

Návod na použitie

magimix®





BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA/POKYNY:

Kedykoľvek používate elektrické zariadenie, musíte dodržať nasledovné základné bezpečnostné opatrenia:

01. Prečítajte si celý manuál skôr ako začnete zariadenie používať. Aby ste predišli elektrickému šoku, nikdy nenamáčajte zariadenie do vody, alebo do inej tekutiny.
02. Toto zariadenie môžu používať osoby so zníženými mentálnymi, fyzickými alebo motorickými schopnosťami alebo nedostatočnými skúsenosťami iba ak im bolo vysvetlené ako sa má zariadenie správne a bezpečne používať a sú si vedomé toho, aké nebezpečenstvá/riziká sú spojené s používaním. Deti by sa nemali hrať so zariadením. Toto zariadenie by nemalo byť riadené/používané deťmi. Toto zariadenie ako aj jeho kábel skladujte mimo dosahu detí.
03. Iba pre použitie citrusovača: tento prístroj môže byť riadený/používaný deťmi, ktoré už dovърšili/majú 8 rokov alebo viac, ak im bolo vysvetlené, ako sa má zariadenie bezpečne používať a sú si vedomé toho, aké nebezpečenstvá/riziká sú spojené s používaním. Čistenie a údržba produktu by nemali byť vykonávané deťmi, pokiaľ nemajú 8 rokov alebo viac, a nemajú nad sebou dozor. Toto zariadenie ako aj jeho kábel skladujte mimo dosahu detí, ktoré majú menej ako 8 rokov.
04. Ak je napájací kábel poškodený, musí byť nahradený výrobcom alebo označený za chybný od Magimix oprávneného servisného technika alebo inou kvalifikovanou osobou, aby sa predišlo všetkým možným rizikám.
05. Vždy odpojte zariadenie ak ho necháte mimo/bez dozoru, taktiež pred čistením alebo pred tým, ako nasadíte a odstránite časti/príslušenstva.
06. Skôr ako zapojíte zariadenie, vždy si skontrolujte elektrické napätie, ktoré je uvedené na zariadení, či sa zhoduje s napätím na hlavnom elektrickom vedení.
07. Modely s chrómovanou povrchovou úpravou, musia byť zapojené do zásuvky s originálnym káblom/originálnou zástrčkou.
08. Dávajte pozor, aby kábel nepadol z pracovnej plochy na zem, a taktiež dávajte pozor, aby sa nedostal do kontaktu s horúcimi plochami.
09. Nikdy nevkladajte ruky alebo nádobu do otvoru na veku v čase, ak sú planžety, nože alebo odšťavovač v pohybe.
10. Je možné používať lopatku/stierku, ale iba vtedy, ak kuchynský robot nie je zapnutý v prevádzke
11. Nikdy nevkladajte misky kuchynského robota do mikrovlnky.
12. Vždy zaobchádzajte s planžetami a čepeľami mimoriadne opatrne, nakoľko sú extrémne ostré.
13. Aby sa zabránilo poraneniam, nikdy neinštalujte čepele alebo planžety na motorovú časť, iba vtedy, ak je miska bezpečne zaistená na prvú pozíciu.
14. Všetky čepele sú mimoriadne ostré: nikdy nepoužívajte krájaciu planžetu, iba vtedy ak

BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA/POKYNY:



sú všetky súčiastky poriadne zmontované.

15. Nepoužívajte zariadenie, ak je rotujúce sito alebo ochranný kryt poškodený alebo má iné viditeľné poškodenia.

16. Vaše zariadenie je vybavené tepelnou ochranou, ktorá automaticky vypne motor, ak bol zapnutý príliš dlhý čas alebo kuchynský robot je veľmi preplnený. Ak sa tak stane, počkajte, kým sa zariadenie schladí, skôr ako ho opätovne zapnete.

17. Nikdy nenechajte zariadenie počas používania bez dohľadu, aj napriek tomu, že tlačidlo AUTO Vám umožní mixovať aj bez neustáleho stláčania tlačidla.

18. Uistite sa, že vrchnák je správne nasadený skôr ako začnete používať zariadenie.

19. Nikdy nezanedbajte bezpečnostné pokyny.

20. Stlačte tlačidlo STOP a počkajte, aby sa všetky pohybujúce časti úplne zastavili, iba potom otvorte vrchnák.

21. Nikdy nepoužívajte zariadenie v exteriéri.

22. Toto zariadenie je vhodné/navrhnuté iba na domáce používanie.

23. Nasledujúce spôsoby používania zariadenia nespádajú pod garanciu: v kuchyniach podnikov, v kanceláriách a podobných pracovných miestach, na farmách, v moteli.

UCHOVAJTE TENTO MANUÁL NA BEZPEČNOM MIESTE, PRE DOMÁCE POUŽITIE.



OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA:

Tento symbol označuje, že s týmto produktom sa nesmie zaobchádzať ako s komunálnym odpadom. Treba ho odovzdať na zbernom mieste napr.: zberné miesto elektronického materiálu. Pre ďalšie informácie o zberných miestach kontaktujte Váš miestny úrad.

Magimix sa môže pýšiť
svojou bohatou skúsenosťou a viac
ako 40 ročnou výrobou ľahko použiteľných
kuchynských zariadení, ktoré sú vyrábané
priamo v srdci Burgundska. Ako vynálezca
kuchynských mixérov teraz hrdo prezentuje
najnovšiu generáciu kuchynských robotov.
Nesmierne náš teší, že ste sa rozhodli
kúpiť si Magimix kuchynský robot,
aby Vám pomohol zdolať všetky
úlohy v kuchyni.
Dúfame, že budete maximálne spokojný(á)
s naším robotom.
Robot Vám pomôže zbaviť sa namáhavých
úkonov počas prípravy jedál a urobí
Vašu kuchyňu gurmánskou dielňou.
Zanedlho sa budete sám seba pýtať,
ako bolo možné doteraz stíhať veci
v kuchyni bez takéhoto pomocníka ?
Tento pomocník neúnavne seká,
krája, mieša, hnieti, šľahá, strúha.
Už čoskoro budete vedieť vyrobiť
bezhrudkové palacinkové cesto,
vyšľaháte domácu majonézu a upečiete
lahodný domáci chlieb.



OVLÁDACÍ PANEL:



STOP : stlačte toto tlačidlo, ak chcete vypnúť zariadenie

AUTO : stlačte toto tlačidlo, ak chcete, aby zariadenie nepretržite krájalo/sekalo/mixovalo, ak potrebujete dosiahnuť čo najjemnejšiu textúru/konzistenciu. Ideálne na sekane, mixovanie, miešanie ale takisto na hnietenie, šľahanie a strúhanie.

PULSE : stlačte toto tlačidlo pre mixovanie s prerušením, zariadenie sa automaticky vypne v momente, keď tlačidlo uvoľníte, čiže zariadenie funguje iba vtedy, ak nepretržite tlačíte tlačidlo.

Pre prípravu polievok a kaší, zatlačte tlačidlo pulse, a potom auto, takto dosiahnete tú najjemnejšiu konzistenciu.



Nikdy neotvárajte veko, kým ste nestlačili tlačidlo STOP. Zariadenie je vybavené tepelnou poistkou, čo znamená, že sa motor automaticky vypne, ak je miska veľmi preplnená alebo motor pracuje veľmi dlho. Ak sa tento proces aktivuje, stlačte tlačidlo STOP a počkajte, kým zariadenie úplne vychladne, skôr ako ho opätovne zapnete.

MAXIMÁLNE KAPACITY SPRACOVANIA:



Celková váha, množstvo, je počítané pre základnú misku.

Brioška	0,4 kg
Chlebové cesto	0,4 kg
Krehké pečivo	0,5 kg
Polievka	0,6 l
Mleté mäso	0,5 kg
Mrkva	0,6 kg
Vaječné bielka	2-4 ks



Tlačka



Velký nôž

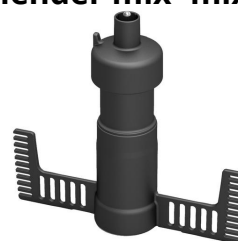


Veko



Blender mix- mixér

Disk s redukcíou



Šľahacie metly



Mini nôž



Mini misa



Citrusovač



Hlavná misa



Špatula



Motorová jednotka

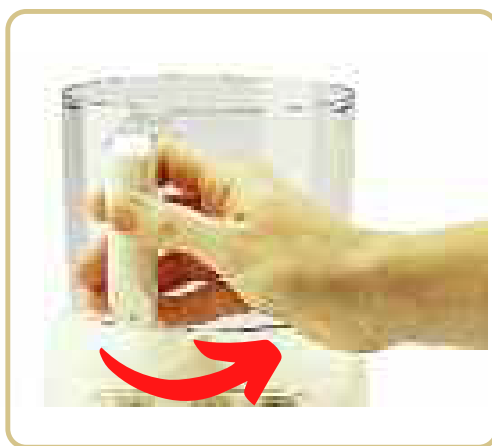


Úložný box

MONTÁŽ:



1. Hlavnú misu položte na motorovú jednotku tak, aby rúčka bola pri ľavej ruke.



2. Otočte ňou proti smeru chodu hodinových ručičiek a dotiahnite na doraz.



3. Vložte do stredu misy nástroj, ktorý chcete používať.



4. Položte na misu veko tak, aby komínok veka bol v ľavo od rúčky.



5. Pootočte ním proti smeru chodu hodinových ručičiek až na doraz.



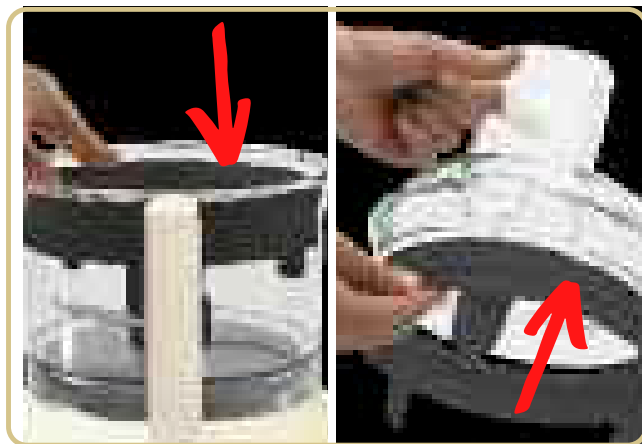
Dvojitá ochrana: Zariadenie sa vám spustí len v tom prípade, ak sú misa a veko správne nasadené a dotiahnuté až na doraz.

POUŽITIE PRÍSLUŠENSTIEV:



Veľký nôž:

Umiestnite ho do hlavnej misy na hriadeľ motora a správne uzatvorte vekom.



Blender mix – sa používa s veľkým nožom. V prípade menšieho množstva ho vložte do misy a v prípade väčšieho množstva ho vsunete do veka.



V prípade plátkovania musí byť disk položený tak, aby bol plátkovač zhora.



V prípade strúhania musí byť disk položený tak, aby bol strúhač zhora.



Strúhadlá – položte vhodný disk na redukciu a pootočením proti smeru chodu hodinových ručičiek nechajte, aby zapadol na správne miesto.

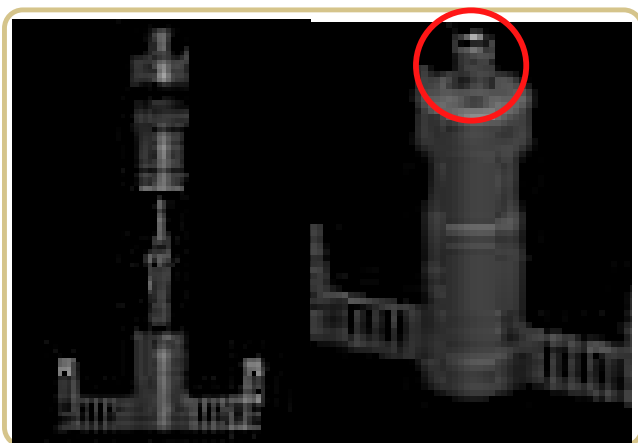


Disk s redukciou položte na hriadeľ motora do stredu misy a správne uzatvorte vekom.



Upozornenie: Zaobchádzajte veľmi opatrne s nožmi, nakoľko sú extrémne ostré.

POUŽITIE PRÍSLUŠENSTIEV:



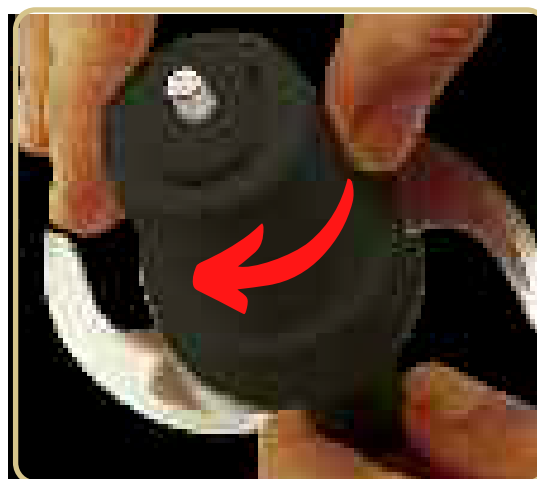
Šľahacie metly: Uistite sa, že ste všetky 4 časti správne poskladali. Skontrolujte, či je redukcia na znižovanie otáčok správne nasadená. Mala by trošku presahovať nad špičku.



Umiestnite šľahač na motorovú jednotku. Uistite sa, že je na dne misky. Uzatvorte správne vekom a odoberte tlačku.



MINI misa: vložte ju do hlavnej misy.



Mini nôž položte na redukciu a pootočte proti smeru chodu hodinových ručičiek, až kým nezapadne na miesto.



Potom položte mini nôž s redukciou na hriadeľ motora



Položte na misu veko tak, aby komínok veka bol v ľavo od rúčky. Pootočte ním proti smeru chodu hodinových ručičiek až na doraz.



Upozornenie: Zaobchádzajte veľmi opatrne s nožmi, nakoľko sú extrémne ostré.

POUŽITIE CITRUSOVAČA :



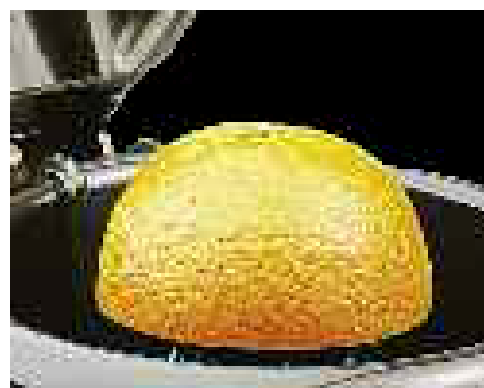
Nasuňte košík citrusovača na misu a otočte proti smeru hodinových ručičiek až kým sa neuzamkne.



Vyberte si vhodnú hlavicu pre vaše citrusové ovocie. Väčšia hlavica by mala byť uchytená na menšej hlavici.



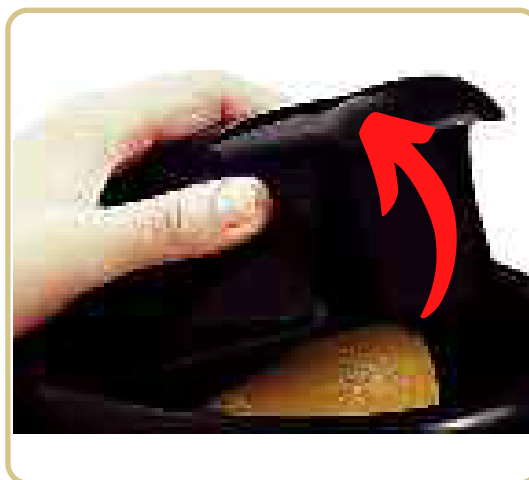
Nasuňte hlavicu na motorovú jednotku. Umiestnite ramená oproti uzamykaciemu systému a uchyťte pútka na dno košíka.



Umiestnite polku ovocia na hlavicu a zľahka pritlačte.



Pákové rameno sklopte, zapnite svoj mixér a zľahka pritláčajte, až kým neodšťavíte ovocie.



Zariadenie vypnite pred odklopením ramena, aby ste tak zabránili obliatiu.

Ked' odšťavujete grapefruit, z času na čas použite veľmi jemný tlak, aby ste tak získali maximálne množstvo džúsu.

Počas odšťavovania používajte pulzný chod!

DEMONTÁŽ MISIEK A PRÍSLUŠENSTIEV:



Vypnite motor a otvorte veko otočením v smere hodinových ručičiek a nadvihnite ho.



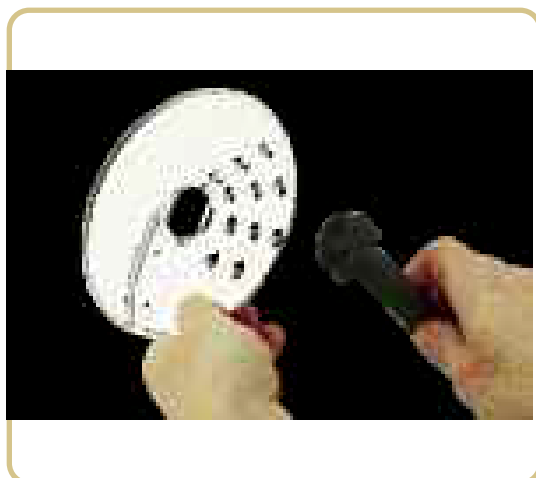
Vyberte mini misu s mini nožom.



Opatrne vyberte mini nôž pred tým, než by ste položili mini misu.



Opatrne zložte disk z redukcie tak, že sa dotýkate iba okraja disku.



Potom odstráňte redukciu.



Úložný box – slúži na bezpečné odkladanie príslušenstiev.

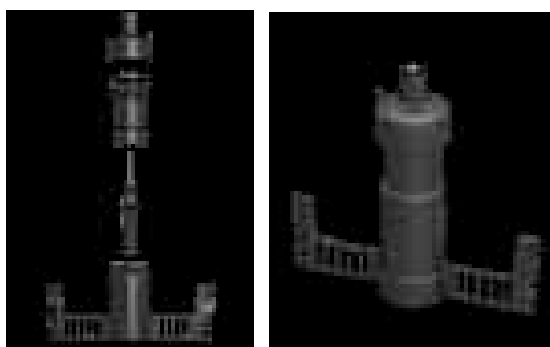
ČISTENIE:



Pred čistením vždy vypnite zariadenie z elektrickej zásuvky. Ihneď po použití zariadenie vyčistíte (použite vodu a prostriedok na umývanie riadu).



Nože vyčistíte kefkou na čistenie fliaš



Šľahacie metly rozoberte pred čistením.



MOTOROVÁ JEDNOTKA: pretrite jemnou vlhkou handrou.

Pre udržiavanie vzhľadu oddeliteľných častí, a pre ich dlhotrvajúce zachovanie, nasledujte tieto odporúčania:

- Umývačka riadu: zvolte min teplotu (menšiu ako 40 stupňov) a vyhýbajte sa cyklu sušenia (všeobecne viacej ako 60 stupňov).
- Ručné mytie: nenechávajte časti namočené v prostriedku príliš dlho. Vyhýbajte sa drsným výrobkom napr: nerezová drôtenka.
- Saponáty: prečítajte si pokyny výrobcu a skontrolujte kompatibilitu s plastovými časťami

Nikdy nenechávajte časti namočené. Po umytí ich ihneď utrite/osušte.

Uistite sa, aby časti z nehrdzavejúcej ocele boli utreté do sucha, aby ste zabránili vytvoreniu škvŕn po oxidácii. Ide iba o estetický faktor, čo neovplyvňuje kvalitu nožov, platní a misiek.

Niektoré potraviny - ako mrkva - majú tendenciu zafarbiť plasty. Škvŕny vieme odstrániť pomocou kuchynského papiera a jedlého oleja, ktoré použijeme na ich pretretie.

Po použití citrusového ovocia ihneď opláchnite misku aj veko (citrón, pomaranč, grapefruit) * Vložte rukoväť lyžice do stredu veľkého noža na a potlačte vrchnák pre otvorenie. Kompaktný model noža na cesto nemá vrchnák



Upozornenie: vždy zaobchádzajte s nožmi a platňami opatrne, pretože sú extrémne ostré.

Nikdy neponárajte jednotku motora do vody!

UŽITOČNÉ RADY A TIPY:



Nikdy nevkladajte prsty do komínka veka, ale vždy používajte tlačku na posúvanie surovín.



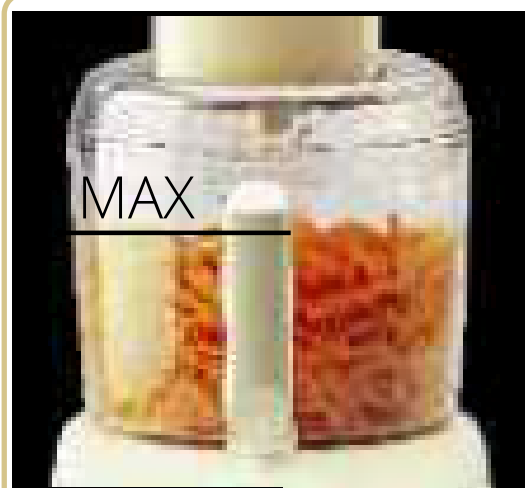
Nikdy nevkladajte varechu alebo iné predmety do komínka na veku.



Prístroj nikdy nepoužívajte na mletie kostí. Nie je určený na takéto úkony a spôsobíte tým nenávratné škody.



V prípade tekutín nikdy nenaplňte misu viac ako do jednej tretiny.



V prípade tuhých surovín naplňte misu maximálne do dvoch tretín.



Počas šľahania peny vždy odoberte tlačku, aby mohol vzduch cirkulovať do nádoby pre kvalitnejší výsledok.

UŽITOČNÉ RADY A TIPY:



Aj cez otvor na veku môžete pridávať suroviny.



Najskôr musíte vždy odobrať veko, až potom viete odobrať misu. Ak neviete odobrať misu z motorovej jednotky, je to preto, že ste nepootočili vekom.



Nikdy nekladte veľký tlak na tlačku počas používania diskov, pretože to môže spôsobiť spomalenie motora, resp. jeho úplné zastavenie.



Môžete strúhať, či plátkovať bez toho, že by ste museli vysypať obsah misy. Stačí iba otočiť disk.



V prípade malých dávok môžete postupne plátkovať, strúhať a potom ešte aj emulgovať majonézu bez toho, aby ste vyprázdňoval misu. Stačí len položiť mini misu nad hlavnú misu.



Pridržte nôž rukou, keď vylievate obsah misy.

UŽITOČNÉ RADY A TIPY:

JEDNODUCHO

- **AUTO tlačidlo:** motor sa prispôsobuje otáčkami a silou potrebe, ktorú vyžaduje spracovávaná surovina.
- **PULSE tlačidlo:** slúži pre lepšiu kontrolu očakávaného výsledku. Toto nastavenie potrebujete na precízne krájanie a miešanie.
- Umiestnite mäkké jedlo do mrazničky na pár minút, aby stvrdlo pred krájaním, strúhaním alebo sekaním. (napr: mäso, ryba alebo mäkký syr). Pozor: potraviny by mali byť tvrdé, nie zmrazené!

PRAKTICKY

- Ak chcete tráviť svoj čas používaním Vášho kuchynského robota, radšej ako jeho čistením, vykonajte prvú prácu v mini miske, potom pokračujte hlavnou miskou. Vždy začnite s tvrdými a suchými prísadami a ukončujte s tekutými.
- Ak Vaše zariadenie začína vibrovať, opatrne umyte a osušte stabilizačné nožičky na spodku motorovej jednotky a skontrolujte, či ste nepresiahli max. množstvo .



MINI MISA

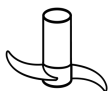
- Mini miska je vhodná na spracovanie malého množstva. Použite ju na sekanie cibule, bylín, mletého mäsa alebo prípravu omáčok/dippov, šalátového dressingu a majonézy.
- Pred krájaním čerstvých bylín sa uistite, že bylinky aj miska sú úplne čisté a suché. Toto zabezpečí ten najlepší výsledok. Bylinky tak aj dlhšie zostanú čerstvé.
- Z mini misy môžete rovno aj servírovať, samozrejme nôž treba vybrať



HLAVNÁ MISA



- **Tekuté prísady:** nikdy nenaplňte viac ako do tretiny
- **Tuhé prísady:** nikdy nenaplňte viac ako do 2 tretín



NOŽE

- Ak spracováвате veľké množstvá mäsa alebo zeleniny, potraviny pokrájajte na 2cm veľké kúsky
- Ak sekáte mäso alebo ovocie, použite PULSE tlačidlo pre kontrolu očakávaného výsledku.
- Pre zeleninové pyré, uvarenú zeleninu pokrájajte na veľké kusy pred ich vložením do misky s nožmi. Najprv použite PULSE tlačidlo, potom prepnite na nepretržitý režim AUTO, až kým pyré nedosiahne žiadajú konzistenciu..

UŽITOČNÉ RADY A TIPY:

MIESENIE CESTA



- Mäkké cesto (brioška, bochníkové pečivo): Magimix kuchynský robot pracuje na zrýchlenom princípe miesenia. Cesto sa miesi iba 30 sekúnd až 1 minútu, presný čas závisí od množstva a typu cesta. Pozorne nasledujte inštrukcie ku každému receptu.
- Normálne cesto: pre dosiahnutie rýchlejšieho výsledku, nechajte cesto vykysnúť pri izbovej teplote (alebo troška vyššej). Keďže je múka veľmi ľahká, niekedy uvidíte ako uniká z misky. Aby sme tomu predišli, vložte všetky netekuté prísady (soľ, múka, maslo, vajíčka atď) do misky ešte pred vložením tekutých (voda a mlieko atď) a iba potom zapnite kuchynský robot.
- Cesto môžete uskladniť v chladničke až po dobu 2 mesiacov, ak ste ho správne zabalili do potravinovej fólie. Ak ho chcete použiť, nezabudnite ho vybrať deň pred použitím.



BLENDER MIX

- Polievky, palacinkové cesto, koktaily: najprv umiestnite v miske nože, potom prísady a nakoniec Blender mix mixér. Váš kuchynský robot je pripravený na mixovanie.
- Príslušenstvo mixéra zaručí krémový výsledok.



ŠĽAHACIE METLY

- Uistite sa, že miska je čistá a suchá.
- Nezabudnite odstrániť malú tlačku, aby ste umožnili preniknutiu vzduchu.
- Šľahanie vaječných bielkov: pre viacej nadýchané bielka, použite vajcia izbovej teploty.
- Šľahačka: nepoužívajte smotanu s nízkym obsahom tuku alebo bez tuku, pretože sa nevyšľahá! Uistite sa, že smotana na šľahanie alebo šľahačka je schladená. Šľahačku vložte do mrazničky na dobu 10 minút pred použitím. Ak ju chcete použiť neskôr, pridajte stabilizátor/stužovač do šľahačky, a ten umožní, že bude tuhá niekoľko hodín v chladničke. Dávajte pozor, aby ste ju neprešľahali a nevzniklo Vám maslo.



CITRUSOVAČ

- K dispozícii sú dve hlavice: malá pre citróny a limetky a veľká pre pomaranče a grapefruity. Malá je uložená vo veľkej.

