

# Instrukcja obsługi

# magimix®





## ŚRODKI/INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Kiedykolwiek używasz urządzenia elektrycznego, musisz przestrzegać następujących podstawowych środków bezpieczeństwa.:

01. Przeczytaj cały podręcznik przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia. Aby uniknąć porażenia prądem, nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani w innej cieczy.

02. Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach umysłowych, fizycznych lub ruchowych, a także przez osoby bez doświadczenia, tylko jeśli zostało im wyjaśnione, jak bezpiecznie i prawidłowo je obsługiwać, oraz jeśli są świadome związanych z tym zagrożeń/ryzyka. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. To urządzenie nie powinno być obsługiwane przez dzieci. Urządzenie oraz jego przewód należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.

03. **Dotyczy wyciskarki do cytrusów:** Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci, które ukończyły 8 lat lub są starsze, pod warunkiem, że zostało im wyjaśnione, jak bezpiecznie go używać, oraz jeśli są świadome związanych z tym zagrożeń/ryzyka. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinny być wykonywane przez dzieci poniżej 8. roku życia, chyba że znajdują się pod nadzorem osoby dorosłej. Urządzenie oraz jego przewód należy przechowywać poza zasięgiem dzieci poniżej 8. roku życia.

04. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta lub uznany za wadliwy przez autoryzowanego technika serwisowego Magimix lub inną wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia wszelkiego ryzyka.

05. Zawsze odłączaj urządzenie, jeśli pozostaje ono bez nadzoru, a także przed czyszczeniem lub przed montażem i demontażem części/akcesoriów.

06. Przed podłączeniem urządzenia zawsze sprawdzaj napięcie elektryczne podane na urządzeniu i upewnij się, że odpowiada ono napięciu w sieci elektrycznej.

07. Modele z chromowanym wykończeniem muszą być podłączone do gniazdka za pomocą oryginalnego przewodu i wtyczki.

08. Upewnij się, że przewód nie zwisa z powierzchni roboczej i nie ma kontaktu z gorącymi powierzchniami.

09. Nigdy nie wkładaj rąk ani pojemnika do otworu w pokrywie, gdy ostrza, noże lub wyciskarka są w ruchu.

10. Można używać łopatk/skrobaczki, ale tylko wtedy, gdy robot kuchenny nie jest włączony.

11. Nigdy nie wkładaj misek robota kuchennego do kuchenki mikrofalowej.

12. Zawsze obchodź się z ostrzami i nożami wyjątkowo ostrożnie, ponieważ są niezwykle ostre.

13. Aby uniknąć obrażeń, nigdy nie instaluj ostrzy ani tarcz tnących na część silnikową, chyba że misa jest bezpiecznie zamocowana w pierwszej pozycji.

14. Wszystkie ostrza są niezwykle ostre: nigdy nie używaj tarczy tnącej, chyba że wszystkie elementy są prawidłowo zmontowane.

# ŚRODKI/INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA



15. Nie używaj urządzenia, jeśli obrotowe sito lub osłona ochronna są uszkodzone lub mają inne widoczne uszkodzenia.
16. Twoje urządzenie jest wyposażone w zabezpieczenie termiczne, które automatycznie wyłączy silnik, jeśli był włączony zbyt długo lub jeśli robot kuchenny jest przeciążony. W takim przypadku poczekaj, aż urządzenie ostygnie, zanim ponownie je uruchomisz.
17. Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy, nawet jeśli przycisk AUTO pozwala na miksowanie bez konieczności ciągłego naciskania przycisku.
18. Upewnij się, że pokrywa jest prawidłowo zamocowana przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia.
19. Nigdy nie ignoruj instrukcji bezpieczeństwa.
20. Naciśnij przycisk STOP i poczekaj, aż wszystkie ruchome części całkowicie się zatrzymają, zanim otworzysz pokrywę.
21. Nigdy nie używaj urządzenia na zewnątrz.
22. To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
23. Następujące sposoby użytkowania nie są objęte gwarancją: w kuchniach firmowych, biurach i podobnych miejscach pracy, na farmach, w motelach.

**ZACHOWAJ TEN PODRĘCZNIK  
W BEZPIECZNYM MIEJSCU, DO  
UŻYTKU DOMOWEGO.**



## OCHRONA ŚRODOWISKA:

Ten symbol oznacza, że tego produktu nie należy traktować jako odpad komunalny. Należy go oddać do odpowiedniego punktu zbiórki, np. punktu zbiórki sprzętu elektronicznego. Aby uzyskać więcej informacji na temat miejsc zbiórki, skontaktuj się z lokalnym urzędem.

Magimix może poszczycić się bogatym doświadczeniem oraz ponad 40-letnią tradycją produkcji łatwych w użyciu urządzeń kuchennych, które powstają w samym sercu Burgundii. Jako wynalazca robotów kuchennych z dumą prezentuje najnowszą generację tych urządzeń.

Jest nam niezmiernie miło, że zdecydowałeś się na zakup robota kuchennego Magimix, który pomoże Ci sprostać wszystkim zadaniom w kuchni. Mamy nadzieję, że będziesz w pełni zadowolony(-a) z naszego robota.

Robot pomoże Ci pozbyć się uciążliwych czynności podczas przygotowywania posiłków i zamieni Twoją kuchnię w prawdziwą kulinarną pracownię.

Wkrótce sam(-a) zaczniesz się zastanawiać, jak wcześniej radziłeś(-aś) sobie w kuchni bez takiego pomocnika!

Ten niezastąpiony pomocnik nieustannie sieka, kroci, miesza, zagniatą, ubija i ściera. Już wkrótce będziesz w stanie przygotować idealnie gładkie ciasto na naleśniki, ubić domowy majonez i upiec pyszny, domowy chleb.



# PANEL STEROWANIA:



**STOP** : naciśnij ten przycisk, aby wyłączyć urządzenie

**AUTO** : naciśnij ten przycisk, aby urządzenie nieprzerwanie kroїło/siekało/miksowało, jeśli chcesz uzyskać jak najdrobniejszą teksturę/konsystencję. Idealne do siekania, miksowania, mieszania, a także do zagniatania, ubijania i ścierania.

**PULSE** : naciśnij ten przycisk, aby miksować z przerwami – urządzenie automatycznie wyłączy się w momencie zwolnienia przycisku, co oznacza, że działa tylko wtedy, gdy przycisk jest nieprzerwanie naciskany.

Aby przygotować zupy i purée, naciśnij przycisk **Pulse**, a następnie **Auto** – w ten sposób uzyskasz najgładszą konsystencję.



Nigdy nie otwieraj pokrywy, dopóki nie naciśniesz przycisku **STOP**.  
Urządzenie jest wyposażone w zabezpieczenie termiczne, co oznacza, że silnik automatycznie wyłączy się, jeśli misa jest przepełniona lub jeśli pracuje zbyt długo. Jeśli ten mechanizm zostanie aktywowany, naciśnij **STOP** i poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie, zanim ponownie je uruchomisz.

## MAKSYMALNE POJEMNOŚCI PRZETWARZANIA:



**Całkowita waga i ilość są obliczane dla podstawowej misy.**

|                        |               |
|------------------------|---------------|
| <b>Brioche</b>         | <b>0,4 kg</b> |
| <b>Ciasto chlebowe</b> | <b>0,4 kg</b> |
| <b>Kruche ciasto</b>   | <b>0,5 kg</b> |
| <b>Zupa</b>            | <b>0,6 l</b>  |
| <b>Mielone mięso</b>   | <b>0,5 kg</b> |
| <b>Marchewka</b>       | <b>0,6 kg</b> |
| <b>Białka jaj</b>      | <b>2-4 ks</b> |

# OPIS:



**Popychacz**



**Pokrywa**



**Mini nóż**



**Mini misa**



**Główna misa**



**Jednostka silnikowa**



**Duży nóż**



**Blender mix- mivér**



**Trzepaczki do ubijania**



**Wyciskarka do cytrusów**



**Szpatuła**



**Pojemnik na akcesoria**

# MONTAŻ:



**1. Umieścić główną misę na jednostce silnikowej tak, aby uchwyt znajdował się po lewej stronie.**



**2. Obrócić ją przeciwnie do ruchu wskazówek zegara i dokręcić aż do oporu.**



**3. Włożyć do środka misy narzędzie, którego chcesz używać.**



**4. Umieścić pokrywę na misie tak, aby komin pokrywy znajdował się po lewej stronie uchwytu.**



**5. Obrócić ją przeciwnie do ruchu wskazówek zegara aż do oporu.**



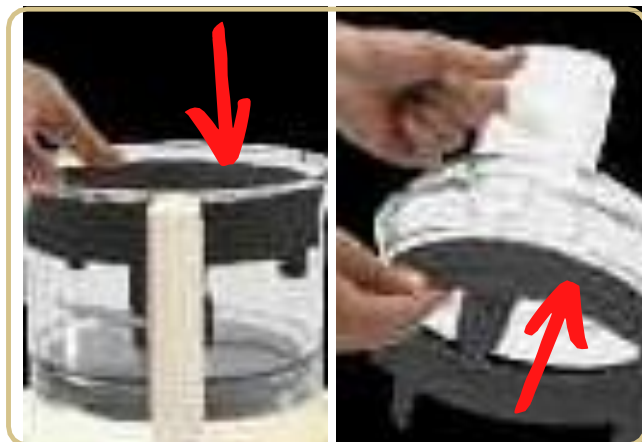
**Podwójne zabezpieczenie:  
Urządzenie uruchomi się  
tylko wtedy, gdy misa i  
pokrywa są prawidłowo  
zamocowane i dokręcone**

# UŻYWANIE AKCESORIÓW:



## **Duży nóż:**

**Umieść go w głównej misie na wałku silnika i prawidłowo zamknij pokrywę.**



**Blender mix – jest używany z dużym nożem. W przypadku mniejszej ilości umieść go w misie, a w przypadku większej ilości włóż go do pokrywy.**



**W przypadku krojenia w plastry dysk musi być umieszczony tak, aby strona do plastrów była na górze.**



**W przypadku tarcia dysk musi być umieszczony tak, aby strona do tarcia była na górze.**



**Tarki – umieść odpowiedni dysk na redukcji i obróć go przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aż zatrzaśnie się na właściwym miejscu.**

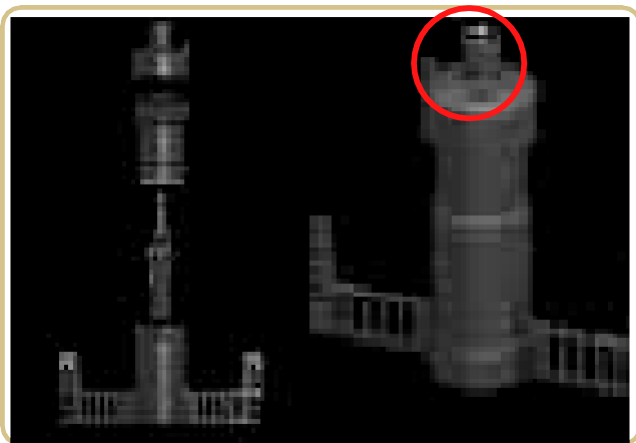


**Umieść dysk z redukcją na wałku silnika w środku misy i prawidłowo zamknij pokrywę.**



**UUwaga: Obchodź się bardzo ostrożnie z nożami, ponieważ są niezwykle ostre.**

# UŻYWANIE AKCESORIÓW:



Trzepaczki do ubijania: Upewnij się, że wszystkie 4 elementy zostały prawidłowo złożone. Sprawdź, czy redukcja do zmniejszania obrotów jest prawidłowo zamocowana – powinna lekko wystawać ponad końcówkę.



Umieść trzepaczkę na jednostce silnikowej. Upewnij się, że znajduje się na dnie misy. Prawidłowo zamknij pokrywę i zdejmij popychacz.



**MINI misa: Włóż ją do głównej misy.**



Mini nóż umieść na redukcji i obróć go przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.



Następnie umieść mini nóż z redukcją na wałek silnika.



Umieść pokrywę na misie tak, aby komin pokrywy znajdował się po lewej stronie uchwytu. Obróć ją przeciwnie do ruchu wskazówek zegara aż do oporu.



**Uwaga: Obchodź się bardzo ostrożnie z nożami, ponieważ są niezwykle ostre.**

# UŻYTKOWANIE WYCISKARKI DO CYTRUSÓW:



**Założ koszyk wyciskarki do cytrusów na misę i obróć go przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aż zablokuje się na miejscu.**



**Wybierz odpowiednią głowicę do swojego owocu cytrusowego. Większa głowica powinna być zamocowana na mniejszej głowicy.**



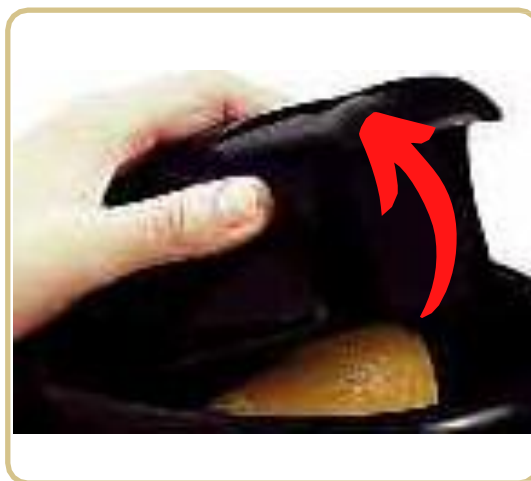
**Założ głowicę na jednostkę silnikową. Umieść ramiona naprzeciwko systemu zamykającego i przymocuj zaczepy do dna koszyka.**



**Umieść połówkę owocu na głowicy i delikatnie naciśnij.**



**Zgiń ramiona dźwigni, włóż swój mikser i delikatnie naciskaj, aż wyciśniesz sok z owocu.**



**Wyłącz urządzenie przed uniesieniem ramienia, aby uniknąć rozlania.**

**Kiedy wyciskasz grejfrut, od czasu do czasu używaj bardzo delikatnego nacisku, aby uzyskać maksymalną ilość soku.**

**Podczas wyciskania używaj trybu!**

# DEMONTOWANIE MIS I AKCESORIÓW:



**Wyłącz silnik, obróć pokrywę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i podnieś ją.**



**Wybierz mini misę z mini nożem.**



**Ostrożnie wyjmij mini nóż, zanim umieścisz mini misę.**



**Ostrożnie zdejmij dysk z redukcji, dotykając tylko krawędzi dysku.**



**Następnie usuń redukcję.**



**Pojemnik na akcesoria – służy do bezpiecznego przechowywania akcesoriów.**

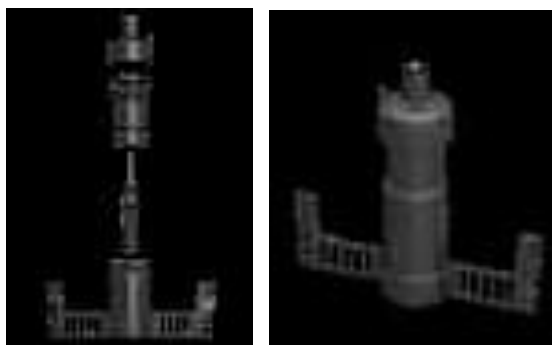
# CZYSZCZENIE:



**Przed czyszczeniem zawsze wyłącz urządzenie z gniazdka elektrycznego. Natychmiast po użyciu oczyść urządzenie (użyj wody i środka do mycia naczyń).**



**Noże wyczyścisz szczoteczką do czyszczenia butelek.**



**Przed czyszczeniem rozmontuj trzepaczki.**



**JEDNOSTKA SILNIKOWA: przetrzyj wilgotną, miękką szmatką.**

Aby zachować wygląd oddzielnych części i ich długotrwałość, postępuj zgodnie z tymi zaleceniami:

- Zmywarka: wybierz najniższą temperaturę (poniżej 40 stopni) i unikaj cyklu suszenia (zwykle powyżej 60 stopni).
- Ręczne mycie: nie pozostawiaj części zanurzonych w środku czyszczącym zbyt długo. Unikaj szorstkich produktów, np. druciaków ze stali nierdzewnej.
- Detergenty: zapoznaj się z instrukcjami producenta i sprawdź kompatybilność z plastikowymi częściami.

**Nigdy nie pozostawiaj części zanurzonych w wodzie. Po umyciu od razu je przetrzyj/osusz. Upewnij się, że części ze stali nierdzewnej są dokładnie osuszone, aby zapobiec powstawaniu plam z utleniania. Jest to jedynie kwestia estetyki i nie wpływa na jakość noży, tarcz i misek.**

**Niektóre produkty spożywcze, takie jak marchew, mają tendencję do barwienia plastiku. Plamy można usunąć za pomocą ręcznika papierowego i oleju roślinnego, który należy na nie nałożyć. Po użyciu owoców cytrusowych natychmiast przepłucz miskę i pokrywę (cytryn, pomarańcz, grejpfrut).\*** Umieść uchwyt łyżki w centrum dużego noża i naciśnij pokrywę, aby ją otworzyć.

Kompaktowy model noża do ciasta nie ma pokryw.



**Uwaga: zawsze obchodź się ostrożnie z nożami i tarczami, ponieważ są one niezwykle ostre**

**Nigdy nie zanurzaj jednostki silnikowej w wodzie!**

# PRAKTYCZNE RADY I WSKAZÓWKI:



**Nigdy nie wkładaj palców do komina pokrywy, zawsze używaj popychacza do przesuwania składników.**



**Nigdy nie wkładaj łyżki ani innych przedmiotów do komina pokrywy.**



**Urządzenia nigdy nie używaj do mielenia kości. Nie jest przeznaczone do takich zadań i spowoduje to nieodwracalne uszkodzenia.**



**W przypadku płynów nigdy nie napełniaj misy więcej niż do jednej trzeciej jej pojemności.**



**W przypadku twardych składników napełniaj miskę maksymalnie do dwóch trzecich jej pojemności.**



**Podczas ubijania piany zawsze zdejmij popychacz, aby powietrze mogło swobodnie cyrkulować w naczyniu, co zapewni lepszy rezultat.**



**Składniki można dodawać również przez otwór w pokrywie.**



**Zanim zdejmiesz miskę, zawsze najpierw musisz zdjąć pokrywę. Jeśli nie możesz zdjąć miski z jednostki silnikowej, oznacza to, że nie obróciłeś pokrywy.**



**Nigdy nie wywieraj dużego nacisku na popychacz podczas używania tarcz, ponieważ może to spowodować spowolnienie silnika lub całkowite jego zatrzymanie.**



**Możesz trzeć lub kroić w plastry bez konieczności opróżniania miski. Wystarczy obrócić dysk.**



**W przypadku małych porcji możesz stopniowo kroić w plastry, trzeć, a następnie emulgować majonez, nie opróżniając miski. Wystarczy położyć mini misę na główną miskę.**



**Trzymaj nóż ręką, gdy wylewasz zawartość miski.**

# PRAKTYCZNE RADY I WSKAZÓWKI:

## PO PROSTU

- **PRZYCISK AUTO:** silnik dostosowuje prędkość i moc do potrzeb składnika, który jest przetwarzany.
- **PRZYCISK PULSE:** służy do lepszej kontroli oczekiwanego wyniku. To ustawienie jest idealne do precyzyjnego krojenia i mieszania.
- Umieść miękkie jedzenie w zamrażarce na kilka minut, aby stwardniało przed krojeniem, tarcieniem lub siekaniem (np. mięso, ryba lub miękki ser). Uwaga: produkty powinny być twarde, a nie zamrożone!

## PRAKTYCZNIE

- Jeśli chcesz spędzić czas na używaniu swojego robota kuchennego, a nie na jego czyszczeniu, zacznij od pracy w mini misce, a następnie kontynuuj w głównej misce. Zawsze zaczynaj od twardych i suchych składników, a kończ płynami.
- Jeśli urządzenie zaczyna wibrować, ostrożnie umyj i osusz stabilizujące nóżki na spodzie jednostki silnikowej oraz sprawdź, czy nie przekroczyłeś maksymalnej ilości.



### MINI MISA

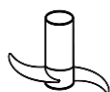
- Mini miska jest odpowiednia do przetwarzania małych ilości. Użyj jej do siekania cebuli, ziół, mielonego mięsa lub przygotowywania sosów, dipów, dressingów do sałatek i majonezu.
- Przed krojeniem świeżych ziół upewnij się, że zarówno zioła, jak i miska są całkowicie czyste i suche. Zapewni to najlepszy wynik, a zioła dłużej pozostaną świeże.
- Z mini misy możesz bezpośrednio serwować, oczywiście należy najpierw wyjąć nóż.



### GLÓWNA MISA



- Składniki płynne: nigdy nie napełniaj misy więcej niż do jednej trzeciej jej pojemności.
- Składniki stałe: nigdy nie napełniaj misy więcej niż do dwóch trzecich jej pojemności.



### NOŻE

- Jeśli przetwarzasz duże ilości mięsa lub warzyw, pokrój jedzenie na kawałki o wielkości 2 cm.
- Jeśli siekasz mięso lub owoce, użyj przycisku **PULSE**, aby kontrolować oczekiwany wynik.
- Do przygotowania puree warzywnego, pokrój ugotowane warzywa na duże kawałki przed umieszczeniem ich w misce z nożami. Najpierw użyj przycisku **PULSE**, a następnie przełącz na tryb ciągły **AUTO**, aż puree osiągnie pożądaną konsystencję.

# PRAKTYCZNE RADY I WSKAZÓWKI:

## MIESZANIE CIASTA



- Ciasto miękkie (brioszka, chleb): Robot kuchenny Magimix działa na przyspieszonym mechanizmie mieszania. Ciasto miesza się tylko przez 30 sekund do 1 minuty, dokładny czas zależy od ilości i rodzaju ciasta. Uważnie postępuj zgodnie z instrukcjami do każdego przepisu.
- Ciasto normalne: aby uzyskać szybszy wynik, pozwól ciastu wyrosnąć w temperaturze pokojowej (lub nieco wyższej). Ponieważ mąka jest bardzo lekka, czasami zobaczysz, jak wydostaje się z miski. Aby tego uniknąć, najpierw włóż wszystkie suche składniki (sól, mąkę, masło, jajka itp.) do miski, a dopiero potem dodaj składniki płynne (woda, mleko itp.), a następnie włącz robot kuchenny.
- Ciasto można przechowywać w lodówce przez okres do 2 miesięcy, jeśli zostało odpowiednio zapakowane w folię spożywczą. Aby je użyć, pamiętaj, aby wyjąć je dzień przed planowanym użyciem.



## BLENDER MIX

- Zupy, ciasto na naleśniki, koktajle: najpierw umieść noże w misce, następnie dodaj składniki, a na końcu zamontuj blender do mieszania. Twój robot kuchenny jest gotowy do miksowania.
- Akcesoria blendera zapewnią kremowy rezultat.



## Trzepaczki do ubijania

Upewnij się, że miska jest czysta i sucha.

- Nie zapomnij zdjąć małego popychacza, aby umożliwić przepływ powietrza.
- Ubieranie białek jaj: aby uzyskać bardziej puszyste białka, użyj jajek w temperaturze pokojowej.
- Bita śmietana: nie używaj śmietany o niskiej zawartości tłuszczu lub bez tłuszczu, ponieważ nie ubije się! Upewnij się, że śmietana do ubijania lub bita śmietana jest schłodzona. Włóż ją do zamrażarki na 10 minut przed użyciem. Jeśli chcesz używać jej później, dodaj stabilizator/żelatynę do śmietany, aby pozostała sztywna przez kilka godzin w lodówce. Uważaj, aby jej nie przebić, bo może się zamienić w masło.



## Wyciskarka do cytrusów

- Dostępne są dwie głowice: mała do cytryn i limonek oraz duża do pomarańczy i grejpfrutów. Mała głowica jest przechowywana w dużej.

