



# Poederschijf

Voor de Bamix Processormolen

## Gebruiksaanwijzing

*Nederlands*

### Technische fiche

Materiaal:	doorzichtig acrylaat (PMMA)
Grootte:	diameter: 10 cm hoogte: 4 cm
Gewicht:	40 gram
Warmtebestendig:	van -20°C tot +70°C (Niet vaatwasbestendig)
Bereidingstijd:	30 seconden
Garantie:	1 jaar

### Veiligheidstips

- ♦ De poederschijf werd uitsluitend ontwikkeld voor de Bamix processormolen.
- ♦ Belangrijk: de schijf mag niet gebruikt worden met een oude processormolen (met twee schroefkopjes aan de onderkant)
- ♦ Gebruik enkel droge ingrediënten om te malen.
- ♦ Wij raden aan de schijf 30 seconden te gebruiken waarna een pauze van 1 minuut nodig is om af te koelen.
- ♦ De optimale hoeveelheid om te malen is 35-40cc.
- ♦ De poederschijf mag enkel worden gebruikt bij temperaturen tussen -20°C en +70°C.
- ♦ De poederschijf is breekbaar. Laat hem niet vallen.
- ♦ De poederschijf kan door gebruik na een tijdje mat worden. Dit heeft geen invloed op de werking ervan.
- ♦ Wacht totdat het poeder gezakt is om het deksel te openen.

### **Gebruiksmogelijkheden** voor de Bamix poederschijf:

*Koffie; gedroogde garnalen, champignons, erwten, kruiden, geroosterde sojabonen, alle gedroogde specerijen als kaneelstokjes, vanille, peperbollen, mosterdzaadjes, enz.*

### Praktische tips

- ♦ De Poederschijf is een onderdeel van de Bamix processormolen. Er kunnen enkel droge ingrediënten mee worden gemalen.
- ♦ Grotere ingrediënten dienen eerst in stukjes van 1cm gesneden te worden.
- ♦ Grotere ingrediënten kunnen ook eerst versnipperd worden in de Bamix processormolen (zonder de poederschijf)
- ♦ Neem het deksel er af. Plaats de ingrediënten in de kom van de processormolen en plaats dan de poederschijf. (schijf onderaan, cilinder bovenop)
- ♦ Sluit met het deksel de processormolen goed af. Zet de mixer op de processormolen en schakel hem in op niveau 2.
- ♦ U bekomt een beter resultaat door de processormolen in de ene hand een beetje schuin te houden en zelfs door er zachtjes mee te schudden.
- ♦ Sommige ingrediënten kunnen niet volledig tot poeder worden gemalen. In zulke gevallen raden we aan een zeef te gebruiken om de grotere partikels te filteren.