

Használati utasítás

magimix®





BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK/UTASÍTÁSOK

Amikor elektromos készüléket használ, be kell tartania az alábbi alapvető biztonsági intézkedéseket:

01. A készülék használata előtt olvassa el a teljes útmutatót. Az áramütés elkerülése érdekében ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba.
02. Jelen készüléket csökkent szellemi, fizikai vagy motorikus képességekkel rendelkező személyek, illetve kellő tapasztalattal nem rendelkező személyek csak abban az esetben használhatják, ha megismerkedtek a készülék helyes és biztonságos használatával, és tisztában vannak a használattal járó veszélyekkel/kockázatokkal. A gyermekek ne játszanak a készülékkel. Jelen készüléket gyermekek ne kezeljék/használják. A készülék és a hozzá tartozó kábel gyermekektől elzárva tartandó.
03. Csak a citrusprés használatához: ezt a készüléket kezelhetik/használhatják a 8 évet betöltött vagy idősebb gyermekek is, amennyiben megismerkedtek a készülék biztonságos használatával, és tisztában vannak a használattal járó veszélyekkel/kockázatokkal. A termék tisztítását ne végezzék gyermekek, amennyiben nem töltötték be a 8 évet és nincs felettük felügyelet. Jelen készülék valamint a hozzá tartozó kábel 8 évnél fiatalabb gyermekektől elzárva tartandó.
04. Ha a hálózati kábel megsérült, a gyártónak ki kell azt cserélnie vagy hibásként megjelölni meghatalmazott Magimix szerviz technikus által vagy más szakképesített személy által az összes lehetséges kockázat elkerülése érdekében.
05. A készüléket mindig húzza ki a hálózathoz, ha felügyelet nélkül hagyja, tisztítás előtt vagy mielőtt ráhelyezi, ill. eltávolítja a részeit/tartozékait.
06. Mielőtt csatlakoztatja a készüléket, mindig ellenőrizze az elektromos feszültséget, amely a készüléken van feltüntetve, hogy megegyezik-e az elektromos hálózatban lévő feszültséggel.
07. A krómozott felületű modelleket az eredeti kábellel/eredeti dugóval kell csatlakoztatni a hálózati aljzatba.
08. Ügyeljen arra, hogy a kábel ne essen le a munkafelületről a földre, valamint vigyázzon, hogy ne érintkezzen forró felületekkel.
09. Soha ne tegye a kezét vagy edényt a fedél nyílásába, ha a pengék, kések vagy a gyümölcscentrifuga mozgásban van.
10. A spatula csak abban az esetben használható, ha a konyhai robotgép nincs bekapcsolva/üzemben.
11. A konyhai robotgép tájait soha ne tegye mikrohullámú sütőbe.
12. Mindig különös gonddal bánjon a pengékkel és késekkel, mivel azok rendkívül élesek.
13. A sérülések elkerülése érdekében, ne helyezze a pengéket vagy a tárcsákat a motoregységre, csak ha a tál biztonságosan rögzítve van az első pozícióban.
14. Az összes penge rendkívül éles: soha ne használja a szeletelő tárcsát mindaddig, míg

BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK/UTASÍTÁSOK



Az összes alkatrészt rendesen össze nem szerelte.

15. Ne használja a készüléket, ha a forgó szita vagy a védő fedél megsérült vagy egyéb látható sérülései vannak.

16. Az ön készüléke hővédelemmel van ellátva, amely automatikusan leállítja a motort, ha túl sokáig volt bekapcsolva vagy a konyhai robotgép túl van töltve. Ha ez történik, várjon, amíg a készülék lehűl mielőtt ismét bekapcsolná.

17. Soha ne hagyja a készüléket használat közben felügyelet nélkül, annak ellenére, hogy az AUTO gomb lehetővé teszi a mixelést a gomb folyamatos nyomása nélkül.

18. Győződjön meg róla, hogy a kupak helyesen van felhelyezve, mielőtt elkezdi használni a készüléket.

19. Soha ne hagyja figyelmen kívül a biztonsági előírásokat.

20. Nyomja meg a STOP gombot, és várja meg, míg az összes mozgó rész teljesen megáll, csak azután nyissa ki a kupakot.

21. Soha ne használja a készüléket kültéren.

22. Ez a készülék csupán otthoni használatra alkalmas/tervezett.

23. A készülék következő felhasználási módjaira nem vonatkozik a garancia: üzemi konyhákban, irodákban és hasonló munkahelyeken, farmokon, motelekben.

AZ ÚTMUTATÓT ŐRIZZE MEG
BIZTONSÁGOS
HELYEN, OTTHONI HASZNÁLATRA.



KÖRNYEZETVÉDELME:

Ez a szimbólum azt jelzi, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Gyűjtőhelyen kell leadni, pl.: elektromos berendezések gyűjtőhelyén. További információkért a gyűjtőhelyekről lépjen kapcsolatba a helyi hatósággal.

A Magimix gazdag tapasztalatokkal
és könnyen használható konyhai
berendezések
több mint 40 éves gyártásával büszkélkedhet,
melyeket közvetlenül Burgundia szívében
gyártanak.

A konyhai mixerek feltalálójaként most
büszkén

mutatja be a konyhai robotgépek
legújabb generációját.

Rendkívül örvendünk, hogy a Magimix konyhai
robotgép megvásárlása mellett döntött,
hogy segítsen Önnek megoldani az összes
feladatot a konyhában.

Reméljük, hogy robotgépünkkel
maximálisan elégedett lesz.

A robotgép segít megszabadulni a megterhelő
műveletektől az ételkészítés során,
és konyháját ínyencműhellyé változtatja.

Rövidesen azt kérdezi majd saját magától,
hogyan volt lehetséges mostanáig győzni
a konyhai dolgokat ilyen segítő nélkül?

Ez a segítő fáradhatatlanul aprít,
szeletel, kever, dagaszt, felfer, reszel.
Hamarosan képes lesz csomómentes
palacsintatésztát, házi majonézt készíteni,
és finom házi kenyeret sütni.



KEZELŐPANEL:



STOP : nyomja meg ezt a gombot, ha ki akarja kapcsolni a készüléket.

AUTO : nyomja meg ezt a gombot, ha szeretné, hogy a készülék megállás nélkül szeleteljen/aprítson/mixeljen, ha a legfinomabb állag elérésére van szüksége. Ideális aprításra, mixelésre, keverésre, de dagasztásra, habverésre és reszelésre egyaránt.

PULSE : nyomja meg ezt a gombot a megszakítással történő mixeléshez, a készülék automatikusan kikapcsol abban a pillanatban, amikor elengedi a gombot, vagyis a készülék csak akkor működik, ha folyamatosan nyomja a gombot.

Levesek, kásák készítéséhez nyomja meg a pulse gombot, majd az auto gombot, így elérheti a legfinomabb állagot.

Soha ne nyissa ki a fedelet, amíg nem nyomta meg a STOP gombot. A készülék hőbiztosítókkal van ellátva, ami azt jelenti, hogy a motor automatikusan kikapcsol, ha a tál túl van töltve vagy a motor nagyon hosszú ideig dolgozik. Ha ez a folyamat aktiválódik, nyomja meg a STOP gombot és várja meg, míg a készülék teljesen kihűl mielőtt újra bekapcsolná.

MAXIMÁLIS FELDOLGOZÁSI KAPACITÁSOK

Briós	0,4 kg
Kenyértészta	0,4 kg
Omlós sütemény	0,5 kg
Leves	0,6 l
Darált hús	0,5 kg
Sárgarépa	0,6 kg
Tojásfehérje	2-4 db



A teljes súly, mennyiség az alap tálra van kiszámítva.

LEÍRÁS:



Nyomórúd



Nagy penge

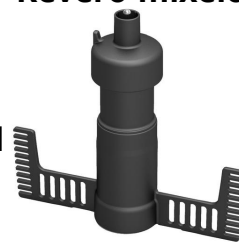


Fedél



Keverő-mixelő

Kétoldalas tárcsa redukcióval



Habverő



Mini penge



Mini tál



Citrusprés



Alap tá



Spatula



Motoregység



Tároló box

ÖSSZEÁLLÍTÁS:



1. A tálat helyezze a motoregységre úgy, hogy a fogantyú a bal kezénél legyen.



2. Az óramutató járásával ellentétes irányban kattintsa helyre.



3. Helyezze a használni kívánt kiegészítőt a tál középebe.



4. Helyezze rá a tál fedelét, úgy hogy a fenti nyílás balra legyen a fogantyútól.



5. Az óramutató járásával ellentétes irányban kattintsa helyre.



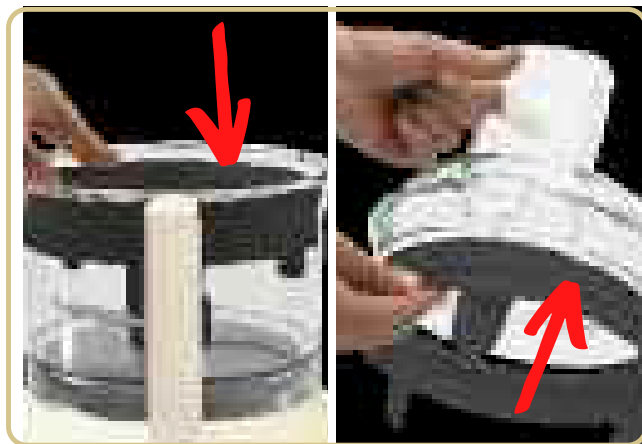
Kettős védelem: A készülék csak abban az esetben fog működni, ha a tál és a fedél helyesen van rögzítve.

KIEGÉSZÍTŐK HASZNÁLATA:



Fő penge

Helyezze a pengét a fő tálba, a motor rúdra. Tegye rá a fedőt és kattintsa helyre.



Blender mix – A fő pengével használatos. Kis mennyiség esetén helyezze a tálba, többnél helyezze a fedőbe.



Szeleteléshez helyezze be a korongot a szeletelő résszel felfelé.



Reszeléshez helyezze be a korongot a reszelő résszel felfelé.



Korongok – helyezze a kiválasztott korongot a redukcióra, majd óramutató járásával ellentétes irányban kattintsa helyre.

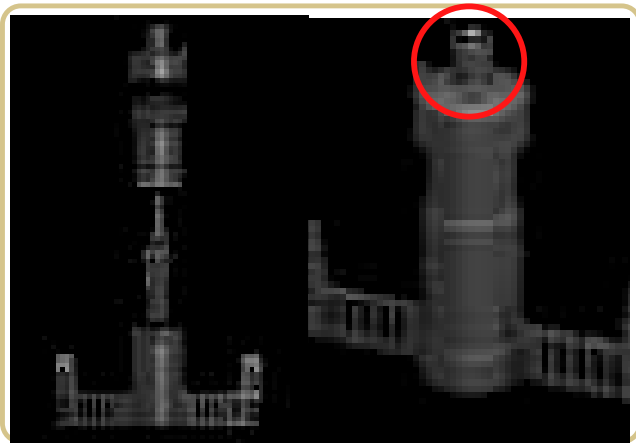


Helyezze a korongot a redukcióval együtt a tál közepén lévő motor rúdra. Tegye rá a tál fedelét, majd kattintsa helyre.



Figyelmeztetés: Óvatosan bánjon a pengékkel és a kiegészítőkkel, nagyon élesek.

KIEGÉSZÍTŐK HASZNÁLATA:



HABVERŐ: a négy részből álló kiegészítőt megfelelően szerelje össze. A fém tetej megfelelően a helyére legyen kattintva.



Helyezze a habverőt a fő tálba, a motor rúdra. Tegye rá a tál fedelét, kattintsa a helyére. Vegye ki a nyomót.



MINI TÁL: helyezze a nagy tálba.



A mini pengét is helyezze bele, óramutató járásával ellentétes irányban kattintsa helyre.



Helyezze a mini pengét a motor rúdra.



Helyezze rá a tál fedelét, úgy hogy a fenti nyílás balra legyen a fogantyútól. Az óramutató járásával ellentétes irányban kattintsa helyre.



Figyelmeztetés: Óvatosan bántson a pengékkel és a kiegészítőkkel, nagyon élesek.

A CITRUS PRÉS HASZNÁLATA :



Helyezze a citrus prést a tálra, óramutató járásával ellentétes irányban kattintsa helyre.



Válassza ki a kúp méretét, a gyümölcs méretétől függően. A nagy kúpot mindig a kis kúpra kell ráhelyezni.



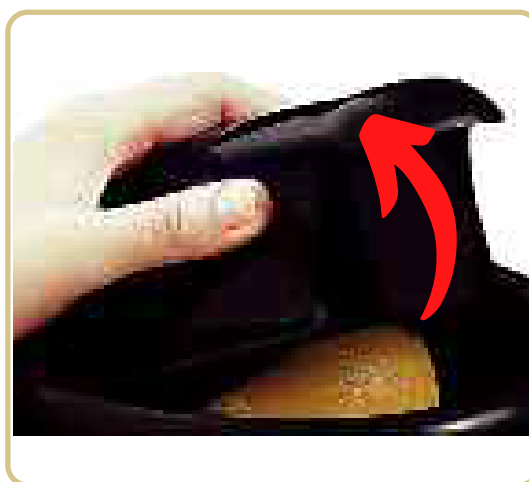
Helyezze a kúpot a tál közepébe.



Helyezze a félbevágott gyümölcsöt a kúpra, majd gyengéden nyomja le.



Addig nyomja a nyomókart amíg ki nem préselte a levet a gyümölcsből.



Kapcsolja ki a gépet mielőtt felemelné a nyomókart, hogy elkerülje a lé szétfröcsögését.

Amikor grépfrútot présel engedje el párszor a nyomókart, hogy lazítson a nyomáson. Majd újból nyomja le, így több levet tud kipréselni.

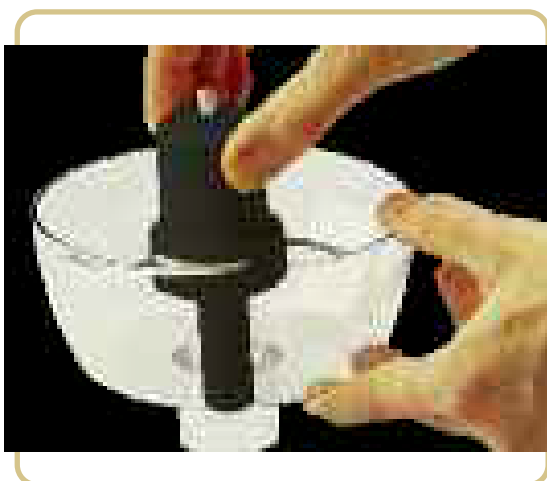
A TÁL ÉS KIEGÉSZÍTŐK ELTÁVOLÍTÁSA



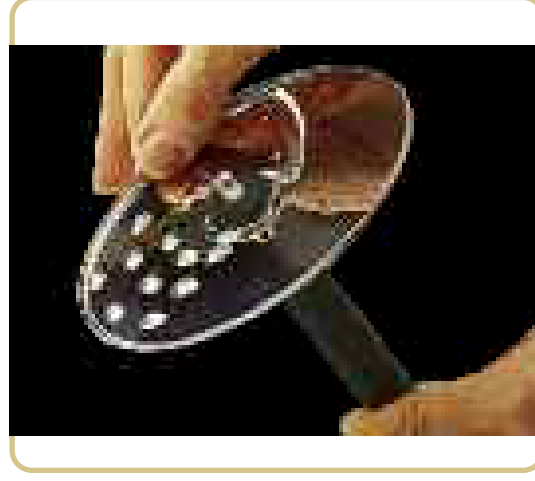
Állítsa le a motort, majd a tálat fordíts el az óramutató járásával megegyező irányba.



Utána kiemelheti a mini tálat a mini pengével együtt.



Óvatosan távolítsa el a mini pengét, mielőtt letenné a mini tálat.



Óvatosan távolítsa el a korongot úgy, hogy csak a szélét fogja meg.



Utána távolítsa el a redukciót.



Tároló doboz - a biztonságos tárolás érdekében ide helyezze a kiegészítőket, a kijelölt helyükre.

TISZTÍTÁS

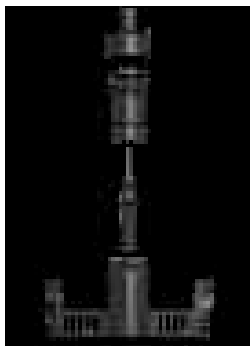
Mindig húzza ki az áramforrásból az eszközt, mielőtt tisztítaná.



Használat után közvetlenül tisztítsa meg a készüléket (használjon vizet és mosogatószert) TARTOZÉKOK: használjon üvegmosó keféket a belső tisztításhoz



A fő penge alját is üvegmosó kefével tisztítsa.



A habverőt szedje szét a tisztításhoz.



A motoregységet nedves ronggyal törölje át.

A levehető részek külalakjának hosszú távú megőrzése érdekében kövesse az alábbi ajánlásokat:

- Mosogatógép: válassza a minimális hőmérsékletet (kevesebb, mint 40 fok) és kerülje a szárítási ciklust (általában több mint 60 fok).
- Kézi mosogatás: ne hagyja az egyes részeket túl hosszú ideig ázni a mosogatószerben. Kerülje a durva tisztítóeszközöket pl.: rozsdamentes acél drótmosogató.
- Tisztítószerek: olvassa el a gyártó utasításait és ellenőrizze a kompatibilitást a műanyag részekkel.

Soha ne hagyja ázni az egyes alkatrészeket. Elmosás után azonnal törölje/szárítsa meg azokat. Győződjön meg róla, hogy a rozsdamentes acél alkatrészek szárazra legyenek törölve, hogy megelőzze az oxidációs foltok kialakulását. Ez csupán esztétikai tényező, amely nem befolyásolja a kések, tárcsák és tálak minőségét. Bizonyos élelmiszerek – mint például a sárgarépa – hajlamosak elszínezni a műanyagokat. A foltokat konyhai papírtörölő és étolaj segítségével tudja eltávolítani, amelyekkel áttörli a foltokat. Citrusfélék használata után azonnal öblítse le a tálat és a fedelet (citrom, narancs, grépfrút). *Tegye egy kanál nyelét a tésztakeverő kés középkébe és nyomja meg a kupakot mindkét oldalról, hogy kinyíljon. A tésztakeverő kés kompakt modelljének nincs kupakja.



Figyelmeztetés: a késekkel és a tárcsákkal mindig óvatosan bándjon, mert rendkívül élesek. A motoregységet soha ne merítse vízbe!

ALAPVETŐ SZABÁLYOK



Soha ne tegye a kezét a nyomónyílásba, ehelyett mindig a nyomót használja.



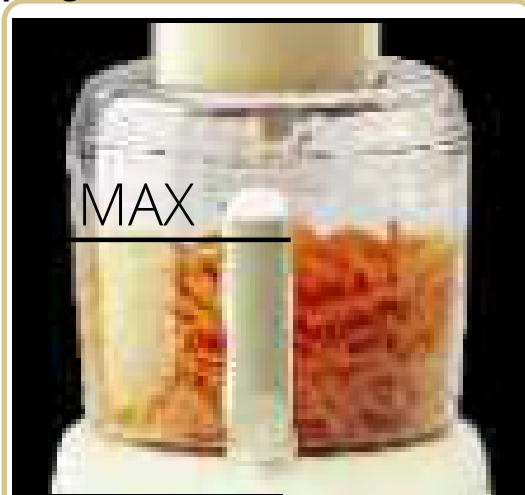
Soha ne nyomjon fakanalat, vagy egyéb konyhai eszközt a nyomó nyílásba.



Sose használja a gépet csontok darálására. A gép nem használható erre. Visszafordíthatatlanul megkárosíthatja ezzel a pengéket.



Folyadékok: sose töltse meg a tálat tovább az egy harmadánál.



Szilárd hozzávalók: sose tegyen bele többet a tál két harmadánál.



Mindig távolítsa el a nyomót habveréskor, hogy a levegő keringhessen a tálban.

ALAPVETŐ SZABÁLYOK



A fő vagy mini tál használatakor a nyomónyíláson keresztül is adagolhatja a hozzávalókat.



Először a fedőt kell eltávolítani, csak azután lehet a tálat. Ha nem tudja eltávolítani a tálat a motoregységről az azért van mert még nem fordította el a fedőt.



Sose helyezzen túl nagy nyomást a nyomóra miközben a korongokat használja, lelassíthatja a motor működését, ami aztán teljesen le is állhat.



Reszelhet és szeletelhet is egyszerre anélkül, hogy ki kellene ürítenie a tálat, csak fordítsa meg a korongot.



Kis mennyiségek esetén egy műveletben szeletelhet, reszelhet és vinaigrette öntetet vagy majonézt készíthet anélkül, hogy kiürítené a tálat. Egyszerűen helyezze a mini tálat a zöldségek fölé a fő tálban.



Tartsa helyén a pengét mikor üríti ki a tálat.

HASZNOS TIPPEK

EGYSZERŰEN

- AUTO gomb: a motor a fordulatszámmal és erővel mindig alkalmazkodik ahhoz, amit a feldolgozandó alapanyag igényel
- PULSE gomb: a várt eredmény jobb ellenőrzésére szolgál. Erre a beállításra a precíz szeletelésnél és keverésnél van szükség.
- A puha élelmiszereket helyezze néhány percre a fagyasztóba, hogy szeletelés, reszelés vagy aprítás előtt megkeményedjenek. (pl.: hús, hal vagy lágy sajt). Figyelem: az élelmiszereknek keménynek, nem fagyottnak kellene lenniük!

PRAKTIKUSAN

- Ha az idejét inkább a robotgép használatával szeretné tölteni, nem pedig a tisztításával, az első teendőt a mini tálban végezze el, azután folytassa a közepes tállal és a folyamatot a fő tálban fejezze be. Mindig a szilárd és száraz hozzávalókkal kezdje, és a folyékonyakkal fejezze be.
- Ha a készülék vibrálni kezd, óvatosan mossa meg és szárítsa meg a motoregység alján lévő stabilizáló lábakat, és ellenőrizze, hogy nem lépte-e túl az 5. oldalon feltüntetett max. mennyiséget.



MINI TÁL

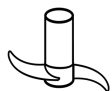
- A mini tál kis mennyiségű feldolgozására alkalmas. Használja hagyma, fűszernövények, darált hús felaprítására, vagy szószok/dipek, salátaöntetek és majonéz készítésére.
- Friss fűszernövények felaprítása előtt győződjön meg róla, hogy a fűszernövények és a tál is teljesen tiszták és szárazak legyenek. Ez biztosítja a lehető legjobb eredményt. A fűszernövények így tovább maradnak frissek.
- A mini tálban tálalhat is, feltéve ha kiveszi belőle a pengét.



FŐ TÁL



- Folyékony hozzávalók: soha ne töltsön bele többet, mint egy harmadáig.
- Szilárd hozzávalók: soha ne töltsön bele többet, mint 2 harmadáig.



FÉM KÉSEK

- Ha nagy mennyiségű húst vagy zöldséget dolgoz fel, az élelmiszereket vágja fel 2 cm nagyságúra.
- Ha húst vagy gyümölcsöt aprít, használja a PULSE gombot a várt eredmény ellenőrzéséhez.
- Zöldségpüréhez: a megfőzött zöldséget vágja fel nagyobb darabokra mielőtt betenné a tálba a késekkel. Először használja a PULSE gombot, majd kapcsoljon át a folyamatos AUTO üzemmódba, amíg a püré el nem éri a kívánt állagot.

HASZNOS TIPPEK



TÉSZTAKEVERŐ KÉSEK

- Lágy tészta (briós, cipó): a Magimix konyhai robotgép a dagasztás gyorsított elvén működik. A tésztát csupán 30 másodperc - 1 perc ideig dagasztja, a pontos időtartam a tészta mennyiségétől és típusától függ. Figyelmesen kövesse az utasításokat minden receptnél.
- Közepesen kemény tészta: gyorsabb eredmény elérése érdekében hagyja a tésztát szobahőmérsékleten (vagy kicsit magasabb hőmérsékleten) megkelni. Mivel a liszt nagyon könnyű, néha láthatja, hogy száll fel a tálból. Hogy ezt megelőzze, tegye az összes nem folyékony hozzávalót (só, liszt, vaj, tojás stb.) a tálba, még mielőtt a folyékony hozzávalókat (víz és tej stb.) beletenné, és csak azután kapcsolja be a konyhai robotgépet.
- A tésztát akár 2 hónapig is tárolhatja hűtőben, ha megfelelően becsomagolta folpackba. Ha szeretné felhasználni, ne felejtse el egy nappal a felhasználás előtt kivenni a hűtőből.



BLENDER MIX

- Levesek, palacsintatészta, koktélok: először helyezze el a tálban a késeket, azután a hozzávalókat és végül a Blender mix mixert. Az Ön konyhai robotgépe készen áll a mixelésre. A mixer tartozékai krémes eredményt garantálnak.



HABVERŐ

- Győződjön meg róla, hogy a tál tiszta és száraz.
- Ne felejtse el kivenni a kis nyomórudat, hogy lehetővé tegye a levegő bejutását.
- Tojásfehérje felverése: levegősebb hab elérése érdekében használjon szobahőmérsékletű tojásokat.
- Tejszínhab: ne használjon alacsony zsírtartalmú vagy zsírmentes tejszínt, mert az nem verődik fel! Győződjön meg róla, hogy a habtejszín le van hűtve. A tejszínt felhasználás előtt tegye 10 percre a fagyasztoóba. Ha később akarja felhasználni, adjon hozzá stabilizátort/habfixálót, és az lehetővé teszi, hogy néhány órán keresztül kemény marad a hűtőben. Figyeljen rá, hogy ne verje túl és ne legyen belőle vaj.



CITRUSPRÉS

- Két fej áll rendelkezésre: kicsi a citromra és limerára, nagy a narancsra és grépfrútra. A kicsi a nagyba van beletéve.

