INSTRUKCJA OBSŁUGI

SPIS TREŚCI

Charakterystyka urządzenia 5
Opis urządzenia 6
Akcesoria 15
Wyciskarka do cytrusów 16
Sokowirówka i SmoothieMix 17
Zestaw do puree 21
Zestaw do kostek i frytek 25
Czyszczenie.....29
Spiral Expert 30
Złote zasady.....37

INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

Kiedy używane jest urządzenie elektryczne, należy powziąć podstawowe środki ostrożności:

1. Przed rozpoczęciem pracy należy dokładnie przeczytać wszystkie instrukcje, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Nigdy nie należy zanurzać jednostki napędowej urządzenia w wodzie lub w jakiejkolwiek innej cieczy.
2. To urządzenie może być obsługiwane przez dzieci lub osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, zmysłowej lub umysłowej jedynie jeśli są poddane nadzorowi odpowiedzialnej osoby dorosłej.
Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Należy przechowywać urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci.
3. Jeśli kabel zasilający został uszkodzony, musi on zostać wymieniony przez autoryzowany serwis.
4. Zawsze odłączaj urządzenie jeśli pozostawiasz go bez nadzoru oraz przy czyszczeniu, montażu czy demontażu części.
5. Przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić, czy napięcie na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiada napięciu zasilania sieciowego.
6. Nigdy nie pozwól, aby kabel zasilający wisiał na krawędzi blatu kuchennego lub ostrej krawędzi.
7. Upewnij się, że przewód nie ma kontaktu z gorącą powierzchnią bądź wodą.
8. Aby uniknąć poważnych obrażeń i uniknąć uszkodzenia urządzenia nigdy nie wkładaj rąk ani rzeczy do tuby wprowadzającej, podczas pracy dysku, ostrza itp.
9. Używaj szpatułki tylko wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone.

10. Nigdy nie wkładaj mis do kuchenki mikrofalowej.
11. Należy ostrożnie obchodzić się z ostrzami, ponieważ są bardzo ostre. Zawsze montuj, demontuj trzymając za plastikową górną część, nigdy za ostrze.
12. Aby uniknąć ryzyka obrażeń noże i dyski montuj w odpowiedniej misie, nigdy nie instaluj ich bezpośrednio na trzpieniu silnika.
13. Nie używaj urządzenia, jeśli na trzpieniu bądź obudowie silnika są widoczne pęknięcia lub uszkodzenia.
14. Urządzenie jest wyposażone w zabezpieczenie termiczne, które automatycznie wyłącza silnik, jeśli zbyt długo pracuje lub jest przeciążony. Jeśli tak się stanie, wyłącz urządzenie (STOP) i poczekaj, aż ostygnie całkowicie przed ponownym włączeniem.
15. Nigdy nie zostawiaj pracującego urządzenia bez nadzoru.
16. Przed włączeniem urządzenia upewnij się, że pokrywa jest właściwie umiejscowiona.
17. Nigdy nie próbuj omijać mechanizmów bezpieczeństwa.
18. Po naciśnięciu przycisku STOP zawsze poczekaj , aż wszystkie ruchome części zatrzymają się.
19. Nie używaj urządzenia na zewnątrz.
20. To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego.
21. Gwarancją nie jest objęte używanie w warunkach komercyjnych.

WSTĘP

Od 40 lat we Francji – ojczyźnie wykwintnej kuchni. Konstruktorzy **magimix** doskonalą sztukę tworzenia robotów kuchennych, a ich *robot coupe*® jest uznawany za №1 na świecie przez profesjonalnych kucharzy.
Dzisiaj w odpowiedzi na zapotrzebowanie gospodarstw domowych oddajemy w Państwa ręce swoje największe osiągnięcie – domowy odpowiednik profesjonalnego sprzętu – robot kuchenny **magimix**.

Szczęśliwi, że mogliśmy wyjść naprzeciw Państwa oczekiwaniom pragniemy pogratulować wyboru produktu w 100% opracowanego i skonstruowanego we Francji. Chcemy z dumą podkreślić, że oddane w Wasze ręce jakość i funkcjonalność pozwolą Państwu wznieść się na wyżyny i osiągnąć zupełnie nowy pułap możliwości, gdzie jedynym ograniczeniem może być już tylko wyobraźnia.

STOP	AUTO	PULSE

STOP: nacisnąć ten przycisk, aby wyłączyć urządzenie.

AUTO: nacisnąć ten przycisk, aby pracować w trybie ciągłym i uzyskać jeszcze bardziej gładką konsystencję. Idealny do dokładnego rozdrabniania, miksowania lub mieszania, a także do ugniatania, ubijania białek jajka, krojenia lub kruszenia.

PULSE: nacisnąć ten przycisk, aby pracować w trybie pulsacyjnym. Idealny do grubszego rozdrabniania lub mieszania. W przypadku preparatów, takich jak zupy i przeciery, użyj przycisku impulsowego, a następnie włącz tryb ciągły (AUTO). Umożliwi to osiągnięcie gładszej konsystencji.

Nigdy nie otwieraj pokrywy bez naciskania przycisku STOP.
Twoje urządzenie jest wyposażone w termiczny czujnik bezpieczeństwa, który automatycznie wyłącza silnik, jeśli jest przeciążony lub pracuje zbyt długo.
Jeśli się wyłączy automatycznie poczekaj, aż urządzenie ochłodzi się całkowicie przed ponownym włączeniem.

	CS 3200	CS 4200	CS 5200
Bagietka	0.5 kg	0.8 kg	1 kg
Chleb	0.6 kg	1 kg	1.2 kg
Kruche ciasto	1 kg	1.2 kg	1.5 kg
Zupy	1 l	1.3 l	1.8 l
Mięso mielone	0.75 kg	1 kg	1.4 kg
Twarde warzywa	0.8 kg	1 kg	1.4 kg
Ubijanie jaj	2 - 5	3 - 6	3 - 8

WIELKOŚCI DOTYCZĄ GŁÓWNEGO POJEMNIKA

SPIS CZĘŚCI

Podwójny popychacz

Wlot wprowadzający XL

Pokrywa głównego pojemnika

Łącznik

Mały nóż

Mały pojemnik

Tarcze do wiórkowania/plastrowania

Średni pojemnik

Ubijak do piany

Mieszadło do ciasta

Główny/duży pojemnik

Uniwersalne metalowe ostrze/nóż

BlenderMix

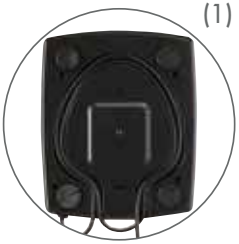
Kontener z akcesoriami

Szpatuła

Trzpień silnika

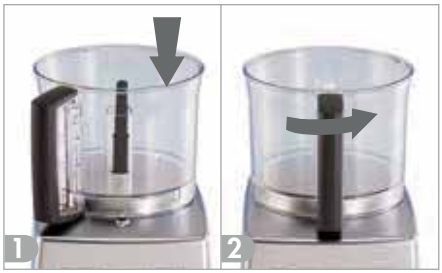
Silnik, podstawa

(1)



Dla dobrej stabilizacji ułóż kabel w specjalnym otworze pod podstawą.

Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie części.



Nałóż główny pojemnik na podstawę silnika następnie przekręć w prawo, aby domknąć.

Pojemnik średni włóż do pojemnika głównego na trzpień silnika.

Włóż najmniejszy pojemnik do średniego, na trzpień silnika.

Nałóż mały metalowy nóż na trzpień silnika.

Nałóż pokrywę na wierzch pojemników i przekręć w prawo, aż pokrywa zostanie domknięta.

OSTRZEŻENIE

- Potrójna ochrona: urządzenie będzie działało tylko wtedy, gdy pojemnik i pokrywa są prawidłowo zablokowane a poziom popychacza jest równy ze wskaźnikiem „MAX”.
- Urządzenie będzie działało tylko kiedy oba pojemniki i pokrywa będą dokładnie domknięte.

ZDEJMOWANIE POJEMNIKÓW

Przekręć pokrywę w lewo i podnieś do góry.

Wyjmij małe metalowe ostrze.

Wyjmij mały pojemnik.

Wyjmij średni pojemnik podnosząc go do góry.

Przekręć główny pojemnik w lewo, wtedy łatwo możesz go zdjąć z podstawy silnika.

OSTRZEŻENIE

- Zawsze zdejmuj pojemniki delikatnie bez zbędnego szarpania, jeżeli nie udaje się zdjąć pojemnika ani nałożyć, nie używaj siły. Możliwe, że elementy zostały niewłaściwie nałożone. Sprawdź i ponów próbę.
- Zawsze wyłącz urządzenie zanim zdejmiesz pokrywę.

Mały pojemnik z metalowym ostrzem do siekania, rozdrabniania małych ilości.

Średni pojemnik praktyczny i łatwy do mycia. Specjalnie zaprojektowany do wiórkowania i plastrowania, np. sera, warzyw, owoców.

Uniwersalne metalowe ostrze/nóż używane do głównego pojemnika do siekania, ścierania i rozdrabniania. BlenderMix: ułatwia blendowanie na gładsze, bardziej kremowe zupy, smoothies i inne płyny.

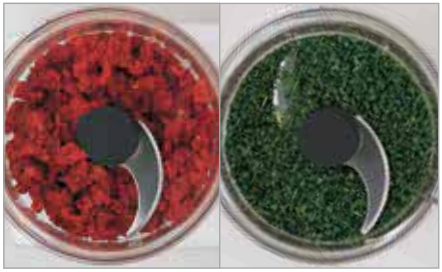
Mieszadło używane w głównym pojemniku do ugniatania ciast.

Tarcze do średniego i głównego pojemnika do wiórkowania, plastrowania, ścierania w 2 mm i 4 mm.*

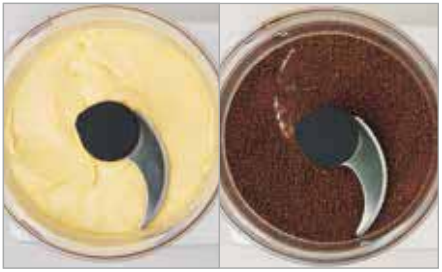
Ubijak do piany do głównego pojemnika, świetny do sufletów, musów.

* zgodnie z modelem

UNIWERSALNY METALOWY NÓŻ



Siekanie mięsa, ryb oraz ziół w trybie pulsacyjnym lub stałym. Po lewej Pulse, po prawej tryb Auto.

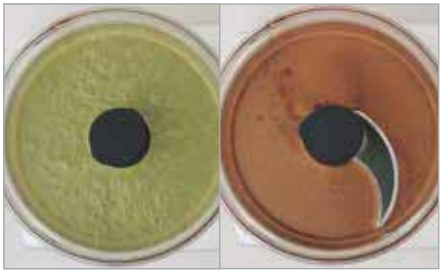


Mielenie czekolady, cukru, kruszenie lodu. Tryb Auto.

Nałóż metalowy nóż na trzpień silnika. Ostrza powinny znajdować się na spodzie misy.

Włóż składniki do pojemnika, nałóż pokrywę, obróć aby zamknąć.

BlenderMix

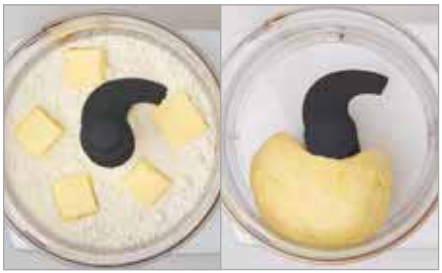


Blenduje zupy, mleka roślinne, smoothies, płynne ciasta czy masła. Proces ciągły przez ok. 1-4 minuty.

Osadź nóż na trzpieniu silnika i umieść składniki w pojemniku. Zamocuj BlenderMix wewnątrz pojemnika i nałóż pokrywę, obróć aby zamknąć.

UWAGA: Przystawka BlenderMix powinna być użyta tylko i wyłącznie z metalowym ostrzem. Metalowe noże są wyjątkowo ostre. Zawsze trzymaj za centralny trzpień. Przechowuj je tak, aby nie miały bezpośredniego kontaktu z brzegami pojemników.

Mieszanie, ugniatanie mas na ciasto, chleb.



Ugniatanie masy na kruche ciasta.

W zależności od ilości zazwyczaj potrzeba mniej niż 1 minuty, by ugnieść partię ciasta. Umieść wszystkie składniki w pojemniku z mieszadłem i zamknij pokrywę zanim włączysz urządzenie.

Nałóż mieszadło na tprzień silnika. Mieszadło musi być na samym dnie pojemnika.

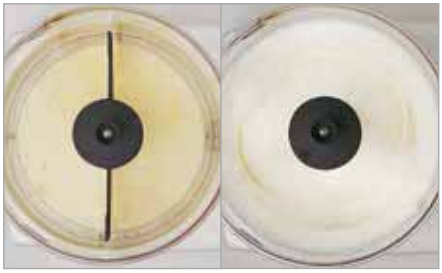
Nałóż pokrywę przekręć w prawo i zamknij.

Wciśnij AUTO.
Wyłącz urządzenie, STOP gdy tylko ciasto zbije się w jednolitą masę.

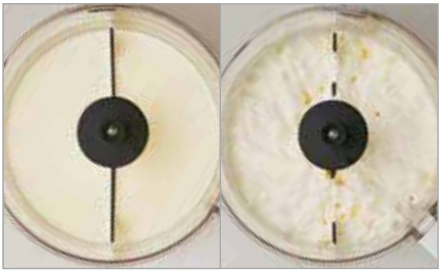
Ubijak może być również używany do wmieszania czekolady, suszonych owoców itp. do ciasta bez siekania.

Nigdy nie przekraczaj maksymalnej zawartości.
Używaj szpatuły do wyjmowania ciasta szczególnie o gęstej konsystencji.

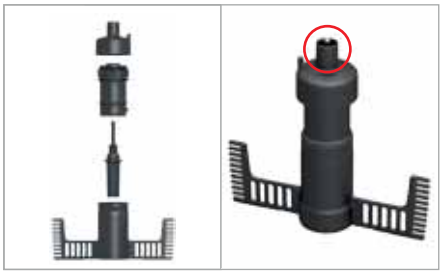
Pojemnik powinien być czysty i suchy. Aby ilość powietrza była wystarczająca wyjmij podwójny popychacz z otworu w pokrywie.



Ubijanie białka jajek:
Umieść białka w pojemniku i ubijaj nieprzerwanie przez 5-8 min, w zależności od ilości białek.

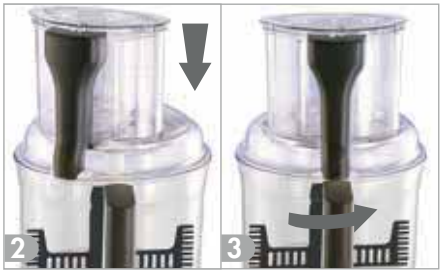


Ubijanie kremu:
Godzinę przed ubijaniem włóż składniki do lodówki. **Obserwuj uważnie, by śmietanka nie zmieniła się w masło.**



Ubijak składa się z trzech części, więc upewnij się, że jest on dobrze złożony. Sprawdź, czy metalowy trzpień jest dobrze ułożony.

Nałóż ubijak na trzpień silnika. Powinien znajdować się na spodzie pojemnika.



Nałóż pokrywę i przekręć do zamknięcia.

Wyjmij popychacz z wlotu pokrywy przed ubijaniem ponieważ niezbędny jest dopływ powietrza aby piana się ubiła.

Zalecamy używanie tarcz w średnim pojemniku.

Umieść średni pojemnik w głównym. Osadź łącznik do tarcz na trzpieniu.

Tarcze do wiórkowania / plastrowania: Każda tarcza ma kod referencyjny, np. R/G4: 4mm plastrowanie; E/S32: 2mm wiórkowanie.

Włóż tarczę wybraną do zamierzonej czynności.

Nałóż tarczę na łączniku na trzpieniu silnika.

Upewnij się, że tarcza ułożona jest właściwą stroną na trzpień.

OSTRZEŻENIE

- Zawsze trzymaj tarczę uważnie, ponieważ część ta jest bardzo ostra.
- Nigdy nie wkładaj ręki oraz obcych przedmiotów do wlotu pokrywy.
- Nie przekraczaj zalecanych ilości.

WIÓRKOWANIE ORAZ PLASTROWANIE

Duży otwór wsadowy do dużych, okrągłych warzyw/owoców.
Mały otwór wsadowy do małych, wąskich, podłużnych warzyw/owoców.

Nie przekraczaj linii oznaczającej maksymalne załadowanie.

Duży otwór wsadowy: umieść owoce/warzywa w całości.

Mały otwór wsadowy: długie kawałki kładziemy wzdłuż na płasko w otwór pokrywy.

Plastrowanie: włóż długie owoce oraz warzywa (por, marchewka) prostopadle do tarczy.

Jeśli to konieczne można przeciąć jabłka, pomidory na pół.

Nie bądź zaskoczony, gdy znajdziesz małe nieprzetworzone kawałki owoców i warzyw na tarczy. To normalne.

Akcesoria, które posiadasz zależą od modelu.

Wyciskarka do cytrusów z 2 stożkami. Można otrzymać sok bez pestek z odpowiednią ilością miąższu.

Wyciskarka do soków i Smoothie Mix. Czysty, klarowny sok ze wszystkich warzyw i owoców, nawet takich jak maliny czy truskawki.

Zestaw do Puree: Doskonały do przyrządzania naturalnego puree owocowego i warzywnego.

Zestaw Creative Disc: 3 dodatkowe tarcze powiększające zestaw do 7 sztuk.

Zestaw do kostek i frytek: nadaje się zarówno do krojenia w kostkę, jak i cięcia wzdłuż, np. do frytek.

Nakładamy kosz wyciskarki na misę i przekręcamy do pozycji zamknięcia.

Wielkość stożka dobieramy do rozmiaru owocu. Do dużych owoców na mały stożek nakładamy duży.

Wciśnij rożek na trzpień silnika. Umieść ramię dźwigni naprzeciw zamykania i dociśnij język do dołu misy.

Umieść owoc na stożku i przyciśnij go delikatnie.

Opuść ramię, włącz urządzenie i naciśnij delikatnie, aż sok zostanie wyciśnięty.

Wyłącz urządzenie przed podniesieniem dźwigni - unikniesz rozbryzgania.

W przypadku grejpfruta delikatne zmniejsz nacisk od czasu do czasu, by wycisnąć więcej soku.

Wyciskarka do soku | SmoothieMix

Popychacz

Lej wprowadzający

Pokrywa

Płetwa SmoothieMix Dociska wytłoki aby uzyskać więcej soku.

Usuwalna obręcz

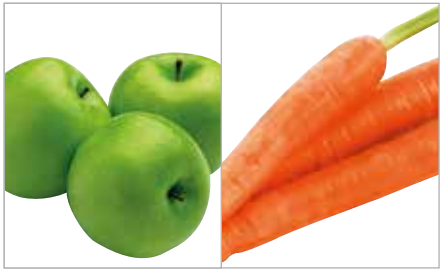
Sito

Idealna do twardych owoców i warzyw

Główny/duży pojemnik

Idealna do miękkich lub ugotowanych owoców i warzyw na musy, sosy, zupy, gazpacho.

JAK UŻYWAĆ WYCISKARKI DO SOKÓW?



Idealna do twardych owoców i warzyw takich jak jabłka, marchew, ogórki. Czysty, klarowny sok bez miąższu.

Montaż: upewnij się, że usuwalna obręcz idealnie przylega do sita wyciskarki. Obręcz wystarczy lekko nacisnąć, aby zaskoczyła na swoim miejscu.

Włóż sito do pojemnika głównego na trzpień silnika.

Nałóż pokrywę i przekręć w prawo, aż pokrywa zostanie domknięta.

Włącz urządzenie i włóż kilka owoców lub warzyw popychając je popychaczem. Wyłącz urządzenie po zakończeniu.

OSTRZEŻENIE

- Nigdy nie wkładaj palców ani obcych przedmiotów do tuby zasilającej. Zawsze należy używać tylko i wyłącznie popychacza.
- Poczekaj, aż sito wyciskarki przestanie się obracać zanim otworzysz pokrywę.
- Nie używaj wyciskarki, jeśli sito jest uszkodzone.

* Jeśli urządzenie zacznie wibrować, wyłącz i opróżnij sito.

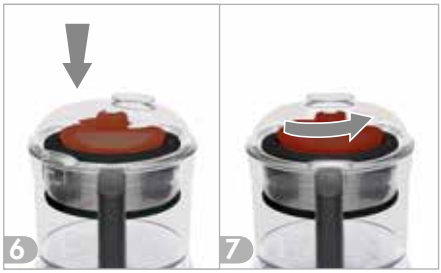
W celu uzyskania maksymalnej ekstrakcji należy powoli naciskać owoce i warzywa.

Idealna do miękkich i drobnopestkowych owoców i warzyw takich jak maliny, czarna porzeczka czy pomidory. Gęsty sok jak nektar lub mus.

Montaż: upewnij się, że usuwalna obręcz idealnie przylega do sita wyciskarki. Obręcz wystarczy lekko nacisnąć, aby wskoczyła na swoje miejsce.

Włóż sito do pojemnika głównego na trzpień silnika.

Dopasuj płetwę SmoothieMix wewnątrz sita.



Nałóż pokrywę i przekręć w prawo, aż pokrywa zostanie domknięta.

Dopasuj lej wprowadzający.

Jeśli urządzenie zacznie wibrować, wyłącz i opróżnij sito.

W celu uzyskania maksymalnej ekstrakcji należy powoli naciskać owoce i warzywa.

Włącz urządzenie i włóż kilka owoców lub warzyw. Wyłącz urządzenie po zakończeniu.

OSTRZEŻENIE

Nigdy nie wkładaj palców ani obcych przedmiotów do tuby wprowadzającej. Zawsze należy używać tylko i wyłącznie popychacza.

- Poczekaj, aż sito wyciskarki przestanie się obracać zanim otworzysz pokrywę.
- Nie używaj wyciskarki, jeśli sito jest uszkodzone.
- **Nigdy nie używaj płetwy SmoothieMix do wyciskania soku z twardych owoców i warzyw.**

Przed czyszczeniem należy zawsze wyłączyć urządzenie. Wyjmowane części należy czyścić natychmiast po użyciu, używając wody i płynu do mycia naczyń.

Sito: Usuń obręcz, naciskając przycisk PUSH i unieś krawędź od sita.

Włóż krótszą częścią szpatułki do sita i usuń miazgę.

Trzymaj sito pionowo pod bieżącą wodą. Wyczyść je wewnątrz i na zewnątrz, spłucz wszystkie resztki.

Jeśli to konieczne użyj szczotki do mycia naczyń.

Aby uniknąć uszkodzeń:

- Detergenty: sprawdź, czy są one kompatybilne z częściami z tworzyw sztucznych.
- Mycie w zmywarce: wybierz najniższą temperaturę, poniżej 40 ° C i unikaj cyklu suszenia.
- Mycie ręczne: nie pozostawiaj części do moczenia w detergentach zbyt długo.
- Unikaj produktów ściernych i gąbek szorujących.

Zestaw zawiera

Nie używać średniego pojemnika!

JAK UŻYWAĆ ZESTAWU DO PUREE?

Usuń mały i średni pojemnik.

Przygotuj owoce i warzywa. Ugotuj.

Umieść kosz w głównym pojemniku na trzpieniu silnika.

Nałóż śmigło na trzpieniu silnika. Łopatki powinny być na spodzie kosza.

Nałóż wałek napędowy.

Nałóż pokrywę i przekręć w prawo, aż pokrywa zostanie domknięta. Wyjmij popychacz, dopasuj lej.

Włącz urządzenie i włóż kilka owoców lub warzyw. Wyłącz urządzenie po zakończeniu.

W razie blokady czy zapchania wyłącz urządzenie, zdejmij pokrywę i użyj szpatułki by przecisnąć puree z pozostałości na brzegach kosza przecierowego.

Następnie nałóż pokrywę, włącz urządzenie, aby resztę żywności przecisnąć. Na koniec pracy wyłącz urządzenie.

Nie wkładaj szpatułki w czasie pracy w lej wprowadzający.

Proszę uważać.

Podczas pracy z gorącymi, ugotowanymi warzywami i owocami kosz przecierowy może stać się bardzo gorący. Proszę używać odmiany ziemniaków zalecane do puree.

JAK UŻYWAĆ ZESTAWU DO PUREE?

Przed czyszczeniem należy zawsze wyłączyć urządzenie.
Wyjmowane części należy czyścić natychmiast po użyciu, używając wody i płynu do mycia naczyń.

Kosz przecierowy: usuń wałek napędowy, usuń większe pozostałości za pomocą szpatułki.

Śmigło oraz wałek napędowy: zdejmij i oczyść za pomocą szczotki do mycia naczyń. Włóż je do zmywarki.

Aby zachować jak najdłuższą sprawność, przestrzegaj następujących zaleceń:

- Detergenty: sprawdź, czy są one kompatybilne z częściami z tworzyw sztucznych.
- Mycie w zmywarce: wybierz najniższą temperaturę, poniżej 40°C i unikaj cyklu suszenia.
- Mycie ręczne: nie pozostawiaj części do moczenia w detergentach zbyt długo.
- Unikaj produktów ściernych i gąbek szorujących.

ZESTAW DO KOSTEK I FRYTEK

Popychacz

Tuba

Krajacz

Pokrywa głównego pojemnika

Tarcza tnąca w kostki

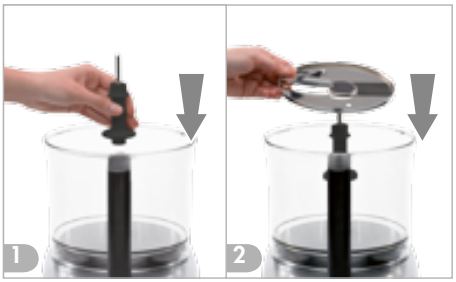
Łącznik

Główny / duży pojemnik

*Zestaw ten pasuje jedynie do modelu CS5200XL.

JAK UŻYWAĆ ZESTAWU DO KOSTEK I FRYTEK?

W zależności od ilości, zestaw ten można używać w średnim jak głównym pojemniku.

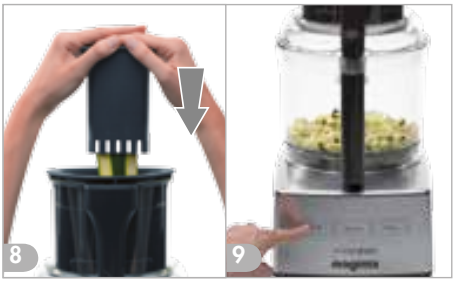


Krojenie w kostkę: nałóż łącznik na trzpień silnika i dopasuj tarczę tnącą w kostki.
Robienie frytek: nie ma potrzeby nakładania tarczy tnącej i łącznika.

Nałóż pokrywę na pojemniku. Przekręć w prawo aż pokrywa zostanie domknięta. Włóż tubę we wlot w pokrywie.

Przygotuj warzywa i/lub owoce. Podziel je na części dopasowując do wielkości tuby.

Włącz urządzenie i zamieść wsad z warzyw i/lub owoców w tubie.
Robienie frytek: nie ma potrzeby włączać urządzenia.



Połóż obie dłonie na wierzchu popychacza **mocno naciskając** do czasu aż cały wsad przejdzie przez krajacz. Powtórz tyle razy aż całość zostanie przerobiona.

OSTRZEŻENIE

- **Zawsze trzymaj tarczę uważnie,** ta część jest bardzo ostra.
- **Nigdy nie wkładaj ręki** oraz obcych przedmiotów do wlotu pokrywy.

JAK PRZYGOTOWAĆ PRODUKTY DO KOSTKARKI?

Poniżej są porady związane z krojeniem warzyw i owoców.

WARZYWA				
	Łatwy	Średni	Trudny	Porada
Awokado		●		Przepołów i usuń pestkę.
Bakłażan		●		Przepołów. Umieść mięsistą częścią do krajacza.
Batat			●	Podziel na części, musi być najpierw gotowany 10 minut.
Burak	●			Przepołów. Wybierz średni rozmiar.
Cebula		●		Przepołów.
Cukinia	●			Podziel na 4cm części.
Dynia			●	Podziel na części, musi być najpierw gotuj 10 minut.
Marchew			●	Podziel na 4cm części, jeśli jest bardzo twarda, gotuj 5-10 minut.
Ogórek	●			Podziel na 4cm części.
Papryka	●			Usuń nasiona i podziel na części.
Pasternak			●	Podziel na 4cm części, jeśli jest bardzo twardy, gotuj 5-10 minut.
Pomidor			●	Podziel na 2 lub 4 części. Umieść mięsistą częścią do krajacza.
Por		●		Podziel na 4cm części.
Sałata rzymska		●		Jeśli to konieczne, podziel na części.
Seler		●		Podziel na 3 lub 4 części.
Seler korzeń			●	Podziel na 4 części, musi być najpierw gotowany 10 minut.
Wędzone tofu		●		Podziel na części.
Ziemniak		●		Przepołów wzdłuż.

JAK PRZYGOTOWAĆ PRODUKTY DO KOSTKARKI?

OWOCE				
	Łatwy	Średni	Trudny	Porada
Ananas		•		Obierz ze skóry. Podziel na części.
Arbuz	•			Obierz ze skóry. Podziel na części wydrąż pestki.
Banan	•			Obierz ze skóry. Nie za dojrzały, podziel na 3 części.
Brzoskwinia		•		Nie za dojrzała. Przepołów i usuń pestkę.
Gruszka	•			Podziel na 2 części. Usuń pestki.
Jabłko	•			Podziel na 4 części. Usuń pestki.
Kiwi		•		Nie za dojrzałe.
Mango		•		Obierz ze skóry. Podziel na części i usuń pestkę.
Melon	•			Obierz ze skóry. Podziel na części i wydrąż pestki.
Morela	•			Przepołów i usuń pestkę.
Truskawka		•		Usuń szypułkę.

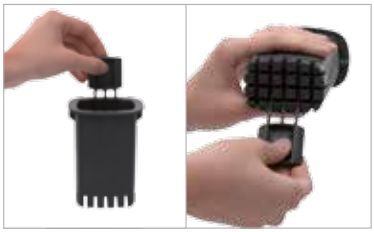
Powyższa lista nie jest wyczerpująca.

PORADY I WSKAZÓWKI

- Niektóre nacięcia będą nieregularne, uzależnione od kształtu warzywa /owocu.
- Wyjątkowo twarde (np. marchew, burak) warzywa należy uprzednio gotować.
- By uzyskać najlepszy rezultat należy dzielić długie warzywa (np.ogórek) na 4cm części.
- Miękkie, kuliste owoce (np. truskawki, maliny) będą miały kształt bardzo nieregularny, nie przypominający kostki.
- Upewnij się, że usunięte zostały twarde pestki, zdrewniałe skórki (np. arbuz, melon, banan) zanim przystąpisz do działania.
- Większość serów są zbyt miękkie do kostkowania. Sery typu Emmental są odpowiednie do robienia słupków (frytek). Dla lepszego rezultatu włóż miękki ser przed operacją do zamrażarki na parę minut.
- Ten zestaw nie nadaje się do kostkowania szynki.
- Nie naciskaj zbyt mocno popychaczem, może dojść do uszkodzenia krajacza.

Zawsze upewnij się, że wtyczka jest wyjęta z gniazdka.

CZYSZCZENIE ZESTAWU DO KOSTEK I FRYTEK



Popychacz: wyciągnij grzebień z wnętrza popychacza i użyj by wyczyścić wnętrza „zębów".

Krajacz: w celu łatwiejszego oczyszczenia można go rozmontować naciskając owalne przyciski na spodzie tuby.

CZYSZCZENIE **magimixa**

Zawsze czyść tuż po użyciu. Do mycia noży użyj szczotki do czyszczenia butelek. Kosz sokowirówki wyczyść szpatułką, następnie wypłucz pod bieżącą wodą. Podstawę silnika czyść wilgotną szmatką.

Aby zachować wygląd i jak najdłuższą sprawność, przestrzegaj następujących zaleceń:

- Mycie w zmywarce: wybieraj minimalną temperaturę i unikaj cyklu suszenia.
- Mycie ręczne: nie pozostawiaj części zbyt długo zanurzonych w detergencie.
- Unikaj gąbek ściernych i proszku do szorowania.

Nigdy nie zostawiaj części do namoczenia. Osusz je po myciu. Upewnij się, że części stalowe są suche, aby uniknąć utleniania. Są to czysto estetyczne względy i nie wpływają na jakość noży, tarcz lub pojemników. Niektóre artykuły spożywcze, takie jak marchew czy burak, silnie barwią. Zabrudzenie można usunąć przecierając ręcznikiem papierowym z odrobiną oleju roślinnego. Po użyciu owoców cytrusowych należy natychmiast wypłukać części.

OSTRZEŻENIE: zawsze ostrożnie obchodź się z nożami i tarczami - są wyjątkowo ostre. Nigdy nie zanurzaj silnika w wodzie!

SPIRAL EXPERT - SCHEMAT BUDOWY

Popychacz

Pokrywka

3 stożki
z ostrzami

Nakładka
mocująca

Łącznik

Misa

W przypadku Cook Expert użyj programu Food Processor.

Prosimy o uważne zapoznanie się z niniejszą instrukcją obsługi przed rozpoczęciem pracy z Magimix z dołączoną przystawką Spiral Expert.

① Starannie wybieraj owoce i warzywa

- Wybierz:
  - produkty proste, o zwartym miąższu
  - produkty o maksymalnej długości 10 cm.
  - produkty o średnicy między 3 cm a 6 cm.
  - a diameter between 3cm and 6cm
- Możesz przetworzyć wiele różnych owoców i warzyw, nie tylko klasyczną marchewkę i cukinię: ogórki, buraki, pasternak, kabaczki, ziemniaki, bataty, rzepę, rzodkiew japońską, jabłka i gruszki. Pozwól, by pokierowała Tobą kreatywność i kubki smakowe!
- Nie zalecane są warzywa i owoce o miękkim miąższu, takie jak pomidory lub kiwi.

② Bądź precyzyjny

- Odcinając od warzyw i owoców końcówki i tnąc je na mniejsze kawałki wzdłuż, rób to bardzo dokładnie i możliwie jak najprościej.
- Jeśli owoce i warzywa są za duże i nie mieszczą się we wlocie wprowadzającym, potnij je na mniejsze kawałki.
- Zawsze dokładnie przymocuj popychacz do owocu lub warzywa. Spirale wyjdą dłuższe i bardziej atrakcyjne.

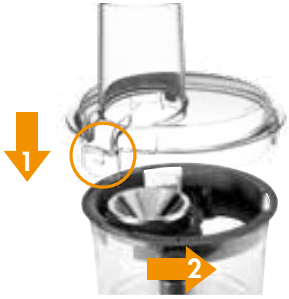
③ Zapoznaj się z zestawem Spiral Expert

- Mocno przymocuj popychacz do produktu.
- Włóż produkt do wlotu wprowadzającego i włącz Magimix. Jeśli produkt jest za ciężki umieść go na środku stożka a następnie mocno przymocuj do niego popychacz.
- Wprowadzaj produkt w dół wlotu urządzenia mocno dociskając popychacz. Nieco mocniej będziesz musiał dociskać w przypadku marchewki niż ogórka.
- Po zakończonej pracy ze Spiral Expert pozostanie:
  1 - końcówka produktu, który przetwarzałeś, przymocowana do popychacza.
  2 - spiralnie pokrojony produkt w misie

Zdemontuj małą i średnią misę z Magimixa

Zamocuj łącznik na trzpieniu silnika.

Umieść na misie nakładkę mocującą wraz z wybranym ostrzem. Znak ▽ powinien wskazywać na uchwyt robota.



1. Umieść pokrywkę tak, by wlot znajdował się nad ostrzem. 2.
2.Przesuń pokrywkę w prawo, aby ją zablokować

Zamocuj produkt prosto na popychaczu.

Umieść warzywo we wlocie i włącz urządzenie. Kieruj popychacz w dół wlotu.

Po każdym produkcie wyłącz robota Magimix i usuń resztkę produktu z popychacza.

W przypadku Cook Expert użyj programu Food Processor.

Zawsze postępuj ostrożnie ze stożkami z ostrzami, ponieważ są bardzo ostre. Nigdy nie wkładaj palców ani przedmiotów innych niż popychacz, który jest specjalnie zaprojektowany dla przystawki Spiral Expert.

Myj akcesoria zawsze po zakończonej pracy. Jeśli cząstki produktów pozostaną i wyschną na elementach, trudniej będzie je wyczyścić.

Wszystkie elementy nadają się do mycia w zmywarce.

Jeśli jest taka potrzeba, do mycia ostrzy możesz użyć szczoteczki.

Przechowuj ostrza przymocowane do nakładki mocującej. Jedno na górze i dwa pod spodem.

Łącznik także możesz przechowywać na nakładce mocującej.

- Przycisk AUTO: silnik dostosowuje prędkość do zadania.
- Przycisk PULSE: większa kontrola nad końcowym efektem. Ustawienie potrzebne do precyzyjnego krojenia lub mieszania.
- Delikatne potrawy (takie jak np. mięso, ryby lub miękki ser) włóż do zamrażarki na kilka minut przed siekaniem, kruszeniem lub krojeniem ich w urządzeniu. Uwaga: powinny być twarde, ale nie całkowicie zamrożone!
- Jeśli chcesz zaoszczędzić czas dzięki urządzeniu, wykonaj pierwsze zadanie w małym pojemniku, a następne w pojemniku średnim i kończ na pojemniku głównym.
- Zawsze zaczynaj od twardych lub suchych składników i kończ płynem.
- Jeśli urządzenie zacznie przesuwać się po blacie, ostrożnie umyj i osuszyć nóżki, sprawdź, czy nie jest przekroczona maksymalna pojemność.

XL POKRYWA

- Mały wlot idealny do:
  - plasterkowania lub wiórkowania długich owoców lub warzyw (np. ogórków, marchwi, porów, cukini).
  Wprowadzaj je pionowo i blisko siebie.
  - krojenia małych owoców lub warzyw (np. truskawek, kiwi, rzepy).
  Wprowadzaj je pojedynczo.
  - wiórkowania długich owoców lub warzyw (np. marchew, cukinia) lub sera.
  Wprowadzaj je poziomo.
- Duży wlot jest idealny do:
  - krojenia owoców lub warzyw okrągłych (np. pomarańczy, jabłek, gruszek, buraków, pomidorów czy ziemniaków).
  Przed ich włożeniem upewnij się, że nie wykraczasz poza wskaźnik poziomu MAX, w przeciwnym razie urządzenie nie uruchomi się. Wprowadzaj w całości, bądź, jeśli to konieczne podziel na odpowiednią wielkość.

POJEMNIK MAŁY

- Idealnie nadaje się do obróbki małych ilości. Użyj jej do posiekania czosnku, cebuli lub ziół, mięsa lub sosów czy majonezu.
- Przed siekaniem świeżych ziół sprawdź, czy zarówno zioła, jak i pojemnik są czyste i suche. Jeśli nie, będą się kleić do pojemnika,. Zioła zachowają świeżość na dłużej.
- Korzystając z małego pojemnika, należy wyjąć pojemnik średni.

POJEMNIK ŚREDNI I TARCZE

- Pojemnik średni jest idealny do plasterkowania i wiórkowania owoców, warzyw i sera.
- Niektóre artykuły spożywcze, takie jak marchew czy burak silnie plamią. W celu usunięcia większości takich plam, użyj papierowego ręcznika i niewielkiej ilości oleju roślinnego

POJEMNIK GŁÓWNY

- Składniki płynne: nigdy nie napełniać pojemnika więcej niż jedna trzecia.
- Składniki stałe: nigdy nie należy wypełniać więcej niż 2/3 pojemnika.

UNIWERSALNY NÓŻ METALOWY

- Podczas obróbki dużych ilości mięsa lub warzyw, pokrój je na kawałki 2 cm.
- Jeśli rozdrabniane jest mięso lub ryby, użyj przycisku PULSE, aby kontrolować wynik końcowy.
- W przypadku przecieru warzywnego lub owocowego, podziel ugotowane warzywa lub owoce na duże kawałki przed włożeniem ich do misy z metalowym nożem. Użyj przycisku PULSE, następnie włącz tryb ciągły (AUTO), aż purée osiągnie pożądaną spójność.

BlenderMix

- Zupy, rzadkie ciasto, smoothies, koktajle: najpierw włóż metalowy nóż do pojemnika następnie włóż pozostałe składniki, na końcu nałóż Blendermix. Urządzenie jest teraz gotowe do pracy.
  Blendermix zapewnia gładkie (smooth) wykończenie.

UBIJAK

- Upewnij się, że pojemnik jest czysty i suchy.

- Pamiętaj, aby wyjąć podwójny popychacz z pokrywy, aby zapewnić odpowiednie napowietrzenie!

- Ubijanie jaj: w przypadku białek jaj, użyj jaj o temperaturze pokojowej.

- Bita śmietana: nie używaj śmietany o niskiej zawartości tłuszczu lub z dodatkami chemicznymi typu UHT, ponieważ bita śmietana nie wyjdzie. Upewnij się, że śmietanka jest schłodzona. Umieść wcześniej pojemnik w zamrażarce na 10 minut. Jeśli możesz dodaj jakiś sproszkowany stabilizator, dzięki temu śmietana będzie sztywna przez kilka godzin w lodówce. Uważaj na śmietankę podczas ubijania, aby uniknąć przekształcenia się w masło.

WYCISKARKA DO CYTRUSÓW

- Istnieją 2 stożki: mały dla cytryn i limonek, a duży dla pomarańczy i grejpfruta. Mały stożek jest przechowywany wewnątrz dużego stożka.

Aby zyskać jak najwięcej z naszych receptur, przestrzegaj kilka prostych zasad:

1. Zawsze używaj najlepszych składników.

Wybierz dobrej jakości i świeże składniki. Im świeższe owoce i warzywa, tym więcej witamin będą zawierać. Znaki świeżości to gładka skórka, jędrne, zielone liście i brak siniaków.
Zawsze używaj świeżego mięsa i ryb.
Zwróć uwagę na rodzaj mąki wskazany w przepisie. Wybór mąki jest bardzo ważny. Ilość wody zależy od typu używanej mąki, np. mąką razowa zawiera więcej otrębów, pochłaniających więcej wody.
Mąka biała ma wyższą zawartość glutenu i dlatego jest idealna do wyrobu chleba, pieczywa.
Lepiej używać cukru pudru do ciast, zamiast cukru kryształowego.
Zawsze używaj masła, nigdy margaryny lub tłuszczu o niskiej zawartości tłuszczu.
Drożdże są w dwóch formach - świeże lub suszone. Jeśli używasz suszonych drożdży, pamiętaj o użyciu odpowiedniej ilości wskazanej na opakowaniu.
W celu uzyskania najlepszych rezultatów, zawsze rozpuścić świeże drożdże w cieczy ogrzanej do 35°C.
Drożdże to żyjący organizm, jeśli ciecz jest za ciepła, zabije je.
Sól reguluje wzrost drożdży i wzmacnia strukturę glutenu.
Najlepiej używać pasteryzowanego mleka pełnotłustego.
Śmietanka powinna mieć minimalną zawartością tłuszczu 48% (35% w przypadku bitej śmietany). Nigdy nie używaj do ubijania śmietany o zawartości tłuszczu 15%, ani mniejszej np. oznaczonej "light". To nie tylko smakuje lepiej, ale powoduje łatwiejsze i szybsze ubijanie.
Jaja są w czterech różnych rozmiarach, średnie jajka ważą 53-63g. Do receptur z jajkiem, najpierw ociepl je do temperatury pokojowej. Jajka muszą być świeże, jeśli mają być stosowane w kremach itp.
Pojemnik musi być czysty, suchy, bez śladów tłuszczu.

Aby zyskać jak najwięcej z naszych receptur, przestrzegaj kilka prostych zasad:

2. Przygotuj się!

Następujące urządzenia są zawsze przydatne:
Przyrządy pomiarowe: dokładna elektroniczna waga kuchenna (zakres: Od 2g do 2kg) jest niezbędna, podobnie jak termometr w piekarniku, który może zmierzyć temperaturę do 200°C.
Blachy do pieczenia: ważne jest, aby używać blachy do pieczenia o właściwym kształcie, dobrej jakości i wykonanej z odpowiedniego materiału.
Akcesoria do wyrobu ciast: noże o różnych rozmiarach, w celu zróżnicowania ciast i wypieków.
Rękaw do kremów i eclairs, bez.
Potrzebny jest wałek do wałkowania ciasta oraz pędzel do malowania blachy czy smarowania jajkiem wypieków.

3. Precyzja

W niektórych przepisach, zwłaszcza związanych z wyrabianiem ciast na chleb czy innego rodzaju pieczywo, należy postępować zgodnie z instrukcjami. Zawsze należy ważyć lub zmierzyć składniki ostrożnie i przestrzegać czasu ugniatania, odpoczynku i wypieku.

4. Gotowanie - wielki finał

Jak dobrze znasz swój piec? Powodzenie przepisu może zależeć od niego!Ponieważ temperatury i czas gotowania w naszych recepturach są tylko po to, aby Cię poprowadzić.
Te czasy mogą się różnić w zależności od piekarnika, ale zależy również od tego, jak bardzo składniki zostały posiekane. Będzie również zależeć od rozmiaru i materiału pojemnika. Dlatego też zalecamy uważnie obserwować proces pieczenia i w razie potrzeby zmodyfikuj czas niezbędny do obróbki termicznej. Unikaj otwierania drzwi piekarnika podczas pieczenia.