).
- Applicare e chiudere bene il coperchio del Processor. Applicare il bamix® e accenderlo alla velocità 2.
- Si ottiene un risultato migliore prendendo il Processor in mano e tenendolo leggermente inclinato oppure scuotendo leggermente.
- Alcuni alimenti non si polverizzano completamente. In tal caso consigliamo di setacciare il prodotto macinato con un setaccio fine.

## bamix® Disco Pulverizador para la bamix® Procesadora ESPAÑOL

## Datos Técnicos

Material	Terpolymer transp. (MBS)
Tamaño	Diámetro 10 cm
Peso	Altura 4 cm
Temperatura de funcionamiento	~40 g
Operación de corta duración	-20°C hasta +70°C
Garantía	30 segundos
Garantía	2 años

## • El disco pulverizador apto para lavavajillas. No lavar la procesadora en el lavavajillas.

**Indicaciones de seguridad**  
**La procesadora se debe utilizar solamente con la tapa cerrada.**

**RIESGO DE LESIONES: No toque el mecanismo mientras esté en uso.**

- El bamix® Disco Pulverizador está diseñado especialmente para la bamix® Procesadora.

**Importante:** El disco no se puede usar con el modelo antiguo de la procesadora (en la cual se ven dos tornillos en la parte inferior).

• Procese únicamente productos muy secos.

• Recomendamos un uso continuo de, aproximadamente 30 segundos. Despues, dejar enfriar por lo menos 1 minuto.

• Emplear el Disco Pulverizador únicamente dentro de un rango de temperatura entre -20°C y 70°C.

• Proteger el Disco Pulverizador contra golpes fuertes.

• Debido al uso se desliza el color del bamix® Disco Pulverizador. Esto no afecta el funcionamiento.

• Espere hasta que el polvo esté sentado en la base antes de abrir la cubierta de la procesadora.

## Aplicaciones del bamix® Disco Pulverizador

Café – camarones secos – hongos secos – hojas de té secas – soja tostada – guisantes secos – hierbas secas – todos los condimentos secos tales como canela, vainilla, pimienta, granos de mostaza, etc.

## Indicaciones prácticas

- El Disco Pulverizador es un accesorio para la bamix® Procesadora.

• Con él sólo es posible pulverizar alimentos secos.

• Antes de pulverizarlos, cortar los alimentos de mayor tamaño en piezas de aprox. 1 cm por lado.

• Procese los alimentos de tamaño mayor primero en la bamix® Procesadora (sin el Disco Pulverizador) a tamaño de grano.

• Retirar Sacar la tapa de la procesadora Echar primero los alimentos 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.

• Se obtiene un mejor resultado sosteniendo la procesadora en las manos inclinándola un poco o incluso agitándola ligeramente.

• Hay ciertos alimentos que no es posible pulverizar por completo. En tal caso recomendamos cribar el producto a través de un tamiz fino.

- O disco de moer bamix® foi concebido especialmente para a trituradora bamix®.

**Importante:** O disco não pode ser usado na trituradora antiga (em cujo lado inferior podem ser vistas duas cabeças de parafuso).

• Use apenas material de moagem completamente seco.

• Recomenda-se uma operação contínua de cerca de 30 segundos. Em seguida, introduza um período de arrefecimento de cerca de 1 minuto.

• Use o disco de pó apenas num intervalo de temperatura de 20° C a 70° C.

• Proteja o disco de moer de choques violentos.

• O disco de moer bamix® fica turvo devido à utilização. A funcionalidade do dispositivo não é contudo prejudicada.

• Antes de abrir a tampa da trituradora, aguarde até que o pó ass