

Návod na použitie magimix®





BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA/POKyny

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

1. Prečítajte si celý manuál skôr ako začnete zariadenie používať. Aby ste predišli elektrickému šoku, nikdy nenamáčajte zariadenie do vody, alebo do inej tekutiny.
2. 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.
3. Iba pre použitie citrusovača: tento prístroj môže byť riadený/používaný deťmi, ktoré už dovŕšili/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.
4. 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.
5. Vždy odpojte zariadenie ak ho necháte mimo/bez dozoru, taktiež pred čistením alebo pred tým, ako nasadíte a odstránite časti/príslušenstva.
6. Skôr ako zapojíte zariadenie, vždy si skontrolujte elektrické napätie, ktoré je uvedené na zariadení, či sa zhoduje s napätím na hlavnom elektrickom vedení.
7. Modely s chrómovanou povrchovou úpravou, musia byť zapojené do zásuvky s originálnym káblom/originálnou zástrčkou.
8. Dávajte pozor, aby kábel nepadol z pracovnej plochy na zem, a taktiež dávajte pozor, aby sa nedostal do kontaktu s horúcimi plochami.
9. Nikdy nekladajte ruky alebo nádobu do otvoru na veku v čase, ak sú planžety, nože alebo odšŕavovač v pohybe.
10. Je možné používať lopatku/stierku, ale iba vtedy, ak kuchynský robot nie je zapnutý v prevádzke
11. Nikdy nekladajte 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 sťahovať veci
v kuchyni bez takéhoto pomocníka ?

Tento pomocník neúnavne seká,
krája, mieša, hnetí, šľahá, strúha.

Už čoskoro budete vedieť vyrobiť
bezhrudkové palacinkové cesto,
vyšľaháte domácu majonézu a upečiete
lahodný domáci chlieb.



KONTROL 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 sekanie, 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

	C 3200	CS 4200	CS 5200	Patessier
Brioška	0.5 kg	0.8 kg	1 kg	1.3 kg
Chlebové cesto	0.6 kg	1 kg	1.2 kg	1.6 kg
Krehké pečivo	1 kg	1.2 kg	1.5 kg	1.8 kg
Polievka	1 l	1.3 l	1.8 l	1.8 l
Mleté mäso	0.75 kg	1 kg	1.4 kg	1.4 kg
Mrkva	0.8 kg	1 kg	1.4 kg	1.4 kg
Vaj. bielok (šľahaný)	2 - 5	3 - 6	3 - 8	3 - 12



Celková váha, množstvo je počítané pre základnú misku.

C 3200 - CS 4200 - CS 5200 OPIS



* závisí od modelu

(1) Pre väčšiu stabilitu, stále zaved'te elektrický kábel do drážok na spodnej strane motorovej jednotky.

MÚČNIKOVAČ OPIS



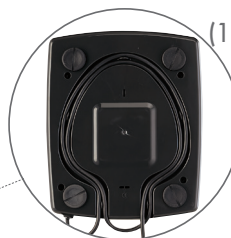
Úložná prepravka



Lopátka/ stierka



Motorová jednotka



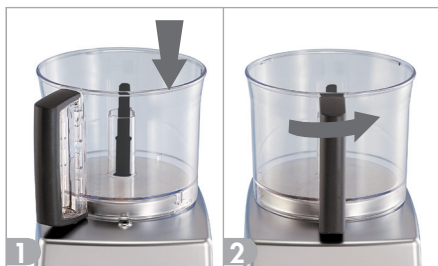
Stierka na
múčnik

* závisí od modelu

(1) Pre väčšiu stabilitu, stále zaved'te elektrický kábel do drážok na spodnej strane motorovej jednotky.

MONTÁŽ MISIEK NA SPRACOVANIE

Umyte všetky časti (okrem motorovej jednotky) pred ich prvým použitím.



Misku umiestnite na jednotku motora a v protismere hodinových ručičiek ju uzavrite.



Vložte strednú misku na motorový nadstavec, dovnútra hlavnej misky.



Položte mini misku na nadstavec motora.



Prispôbte mini nože na nadstavec motora vo vnútri misky.



Umiestnite XLveko s XL tlačkou na misku a uzavrite tak, že misku otočíte v proti smere hodinových ručičiek.

UPOZORNENIE

- Trojitá ochrana: Vaše zariadenie bude fungovať iba vtedy, ak sú miska aj veko správne uzamknuté, a ak je úplne vsunutá XL tlačka do otvoru na veku.
- Nikdy nenechávajte veko uzatvorené, keď zariadenie nepoužívate.

Miska na múčniky môže byť umiestnená takým istým spôsobom ako miska na spracovanie.

DEMONTÁŽ MISIEK NA SPRACOVANIE



Otvorte veko otočením v smere hodinových ručičiek a nadvihnite ho.



Vyberte nože z mini misky.



Nadvihnite mini misku.



Vyberte strednú misku, tak že ju pridriavate po okrajoch.



Uvoľnite hlavnú misku otočením v smere hodinových ručičiek. Teraz ju môžete zdvihnúť a vybrať.

UPOZORNENIE

- Vždy zaobchádzajte s planžetami a kovovými nožmi opatrne, pretože sú extrémne ostré.
- Nikdy neotvárajte veko, kým ste nestlačili tlačidlo STOP. Ak misku neviete vybrať, skontrolujte, či je veko otvorené.

Miska na múčniky môže byť umiestnená takým istým spôsobom ako miska na spracovanie.

ŠTANDARDNÁ VÝBAVA



MINI MISKA: je vybavená oceľovým nožom pre miešanie, krájanie, mixovanie a drvenie malých množstiev.



STREDNÁ MISKA: praktická, ľahko umývateľná miska, navrhnutá pre použitie s planžetami.



OCEĽOVÉ NOŽE: používajú sa v hlavnej miske na mletie, miešanie, drvenie a krájanie. Miešač **BlenderMix:** navrhnutý tak, aby poskytoval jemnejšiu, krémovejšiu konzistenciu pri vymiešavaní/mixovaní polievok alebo iných tekutín.



NOŽE NA MIEŠANIE CESTA: používajú sa na mixovanie a miesenie kysnutého alebo nekysnutého cesta. Kovový miešač na cesto sa nesmie použiť pri miešaní múčnika v miske.



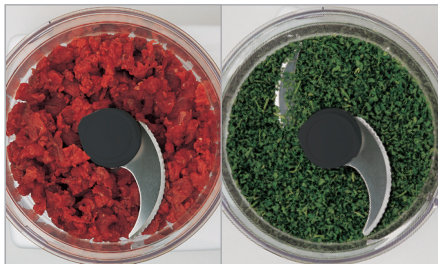
PLANŽETY: používajú sa v strednej miske na krájanie a strúhanie zeleniny, ovocia a syra na 2 rôzne hrúbky (2mm a 4mm)*



ŠLAHACIA METLA: používa sa v hlavnej miske na šľahanie krému alebo bielka, snehových pusínok, pien, nákypu atď. Šľahač na múčniky nepožívať v miske.

* závisí od modelu

OCEĽOVÉ NOŽE



SEKAJÚ mäso, ryby a čerstvé bylinky v režime PULSE alebo v nepretržitom režime (AUTO).

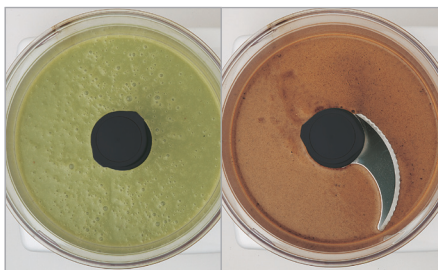


DRVIA kocky ľadu a sekajú čokoládu a cukor do práškovej hmoty v nepretržitom režime (AUTO).



Vložte oceľový nôž do misy na motorovú jednotku. Musí byť umiestnený na dno misy.

BlenderMix



MIEŠANIE polievok, mliečnych kokteíl, zmesí koláčov, palacinkového cesta atď. Miešajte v nepretržitom režime 1-4 minúty.



Vložte prísady do misy, uzatvorte ju vekom a otočte proti smeru hodinových ručičiek až kým sa miska neuzatvorí.



Vložte oceľový nôž do misy na motorovú jednotku. Vložte prísady do misy. Vsuňte miešač „Blender mix“ do misy. Otočte vekom, až kým sa neuzatvorí.

Miešač „BlenderMix“ sa môže použiť iba s oceľovými nožmi.



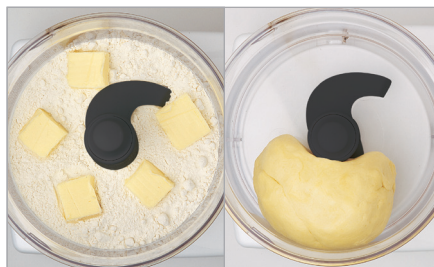
Nože sú extrémne ostré. Držte ich iba v strede na hrdle. Ak misku vyprázdňujete, najprv nože vyberte alebo držte prstom stredové hrdlo.

NOŽE NA MIEŠANIE CESTA (MISKA NA SPRACOVANIE)

Iba na spracovanie jedla. Odkaz na str. 13 pre zamiesenie v miske na múčniky.



MIEŠANIE a MIESENIE kysnutého alebo nekysnutého cesta, brioška atď.



MIEŠANIE neskysnutého cesta pre krehké pečivo atď.

Závisí od kvality, zvyčajne treba menej ako 1 minúta, aby sa cesto zamiesilo. Vložte všetky prísady do misky a umiestnite veko pred zapnutím zariadenia.



Umiestnite nôž na miešanie cesta do misky na motorovú jednotku. Musí byť na dne misky.



Vložte všetky prísady do misky. Uzatvorte vekom otočením v protismere hodinových ručičiek až kým za nezamkne.



Zatlačte **AUTO** tlačidlo, vypnite ihneď ako sa v miske zamiesi cesto do tvaru gule alebo ak je zmes už zamiesená.



Nože na cesto môžete tiež použiť na rozmiešanie čokoládových lupienkov, sušeného ovocia atď., až kým z nich nevznikne cesto, bez ich krájania. Jednoducho premiešajte 2-3 krát.

Nikdy neprekračujte množstvo odporúčané na str. 5

Prezrite si užitočné rady a tipy na str. 23.

Použite stierku na odstránenie prebytočnej múky z okrajov misky.

NOŽE NA MIEŠANIE CESTA (MISKA NA MÚČNIKY)

Iba na zamiesenie v miske na múčniky.



ZAMIESENIE kysnutého cesta pre chlieb, briošku atď.



ZMIEŠANIE neskysnutého cesta pre krehké pečivo, sýte krehké pečivo atď.

Závisí od kvality, zvyčajne treba menej ako 1 minúta, aby sa cesto zmiešalo. Vložte všetky prísady do misky a umiestnite veko pred zapnutím zariadenia.



1
Umiestnite nôž na miešanie cesta na motorovú jednotku. Musí byť na dne misky.



2 3
Vložte všetky prísady do misky. Uzatvorte vekom a otočte v protismere hodinových ručičiek až kým sa nezamkne.



4
Zatlačte tlačidlo **AUTO**, vypnite ihneď ako sa v miske zamiesi cesto do tvaru gule alebo ak je zmes už zamiesená.



5
Nože na cesto môžete tiež použiť na rozmiešanie čokoládových lupienkov, sušeného ovocia atď., až kým z nich nevznikne cesto, bez ich krájania. Jednoducho premiešajte 2-3 krát.

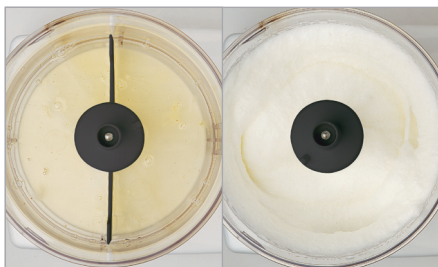
Nikdy neprekračujte množstvo odporúčané na str. 5

Prezrite si užitočné rady a tipy na str. 23.

Použite stierku na odstránenie prebytočnej múky z okrajov misky.

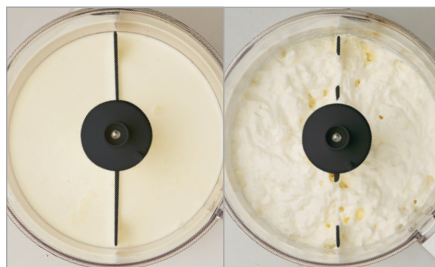
ŠLAHANIE (V ZÁKLADNEJ MISKE)

Iba kuchynský robot. Odkaz na str. 15 pre šľahanie v miske na múčniky.
Miska musí byť čistá a suchá. Aby ste sprístupnili dostatok vzduchu, odstráňte malú tlačku z veka.



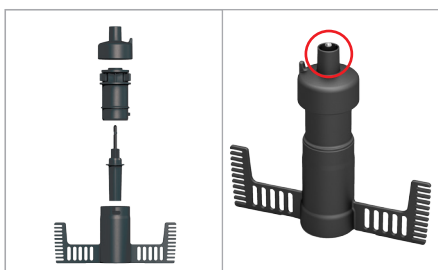
ŠLAHANIE vaječných bielkov

Do misky vložte vaječné bielka. Šľahajte nepretržite 5- 8 minút podľa počtu bielok.



ŠLAHANIE krémov

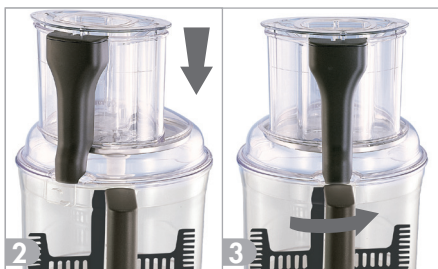
Pred začiatkom nechajte misku s prísadami schlaďiť v chladničke na 1 hodinu. Nalejte do misky smotanu na šľahanie alebo šľahačku. **Nepretržite šľahajte, dávajte pozor na šľahačku, aby sa z nej nestalo maslo.**



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



Umiestnite šľahač vajíčok na motorovú jednotku. Uistite sa, že je na dne misky. Pridajte prísady.



Uzatvorte vekom a otočte, až kým sa neuzatvorí.



Kým šľaháte bielka alebo krém, **odstráňte malú tlačku z veka**, aby sa dostal do misy vzduch.

Prezrite si užitočné rady a tipy na str. 23.

Magimix je patentovaný a vytvorený výhradne tak, aby šľahal bielka veľmi pozvoľne, a tým ich vytvára tuhšie a dáva im väčší objem.

ŠLAHANIE (MISKA NA MÚČNIKY)

Iba na šľahanie v miske na múčniky

Miska musí byť čistá a suchá. Aby ste sprístupnili dostatok vzduchu, odstráňte vrchnák z veka.



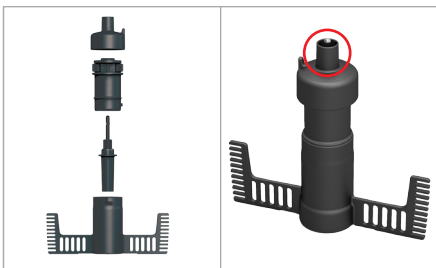
ŠLAHANIE vaječných bielkov

Do misky vložte vaječné bielka. Šľahajte nepretržite 5 - 10 minút podľa počtu bielok.



ŠLAHANIE krémov

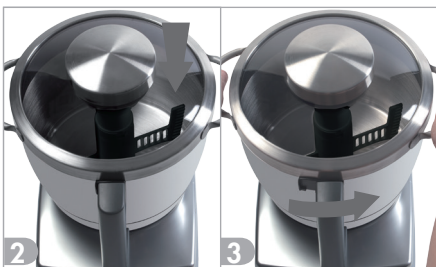
Pred začiatkom nechajte misku s prísadami schlať v chladničke na 1 hodinu. Nalejte do misky smotanu na šľahanie alebo šľahačku. **Nepretržite šľahajte, dávajte pozor na šľahačku, aby sa z nej nestalo maslo.**



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



Umiestnite šľahač vajíčok na motorovú jednotku. Uistite sa, že je na dne misky. Pridajte prísady.



Uzatvorte vekom a otočte až kým sa neuzatvorí.



Kým šľaháte bielka alebo krém, odstráňte vrchnák z veka, aby sa dostal dnu vzduch.

Prezrite si užitočné rady a tipy na str. 23.

Magimix je patentovaný a vytvorený výhradne tak, aby šľahal bielka veľmi pozvoľne, a tým ich vytvára tuhšie a dáva im väčší objem.

PLANŽETY NA STRÚHANIE A KRÁJANIE

Odporúčame používať planžety v strednej miske.



Vložte strednú misku do hlavnej misky. Vložte redukciu na planžetu na motorový jednotku.



Planžeta na strúhanie/krájanie: na každej planžete je vyrytý kód napr: R/G4: 4mm strúhač, E/S2: 2mm strúhač.



Umiestnite vybranú planžetu tak, aby príslušná funkcia a hrúbkový kód boli viditeľné z hornej strany.



Nasuňte planžetu na redukciu a otočte proti smeru hodinových ručičiek až kým sa neuzamkne (2 fázový proces)



Aby planžeta nebola nesprávne otočená* uistite sa, že ste ju vložili správnou stranou hore. Stredná plastová časť by mala smerovať dole.

UPOZORNENIE

- S planžetou vždy zaobchádzajte s opatrnosťou, nože sú extrémne ostré.
- Nikdy nekladajte neznáme predmety alebo prsty do otvoru na veku. Vždy použite tlačku, ktorá je na to určená.
- Nikdy neprekročte odporúčané množstvá (str. 5)

* závisí od modelu

Po ukončení strúhania alebo plátkovania Vám na planžete ostanú malé zvyšky ovocia alebo zeleniny. Toto je úplne normálne a poskytuje tak bezchybný výsledok.

PLANŽETY NA STRÚHANIE A KRÁJANIE

A) XL MODELÝ



Otvor na veku 2 v 1 sa skladá:

1) **veľký otvor** pre okrúhle a hrubé ovocie a zeleninu.

2) **malý otvor** pre malé a dlhé ovocie a zeleninu.



Veko je vybavené bezpečnostným systémom, čo znamená, že zariadenie bude fungovať iba ak je úplne vsunutá XL tlačka do otvoru na veku.



Veľký otvor: ovocie a zelenina na krájanie môže ostať v celosti.



Malý otvor: ovocie a zeleninu na krájanie vložte horizontálne v dlhších prúžkoch.

B) NIE-XL MODELÝ



Malý otvor: na krájanie ovocia a zeleniny napr.: pór a mrkva, umiestnite ich rovno a blízko vedľa seba do otvoru na veku.



Niektoré veľké časti ovocia a zeleniny musíte pokrájať na polky napr.: jablko, paradajky.

Prezrite si užitočné rady a tipy na str. 23.

Po ukončení strúhania alebo plátkovania Vám na planžete ostanú malé zvyšky ovocia alebo zeleniny. Toto je úplne normálne a poskytuje tak bezchybný výsledok.

POMOCNÉ PRÍSLUŠENSTVO

Príslušenstvo, ktoré nájdete v miske, závisí od modelu.



CITRUSOVAČ: s pákovími ramenami a dvoma hlavicami, získaná šťava bez kôstok a s presnou dávkou dužiny.



ODŠŤAVOVAČ A MIXÉR NA SMOOTHIE: ideálny na prípravu džúsov, koktailov, smoothie a nektárov.



FORMA NA CESTO*: perfektná pre bezproblémové pečenie (chlieb, brioska, koláče). Cesto sa zamiesi, vykysne a upeče v tej istej miske.



SÚPRAVA NA PYRÉ A KAŠE: uchová pôvodné živiny v zelenine a ovocí



SÚPRAVA KRÁJANIA (IBA PRE XL MODELY): zeleninu a ovocie môžete rezať, ale aj nakrájať na hranolčeky alebo pásiky.



SÚPRAVA KREATÍVNYCH PLATNÍ: 3 originálne platne pre 3 kreatívne rezy: vrúbkovaný, tenký, extra široko tenký.

VOLITEĽNÉ PLATNE



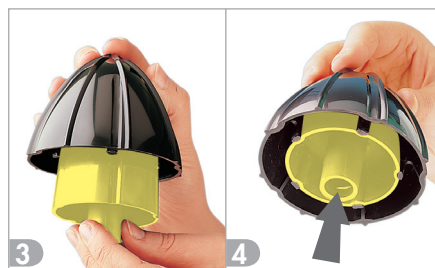
6mm strúhač • 6mm plátkovač • Parme-zánovač • Extra-tenký vlnkovač • Tenký vlnkovač • Vrúbkovač • Vlknovač

*Nekompatibilný s múčnikovačom

POUŽITIE CITRUSOVAČA



Nasuňte košík citrusovača na misku 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.



Pákovité rameno sklopte, zapnite svoj mixér a zľahka pritláčajte až kým neodšťavíte džús.



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

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

Počas odšťavovania používajte pulzný chod!

Prezrite si užitočné rady a tipy na str. 23.

ČISTENIE

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



MÚČNIKOVAČ: odstráňte tesnenie. Ak je potrebné, použite rúčku lyžice a jemne vypáčte.



PRÍSLUŠENSTVO: použite kefku na čistenie fľaše pre vnútorné vyčistenie
NÔŽ NA CESTO: odstráňte oddeliteľný vrchnák* pre dosiahnutie lepšieho vyčistenia.



JEDNOTKA MOTORA: 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 plastickými 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 škvrn po oxidácii. Ide iba o estetický faktor, čo neovplyvňuje kvalitu nožov, platní a misiiek.

Niektoré potraviny - ako mrkva - majú tendenciu zafarbiť plasty. Škvrnny 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 noža na cesto a potlačte vrchnák z oboch strán 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!

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 strednou miskou a ukončíte proces v hlavnej miske. 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 str. 5.



XL VEKO

- Malý otvor na veku je ideálny na:
 - krájanie dlhého ovocia a zeleniny (napr: uhorky, mrkvy, pór).
Umiestnite ovocie a zeleninu stojato a blízko vedľa seba.
 - krájanie malého ovocia a zeleniny (napr: jahody, kivi, cukrová repa).
Vložte ich do malého otvoru na veku naraz.
 - strúhanie dlhého ovocia a zeleniny (napr: mrkva, cuketa) alebo kusy syra.
Natlačte ich horizontálne do malého otvoru na veku.
- Veľký otvor na veku je ideálny na:
 - krájanie okrúhleho ovocia alebo zeleniny (napr: pomaranče, ananás, jablká, hrušky, mango, paradajky, zemiaky).
Môžete ich nakrájať na menšie kusy alebo ich nechať v celosti pri umiestnení do veľkého otvoru.Uistite sa, že ste nepresiahli ukazovateľ MAX, inak sa Váš kuchynský robot nezapne.



MINI MISKA

- Mini miska je vhodná na spracovanie malého množstva. Použite ju na sekanie cibule, byliniek, mletého mäsa alebo prípravu omáčok/dippov, šalátového dressingu a majonézy.
- Pred krájaním čerstvých byliniek sa uistite, že bylinky aj miska sú úplne čisté a suché. Toto zabezpečí ten najlepší výsledok. Bylinky tak aj dlhšie zostanú čerstvé.
- Odporúčame vymeniť mini misku za strednú misku.



UŽITOČNÉ RADY A TIPY



STREDNÁ MISKA A PLATNE

- Stredná miska je ideálna na krájanie a strúhanie ovocia, zeleniny a syra.
Kapusta: stočte listy, až kým sa nevyplní veľký otvor na veku a až potom krájajte.
- Niektoré potraviny ako mrkva, majú tendenciu zafarbiť platy. Škrvy vieme odstrániť pomocou kuchynského papiera a jedlého oleja, ktorý použijeme na ich pretretie.



HLAVNÁ MISKA

- **Tekuté přísady:** nikdy nenaplňte viac ako do tretiny
- **Tuhé přísady:** nikdy nenaplňte viac ako 2 tretiny.



KOVOVÉ NOŽE

- Ak spracovávate veľké množstvá mäsa alebo zeleniny, potraviny pokrájajte na 2cm veľké.
- 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 žiadanú konzistenciu.



BLENDERMIX

- **Polievky, palacinkové cesto, koktaily:** najprv umiestnite v miske nože, potom přísady a nakoniec Blender mix mixér. Váš kuchynský robot je pripravený na mixovanie.

Príslušenstvo mixéra zaručí krémový výsledok.





NOŽE NA MIEŠANIE 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, vajčička 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.



ŠĽAHAČ VAJEC

- Uistite sa, že miska je čistá a suchá.
- Nezabudnite odstrániť malú tlačku, aby ste umožnili preniknutiu vzduchu.
- **Šľahanie vaječných bielkov:** pre viac 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.



ODŠŤAVOVAČ CITRUSOV

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



Aby bol Váš recept čo najlepší, nasledujte tieto jednoduché pravidlá:

1. Vždy používajte len tie najlepšie prísady

Vyberte si najkvalitnejšie a čerstvé prísady.

Čím je zelenina alebo ovocie čerstvejšie, tým viac vitamínov obsahuje. Znamky čerstvosti sú jemná koža, zelené listy a žiadne otlačenia.

Vždy použite čerstvé mäso a ryby.

Dbajte na výber správneho druhu múky, uvedený v recepte. Výber múky je veľmi dôležitý a to z dôvodu množstva potrebnej vody k vybranej múke. Celozrnná múka napríklad obsahuje viacej vlákniny a tá potrebuje viacej vody.

Polohrubá a hladká biela, majú všetky predpoklady pre vyrobenie najlepších koláčov, pečív, omáčok a palacinkového cesta.

Bezlepková múka s prísadou kypriaceho prášku má nízky obsah gluténov a obsahuje prídavok na kysnutie, obvyčajne kypriaci prášok.

Biela múka má vysoký obsah gluténov a preto je ideálna pre pečenie chleba a briošiek.

Je lepšie použiť krupicový cukor ako kryštálový, ktorý má kryštáliky. Cukrová poleva je jemná a obvyčajne sa používa v cukrárenskej dekorácii.

Vždy použite maslo, nikdy nepoužívajte margarín alebo inú nízkotučnú nátierku.



Droždie je dostupné v 2 formách - čerstvé alebo sušené. V receptoch sme zvolili čerstvé droždie, ktoré si môžete zakúpiť v miestnom pekárstve alebo v inom špecializovanom obchode (oddelenie pekárne v najbližšom supermarkete). Ak použijete sušené droždie, pamätajte na to, že tu používame vždy iba polovicu, ktorá zodpovedá čerstvému.

Pre najlepší výsledok, rozpustíte droždie v zohriatej tekutine do 35°C. Droždie je živý organizmus a ak je tekutina teplejšia, zničí ho.

Soľ ovplyvňuje výsledok kysnutia droždia a upevňuje štruktúru gluténu.

Je lepšie používať pasterizované plnotučné mlieko.

Šľahačka má obsah tuku min. 48% (35% smotana na šľahanie), v porovnaní s 15% nízkotučnou šľahačkou alebo jej inou light verziou. Nielenže lepšie chutí, ale dodá krajšiu nadýchanosť po vyšľahaní.



Vajcia sa predávajú v 4 rôznych veľkostiach, stredne veľké vážia 53-63g. Pri receptoch, kde sa má šľahať bielok, vajička nechajte v miestnosti s izbovou teplotou. Vajcia musia byť čerstvé ak sa šľahajú na penu atď. Ak ich používate na domáce pečenie, odporúča sa ich už 2-3 dni od seba oddeliť a skladovať žltka a bielka v rozdielnych nádobkách v chladničke. Pre dosiahnutie krásneho vyšľahaného bielka, miska musí byť čistá, bez zvyškov iného tuku.

2. Buďte pripravení

Recept pre kuchynské vybavenie je vždy užitočný:

Prístroje na váženie: presná elektrická kuchynská váha (škála od 2g do 2 kg) ako aj teplomer na varenie do 200 stupňov.



Forma na pečenie: je dôležité používať formu vhodného tvaru, kvality a tiež materiálu. Špecifikujeme aká forma je vhodná pri každom recepte.

Príslušenstvo k pečeniu: vykrajovačky rôznych veľkostí pre zmenu pri pečení koláča alebo pečiva.

Vrecúško na napĺňanie je dôležité pre napĺňanie krémov ako aj pri príprave snehových pusiniek a makaróniek.

Potrebuje valček na vyvalkanie cesta a štetec na vymastenie plechu a na potretie vajičkom, na chleba alebo briošku.

3. Precíznosť

V niektorých receptoch, hlavne pre chlieb a koláče, treba inštrukcie dodržiavať tak, ako je napísané. Stále si vymerajte a odvážte prísady, rešpektujte čas pre zamiesenie, odpočívania a pečenie.

4. Varenie – veľké finále

Ako dobre poznáte svoju rúru na pečenie? Úspech receptu závisí od Vašich poznatkov, pretože teplota a čas pečenia uvedené v recepte sú iba pre Vašu informáciu.

Tieto časy sa môžu meniť v závislosti od Vašej rúry, ale rovnako závisia aj od nakrájania prísad. Aj veľkosť a materiál nádobky sú dôležité. Preto odporúčame sledovať čas pečenia a byť pripravený tento čas upraviť, ak je to nevyhnutné.

Neotvárajte dvere rúry, kým sa Vaše jedlo pečie.

AKO ČÍTAME RECEPT

Úroveň náročnosti:  veľmi jednoduchá -  jednoduchá -  prepracovaná

Odmerky: tsp = čajová lyžička tbsp = polievková lyžica 1 miska = 250-350g

1 pulse = jedno zatlačenie PULSE tlačidla na 1-2 sekundy



Oceľové nože



Mixér



Nože na zamiešanie cesta



Šľahacia metla



Mini miska



Citrusovač



2mm strúhadlo



4mm strúhadlo



2mm krájač



4mm krájač



Stredná miska

- Slová označené * v recepte sú vysvetlené v slovníku.
- V niektorých receptoch nájdete tabuľku, ktorá Vám pomôže recept prispôbiť na počet požadovaných porcií alebo na typ Vášho prístroja.

Napr: max. kapacita C3200 je približne 4-6 porcií.

Porcie	2-4	4-6	6-8	8 +
Compact 3200	•	•		
Cuisine Systéme 4200	•	•	•	
Cuisine Systéme 5200	•	•	•	•
Patissier	•	•	•	•

- Recepty bez tabuľky sú vhodné pre ka d  kuchynsk  robot.
- Mno stv  v týchto receptoch sa môžu nav  i , ak pou ivate CS4200, 5200 a Patessier modely.