Mini Plus



magimix®


STOP
AUTO
PULSE
Mini Plus
magimix

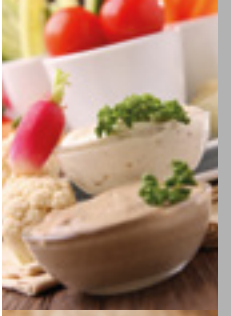
Indhold - Innhold - Innehåll

DA **Vigtige Sikkerhedsforanstaltninger 2**
Beskrivelse 4
Kontrolpanel 5
Montering af skålen 6
Montering af tilbehør 7
Brug af citruspresseren 9
Afmontering af skål og tilbehør 10
Rengøring 11
Grundlæggende regler 12
Tips 14

NO **Viktige forholdsregler 16**
Beskrivelse 18
Kontrollpanel 19
Montering av bollen 20
Montering av tilbehør 21
Bruke sitruspressen 23
Fjerne boller og tilbehør 24
Rengjøring 25
Grunnleggende regler 26
Tips 28

SV **Viktiga säkerhetsföreskrifter 30**
Beskrivning 32
Kontrollpanel 33
Montera skålen 34
Montera tillbehören 35
Att använda citruspressen 37
Borttagning av skålar och tillbehör 38
Rengöring 39
Grundläggande regler 40
Tips 42

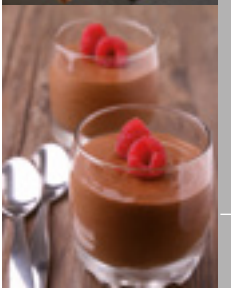
FI **Lataa käyttöohje.**











VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

Ved brug af elektriske apparater skal de grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger altid følges, herunder følgende:

1. Læs alle instruktioner.
2. For at beskytte mod risiko for elektrisk stød må du ikke sætte foodprocessoren i vand eller anden væske.
3. Nøje overvågning er nødvendig, når et apparat bruges af eller nær et barn.
4. Træk stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug, før montering eller afmontering af dele, og inden rengøring.
5. Undgå kontakt med bevægelige dele.
6. Hvis ledningen er beskadiget, eller hvis apparatet er beskadiget på nogen måde, skal det udskiftes af fabrikanten, dennes service medarbejder, eller en tilsvarende kvalificeret person, for at undgå skade.
7. Brug af tilslutninger, der ikke er anbefalet eller solgt af fabrikanten, kan forårsage brand, elektrisk stød eller skade.
8. Brug ikke udendørs.
9. Lad ikke ledningen hænge over bordkanten, køkkenbordet eller røre varme overflader.
10. Hold hænder og redskaber væk fra bevægelige blade og skiver under bearbejdning af mad for at reducere risikoen for alvorlig personskade eller beskadigelse af foodprocessoren. En skraber kan benyttes, men kun når fødevareprocessoren ikke kører.
11. Klingerne er skarpe. Håndter dem forsigtigt.
12. For at mindske risikoen for skade må du aldrig lægge skæreblad eller skive på bunden uden først at sætte skålen korrekt på plads.
13. Vær sikker på at låget er sikkert låst på plads før betjening af apparatet.
14. Kom aldrig fødevarer i med hånden. Brug altid nedstopperen.
15. Forsøg ikke at vride lågets låsemekanisme.
16. Dette produkt er kun beregnet til husholdningsbrug.
17. Skarp klinge - Brug altid nedstopperen.
18. Bevægelige dele - Hold fingrene væk fra alle åbninger.
19. Skarp klinge - Brug aldrig skærer uden fuldstændig montering.
20. Placer ikke på eller nær et varmt gas- eller el-blus eller en varm ovn.
21. Tilslut altid stikket til apparatet og kontroller, at indstillingen er på STOP, inden du tilslutter ledningen til stikkontakten. For at afbryde, drejer du indstillingen til STOP, derefter fjerner du stikket fra stikkontakten.
22. Brug ikke apparatet til andet end det, det er beregnet til.
23. Tilføj aldrig noget til beholderen, mens apparatet er i drift.

24. Træk stikket ud før rengøring og inden montering eller fjernelse af dele, og hvis apparatet efterlades uden opsyn.
25. Apparaterne kan bruges af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental kapacitet, eller mangel på erfaring eller viden, hvis de har fået vejledning eller instruktioner om brugen af apparatet på en sikker måde, og hvis de forstår de involverede farer.
26. Dette apparat må ikke anvendes af børn. Hold apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn. Børn må ikke lege med apparatet.
27. Følgende anvendelser er ikke omfattet af garantien: I køkkener beregnet til personale i butikker, kontorer og andre arbejdspladser, på gårde, af indehavere af hoteller, moteller og andre kommercielle steder af beboelsesmæssig art, og på steder med karakter af bed and breakfast.
28. Kun ved presning af citrusfrugter: Dette apparat kan bruges af børn fra alderen 8 år og derover, hvis de har fået vejledning eller instruktion om brug af apparatet på en sikker måde, og hvis de forstå de involverede farer. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, med mindre de er 8 år eller derover og har fået vejledning. Hold apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn under 8 år.

GEM DISSE INSTRUKTIONER



Nedstopper



Hovedklinge af rustfri stål

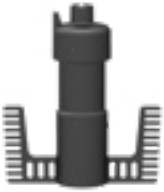
Tragt



Låg



BlenderMix



Æggepisker



Mini-klinge*



Mini-skål



Støtte + 2 mm skære-/riveskive



Hovedskål



Citruspresser

Motoraksel



Motorenhed

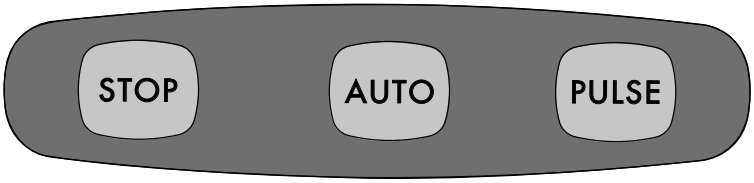


Spatel



Opbevaringskasse

* til brug med understøtten



STOP: Tryk på denne knap for at slukke for maskinen.
AUTO: Tryk på denne knap for at behandle i fortsat indstilling for at opnå en jævn tekstur. Ideelt til hakning, forarbejdning og fin blending samt til røring, skæring og rivning.
PULSE: Tryk på denne knap for at forarbejde i kontrollerede perioder. Maskinen slukker automatisk, så snart du slipper denne knap, hvilket giver dig fuld kontrol over behandlingen fra start til slut. Ideelt til grovhakning eller grov forarbejdning.
For tilberedning af eksempelvis supper og pureer bør du starte med at trykke på PULSE knappen og derefter skifte til fortsat indstilling. På denne måde opnår du en jævnere konsistens.
Vi anbefaler, at du trykker på pulse knappen i 2 sekunder og derpå slipper.

Tryk altid på "STOP-"knappen inden du løsner låget.
Apparatet er forsynet med en fejlsikring, der automatisk slukker for motoren, hvis den bliver overophedet på grund af langvarig brug eller overfyldning.
Tryk på "STOP-"knappen og vent på, at apparatet køler helt af, inden du tænder for det igen.

MAKSIMUM FORARBEJDNINGS-KAPACITET

	MINI PLUS
Brioche	0.4kg
Brød	0.4kg
Wienerbrøds-mørdej	0.5kg
Tynd suppe	0.6l
Hakket kød	0.5kg
Gulerødder	0.6kg
Pisket æggehvide	2 till 4

Maksimum forarbejdnings-kapacitet er beregnet til hovedskålen.

MONTERING AF SKÅLEN

Inden du bruger dit apparat første gang, vaskes alle dele grundigt (undtagen motorenheden)



Sæt skålen på motorenheden med håndtaget til venstre.



Drej skålen mod uret så langt som muligt og sørg for, at den er sikkert fastlåst på sin plads. Håndtaget er nu i midten af motorenheden.



Placér det valgte tilbehør i skålen (se detaljer på næste side).



Sæt låget på plads, helt fladt, ved at placere tragten til venstre for håndtaget.



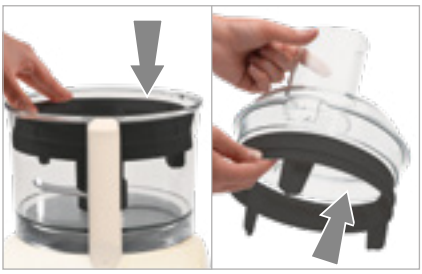
Drej låget mod uret, indtil låsemekanismen klikker på plads øverst på håndtaget.

ADVARSEL

Dobbelt fejlsikring: Apparatet virker kun, hvis både skålen og låget er korrekt låst på deres plads.



Rustfri stålklinge: Placér klingen direkte i hovedskålen, over motorakslen. Sæt låget på og lås det på plads.



BlenderMix: Anvendes med hovedklingen. Til mindre mængder placeres den i skålen, ellers placeres den i låget.



For at skære: Placér skiven med dens skæreklinge opad.



For at rive: Placér skiven med dens riveklinger opad.

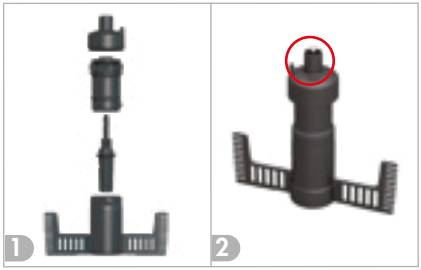


Skiver: Placér de valgte skiver på understøtten og drej den forsigtigt mod uret.



Sænk understøtten, monteret med en skive, på motorakslen i midten af skålen.

Vær forsigtig, når du håndterer klingerne og skiven, da de er ekstremt skarpe.



Æggepisker: Sørg for at samle de 4 dele korrekt.
Kontrollér, at metalakslen er korrekt fastlåst.



Placér æggepiskeren direkte i hovedskålen på motorakslen.
Læg låget på, lås det på plads og fjern nedstopperen.



Mini-skål: Monter over den centrale spindel inde i den store skål.



Den lille hovedklinge passer også på understøtten og låses på plads ved en let drejning mod uret.



Placér mini-klingen på motorakslen i mini-skålen.

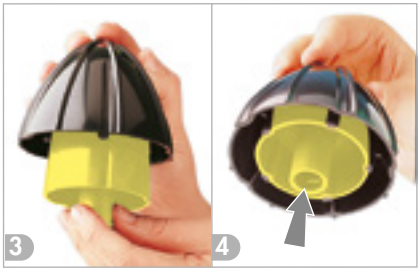


Sæt låget på toppen af skålen, så det er helt fladt, med tragten på venstre side af håndtaget, og drej mod uret indtil det klikker på plads.

Vær forsigtig, når du håndterer klingerne og skiven, da de er ekstremt skarpe.



Sæt citruspresse-kurven på skålen og drej mod uret, indtil den låses på plads.



Vælg den kegle, der passer i størrelsen til din citrusfrugt. **Den store kegle skal altid sættes i rillerne ovenpå den lille.**



Skub keglen fast på motorakslen. Placér løftearmen modsat låsesystemet og klem tappen fast på bunden af skålen.



Placér frugten på toppen af keglen og pres forsigtigt ned. Kraftigt tryk er unødvendigt og kan forårsage skade.



Sænk armen, hold frugten på plads, tænd for maskinen og læg lidt tryk på armen, indtil al saften er presset ud.



Sluk for maskinen, inden du hæver armen, for at undgå stænk. Let forsigtigt trykket ind imellem for at presse så meget saft ud som muligt.

Ved presning af grapefrugt, let trykket lidt engang imellem for at få den maksimale mængde saft presset ud.

FJERNELSE AF SKÅLE OG TILBEHØR



Stop motoren og fjern låget ved at dreje det i urets retning.



Du kan da fjerne mini-skålen og holde mini-klingen inden i.



Fjern forsigtigt mini-klingen, inden du sætter mini-skålen ned.



Fjern forsigtigt klingen, hold kanten væk fra bladene.



Derefter fjernes understøtten ved at dreje den, hold et fast greb om skiven. Skiven kan også lades sidde fast på understøtten for rengøring.



Opbevaringskasse: For at sørge for sikker opbevaring af skarpe klinger skal du sikre dig, at tilbehøret er placeret i den korrekte position i opbevaringskassen.

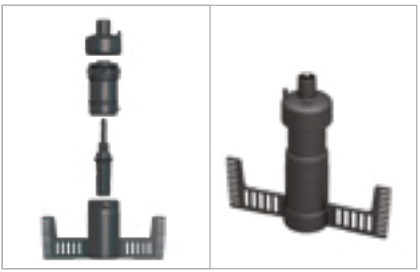
Tag altid stikket ud af stikkontakten, inden du rengør apparatet.



Brug en blød svamp med varmt vand og opvaskemiddel til at rengøre tilbehøret.



For at rengøre basen af de rustfri stålklinger og æggepiskeren skal du bruge en flaskebørste.



Æggepiskeren kan skilles ad, så den er let at rengøre. Sørg for at samle alle delene korrekt.



Motorenhed: Tør med en blød, fugtig klud.

- Du skal følge visse regler for at undgå alvorlig beskadigelse af aftagelige dele:
- Opvaskemaskine: Vælg minimum temperatur (under 40°C / 100°F) og undlad tørringscyklus (generelt over 60°C / 140°F).
- Vask i hånden: Lad ikke delene stå i blød i vaskemiddel for længe. Undgå slibemidler (fx Brillo, tabletter).
- Rengøringsmidler: Læs brugsanvisningen og kontroller deres kompatibilitet med plastartikler.

Undgå at gøre delene meget våde. Tør af efter vask.

Sørg for at aftørre dine rustfri ståldele for at undgå oxiderings-mærker. De påvirker ikke kvaliteten af klingerne, skiverne og skålene.

Nogle levnedsmidler som gulerødder har tendes til at plette plast. Ved at gnide med et stykke køkkenrulle og en smule vegetabilsk olie kan det meste af misfarvningen fjernes.

Håndter altid klinger og skiver med forsigtighed, da de er ekstremt skarpe. Nedsænk aldrig motorenheden i vand.



Brug aldrig din hånd til at skubbe fødevarer ned gennem tragten.



Kom aldrig andre redskaber eller genstande ned gennem tragten, end den medfølgende nedstopper.



Forsøg aldrig at hakke knogler (heller ikke små knogler). Maskinen er ikke beregnet til dette formål. Du vil beskadige din hovedklinge uopretteligt.



Væsker: Fyld aldrig skålen mere end en tredjedel fuld. Vi anbefaler, at du påfylder indtil under toppen af den centrale spindel.



Faste ting: Fyld aldrig skålen mere end to tredjedele fuld.



Fjern altid nedstopperen fra tragten, når du pisker æggehvider, da de ikke bliver korrekt luftige med stopperen på sin plads.



Når du bruger Hovedskålen eller Mini-skålen, kan du tilsætte væsker og andre ingredienser via føderøret.



Låget skal løsnes, inden du forsøger at fjerne skålen. Hvis du ikke kan frigøre skålen, er det, fordi du ikke har løsnet låget.



Læg aldrig for meget pres på stopperen, når du bruger skiverne, ellers vil motoren gå langsommere og derpå stoppe. Hvis dette sker, skal du trykke på STOP-knappen og vente et øjeblik, inden du tænder for apparatet igen.



Du kan skære og rive i samme omgang uden at tømme skålen. Vend blot skære/rive skiven.



Ved små mængder kan du i én omgang skære, rive og lave vinaigrette eller mayonnaise uden at tømme skålen. Sæt blot mini-skålen over grøntsagerne i hovedskålen.



Hold toppen af klingen sikkert, når du tipper indholdet ud af skålen.

ENKELHED

- AUTO knappen: Motoren tilpasser sin hastighed til hver opgave.
- PULSE knappen: For bedre kontrol over slutresultatet. Dette er den indstilling, du har brug for til præcis hakning eller blending.
- Læg bløde fødevarer i fryseren (fx kød, fisk eller bløde oste) et par minutter for at gøre dem faste inden hakning, rivning eller skæring i foodprocessoren.

NB. De bør være faste, ikke frosne!

FUNKTIONALITET

- Hvis du udfører flere opgaver i træk, og du ikke vil bruge al din tid på at vaske op, skal du starte din bearbejdning i mini-skålen og derefter gå videre til den store. Begynd med de hårde, tørre ingredienser og slut med de flydende.
- Hvis dit apparat begynder at vibrere, skal du omhyggeligt vaske og tørre bunden og kontrollere, at du ikke har overskredet maksimum kapaciteten som vist på side 5.

MINI-SKÅL

- Mini-skålen er ideel til bearbejdning af små mængder. Brug den til at hakke løg eller urter, hakke kød, eller pifte dip, salatdressinger og mayonnaise op.
- Inden du hakker urter, skal du kontrollere, at både urter og skålen er helt rene og tørre. Dette sikrer, at du får det allerbedste resultat. Urterne vil også kunne holde sig længere.
- Du kan bruge mini-skålen direkte som serveringsskål, forudsat du husker at fjerne metalklingen først!

HOVEDSKÅL

- Flydende ingredienser: Fyld aldrig skålen mere end en tredjedel fuld.
- Faste ingredienser: Fyld aldrig skålen mere en to tredjedele fuld.



METALKLINGER

- Ved bearbejdning af store mængder kød eller grøntsager, skal fødevarerne skæres i stykker på 2 cm.
- Hvis du hakker kød eller fisk, brug da pulse indstillingen for at kontrollere slutresultatet.
- Til grøntsagspureer, skær de tilberedte grøntsager i store stykker, inden du kommer dem i skålen med metalklingen. Brug pulse indstillingen først, skift derefter til fortsat indstilling (AUTO), indtil grøntsagerne får den ønskede konsistens.



- Blød dej (brioche, vandbakkelse, wienerbrød, osv.): Magimix foodprocessorer arbejder med det hurtige ælteprincip. Dejen ælles i 30 sekunder til 1 minut - den nøjagtige tid afhænger af mængden og typen af dej. Følg instruktionerne nøje for hver opskrift.
- Normal dej: For et hurtigere resultat, lad dejen hæve eller efterhæve ved (eller lige over) stuetemperatur.
  Da mel er meget let, kan du nogen gange opleve, at en sky af mel slipper ud af skålen. For at undgå at dette sker, bør du først tilsætte væsker (vand, mælk, osv.), efter du har kommet alle de andre ingredienser (salt, mel, smør, æg, osv.) i skålen. Du kan da tænde for foodprocessoren.
- Du kan opbevare dej i fryseren i op til 2 måneder, forudsat du pakker det omhyggeligt ind i fødevarefilm. Husk at tage det ud dagen inden, du skal bruge det.

BLENDERMIX



- Supper, pandekagedej, cocktails: Læg metalklingen i skålen først, tilsæt derefter alle ingredienserne. Dernæst, læg BlenderMixeren i skålen og tænd for foodprocessoren.

ÆGGEPISKER

- Sørg for at din skål er ren og tør.
- Husk at fjerne nedstopperen fra låget for at lade nok luft komme ind!
- Piskede æggehvider: For at få lettere æggehvider, brug æg der har stuetemperatur.
- Flødeskum: Brug ikke fedtfri eller fedtfattig fløde, da det ikke kan piskes til skum! Sørg for at den piskefløde, du bruger, er afkølet.
- Sæt skålen til foodprocessoren i fryseren i 10 minutter før brug. Hvis du kan finde det, så tilsæt noget stabilisator i pulverform til fløden, da det vil holde det stift i flere timer i fryseren.
- Hold nøje øje med fløden, mens den bliver pisket for at undgå, at den bliver til smør.



CITRUSPRESSER

- Der er to kegler: En lille til citroner og lime, og en større til appelsiner og grapefrugt.



VIKTIGE FORHOLDSREGLER

Når du bruker elektriske apparater, må grunnleggende forholdsregler alltid overholdes,
inkludert følgende:

1. Les alle instruksjonene.
2. For å unngå fare for elektrisk støt, må du ikke putte kjøkkenmaskinen i vann eller annen væske.
3. Tilsyn er nødvendig når et apparat brukes av eller i nærheten av barn.
4. Trekk ut stikkontakten når apparatet ikke er i bruk, før du setter på eller tar av deler, og før du rengjør.
5. Unngå kontakt med bevegelige deler.
6. Hvis strømledningen er skadet, må den erstattes av produsenten, forhandleren eller tilsvarende kvalifisert personell for å unngå fare.
7. Bruk av tilbehør som ikke anbefales eller selges av produsenten, kan forårsake brann, elektrisk støt eller skade.
8. Må ikke brukes utendørs.
9. Ikke la ledningen henge over kanten av bordet eller kjøkkenbenken eller berøre varme overflater.
10. Hold hender og redskaper unna bevegelige kniver eller plater når du bearbeider mat, for å redusere risikoen for alvorlig personskade eller skade på kjøkkenmaskinen. En skrape kan brukes, men må bare brukes når kjøkkenmaskinen ikke er i drift.
11. Knivbladene er skarpe. Håndter forsiktig.
12. For å redusere faren for skade må du aldri sette skjærekniver eller plater på bunnen uten å først sette bollen riktig på plass.
13. Sørg for at dekselet er sikkert festet før du bruker apparatet.
14. Fyll aldri på mat med hånden. Bruk alltid skyveren.
15. Forsøk aldri å omgå dekseloverlåsingsmekanismen.
16. Dette produktet er kun beregnet for husholdningsbruk.
17. Skarp kniv - Bruk alltid skyveren.
18. Bevegelige deler - Hold fingrene unna åpninger for påfyll og utløp.
19. Skarp kniv - Bruk aldri kniven med mindre den er riktig montert.
20. Ikke plasser på eller nær varm gass- eller elektrisk komfyr eller i varm ovn.
21. Fest alltid støpselet til apparatet og sjekk at kontrollen viser STOP før du plugger ledningen inn i stikkontakten. For å koble fra, skru kontrollen til STOP, og fjern deretter støpselet fra stikkontakten.
22. Ikke bruk apparatet for annet enn tiltenkt bruk.
23. Fyll aldri på beholderen mens apparatet er i drift.

24. Trekk ut støpselet før rengjøring og før du monterer eller fjerner deler, og hvis apparatet ikke er under oppsyn.
25. Dette apparatet kan kun brukes av personer med redusert fysisk, sensorisk eller mental kapasitet eller begrenset erfaring og kunnskap dersom de har fått opplæring i eller anvisninger om bruken av apparatet på en sikker måte og forstår farene som er involvert.
26. Dette apparatet skal ikke brukes av barn. Hold apparatet og ledningen utilgjengelig for barn under 8 år. Barn må ikke leke med apparatet.
27. Følgende bruksområder er ikke dekket av garantien: i kjøkkenområder som er reservert for personell i butikker, kontorer og andre arbeidsplassmiljøer, på gårder, av gjester på hoteller, moteller og andre kommersielle bomiljøer, og i overnatting med frokost-type miljøer.
28. Gjelder kun bruk av sitruspresse: Dette apparatet kan brukes av barn i alderen 8 år og eldre dersom de har fått veiledning eller instruksjoner om bruk av apparatet på en trygg måte og forstår farene som er involvert. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre de er eldre enn 8 år og under tilsyn. Hold apparatet og ledningen utilgjengelig for barn under 8 år.

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE



Skyver



Rustfritt stål hovedkniv

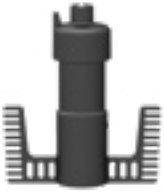


BlenderMix

Matningsrør



Lokk



Eggevisp



Minikniv *



Minibolle



Støtte + 2 mm skjære-/riveplate



Hovedbolle



Sitruspresse

Motoraksel



Motorenhet

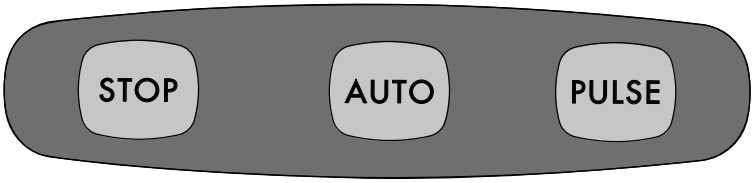


Slikkepott



Oppbevaringsboks

*må brukes med støtten



STOP: Trykk på denne knappen for å slå av maskinen.
AUTO: Trykk på denne knappen for å bearbeide i kontinuerlig modus og oppnå en jevn tekstur.
Ideell for hakking, fin bearbeiding og blanding, samt for visping, skjæring og rasping.
PULSE: Trykk på denne knappen for vekslende bearbeiding. Maskinen slår seg automatisk av når du slipper denne knappen, slik at du får full kontroll over oppgaven fra start til slutt. Ideell for grov hakking eller bearbeiding.
For tilberedning av for eksempel supper og puréer, start ved å trykke på PULSE-knappen, og bytt deretter til kontinuerlig modus. På den måten får du en jevnere konsistens.
Vi anbefaler at du holder inne puls-knappen i 2 sekunder og så slipper den.

Trykk alltid på "STOP" -knappen før du åpner lokket.
Apparatet er utstyrt med feilsikring som automatisk slår av motoren hvis den begynner å overopphetes på grunn av langvarig bruk eller overbelastning. Trykk på "STOP" -knappen og vent til apparatet avkjøles helt før du slår det på igjen.

MAKSIMAL BEARBEIDINGSKAPASITET

	MINI PLUS
Brioche	0.4kg
Brød	0.4kg
Mørdeig	0.5kg
Tynn suppe	0.6l
Kjøttdeig	0.5kg
Gulrøtter	0.6kg
Piskede eggehviter	2 till 4

Maks bearbeidingskapasitet gjelder for hovedbollen

MONTERE BOLLEN

Før du bruker apparatet for første gang, vask alle delene grundig (unntatt motorenheten)



Plasser bollen på motorenheten med håndtaket til venstre side.



Vri bollen mot klokken så langt den går, og sørg for at den sitter ordentlig fast. Håndtaket vil nå være midt på motorenheten.



Plasser valgt tilbehør i bollen (se detaljer på neste side).



Fest lokket, helt flatt, ved å plassere matningsrøret til venstre for håndtaket.



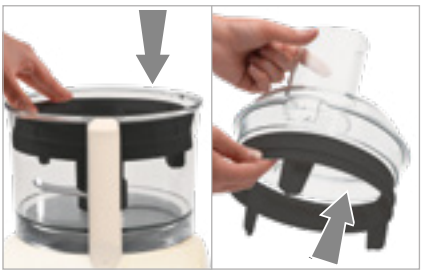
Vri lokket mot klokken til låsemekanismen klikker på plass øverst på håndtaket.

ADVARSEL

Dobbelt feilsikret: Maskinen fungerer bare hvis både bollen og lokket er riktig låst på plass



Rustfri stålkniv: plasser kniven direkte i hovedbollen, over motorakselen.
Sett lokket på og lås på plass.



BlenderMix: for bruk med hovedkniven. For små mengder plasseres den i bollen, for annet plasseres den i lokket.



For å skjære: Plasser platen med skjærekniven vendt oppover.



For å raspe: Plasser platen med raspeknivene vendt oppover.

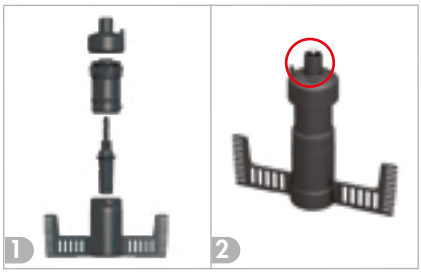


Plater: plasser den valgte platen på støtten, skru den forsiktig mot klokken.



Senk støtten, utstyrt med en plate, ned på motorakslen i midten

Vær forsiktig når du håndterer knivene og platen, de er svært skarpe.



Eggevisp: sørg for å montere de fire delene riktig.
Kontroller at metallakselen er riktig låst.



Plasser eggevispen direkte i hovedbollen på motorakselen.
Sett lokket på, lås det på plass og fjern skyveren.



Minibolle: sett på plass over spindelen i midten inni den store bollen.



Den lille hovedkniven passer også på støtten og låses på plass når den roteres litt i retning mot klokken.



Plasser minikniven på motorakselen i minibollen.

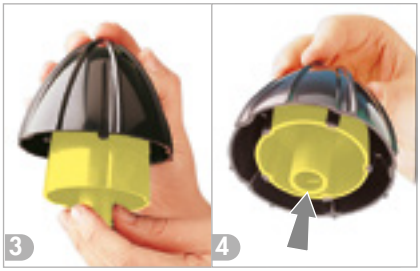


Plasser lokket på toppen av bollen, slik at det er helt flatt med matningsrøret på venstre side av håndtaket, skru mot klokken til det klikker på plass.

Vær forsiktig når du håndterer knivene og platen, de er svært skarpe.



Fest sitruspressekurven på bollen og drei den mot klokken til den låses på plass.



Velg kjegle i henhold til størrelsen på sitrusfrukten. **Den store kjeglen skal alltid være festet til den lille.**



Skyv kjeglen på motorakselen. Plasser håndtaket overfor låsesystemet og klem fliken fast til bunnen av bollen.



Plasser frukten på toppen av kjeglen og trykk forsiktig ned. Kraftig trykk er unødvendig og kan forårsake skade



Senk armen, hold frukten på plass, slå på maskinen og trykk lett på armen til all juicen er presset ut.



Slå av maskinen før du løfter armen for å unngå sprut. Slipp forsiktig trykket fra tid til annen for å presse ut så mye juice som mulig.

Når du presser grapefrukt, slipp trykket bare litt av og til, for å presse ut den maksimale mengden juice.



Stopp motoren og ta av lokket ved å skru det med klokken.



Du kan deretter løfte ut minibollen, la miniknivene være igjen.



Fjern forsiktig miniknivene før du setter ned minibollen.



Fjern forsiktig kniven, hold kanten unna knivene.



Deretter fjernes støtten ved å rotere den mens du samtidig holder platen godt fast. Platen kan også forbli festet til støtten for rengjøring.



Oppbevaringsboks: For å sikre trygg oppbevaring av skarpe kniver, sørg for at tilbehør er plassert i riktig posisjon i oppbevaringsboksen.

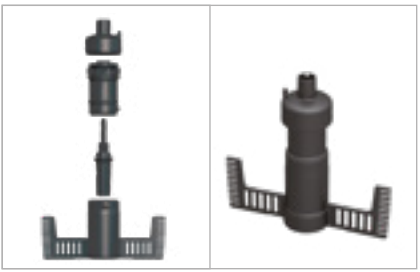
Trekk alltid ut maskinens stikkontakt før du rengjør den.



Bruk en myk svamp med varmt vann og oppvaskmiddel til å rengjøre tilbehørene.



For å rengjøre basene på de rustfrie stålknivene og eggevispen, bruk flaskebørste.



Eggevispen kan demonteres for enkel rengjøring. Pass på at du monterer alle delene riktig



Motorenhet: tørk med en myk, fuktig klut.

Du må følge visse regler for å unngå alvorlig skade på de flyttbare delene:

- Oppvaskmaskin: velg minimumstemperaturen (under 40 ° C / 100 ° F) og unngå tørkesyklus (vanligvis over 60 ° C / 140 ° F)
- Vask for hånd: Ikke la delene ligge i oppvaskmiddelet for lenge. Unngå slipende produkter (f.eks. Brillo, skuresvamp).
- Rengjøringsmidler: Les bruksanvisningen for å sjekke kompatibilitet med elementer av plast.

Ikke bløtlegg delene. Tørk etter vasking.

Pass på å tørke av deler av rustfritt stål for å unngå oksidasjonsflekker. De påvirker ikke kvaliteten på kniver, plater og boller.

Noen matvarer, f.eks. gulrøtter, forårsaker flekker på plast. Gnidning med papirhåndkle og litt vegetabilsk olje vil fjerne det meste av flekken.

Behandle alltid knivene og platene med forsiktighet, de er svært skarpe.
Legg aldri motorenheten i vann.



Bruk aldri hånden din til å presse maten ned i matningsrøret.



Ikke putt andre redskaper eller gjenstander ned i matningsrøret enn den medfølgende skyveren.



Forsøk aldri å hakke bein (selv små). Maskinen er ikke beregnet for dette. Det kan skade hovedkniven permanent.



Væsker: Ikke fyll bollen mer enn en tredjedel full. Vi anbefaler at du bare fyller den til under toppen av spindelen i midten.



Tørrstoffer: Fyll aldri bollen mer enn to tredjedeler full.



Fjern alltid skyveren fra matningsrøret når du pisker eggehviter, luften vil ikke bli riktig pisket inn hvis skyveren forblir påmontert.



Når du bruker hovedbollen eller minibollen, kan du tilsette væsker eller andre ingredienser via matningsrøret.



Lokket må løsnes før du prøver å fjerne bollen. Hvis du ikke kan løsne bollen, er det fordi du ikke har løsnet lokket.



Bruk aldri for mye krefter på skyveren når du bruker platene, ellers vil motoren gå sakte og så stoppe. Hvis dette skjer, trykk på STOP-knappen og vent et øyeblikk før du slår på apparatet igjen.



Du kan skjære og rive i en operasjon uten å tømme bollen. Du bare vender skjære/ riveplaten.



For små mengder kan du i en operasjon skjære, rive og lage vinaigrette eller majones uten å tømme bollen. Bare plasser minibollen over grønnsakene i hovedbollen.



Sørg for å holde toppen av kniven sikkert når du heller ut innhold fra bollen.

ENKELHET

- AUTO-knapp: Motoren tilpasser hastigheten etter den aktuelle oppgaven.
- PULSE-knapp: for mer kontroll over sluttresultatet. Dette er innstillingen du trenger for presisjonshakking eller blanding.
- Putt myke matvarer (f.eks. kjøtt, fisk eller myke oster) i fryseren i noen minutter for å stivne dem før du hakker, river eller skjærer dem i kjøkkenmaskinen.

NB. De skal være faste, ikke fryste!

PRAKTISK

- Hvis du skal utføre flere oppgaver etter hverandre og ikke vil bruke masse tid på å vaske opp, kan du starte tilberedningen i minibollen og deretter gå videre til den store. Begynn med de harde, tørre ingrediensene og avslutt med de flytende.
- Hvis apparatet begynner å vibrere, vask og tørk føttene forsiktig, og sjekk at du ikke har overskredet den maksimale kapasiteten, som er oppført på side 5.

MINIBOLLE

- Minibollen er ideell for tilberedning av små mengder. Bruk den til å hakke løk eller urter, lage kjøttdeig, eller lage dips, salatdressings og majones.
- Sjekk at både urtene og bollen er helt rene og tørre før du hakker ferske urter. Dette vil sikre at du får det aller beste resultatet. Urtene vil også holde lenger.
- Du kan bruke minibolllen direkte som serveringsbolle, bare husk å fjerne metallbladet først!

HOVEDBOLLE

- Flytende ingredienser: fyll aldri bollen mer enn en tredjedel full.
- Faste ingredienser: fyll aldri bollen mer enn to tredjedeler full.



METALLBLAD

- Ved bearbeiding av store mengder kjøtt eller grønnsaker, skjær maten i 2 cm store biter.
- Hvis du hakker kjøtt eller fisk, bruk pulsinnstillingen for å ha kontroll over sluttresultatet.
- For grønnsakpuréer, skjær de kokte grønnsakene i store biter før du putter dem i bollen med metallkniven. Bruk først pulsinnstillingen, bytt deretter til kontinuerlig modus (AUTO) til grønnsakene har fått ønsket konsistens.



- Myke deiger (brioche, vannbakkelsdeig etc.): Magimix kjøkkenmaskiner arbeider etter hurtigelteprinsippet. Deigen eltes i 30 sekunder til 1 minutt - den nøyaktige tiden avhenger av mengden og typen deig. Følg instruksjonene nøye for hver oppskrift.
- Vanlige deiger: For raskere resultater, la deigen heve eller ese ved (eller litt over) romtemperatur. Ettersom mel er veldig lett, kan du noen ganger se en melsky komme opp fra bollen. For å unngå dette, tilsett væskene (vann, melk, etc.) etter at du har puttet alle de andre ingrediensene (salt, mel, smør, egg, etc.) i bollen. Så kan du slå på kjøkkenmaskinen.
- Du kan lagre deig i fryseren i opptil 2 måneder, sørg for å pakke den godt inn i plastfolie. Husk å ta den ut dagen før du har tenkt å bruke den.

BLENDERMIX



- Supper, pannekakerøre, cocktailer: Sett først metallkniven i bollen, tilsett så alle ingrediensene. Deretter plasserer du BlenderMix i bollen og slår på kjøkkenmaskinen.

EGGEVISP

- Sørg for at bollen er ren og tørr.
- Husk å ta av skyveren fra lokket for å slippe inn nok luft!
- Vispe eggehviter: For lettere eggehviter, bruk egg som har romtemperatur.
- Vispe krem: ikke bruk fløte uten eller med lite fett, den blir ikke stiv! Pass på at kremfløten du bruker er avkjølt.
- Plasser kjøkkenmaskinbollen i fryseren i 10 minutter i forkant. Hvis du kan få fatt i det, tilsett litt pulverisert stabilisator (f.eks. Whip it) i kremen, dette vil holde den stiv i flere timer i kjøleskapet.
- Hold øye med kremen mens den blir pisket, for å unngå at den blir til smør.



SITRUSPRESSE

- Det er 2 kjegler: en liten for sitroner og lime, og en stor for appelsiner og grapefrukt.



VIKTIGA

Vid användning av elektriska apparater, ska grundläggande säkerhetsföreskrifter alltid följas, inklusive följande:

1. Läs alla instruktioner.
2. Placera inte matberedaren i vatten eller annan vätska. Detta för att undvika risken av elektriska stötar.
3. Noggrann tillsyn är nödvändig när apparaten används av eller i närheten av barn.
4. Dra ur kontakten när apparaten inte används, innan du startar den, tar av några delar och innan rengöring.
5. Undvik kontakt med rörliga delar.
6. Om sladden är skadad, eller om apparaten på något sätt är defekt, måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicetekniker, eller liknande kvalificerad person för att undvika fara.
7. Användning av tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av tillverkaren, kan orsaka brand, elektriska stötar eller personskada.
8. Använd inte apparaten utomhus.
9. Låt inte sladden hänga över kanten på ett bord, en arbetsyta eller vidröra heta ytor.
10. Håll händer och redskap borta från rörliga blad och skivor vid matberedning, för att minska risken av allvarliga personskador eller skador på matberedaren. En skrapa kan användas, men får endast användas när matberedaren inte är igång.
11. Bladen är vassa. Hantera dem försiktigt.
12. För att minska risken för skador ska skärblad eller skivor aldrig fästas på basen utan att man först har fäst skålen ordentligt.
13. Försäkra dig om att locket är ordentligt låst i korrekt läge innan användning av apparaten.
14. Fyll aldrig på mat för hand. Använd alltid pressen.
15. Forcera aldrig lockets låsmekanism.
16. Produkten är endast avsedd för hushållsbruk.
17. Vasst blad - Använd alltid pressen.
18. Rörliga delar - Håll fingrarna borta från matare och tömningsöppningar.
19. Vasst blad - Använd aldrig skivaren om den inte är fullständigt färdigmonterad.
20. Placera inte apparaten på eller i närheten av en het gasbrännare, elektrisk brännare eller i en upphettad ugn.
21. Anslut alltid kontakten till apparaten och se till att kontrollen står i STOP-läge innan du ansluter sladden till vägguttaget. För att koppla bort, vrid först kontrollen till STOP och dra sedan ut kontakten ur vägguttaget.

22. Använd inte apparaten för annat än avsedd användning.
23. Tillsätt aldrig något i behållaren medan apparaten är i drift.
24. Dra ut kontakten före rengöring, innan montering, innan borttagning av delar och om apparaten lämnas obevakad.
25. Apparaten kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, bristande erfarenhet och kunskap, om de är under tillsyn eller har fått instruktioner om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och förstår farorna av detta.
26. Denna apparat får inte användas av barn. Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn. Barn får inte leka med apparaten.
27. Följande användningsområden omfattas inte av garantin: i köksområden som är för personal i butiker, kontor och på andra arbetsplatser, på lantbruk, av ansvariga för hotell, motell och andra kommersiella miljöer av bostadskaraktär och i miljöer av typen ”rum och frukost”.
28. Endast vid användning av citruspressen: Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt, om de är under tillsyn eller har fått instruktioner om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och förstår farorna av detta. Rengöring och bruksunderhåll ska inte utföras av barn såvida de inte är 8 år eller äldre samt under tillsyn. Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn som är yngre än 8 år.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER



Press

Matningsrör



Lock



Miniblad*



Miniskål



Huvudskål



Motoraxel

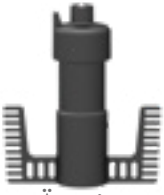
Motorenhet



Huvudblad av rostfritt stål



BlenderMix



Äggvisp



Support + 2 mm skiva för skivning / rivning



Citruspress

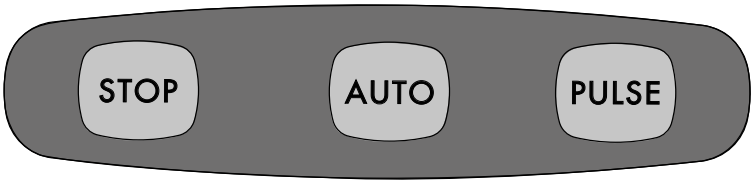


Spatel



Förvaringslåda

*För användning med supporten



STOP: Tryck på denna knapp för att stänga av apparaten.
AUTO: Tryck på denna knapp för att bereda i kontinuerlig drift och uppnå en jämn konsistens.
Idealisk för finhackning, finberedning och finblandning, liksom för vispning, skivning och rivning.
PULSE: Tryck på denna knapp för periodisk beredning. Maskinen stängs automatiskt av så snart som du släpper denna knapp, vilket ger dig full kontroll över beredningen från början till slut. Idealisk för grovhackning eller beredning.
För beredning av sådant som soppor och puréer, starta apparaten genom att trycka på PULSE-knappen, byt sedan till kontinuerligt läge (AUTO). På så sätt kommer du att uppnå en jämnare konsistens.
Vi rekommenderar att du håller PULSE-knappen intryckt under 2 sekunder och sedan släpper den.

Tryck alltid på "STOP"-knappen innan du frigör locket.
Apparaten är försedd med en felsäkerhetsmekanism som automatiskt stänger av motorn om den börjar överhettas på grund av långvarig användning eller överbelastning.
Tryck på "STOP"-knappen och vänta tills apparaten har svalnat innan du startar den igen.

MAXIMAL BEREDNINGSKAPACITET

	MINI PLUS
Brioche	0.4kg
Bröd	0.4kg
Mördeg	0.5kg
Tunn soppa	0.6l
Malet kött t	0.5kg
Morötter	0.6kg
Vispade äggvitor	2 till 4

Maximala beredningskapaciteter är beräknade för huvudskålen.

MONTERA SKÅLEN

Innan du använder apparaten för första gången, ska alla delar diskas ordentligt (förutom motorenheten).



Placera skålen på motorenheten med handtaget riktat mot vänster.



Vrid skålen moturs, så långt det går, och se till att den är ordentligt fastlåst i korrekt läge. Handtaget ska nu befinna sig i riktning mot mitten av motorenheten.



Placera det valda tillbehöret i skålen (se detaljer på nästa sida).



Positionera locket, helt platt, genom att placera matningsröret till vänster om handtaget.



Vrid locket moturs tills låsanordningen klickas på plats på toppen av handtaget.

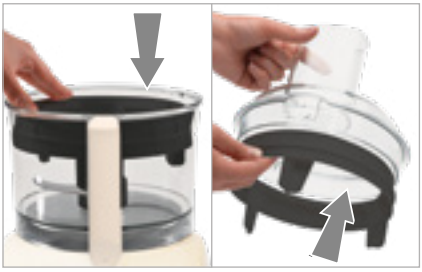
VARNING

Dubbel felsäkerhetsmekanism:

maskinen fungerar endast om både skål och lock är korrekt fastlåsta i rätt läge.



Blad av rostfritt stål: Placera bladet direkt i huvudskålen, över motoraxeln. Lägg på locket och lås det i rätt läge.



BlenderMix: För användning med huvudbladet. För små mängder ska den placeras i skålen, annars ska den sitta i locket.



För skivning: Placera skivan med skärbladet uppåt.



För rivning: Placera skivan med rivbladen uppåt.

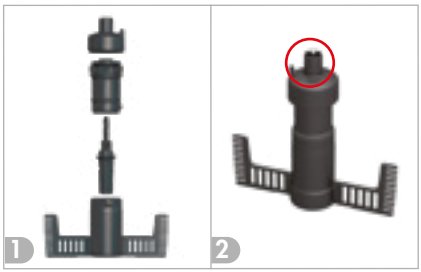


Skivor: Fixera den valda skivan på supporten, genom att vrida den försiktigt i moturs riktning.



Sänk supporten, försedd med en skiva, över motoraxeln i mitten av apparaten.

Var försiktig när du hanterar blad och skivor eftersom dessa är mycket vassa.



Äggvisp: Försäkra dig om att de 4 delarna är korrekt monterade.
Kontrollera att metallaxeln är korrekt låst.



Placera äggvispen direkt i huvudskålen, över motoraxeln.
Lägg på locket, lås det i rätt läge och ta bort pressen.



Miniskål: Placera miniskålen över den centrala spindeln inuti den stora skålen.



Även det lilla huvudbladet fästs på supporten och låses på plats genom att man vrider det aningen moturs.



Placera minibladet på motoraxeln i miniskålen.

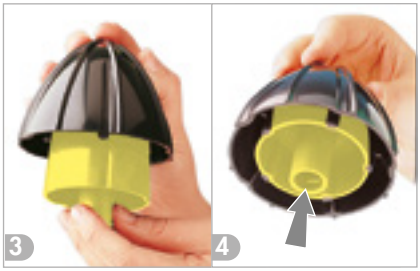


Placera locket ovanpå skålen och se till att det är helt platt, med matningsröret till vänster av handtaget. Vrid sedan moturs tills det klickas på plats.

Var försiktig när du hanterar blad och skivor eftersom dessa är mycket vassa.



Montera citruspressens korg på skålen och vrid moturs tills den låses på plats.



Välj konen beroende på storleken av **dina citrusfrukter. Den stora konen ska alltid slitsas på den lilla.**



Skjut konen över motoraxeln. Placera hävarmen i motsatt riktning av låssystemet och kläm fliken över skålens botten.



Placera frukten på konens topp och pressa försiktigt. Övertryck är onödigt och kan orsaka skada.



Sänk hävarmen, för att hålla frukten på plats, slå på maskinen och tryck lagom hårt på hävarmen tills all fruktsaft har pressats ut.



Stäng av maskinen innan du lyfter hävarmen, för att undvika stänk. Lätta försiktigt på trycket från tid till annan, för att pressa ut så mycket fruktsaft som möjligt.

Vid pressning av grapefrukt, lätta på trycket en aning ibland, för att pressa ut maximal mängd av fruktsaft.

BORTTAGNING AV SKÅLAR OCH TILLBEHÖR



Stoppa först motorn och ta bort locket genom att vrida det medurs.



Sedan kan du lyfta ut miniskålen, med minibladet kvar inuti den.



Ta försiktigt bort minibladet, innan du sätter ner miniskålen.



Ta försiktigt bort bladet, med kanten på säkert avstånd från bladen.



Ta sedan bort supporten genom att vrida den, med ett fast grepp på skivan. Skivan kan även lämnas fäst vid supporten för rengöring.



Förvaringslåda: För att garantera en säker förvaring av vassa blad, se till att tillbehören har placerats i rätt läge i förvaringslådan.

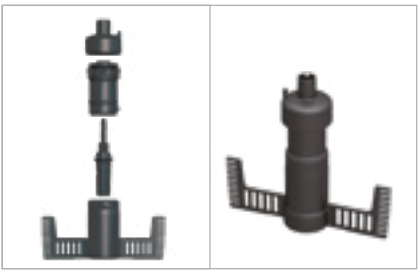
Koppla alltid ur apparaten innan rengöring.



Använd en mjuk svamp med varmt vatten och diskmedel för att rengöra tillbehören.



För att rengöra basen av det rostfria bladet och äggvispen, används en flaskborste.



Äggvispen kan demonteras för enkel rengöring. Försäkra dig om att alla delar monteras korrekt.



Motorenhet: Torkas av med en mjuk, fuktig trasa.

Du måste följa vissa regler för att undvika allvarlig skada av löstagbara delar:

- Diskmaskin: välj den lägsta temperatur (under 40°C / 100°F) och undvik torkningscykeln (i allmänhet över 60°C / 140°F).
- Handtvätt: låt inte delarna ligga i blöt i tvättmedel under en alltför lång period. Undvik slipande produkter (till exempel svinto, slipdynor).
- Rengöringsmedel: läs bruksanvisningen för att kontrollera rengöringsmedlets kompabilitet med plastföremål.

Blötlägg inte delarna. Torka av efter disk.

Var noga med att torka av de rostfria ståldelarna för att undvika oxidation. De påverkar inte kvaliteten av blad, skivor eller skålar.

Vissa livsmedel som morötter tenderar att missfärga plastmaterial. Den mesta missfärgningen kan tas bort genom att man gnuggar på ytan med en bit hushållspapper och lite vegetabilisk olja.

Hantera alltid blad och skivor med försiktighet, eftersom de är mycket vassa. Doppa aldrig motorenheten i vatten.



Använd aldrig handen för att pressa ner livsmedel i matningsröret.



För aldrig ner några redskap eller föremål i matningsröret förutom den medföljande pressen.



Försök aldrig att hacka ben (inte heller små sådana). Maskinen är inte avsedd för detta ändamål. Du kommer att allvarligt skada huvudbladet.



Vätskor: Fyll aldrig skålen till mer än en tredjedel. Vi rekommenderar att du fyller på skålen under toppen av den centrala spindeln.



Fasta ämnen: Fyll aldrig skålen till mer än två tredjedelar.



Ta alltid bort pressen från matningsröret vid vispning av äggvitor, eftersom dessa inte kommer att luftas korrekt med pressen på plats.



När man använder huvudskålen eller miniskålen, kan man tillsätta antingen vätskor eller andra ingredienser via matningsröret.



Locket måste frigöras innan man försöker att ta bort skålen. Om du inte kan få loss skålen, beror det på att du inte har frigjort locket.



Utöva aldrig för mycket tryck på pressen vid användning av skivorna. Motorn kommer i så fall att sakta ner och sedan stanna. Om detta inträffar, tryck på STOP-knappen och vänta en stund innan du startar apparaten igen.



Du kan skiva och riva under samma arbetsmoment utan att tömma skålen. Vänd helt enkelt skivan för skivning / rivning på andra hållet.



Vid små mängder kan man under samma arbetsmoment skiva, riva och göra en vinägrett eller majonnäs utan att tömma skålen. Placera helt enkelt miniskålen över grönsakerna i huvudskålen.



Håll den övre delen av bladet på ett säkert sätt, när du tippar ut skålens innehåll.

ENKELT

- AUTO-knapp: motorn anpassar sin hastighet efter aktuellt arbetsmoment.
- PULSE-knapp: för mer kontroll över slutresultatet. Detta är inställningen som du ska använda vid noggrann hackning eller mixning.
- Placera mjuk mat (till exempel kött, fisk eller mjuka ostar) i frysen under ett par minuter, för att göra dem mer fasta, innan hackning, rivning eller skivning av dem i matberedare.

OBS: Matprodukterna ska vara fasta, inte frysta!

PRAKTISKT

- Om du utför flera uppgifter i rad och inte vill spendera all tid på att diska, börja då beredningen i miniskålen och gå sedan vidare till den stora. Börja med de hårda, torra ingredienserna och avsluta med de flytande.
- Om apparaten börjar vibrera, ska du försiktigt tvätta och torka fotstativen, och kontrollera att du inte har överskridit den maximala kapacitet som framgår av sida 5.

MINISKÅL

- Miniskålen är idealisk för beredning av små mängder. Använd den för att hacka lök eller örter, köttfärs, eller vispa dip, salladsdressingar och majonnäs.
- Innan hackning av färska örter, kontrollera att både örter och skål är fullständigt rena och torra. Detta kommer att garantera bästa resultat. Örterna kommer också att hålla längre.
- Du kan använda miniskålen som ett serveringsfat, förutsatt att du kommer ihåg att först ta bort metallbladet!

HUVUDSKÅL

- Flytande ingredienser: fyll aldrig skålen med mer än en tredjedel av dess storlek.
- Fasta ingredienser: fyll aldrig skålen med mer än två tredjedelar av dess storlek.



METALLBLAD

- Vid beredning av stora mängder kött eller grönsaker, skär maten i bitar på 2 cm.
- Om du hackar kött eller fisk, använd PULSE-inställningen för att styra slutresultatet.
- För vegetabiliska puréer, skär de kokta grönsaker i stora bitar innan du lägger dem i skålen med metallbladet. Använd PULSE-inställningen först och byt sedan till kontinuerligt läge (AUTO) tills grönsakerna har önskad konsistens.



- Mjuka degar (brioche, choux bakverk, etc.): Magimixs matberedare arbetar enligt principen om snabb knådning. Deg knådas i 30 sekunder till 1 minut - den exakta tiden beror på mängden och typen av deg. Följ instruktionerna noggrant för varje recept.
- Normala degar: för snabbare resultat, låt degen jäsa eller resa sig vid (eller något över) rumstemperatur. Eftersom mjöl är mycket lätt, kan du ibland se ett moln av mjöl som lämnar skålen. För att undvika att detta händer, lägg till vätskan (vatten, mjölk, etc.) först när du har placerat alla andra ingredienser (salt, mjöl, smör, ägg, etc.) i skålen. Du kan sedan slå på din matberedare.
- Du kan lagra degen i frysen i upp till 2 månader, förutsatt att du förpackar den noggrant i plastfolie. Kom ihåg att ta ut den en dag före användning.

BLENDERMIX



- Soppor, pannkaksmet, cocktails: placera först metallbladet i skålen och lägg sedan i alla ingredienser. Därefter placeras mixerblandaren i skålen och du kan starta din matberedare.

ÄGGVISP

- Se till att skålen är ren och torr.
- Kom ihåg att ta bort pressen från locket för att släppa in tillräckligt med luft!
- Vispade äggvitor: för lättare äggvitor, använd rumstempererade ägg.
- Vispgrädde: använd inte fettfri eller fettsnål grädde, eftersom den inte kan vispas! Se till att den helfeta smeten eller vispgrädden som du använder är kyld.
- Placera matberedares skål i frysen under 10 minuter innan beredning. Om du kan få tag på det, tillsätt lite pulverstabilisator (till exempel Whip It) till grädden, eftersom detta kommer att hålla den stel under flera timmar i kylen.
- Håll ett vakande öga på grädden medan den vispas, för att undvika att den omvandlas till smör.



CITRUSPRESS

- Det finns 2 koner: en liten för citroner och lime samt en stor för apelsiner och grapefrukt.



Photography : Prise De Vue Production, Studio Crampont, Studio Péchart, Fotolia
Printed in France by Bezin Haller - Septembre 2022



This symbol means that this product should not be treated as regular household waste. It should be taken to a small domestic appliance recycling bank, where electrical and electronic goods can be recycled safety. Contact your local council or household waste recycling centre to find out where the nearest recycling bank is.

We reserve the right to alter at any time without notice the technical specifications of this appliance. None of the information contained in this document is of a contractual nature. Modifications may be made at any time.

© All rights reserved for all countries by Magimix.

réf : 461 233 - 09/22


STOP
AUTO
PULSE
Mini Plus
magimix






magimix®

www.magimix.com