

Használati utasítás

magimix®





BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK/UTASÍTÁSOK

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

1. A készülék használata előtt olvassa el a teljes útmutatót. Az áramütés elkerülése érdekében ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba.
2. 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.
3. 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.
4. 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.
5. A készüléket mindig húzza ki a hálózathoz, ha felügyelet nélkül hagyja, tisztítás előtt vagy mielőtt ráhelyezi, ill. eltávolítja a részeit/tartozékait.
6. Mielőtt csatlakoztatja a készüléket, mindig ellenőrizze az elektromos feszültséget, amely a készüléken van feltüntetve, hogy megegyezik-e az elektromos hálózatban lévő feszültséggel.
7. A krómozott felületű modelleket az eredeti kábellel/eredeti dugóval kell csatlakoztatni a hálózati aljzatba.
8. Ügyeljen arra, hogy a kábel ne essen le a munkafelületről a földre, valamint vigyázzon, hogy ne érintkezzen forró felületekkel.
9. 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 táljait 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 lehül, 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.

KÖRNYEZETVÉDELEM:



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 nyenyencműhellyé 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, felvesz, reszel.

Hamarosan képes lesz csomómentes palacsintatésztát, házi majonézt készíteni, és finom házi kenyeret sütni.





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 textúra/konzisztencia 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 konzisztenciát.



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

	C 3200	CS 4200	CS 5200	Patessier
Briós	0.5 kg	0.8 kg	1 kg	1.3 kg
Kenyértészta	0.6 kg	1 kg	1.2 kg	1.6 kg
Omlós sütemény	1 kg	1.2 kg	1.5 kg	1.8 kg
Leves	1 l	1.3 l	1.8 l	1.8 l
Darált hús	0.75 kg	1 kg	1.4 kg	1.4 kg
Sárgarépa	0.8 kg	1 kg	1.4 kg	1.4 kg
Tojásfehérje (felvert)	2 - 5	3 - 6	3 - 8	3 - 12



A teljes súly, mennyiség az alap tálra van kiszámítva.

C 3200 - CS 4200 - CS 5200 LEÍRÁS



* modellről függően

(1) A jobb stabilitás érdekében az elektromos kábelt mindig vezesse be a motoregység alján lévő bemélyedésbe.

SÜTEMÉNYKÉSZÍTŐ LEÍRÁSA



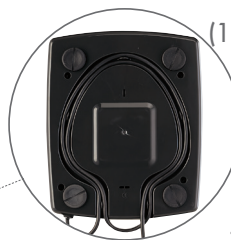
Tartozéktároló



Spatula



Motoregység



(1)



Tésztasimító
 spatula

* modelltől függően

(1) A jobb stabilitás érdekében az elektromos kábelt mindig vezesse be a motoregység alján lévő bemélyedésbe.

A FELDOLGOZÓ TÁLAK ÖSSZEÁLLÍTÁSA

Az első használat előtt mossa el az összes részt (a motoregység kivételével).



A tálat helyezze a motoregységre és az óramutató járásával ellentétes irányban rögzítse.



Helyezze a közepes tálat a motoregység tengelyére, a fő táal belsejébe.



Helyezze a mini tálat a motoregység tengelyére.



Helyezze el a mini késeket a motoregység tengelyére a táal belsejében.



Helyezze az XL fedelet az XL nyomórúddal a táalra, majd rögzítse úgy, hogy a táal elfordítja az óramutató járásával ellentétes irányba.

FIGYELMEZTETÉS

- Hármás védelem: Az Ön készüléke csak abban az esetben fog működni, ha a táal és a fedél helyesen van rögzítve, és ha az XL nyomórúd teljesen be van nyomva a fedél nyílásába.
- Soha ne hagyja a fedelet lezárva, amikor a készüléket nem használja.

A süteményes táal ugyanolyan módon helyezhető fel, mint a feldolgozó táal.

A FELDOLGOZÓ TÁLAK SZÉTSZERELÉSE



1 Nyissa ki a fedelet annak elfordításával az óramutató járásával megegyező irányba, majd emelje fel.



3 Vegye ki a késeket a mini tálból.



4 Emelje ki a mini tálat.



5 Vegye ki a közepes tálat úgy, hogy a pereménél tartja.



6 Lazítsa meg a fő tálat az óramutató járásával megegyező irányba fordítva. Ezután felemelheti és leveheti.

FIGYELMEZTETÉS

- A tárcsákkal és a fém késekkel mindig óvatosan bánjon, mivel rendkívül élesek.
- Soha ne nyissa ki a fedelet, amíg nem nyomta meg a STOP gombot. Ha a tálat nem tudja kivenni, ellenőrizze, hogy a fedél nyitva van-e.

A süteményes tál ugyanolyan módon szerelhető szét mint a feldolgozó tál.

STANDARD TARTOZÉKOK



MINI TÁL: kis mennyiségek keverésére, összevágására, mixelésére és aprítására szolgáló acél késsel van ellátva.



KÖZEPES TÁL: praktikus, könnyen elmosható tál, a tárcsákkal való használatra tervezve.



ACÉL KÉSEK: a fő tálban használatosak darálásra, keverésre, aprításra és vágásra. **BlenderMix keverő:** úgy tervezték, hogy lágyabb, krémesebb állagot biztosítson levesek vagy egyéb folyadékok kikeverésénél/mixelésénél.



TÉSZTAKERŐ KÉSEK: kelt vagy nem kelt tészták keveréséhez vagy dagasztásához használhatók. A fém tésztakeverő nem használható sütemény keveréséhez a tálban.



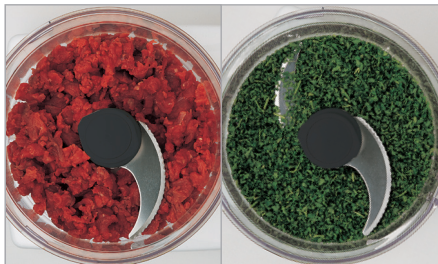
TÁRCSÁK: a közepes tálban használatosak zöldségek, gyümölcsök és sajt szeletelésére és reszelésére, 2 különböző vastagságban (2mm és 4mm)*



HABVERŐ: a fő tálban használatos krémek vagy tojásfehérje, habcsók, habok, felfújtak, stb. felveréséhez. A habverőt ne használja a süteményes tálban.

* modelltől függően

ACÉL KÉSEK



Húst, halat és friss fűszernövényeket aprítanak PULSE üzemmódban vagy folyamatos üzemmódban (AUTO).



Jégkockát aprítanak, csokoládét és cukrot őrölnék por állagúra a folyamatos AUTO üzemmódban.

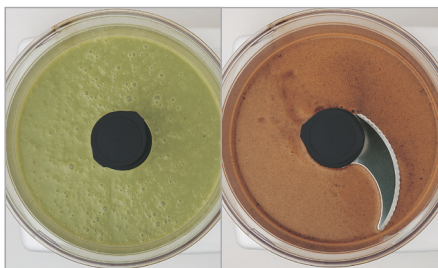


1 Tegye az acél kést a tálba a motoregységre. A tál aljára kell elhelyezni.



2 Tegye a tálba a hozzávalókat, zárja le a fedéllel és fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg a tál le nem zárul.

BlenderMix



Levesek, tejes koktélok, sütemény keverékek, palacsintatészta stb.

KEVERÉSE: Keverje folyamatos üzemmódban 1-4 percet.



1 Tegye az acél kést a tálba a motoregységre. Tegye a tálba a hozzávalókat. Helyezze be a tálba a „Blender mix” keverőt. Fordítsa el a fedelet, amíg le nem zárul.

A „Blender mix” keverő csak az acél késekkel használható.



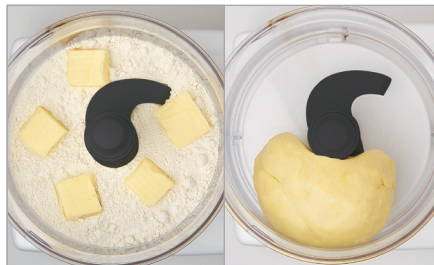
A kések rendkívül élesek. Csak középen a száránál fogja meg. Amikor a tálat kiüríti, előbb vegye ki a késeket vagy tartsa az ujjával középen a szárat.

TÉSZTAKEVERŐ KÉSEK (FELDOLGOZÓ TÁL)

Csak élelmiszerek feldolgozására. Dagasztást a süteményes tálban lásd a 13. oldalon.



Kelt vagy nem kelt tészták, briós, stb. keverése és dagasztása.



Nem kelt tészták keverése omlós süteményekhez, stb.

Minőségtől függ, de általában kevesebb, mint 1 perc kell a tészta bedagasztásához. Tegye az összes hozzávalót a tálba és helyezze fel a fedelet a készülék bekapcsolása előtt.



1 Helyezze a tésztakeverő kést a tálba a motoregységre. A tál alján kell lennie.



2 Tegye az összes hozzávalót a tálba. Zárja le a fedelet az óramutató járásával ellentétes irányba történő elfordítással, amíg le nem zárul.



4 Nyomja meg az AUTO gombot, kapcsolja ki azonnal, amint a tálban a tészta gömb formájú lesz, vagy ha a keverék már be van dagasztva.



5 A tésztakeverő késeket használhatja csokoládé chips, aszalt gyümölcs, stb. elkeverésére is, amíg tésztává nem válik, felaprítás nélkül. Egyszerűen keverje át 2-3-szor.

Soha ne lépje túl az 5. oldalon ajánlott mennyiséget
Nézze meg a 23. oldalon lévő hasznos tanácsokat és tippeket.
Használja a spatulát a felesleges liszt eltávolítására a tál pereméről.

TÉSZTAKEVERŐ KÉSEK (SÜTEMÉNYES TÁL)

Csak a süteményes tálban való dagasztáshoz.



Kelt tészta dagasztása kenyérhez, brióshoz stb.



Nem kelt tészta összekeverése omlós süteményekhez, telt omlós süteményekhez stb.

Minőségtől függ, de általában kevesebb, mint 1 perc kell, hogy a tészta összekeveredjen. Tegye az összes hozzávalót a tálba és helyezze fel a fedelet a készülék bekapcsolása előtt.



1 Helyezze a tésztakeverő kést a motoregységre. A tál alján kell lennie.



2 Tegye az összes hozzávalót a tálba. Zárja le a fedéllel és fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg le nem zárul.



4 Nyomja meg az AUTO gombot, kapcsolja ki azonnal, amint a tálban a tészta gömb formájú lesz, vagy ha a keverék már elkeveredett.

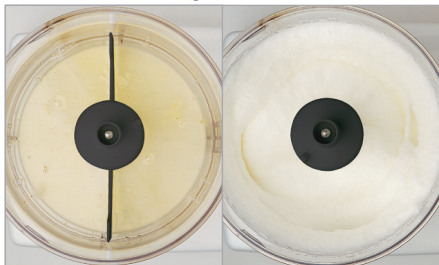


5 A tésztakeverő késeket használhatja csokoládé chips, aszalt gyümölcs, stb. elkeverésére is, amíg tésztává nem válik, felaprítás nélkül. Egyszerűen keverje át 2-3-szor.

**Soha ne lépje túl az 5. oldalon ajánlott mennyiséget
Nézze meg a 23. oldalon lévő hasznos tanácsokat és tippeket.
Használja a spatulát a felesleges liszt eltávolítására a tál pereméről.**

HABVERÉS (AZ ALAP TÁLBAN)

Csak a konyhai robotgép. Habverést a süteményes tálban lásd a 15. oldalon. A tálnak tisztának és száraznak kell lennie. Hogy elegendő levegőt juttasson bele, távolítsa el a kis nyomórudat a fedélről.



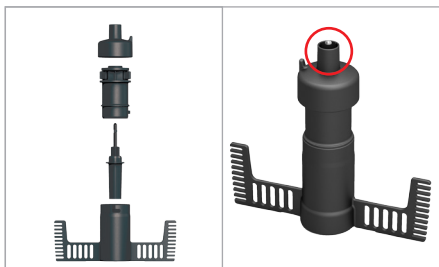
Tojásfehérje felverése

Tegye a tojásfehérjéket a tálba. Verje folyamatosan 5-8 percig a fehérjék száma szerint.



Krémek felverése

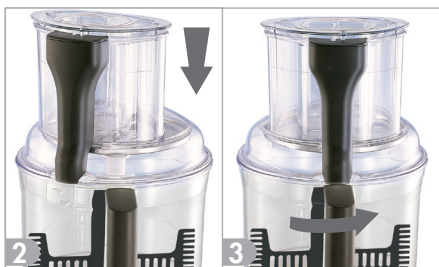
Mielőtt nekifogna, hagyja a tálát a hozzávalókkal 1 órán át hűtőben lehűlni. Öntsön a tálba habtejszint. **Folyamatosan verje, de ügyeljen arra, hogy a tejszínből ne legyen vaj.**



Győződjön meg róla, hogy mind a 4 részt helyesen rakta össze. Ellenőrizze, hogy a fordulatszám csökkentésére szolgáló redukció helyesen van-e felhelyezve. Egy kicsit túl kell érnie a csúcján.



Helyezze a habverőt a motoregységre. Győződjön meg róla, hogy a tál alján van-e. Tegye bele a hozzávalókat.



Zárja le a fedéllel és fordítsa el, amíg le nem zárul.



Amíg tojásfehérjét vagy krémet ver fel, távolítsa el a fedélről a kis nyomórudat, hogy levegő jusson a tálba.

Nézze át a 23. oldalon lévő hasznos tanácsokat és tippeket.

A Magimix kizárólag úgy került szabadalmaztatásra és kialakításra, hogy a fehérjéket nagyon lassan verje fel, így keményebb és nagyobb térfogatú habot kapunk.

HABVERÉS (SÜTEMÉNYES TÁL)

Csak a süteményes tálban történő habveréshez.

A tálnak tisztának és száraznak kell lennie. Hogy elegendő levegőt juttasson bele, távolítsa el a fedél kupakját.



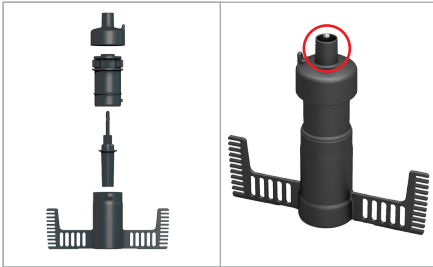
Tojásfehérje felverése

Tegye a tojásfehérjéket a tálba. Verje folyamatosan 5-10 percig a fehérjék száma szerint.



Krémek felverése

Mielőtt nekifogna, hagyja a tálát a hozzávalókkal 1 órán át hűtőben lehűlni. Öntsön a tálba habtejszínt. **Folyamatosan verje, de ügyeljen arra, hogy a tejszínből ne legyen vaj.**



Győződjön meg róla, hogy mind a 4 részt helyesen rakta össze. Ellenőrizze, hogy a fordulatszám csökkentésére szolgáló redukció helyesen van-e felhelyezve. Egy kicsit túl kell érnie a csúcsán.



Helyezze a habverőt a motoregységre. Győződjön meg róla, hogy a tál alján van-e. Tegye bele a hozzávalókat.



Zárja le a fedéllel és fordítsa el, amíg le nem zárul.



Amíg tojásfehérjét vagy krémet ver fel, távolítsa el a fedélről a kupakot, hogy levegő jusson a tálba.

Nézze át a 23. oldalon lévő hasznos tanácsokat és tippeket.

A Magimix kizárólag úgy került szabadalmaztatásra és kialakításra, hogy a fehérjéket nagyon lassan verje fel, így keményebb és nagyobb térfogatú habot kapunk.

RESZELŐ ÉS SZELETELŐ TÁRCSA

A tárcsák használata a közepes tálban ajánlott.



Tegye a közepes tálát a fő tálba. Tegye a tárcsákhoz való redukción a motoregységre.



Reszelő/szeletelő tárcsa: minden tárcsába bele van gravírozva egy kód pl.: R/G4: 4mm-es reszelő, E/S2: 2mm-es reszelő.



A kiválasztott tárcsát úgy helyezze el, hogy az adott funkció és vastagsági kód felülről látható legyen.



A tárcsát helyezze rá a redukcóra és fordítsa el az óramutató járásával ellenkező irányba, amíg le nem zárul. (2 fázisú folyamat)



Hogy a tárcsa ne legyen rossz irányba fordítva*, győződjön meg róla, hogy a helyes oldallal felfelé helyezte-e el. A középső műanyag résznek lefelé kell néznie.

* modelltől függően

FIGYELMEZTETÉS

- A tárcsával mindig óvatosan bánjon, a kések rendkívül élesek.
- Soha ne tegyen idegen tárgyat vagy az ujját a fedél nyílásába. Mindig az arra szolgáló nyomórudat használja.
- Soha ne lépje túl az 5. oldalon ajánlott mennyiségeket.

A reszelés vagy szeletelés befejeztével a tárcsán maradnak apró gyümölcs vagy zöldség darabkák. Ez teljesen normális és hibátlan eredményt nyújt.

RESZELŐ ÉS SZELETELŐ TÁRCSÁK

A) XL MODELLEK



A 2 az 1-ben fedél nyílása a következőkből áll:

- 1) **nagy nyílás** a kerek és durva gyümölcsökre és zöldségekre.
- 2) **kis nyílás** a kicsi és hosszúkák gyümölcsökre és zöldségekre.



A fedél biztonsági rendszerrel van ellátva, ami azt jelenti, hogy a készülék csak akkor fog működni, ha az XL nyomórúd teljesen be van nyomva a fedél nyílásába.



Nagy nyílás: a szeletelni való gyümölcs és zöldség egészben maradhat.



Kis nyílás: a hosszabb csíkokra szeletelendő gyümölcsöt és zöldséget vízszintes irányban tegye be.

B) NEM XL MODELLEK



Kis nyílás: gyümölcs és zöldség szeletelésére pl.: póréhagyma és sárgarépa, egyenesen és egymáshoz közel helyezze el őket a fedél nyílásába.



Némely nagy darabos gyümölcsöt és zöldséget félbe kell vágni pl.: alma, paradicsom.

Nézze át a 23. oldalon lévő hasznos tanácsokat és tippeket.

A reszelés vagy szeletelés befejeztével a tárcsán maradnak apró gyümölcs vagy zöldség darabkák. Ez teljesen normális és hibátlan eredményt nyújt.

KIEGÉSZÍTŐ TARTOZÉKOK

A tartozékok, melyeket a tálban talál, modelltől függőek.



CITRUSPRÉS: emelőkarral és két fejjel, kipréselt lé magok nélkül és pontosan adagolt rostokkal.



GYÜMÖLCSCENTRIFUGA ÉS SMOOTHIE MIXER: ideális dzsúszok, koktélok, smoothie és nektárok készítéséhez.



TÉSZTAFORMA*: tökéletes a problémamentes sütéshez (kenyér, briós, kalács). A tésztát ugyanabban a tálban dagaszthatja, kelesztheti és megsütheti.



PÜRÉ ÉS KÁSA KÉSZLET: megőrzi a zöldségekben és gyümölcsökben lévő eredeti tápanyagokat.



SZELETŐ KÉSZLET (CSAK AZ XL MODELLEKHEZ): a zöldséget és gyümölcsöt felszeletelheti, de hasábokra vagy csíkokra is vághatja.



KREATÍV TÁRCSA KÉSZLET: 3 eredeti tárcsa 3 kreatív szeleteléshez: bordás, vékony, extra vékony és széles.

VÁLASZTHATÓ TÁRCSÁK:



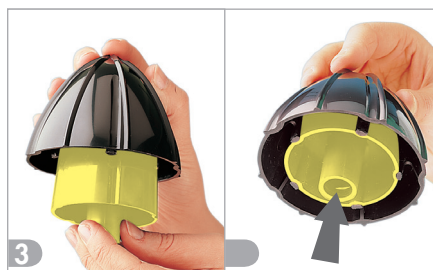
6 mm-es reszelő • 6 mm-es szeletelő • Parmezán-reszelő • Extra vékony húllámszeletelő • Vékony húllámszeletelő • Bordás szeletelő • Hullámszeletelő

*A süteménykészítővel nem kompatibilis

A CITRUSPRÉS HASZNÁLATA



Helyezze rá a citrusprés kosarát a tálra és fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg le nem zárul.



Válassza ki a megfelelő fejet a citrusféléhez. A nagyobb fejnek a kisebb fején kell rögzítve lennie.



Húzza rá a fejet a motoregységre. Helyezze el az emelőkart a zárószervezettel szemben és rögzítse a kapcsokat a kosár aljához.



Helyezzen egy fél gyümölcsöt a fejre és enyhén nyomja rá.



Az emelőkart hajtsa le, kapcsolja be a mixert és enyhén nyomja lefelé, amíg ki nem facsarja a gyümölcs levét.



Kapcsolja ki a készüléket, mielőtt felhajtaná a kart, hogy le ne öntse magát a kifacsart lével.

Ha grépfrútot facsar, időről időre enyhén nyomja meg, hogy ez által maximális mennyiségű dzsúszot kapjon.

Gyümölcsfacsarásakor használja az impulzus üzemmódot!

Nézze át a 23. oldalon lévő hasznos tanácsokat és tippeket.

TISZTÍTÁS

Tisztítás előtt mindig húzza ki a készüléket a hálózati aljzatból.
Használat után közvetlenül tisztítsa meg a készüléket (használjon vizet és mosogatószert)



SÜTEMÉNYKÉSZÍTŐ: távolítsa el a tömítést. Ha szükséges, egy kanál nyelével óvatosan feszítse le.



TARTOZÉKOK: használjon üvegmosó kefét a belső tisztításhoz
TÉSZTAKEVERŐ KÉS: távolítsa el a levehető kupakot* a könnyebb tisztítás érdekében.



MOTOREGYSÉG: törölje át puha nedves ronggyal.

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 papírtörő és étolaj segítségével tudjuk eltávolítani, amelyekkel áttöröljük a foltokat.

Citrusfélék használata után azonnal öblítse le a tálat és a fedelet (citrom, narancs, grépfrút).

*Tegye egy kanál nyelét a tésztakeverő kés középső részébe és nyomja meg a kupakot mindkét oldalról, hogy kinyíljon. A tésztakeverő kés kompakt modelljének nincs kupakja.



Figyelmeztetés: a késekkel és a tárcsákkal mindig óvatosan bánjon, mert rendkívül élesek.

A motoregységet soha ne merítse vízbe!

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 tálal 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.



XL FEDÉL

- A fedélen lévő kis nyílás ideális:
 - hosszúkás gyümölcsök és zöldségek szeletelésére (pl.: uborka, sárgarépa, póréhagyma). A gyümölcsöt és zöldséget állítva és egymáshoz közel helyezze el.
 - kisméretű gyümölcsök és zöldségek szeletelésére (pl.: eper, kivi, bóbirepa). Tegye be őket egyszerre a fedél kis nyílásába.
 - hosszúkás gyümölcsök és zöldségek (pl.: sárgarépa, cukkini) vagy sajtdarabok reszelésére. Nyomja be őket vízszintesen a fedél kis nyílásába.
- A fedélen lévő nagy nyílás ideális:
 - kerek gyümölcsök vagy zöldségek szeletelésére (pl. narancs, ananász, alma, körte, mangó, paradicsom, burgonya)
Felvághatja kisebb darabokra vagy egészben is hagyhatja őket a nagy nyílásba történő behelyezéskor.
Győződjön meg róla, hogy nem lépte túl a MAX jelzést, egyébként a konyhai robotgépe nem kapcsol be.



MINI TÁL

- A mini tál kis mennyiségek feldolgozására alkalmas. Használja hagyma, fűszernövények, darált hús felaprítására vagy szószok/dípek, 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.
- Javasoljuk a mini tálat a közepes tálra cserélni.



HASZNOS TANÁCSOK ÉS TIPPEK



KÖZEPES TÁL ÉS TÁRCSÁK

- A közepes tál ideális gyümölcsök, zöldségek és sajt szeletelésére és reszelésére. Káposzta: tekerje össze a leveleket, amíg meg nem telik a fedél nagy nyílása, csak azután szeletelje.
- Bizonyos élelmiszerek, mint például a sárgarépa, hajlamosak elszínezni a műanyagokat. A foltokat konyhai papírtörölő és étolaj segítségével tudjuk eltávolítani, amelyekkel áttöröljük a foltokat.



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 állapotot.



BLENDERMIX

- 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.





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.



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 tejszín felhasználás előtt tegye 10 percre a fagyasztóba. Ha később akarja felhasználni, adjon hozzá stabilizátort/habfixálót, és az lehetővé teszi, hogy néhány órán keresztül kemény maradjon a hűtőben. Figyeljen rá, hogy ne verje túl és ne legyen belőle vaj.



GYÜMÖLCSCENTRIFUGA

- Két fej áll rendelkezésre: kicsi a citromra és limera, nagy a narancsra és grépfrútra. A kicsi a gyümölcsbeletéve.



Hogy az Ön receptje a legjobb legyen, kövesse az alábbi egyszerű szabályokat:

1. Mindig csakis a legjobb hozzávalókat használja.

Válassza a legjobb minőségű és friss hozzávalókat.

Minél frissebb a zöldség vagy a gyümölcs, annál több vitamint tartalmaz. A frissesség jelei a finom héj, zöld levelek és semmilyen nyomásfoltok.

Mindig friss húst és halat használjon.

Ügyeljen a helyes lisztfajta kiválasztására, amely a receptben szerepel. A liszt kiválasztása nagyon fontos, mégpedig az adott liszthez szükséges víz mennyisége miatt. A teljes kiőrlésű liszt például több rostot tartalmaz, és ahhoz több vízre van szükség.



A félgrízes és a sima fehér liszt a legjobb kalácsok, sütemények, szósok és palacsintatészta készítésének előfeltétele.

A sikérmentes lisztnak hozzáadott sütőporral alacsony a glutén tartalma és kelesztő adalékanyagot tartalmaz, általában sütőport.

A fehér liszt magas glutén tartalmú és ezért ideális kenyér és briós sütéséhez.

Jobb apró szemű kristálycukrot használni, mint durvát nagy kristályokkal. A cukormáz sima és általában cukrászati dekorálásnál használják.

Mindig vajat használjon, soha ne használjon margarint vagy egyéb alacsony zsírtartalmú vajkrémet.



Az élesztő két formában kapható – friss vagy szárított. A receptekben friss élesztőt választottunk, melyet a helyi pékségben vagy egyéb specializált boltban tud megvenni (a legközelebbi szupermarket pékség részlegén). Ha szárított élesztőt használ, ne feledje, hogy abból mindig csak fele annyit használjon, ami megfelel a frissnek.

A legjobb eredmény elérése érdekében oldja fel az élesztőt langyos, 35°C-ig melegített folyadékban. Az élesztő élő szervezet, és ha a folyadék melegebb, elpusztítja azt.

A só befolyásolja az élesztő megkeletésének eredményét és erősíti a glutén szerkezetét.

Jobb, ha pasztőrözött zsíros tejet használ.

A habtejzsin zsírtartalma 35%, szemben a 15% alacsony zsírtartalmú tejszínnel vagy egyéb light változatával. Nemcsak hogy jobb íze van, de felferés után levegősebb lesz a tejszínhab.

A tojás 4 különböző méretben kapható, a közepes tojás súlya 53-63g. Azoknál a recepteknél, ahol tojásfehérjét kell felverni, hagyja a tojásokat szobahőmérsékletű helyiségben. A tojásoknak frisseknek kell lenniük, ha habot verünk belőlük, stb. Ha otthoni sütésre használja őket, ajánlott már 2-3 nappal előre szétválasztani és külön edényben tárolni a sárgáját és a fehérjét a hűtőben. Szép fehér tojás hab elérése érdekében a tálnak tisztának és zsírintesnek kell lennie.

2. Legyen felkészült.

Egy recept a konyhai felszereléshez mindig hasznos:

Mérőeszközök: pontos elektromos konyhai mérleg (2g-tól 2 kg-ig terjedő skála), mint ahogy egy konyhai hőmérő is 200 fokig.



Sütőforma: fontos megfelelő formájú, minőségű és anyagú sütőformát használni. Megadtuk, hogy milyen forma felel meg az adott recepthez.

Sütési kellékek: különböző nagyságú sütemény kiszűrők a változatosságért kalácsok vagy sütemények sütésénél.

A habzsák fontos a krémek betöltéséhez, mint ahogy habcsók és macaron készítéséhez is.

Szüksége lesz sodrófára a tészta kinyújtásához, és esetre a tepsi kikenéséhez és a tojással való megkenéshez.

3. Pontosság

Némely receptben, főleg a kenyér és kalács receptekben, be kell tartani az utasításokat, úgy ahogy az le van írva. Mindig mérje ki a hozzávalókat, tartsa be a dagasztás, pihentetés és sütés idejét.

4. Főzés – a nagy finálé

Mennyire jól ismeri a sütőjét? A recept sikere az Ön tapasztalataitól függ, mivel a receptben szereplő sütési hőmérséklet és idő csak tájékoztató jellegű.

Ez az idő az Ön sütőjétől függően változhat, de ugyanúgy függ az alapanyagok felaprításától is. Az edény nagysága és anyaga is fontos. Ezért ajánljuk, hogy figyelje a sütési időt és legyen kész ezt az időt módosítani, ha szükséges.

Ne nyissa ki a sütő ajtaját, amíg az étel sül.

HOGYAN OLVASSUK A RECEPTET

Nehézségi fok:  nagyon könnyű -  könnyű -  komplikált

Mércék: tsp = teáskanál tbsp = leveses kanál 1 tál = 250-350g

1 pulse = a PULSE gomb egyszeri megnyomása 1-2 másodpercig



Acél kések



2mm-es reszelő



Mixer



4mm-es reszelő



Tésztakeverő kések



2mm-es szeletelő



Habverő



4mm-es szeletelő



Mini tál



Közepes tál



Cirtusprés

- A receptben * jelölt szavak a szótárban vannak megmagyarázva.
- Egyes receptekben található egy táblázat, amely segít a receptet a kívánt adagok számához vagy az Ön készülékének típusához igazítani.

Pl.: a C3200 max. kapacitása körülbelül 4-6 adag

Adagok	2-4	4-6	6-8	8 +
Compact 3200	•	•		
Cuisine System 4200	•	•	•	
Cuisine system 5200	•	•	•	•
Patessier	•	•	•	•

- A táblázat nélküli receptek megfelelnek az összes konyhai robotgéphez. Az ezekben a receptekben szereplő mennyiségek megnövelhetők, ha CS4200, 5200 és Patessier modelleket használ.