

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

Praktische tips

- De bamix® poederschijf is een accessoire bij de bamix® processor.
- Hiermee kunt u enkel **droge** voedingsmidde-len verpulveren.
- Heel grote stukken om te malen moeten worden versneden tot stukjes van ca. 1 cm lang.
- Maal grote stukken eerst in de bamix® proces-sor (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 proces-sor 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®-proessorin lisäosa
FINLAND

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

- Jauhinlevy, konepesun kestävä Älä puhdista prosessoria astianpesukoneessa.**

Turvallisuusohjeet
Prossessoria saa käyttää vain sen kannen ollessa suljettuna. LOUKKAANTUMISEN VAARA: Älä kosketa liikkuvia osia käytön aikana.

- bamix®-jauhinlevy on suunniteltu käytettäväksi ainoastaan bamix®-prossessorin kanssa.
- Tärkeää:** Jauhinlevyä ei voi käyttää varhaisemman prossessorimallin kanssa (tunnistat aiemman mallin sen alapuolella näkyvistä kahdesta ruuvin kannasta).
- Käytä ainoastaan täysin kuivien aineiden hienontamiseen.
- Suosittelleme enintään n. 30 sekunnin jatkuvaa käyttöä. Anna laitteen 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 prossessorin kannen avaamista.

bamix®-jauhinlevyn mahdollisia käyttökohteita

Kahvi – kuivatut taskuravut – kuivatut sienet – kuivatut teenlehdet – paahdetut soijapavut – kuivatut herneet – kuivatut yrtit – kaikki kuivatut mausteet, kuten kanelitangot, vaniljapalot, pippuri, sinapinsiemenet jne.

Käytännön vinkkejä

- bamix®-jauhinlevy on bamix®-prossessorin lisälaite.
- 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®-prossessorilla (ilman jauhinlevyä) rouhittuun muotoon.
- Irrota prossessorin kansi. Laita jauhettavat ainekset prossessorin kulhoon ja aseta sen jälkeen jauhinlevy paikoilleen (jauhinlevyn levyosa osoittaa alaspäin ja sylinterimäinen puoli ylöspäin).
- Aseta prossessorin kansi paikoilleen ja sulje se huolellisesti. käynnistä bamix® nopeudella II. Parempi tulos saavutetaan siten, että prosessoria pidetään kädessä hiukan kallistetussa asennossa ja jopa ravistellaan kevyesti.
- Tietyt elintarvikkeet eivät jauhaudu täysin. Suosittelemme siivilöimään tällaiset ainekset sihdin avulla.

bamix®-jauhinlevy

bamix® pulverskiva
till bamix® beredaren
SVENSKA

Material	terpolymer transp. (MBS)
Storlek	diameter 10 cm <p>höjd 4 cm</p>
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 hårda stötar.
- Vid användning blir bamix® pulverskiva grumlig. Funktionen påverkas ej av detta.
- Vänta med att öppna beredarlocket tills pulvret har satt sig.

Användningsområde för bamix® pulverskiva

Kaffe – torkade räkor – torkade svampar – torkade teblad – rostade sojabönor – torkade ärtor – 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 beredarskålen 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 malgodset sällas genom ett fint säll.

bamix® maleskive
till bamix® prosessor
NORSK

Materiale	terpolymer transp. (MBS)
Størrelse	diameter 10 cm <p>Høyde 4 cm</p>
Vekt	~40 g
Driftstemperatur	-20 °C til +70 °C
Driftsintervall	30 sekunder
Garanti	2 år

- Maleskiven kan vaskes i oppvaskmaskin, prosessoren skal ikke rengjøres i oppvaskmaskin**

Sikkerhetsinstrukser
Prossessoren skal kun brukes med lukket deksel. FARE FOR PERSONSKADER: Ikke ta på roterende deler.

- bamix® maleskiven er utviklet spesielt for bamix® prossessoren.
- Viktig:** Skiven kan ikke brukes med den gamle prossessoren (med to skruehoder på undersiden).
- Bruk kun helt tørre matvarer.
- Vi anbefaler kontinuerlig bruk i ca. 30 sekunder og deretter en avkjølingspause på ca. 1 minutt.
- Maleskiven skal kun brukes i et temperaturområde fra -20 oC til 70 oC.
- Beskytt maleskiven mot kraftige støt.
- bamix® maleskive blir matt under bruk. Dette har ingen innvirkning på funksjonen.
- Vent med å åpne prossessordekslet til pulveret har senket seg.

Bruksmuligheter for bamix® maleskiven

Kaffe – tørkede reker – tørket sopp – tørkede teblader – ristede soyabønner – tørkede örter – tørkede urter – alt tørt krydder som kanelstenger, vaniljestenger, pepper, sennepskorn etc.

Praktisk informasjon

- bamix® maleskive er tilbehør til bamix® prossessoren.
- Den kan kun brukes til å male **tørre** matvarer.
- Store stykker må kuttes opp til ca. 1 cm lengde.
- Store stykker males først grovt i bamix® prossessoren (uten maleskive).
- Ta av prossessordekslet. Legg først matvarene inn i prossessorskålen og sett så i maleskiven (skiven nedover, sylindere oppover).
- Sett på prossessordelelet og lukk det godt. Sett inn bamix® og slå den på trinn 2.
- Et bedre resultat oppnår du ved å ta prossesoren i hånden og holde den litt på skrå eller riste den forsiktig.
- Visse næringsmidler kan ikke males helt fint. I dette tilfelle anbefaler vi å sikte de malte matvarene gjennom en finmasket sikt.

bamix® pulverskive
till bamix® processor
DANSK

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

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

Sikkerhedsanvisning
Processoren må kun bruges med lukket låg. FARE FOR KVÆSTELSER: Rør ikke ved de roterende dele.

- bamix® pulverskiven blev særskilt udviklet til bamix® processoren.
- Vigtigt:** Skiven kan ikke bruges på ældre processorer (på undersiden ses to skruheveder).
- 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 processorlåget, indtil pulveret har lagt sig.

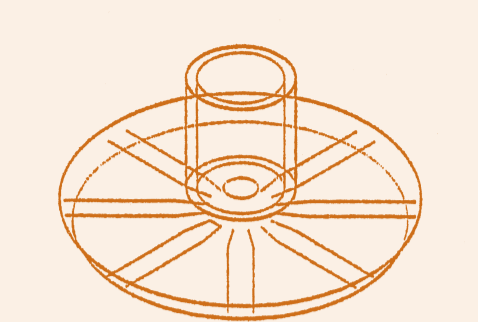
Anvendelsesmuligheder for bamix® pulverskive

Kaffe – tørrede rejer – tørrede svampe – tørrede teblade – ristede sojabønner – tørrede ærter – tørrede krydderurter – alle tørrede krydderier såsom kanelstang, vaniljestang, peper, 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 skråt, 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

