



magimix®
www.magimix.com



אנו שומרים לעצמנו את הזכות לשנות את התכונות הטכניות של מכשיר זה בכל עת וללא צורך במתן התראה ו/או הודעה מוקדמת.
המידע המופיע במסמך זה אינו מחייב בכל צורה שהיא, והוא ניתן לשינוי בכל עת.
בכל הארצות. Magimix - כל הזכויות שמורות ל ©



- **בצק:** כשצריך לתת לבצק לתפוח או לנוח, כדאי שיעמוד בטמפרטורת הסביבה, כלומר - פושרת. ככה יתפח מהר יותר.
- קמח נוטה להתפזר, ולכן במתכונים מסוימים הוא מתעופף קצת מסביב. כדי למנוע את התופעה הזאת, שמים את כל המרכיבים (מלח, קמח, חמאה, ביצים וכו') בקערה, ולאחר מכן יוצקים עליהם את הנוזלים (מים, חלב וכו'), לפני שמתחילים ללוש.
- אפשר לאחסן בצק בקלות: עוטפים אותו בניילון נצמד ושמים אותו במקפיא (טוב עד חודשיים בערך). כשרוצים להשתמש בבצק הקפוא, צריך לזכור להוציא אותו מהמקפיא ערב קודם.

בלנדרמיקס



- **מרקים, בלילה (לקרפים, לחביתיות) קוקטיילים:** ממקמים את להב המתכת, שמים את כל המרכיבים בקערה. לאחר מכן מכניסים את ה'בלנדרמיקס' לתוך הקערה ומפעילים.

דיסקות

- **כדי לפרוס פירות וירקות ארוכים** (מלפפון, גזר, כרשה וכדומה) לפרוסות דקות, מכניסים את הירקות בצפיפות לתוך פתח ההזנה, וכך הם יישארו זקופים.
- **כדי לפרוס פירות וירקות קצרים או קטנים** (תותים, קיוו, צנוניות) לפרוסות דקות, צריך להכניס אותם אחד אחד לתוך פתח ההזנה.
- **כדי לגרר פירות וירקות ארוכים** (גזר, קישוא וכו') ואת הגבינה הקשה. מניחים אותם בשכיבה בפתח ההזנה.
- **פירות וירקות עגולים**, כגון עגבניות ותפוחי עץ, חותכים לשתיים או לארבע לפי הצורך.

מקצף



- הקערה צריכה להיות נקייה ויבשה.
- **נא לא לשכוח להוציא את הדחסן** מפתח ההזנה שבמכסה, כדי שהאוויר יוכל להיכנס בזמן ההכנה.
- **קצף ביצים נוקשה:** כדי שהקצף יהיה «נפוח» יותר, הביצים צריכות להיות בטמפרטורת החדר.
- **קצפת:** אין טעם להשתמש בשמנת דלת שומן, היא לא תהפוך לקצפת! צריך להשתמש אך ורק בשמנת לקצפת נוזלית (אחוז שומן גבוה), קרה מאוד. מכניסים את קערת הרובוט למקפיא, למשך 10 דקות, לפני שמתחילים בהכנה. שקית קטנה של מייצב קצפת (תכשיר בשם CHANTIFIX®) שמוסיפים לשמנת, מאפשרת לקצפת להחזיק מעמד בקירור במשך שעות אחדות. אנו ממליצים לעקוב אחר פעולת ההקצפה, כדי למנוע מהקצפת להפוך לחמאה (הקצפת יתר).

מסחטת הדרים

- שני חרוטים: הקטן עבור לימונים, הגדול עבור תפוחים, אשכוליות.



פשטות

- לחצן AUTO: המנוע מתאים את עצמו לעבודה המתבצעת.
- לחצן PULSE: נועד להעניק שליטה טובה יותר לגבי התוצאה הסופית. פונקציה שמאפשרת לטחון ולערבב בדיוקנות.
- כדי לזכות בתוצאה המיטבית בשעה שטוחנים, מרסקים או פורסים לפרוסות דקות מצרכים רכים (בשר, דג, גבינה עם קליפה רכה...), שימו אותם לכמה דקות במקפא, לפני שמכניסים אותם לרובוט. שימו לב: המצרכים צריכים להיות מוצקים, אך לא קפואים..

שימושיות

- על מנת למטב את השימוש ברובוט ולהפחית ככל האפשר את פעולות הניקוי: השתמשו תחילה בקערה הקטנה, ולאחר מכן בגדולה. מתחילים לעבד את המצרכים הקשים או היבשים, ורק אחר כך את המצרכים הנוזליים.
- אם המכשיר מתחיל לרטוט, מנקים את הרגליים ומנגבים אותן בקפידה; לחילופין יש לבדוק את הקיבולת המרבית בעמ' 4

קערה קטנה

- הקערה הקטנה אידיאלית עבור כמויות קטנות: כדי לטחון בצל, בשר, עשבי תיבול... כדי לערבל רטבים למתאבנים, להכין רוטב וינגרט ולמצק את המיונז.
- לפני שטוחנים עשבי תיבול טריים, צריך לוודא שהעשבים וגם הקערה נקיים ויבשים לגמרי. התוצאה תהיה טובה יותר, והעשבים יישמרו למשך זמן רב יותר.
- אפשר להשתמש בקערה הקטנה בתור מכל, כמובן שצריך להוציא קודם את הסכין ממתכת.

הקערה הגדולה

- **בשימוש עם נוזלים:** נא למלא את הקערה עד כדי 1/3 מנפחה ולא יותר.
- **בשימוש עם מוצקים:** נא למלא את הקערה עד כדי 2/3 מנפחה ולא יותר.



סכין מתכת

- **עבור כמויות גדולות,** חותכים את המצרכים כגון בשר, ירקות... לקוביות של 2 ס"מ.
- **בשר, דגים:** לטחינה של בשר או דגים, השתמשו בפונקציה PULSE כדי לשלוט טוב יותר בתוצאה הסופית.
- **מחית ירקות:** מכניסים את המצרכים המבושלים כשהם חתוכים לקוביות גדולות, לתוך הקערה, ומערבלים אותם בסכין המתכת. מתחילים בעבודה עם פונקציה PULSE, ולאחר מכן בהילוך רצוף (AUTO), עד שמקבלים את המרקם הרצוי.



בצקים גמישים (בצק שמרים, בצק עלים...): הרובוט של Magimix משתמש בעקרון הלישה הדינאמית. הלישה נמשכת בין דקה לשתי דקות. הלישה משתנה לפי הכמויות וסוגי הבצק. צריך להקפיד על ההוראות המובאות עבור כל מתכון.



יש לשחרר את המכסה בטרם תנסו להסיר את הקערה. במידה ולא תוכלו לשחרר את הקערה, הדבר נובע מכך שלא שחררתם קודם את המכסה.



בעת שימוש בקערה הראשית או קערת המיני, תוכלו להוסיף נוזלים או שאר רכיבים דרך צינור ההזנה.



תוכלו לפורר ולחתוך בפעולה אחת מבלי לרוקן את הקערה. פשוט הפכו את דיסקי החיתוך/גירוד.



אין להפעיל יותר מדי לחץ על הדוחפן בעת שימוש בדיסקים. במידה ותלחצו חזק מדי, המנוע יאט ולבסוף יעצר. במקרה כזה, לחצו על מקש Off והמתינו דקה בטרם תפעילו את המכשיר חזרה.



אחזו את הלהב בעת מזיגת תוכן הקערה.



עבור כמויות קטנות, תוכלו בפעולה אחת לחתוך, לפורר ולהכין רוטב לסלט או מיונז מבלי לרוקן את הקערה. פשוט מקמו את קערת המיני מעל הירקות בקערה הראשית (הערה: ב-Mini Plus בלבד).



אין להכניס כלים או חפצים כלשהם בצינור ההזנה.



אין להשתמש בידיים לדחيفת המזון מטה אל צינור ההזנה.



נוזלים: אין למלא את הקערה ביותר משליש מנפחה. אנו ממליצים למלאה מתחת לחלק העליון המרכזי



אין לנסות ולחתוך עצמות (אפילו עצמות קטנות), המכשיר לא נועד למטרה זו, נזק בלתי הפיך עלול להיגרם ללהב המתכת.



אין להשאיר את הדוחפן בצינור ההזנה בעת הקצפת חלבונים מאחר והם לא יאווירו כראוי.



מוצקים: אין למלא את הקערה ביותר משני שלישים מנפחה.

יש לנתק בכל פעם את המכשיר מהחשמל לפני הניקוי.



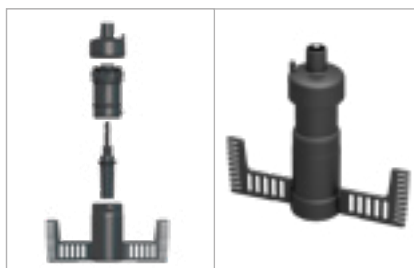
כדי לנקות את הבסיס של סכין המתכת ושל המטרפה, כדאי להשתמש במברשת בקבוקים.



כדאי לנקות את כל החלקים מיד לאחר השימוש, במים וסבון כלים.



המנוע: מנגבים במטלית רכה, לחה.



המטרפה מורכבת מ-4 חלקים; לאחר הניקוי, צריך לשים לב ולהרכיב אותם היטב.

- על מנת למנוע נזק חמור לחלקים הנשלפים, צריך לקיים את ההוראות הבאות:
- מדיח-כלים: בוחרים את הטמפרטורה המינימלית (40°C) ונמנעים מתכנית ייבוש (בדרך כלל 60°C).
- שטיפה ידנית: נא לא להשאיר את החלקים טובלים בחומר ניקוי במשך זמן רב מדי. נא להימנע משימוש בתכשירים משפשפים או שורטים (לדוגמה: פקקים מתכתיים).
- חומרי ניקוי: בדוק/י בהוראות השימוש את תאימותם לחלקים עשויים מפלסטיק.

נא לא להשאיר את המרכיבים רטובים. צריך לנגב אותם, אחרי ששוטפים אותם. כדאי לנגב היטב את החלקים העשויים פלדת אלחלד, כדי שלא יישארו עליהם כתמי חמצון. אלה אינם משנים במאומה את איכותם של הסכינים, הדיסקות, הקערות... ישנם מזונות – למשל הגזר – שצובעים פלסטיק; אפשר להפחית את הצבע, על ידי שימוש במגבת נייר ספוגה בשמן צמחי.

שימו לב: יש לגלות זהירות רבה כשנוגעים בסכינים ובדיסקות – הלהבים מושחזים וחדים מאוד.



נא לא לטבול את המנוע במים.



תוכלו כעת להרים את קערת המיני ולשמור על להב המיני בתוכה



הפסיקו את פעולת המנוע והסירו את המכסה ע"י סיבובו עם כיוון השעון.



הוציאו בזהירות את הלהב תוך אחיזה בקצוות הרחק מהלהבים



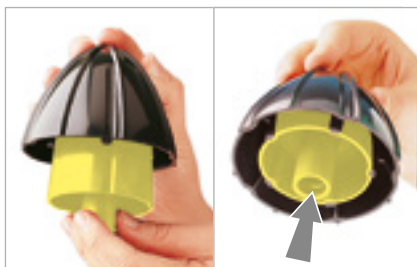
הוציאו בזהירות את להב המיני בטרם תניחו את קערת המיני.



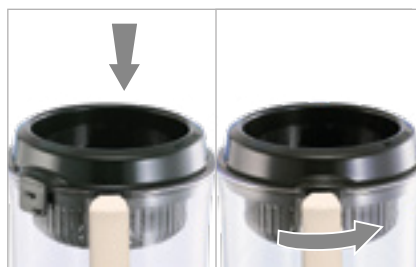
תיבה בטוחה לאחסון הלהבים.
האביזרים מאוחסנים בצורה מאוזנת במקומות נפרדים.



לאחר מכן, הוציאו את התמיכה תוך כדי סיבוב. אחזו ושמרו היטב על הדיסק. ניתן גם לקבע אותו על התמיכה לצורך ניקוי.



בוחרים את החרוט לפי גודל הפרי. **צריך להרכיב תמיד את החרוט הגדול מעל לחרוט הקטן.**



מניחים את המכסה על הקערה ומסובבים על הציר עד שהמכסה נכנס למקום המיועד לו וננעל.



שמים את הפרי מעל לחרוט ולוחצים קלות.



מרכיבים את החרוט על ציר המנוע. ממקמים את הזרוע המכסה מול נקודת הנעילה, ותופסים את הלשונית בתופסן שבתחתית הסלסלה.



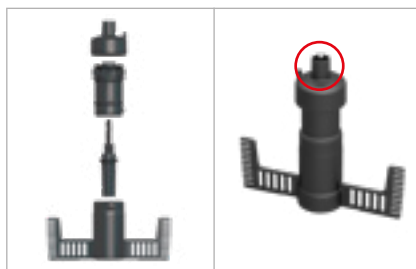
מפסיקים את פעולת המכשיר בסוף התהליך, לפני שמרימים את הזרוע, כדי שלא יותז מיץ.



מורידים את הזרוע למקומה. מפעילים את המכשיר, ולאחר מכן לוחצים קלות על הזרוע, עד למיצוי המיץ.



מקציף ביצים.
מקמו את מקציף הביצים ישירות בקערה על ציר המנוע.
מקמו את המכסה ונעלו אותו למקומו.



מטרפה לחלבונים: צריך להקפיד ולהרכיב את 4 החלקים. צריך לוודא שציר המתכת ממוקם במקום הנכון. הוא קצת קפיצי.



להב המתכת הקטנה גם מתאימה לתוך התמיכה וננעלת למקומה ע"י סיבוב קל שמאלה/נגד כיוון השעון.



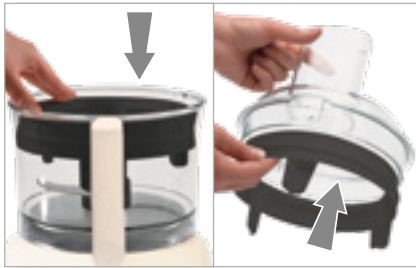
קערת מיני (בדגם Mini-Plus). התאימו את הציר המרכזי בתוך הקערה הגדולה.



וודאו שהמכסה נעול למקומו והפעילו את מנגנון הנעילה שבחלק העליון של הידית.



מקמו את האביזרים המורכבים על ציר המנוע בקערת המיני.



BlenderMix: בלנדרמיקס: ממקמים אותו בתוך הקערה, המצוידת בסכין המתכת.



להב מפלדת אל חלד.
מקמו את הלהב ישירות בקערה מעל ציר המנוע.
שימו את המכסה ונעלו אותו למקומו.



לגירוד.
מקמו את הדיסק כאשר להבי הגירוד שלו מופנים כלפי מעלה.



לחיתוך.
מקמו את הדיסק עם להב החיתוך כלפי מעלה.



הנמיכו את התמיכה בהתאמה עם הדיסק, לציר המנוע במרכז הקערה. הכניסו את המכסה ונעלו אותו למקומו.



דיסקים: ממקמים את הדיסק הרצוי על המארז, ומתקינים אותה על ידי סיבוב קל שמאלה – אין צורך ללחוץ.

יש להיזהר תמיד כשנוגעים בדיסקים ובסכינים, כי הם מושחזים וחדים מאוד.



הרכבת הקערה

לפני השימוש בפעם הראשונה, יש לשטוף היטב את המרכיבים (מלבד המנוע).



סובבו את הקערה נגד כיוון השעון ככל האפשר וודאו שתינעל למקומה. הידית תהיה כעת במרכז יחידת המנוע.



מקמו את הקערה על יחידת המנוע כאשר הידית מופנית כלפי הצד השמאלי.



מקמו את המכסה, הכניסו את צינור ההזנה בצד השמאלי של הידית.



מקמו את האביזר הרצוי בקערה (פרטים בעמוד הבא).

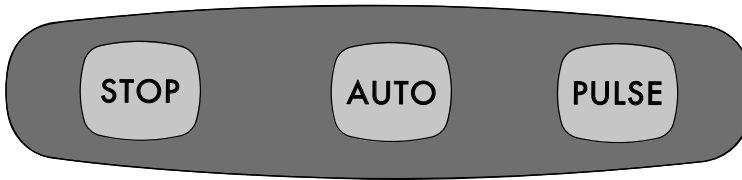
אזהרה

אבטחה כפולה: המכשיר לא יפעל, אלא כאשר הן הקערה והן המכסה סגורים היטב.

בשעה שלא משתמשים במכשיר, נא להשאיר את המכסה במצב שאינו סגור.



סובבו את המכסה נגד כיוון השעון עד שינעל למקומו בחלק העליון של הידית. מוט הבטיחות דחוס כעת ובא במגע עם המנוע.



STOP: לחצן מפסק של המכשיר.
AUTO: לחצן לפעולה רצופה, כדי להגיע למרקם הומוגני יותר. כדי לטחון, לערב ולערבב עד דק. ללוש, לטרוף חלבונים לקצף, לפרוס לפרוסות דקות ולרסק.
PULSE: לחצן לפעולה לסירוגין. המכשיר מפסיק לפעול באופן אוטומטי כשמרפים מהלחצן; כדי לטחון, לערבב באופן גס, או כדי לשלוט באופן מושלם בתחילת העבודה ובסופה. עבור מאכלים מסוימים (מחית, מרק...) מתחילים לערבב עם PULSE, ולאחר מכן ממשיכים לעבוד בהילוך רצוף.
 כך מתקבלת תערובת הומוגנית יותר.
 פעימה 1 = 1 לחיצה למשך 1 או 2 שניות על לחצן PULSE

נא לא לפתוח את המכסה לפני שלוחצים על הלחצן STOP.
המכשיר מצויד במנגנון הגנה תרמי, שעוצר את המנוע באופן אוטומטי, במידה של זרם חזק או בפעולה ממושכת מדיי.
לוחצים על הלחצן STOP, וממתינים שהמכשיר יתקרר לגמרי, ורק אז ממשיכים בעבודה.



קיבולת מרבית לעבודה

MINI PLUS	
בצק שמרים	0.4 ק"ג
בצק ללחם	0.4 ק"ג
בצק פריך	0.5 ק"ג
מרק סמין	0.6 ל'
בשר טחון	0.5 ק"ג
גזר	0.6 ק"ג
חלבונים להקצפה	2 עד 4

משקל כולל, הכמויות מחושבות עבור הקערה הראשית.





דיסקית חיתוך הניתנת להיפוך / דיסקית גירוד תמיכה (Reversible cutting disk / Support grinding disk)



דיסק גירוד 4 מ"מ ודיסק תמיכה (4 mm grinding disk and support disk)



מסחטת לחיצה עם זרוע למניעת התזה ו-2 קונוסים עבור פירות גדולים וקטנים (Pressing tool with a branch to prevent splashing and 2 cones for large and small fruits)



כף (Spoon)

להשתמש תחת השגחה* (Use under supervision*)



- ילדים בני 8 שנים לפחות, ואנשים שהיכולות הגופניות, התחושתיות, או המנטאליות שלהם פחותות, או שהם חסרי ניסיון או חסרי ידע מתאים, יכולים להשתמש במכשיר זה במידה שהם (הן) מצויים תחת השגחה מתאימה, או במידה שקיבלו הוראות לגבי השימוש במכשיר בביטחון מלא, ובמידה שהסיכונים הכרוכים בשימוש במכשיר הובנו כהלכה.
- מותר לילדים מגיל 8 שנים ואילך להשתמש במכשיר, בתנאי שהם נתונים תחת השגחה, או שקיבלו הוראות לגבי השימוש במכשיר בביטחון מלא, ושהם מבינים היטב את הסכנות הכרוכות בכך. אסור לילדים לנקות את המכשיר, או לעשות בו כל פעולת תחזוקה השמורה למשתמשים, אלא אם כן הם בני 8 שנים לפחות, ומצויים בהשגחת מבוגר. יש לשמור את המכשיר וכל החשמל שלו מחוץ להישג ידם של ילדים, שהם בני פחות מ-8 שנים.
- במידה שכל החשמל פגום, או שהמכשיר מקולקל, צריך להחליפו - נא לפנות ליצרן, לשירות הלקוחות שלו, או לאדם בעל המיומנות המתאימה, על מנת למנוע סכנה כלשהי.
- צריך תמיד לנתק את המכשיר משקע החשמל, אם משאירים אותו ללא השגחה, וכמו כן לפני הרכבה, פירוק או ניקוי.
- הדגמים המצופים כרום צריכים להיות מחוברים תמיד לשקע שיש לו הארקה, וצריך להשתמש בכלל ההזנה המקורי.
- נא לגעת בדיסקות ובסכינים בזהירות מרובה, מאחר שהם מושחזים וחותרים בקלות.
- נא לא להשתמש במכשיר תחת כיפת השמיים.
- מכשיר זה מיועד לשימוש ביתי בלבד.
- השימוש במקרים הבאים, אינו מכוסה על ידי האחריות: במטבחונים השמורים לעובדים בחנויות, במשרדים ובסביבות מקצועיות אחרות, בחוות, על ידי אורחים במלונות, במוטלים ובסביבות דומות בעלות אופי של מגורים, ובסביבות מהסוג של חדרי אירוח.

שמרו על הוראות הבטיחות שבידיכם מכשיר שמור לשימוש ביתי

הגנת הסביבה

סמל זה מורה על כך, שאין להשליך את המוצר הזה יחד עם האשפה הביתית. יש להביא את המכשיר למקום איסוף המותאם למחזור של ציוד חשמלי ואלקטרוני. כדי לוודא איפה נמצאים מקומות האיסוף, אפשר להתקשר לעירייה או לרשות המקומית לאיסוף הפסולת.



אופן השימוש

2.....	הוראות בטיחות.....
3.....	תיאור.....
4.....	קיבולת מרבית לעבודה.....
10 - 5.....	אביזרים.....
11.....	המלצות.....
13.....	טריקים ועצות.....





STOP

AUTO

PULSE

Le Mini Plus
AUTOMATIC

magimix

Mini Plus



magimix