

FR

EN

NL

DE

IT

ES

DA

NO

S

Spiral

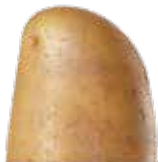
EXPERT



SPAGHETTI



TAGLIATELLE



FUSILLI



magimix®

FR

Nous nous réservons le droit de modifier à tout moment et sans préavis les caractéristiques techniques de cet appareil. Les informations figurant dans ce document ne sont pas contractuelles et peuvent être modifiées à tout moment.

© Tous droits réservés pour tous pays par Magimix.

EN

We reserve the right to change the technical features of this appliance at any time and without notice. The information contained in this document is not contractual and can be changed at any time.

© All rights reserved for all countries by Magimix.

NL

Wij behouden ons het recht voor de technische kenmerken van dit apparaat op elk moment en zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen. De in dit document vervatte informatie is niet contractueel en kan op elk moment gewijzigd worden.

© Alle rechten voor alle landen voorbehouden aan Magimix.

DE

Wir behalten uns das Recht vor, zu jeder Zeit und ohne Vorankündigung die technischen Eigenschaften dieses Gerätes zu ändern. Die in diesem Dokument enthaltenen Angaben sind nicht bindend und können jederzeit geändert werden.

© Alle Rechte für alle Länder vorbehalten durch Magimix.

IT

Ci riserviamo il diritto di modificare in qualsiasi momento e senza alcun preavviso le caratteristiche tecniche di questo apparecchio. Le informazioni contenute in questo documento non sono contrattuali e possono essere modificate in qualsiasi momento.

© Tutti i diritti riservati per tutti i paesi da Magimix

ES

Nos reservamos el derecho a modificar en cualquier momento y sin previo aviso las características técnicas de este aparato. La información incluida en este documento no es contractual y puede ser objeto de modificación en cualquier momento.

© Todos los derechos reservados por Magimix en todos los países

DA

Vi forbeholder os ret til at ændre maskinens tekniske specifikationer til enhver tid uden forudgående varsel. Informationerne i dette dokument er ikke kontraktligt bindende og kan til enhver tid ændres.

© Alle rettigheder i alle lande forbeholdt Magimix.

NO

Vi forbeholder oss retten til å endre apparatets tekniske egenskaper når som helst og uten forvarsel. Opplysningene som står i dette dokumentet er ikke bindende og kan endres når som helst.

© Alle rettigheter forbeholdt for alle land av Magimix.

S

Vi förbehåller oss rätten att när som helst och utan förvarning ändra apparatens tekniska egenskaper. Dokumentets informationer är inte bindande och kan när som helst förändras.

© Alla rättigheter i samtliga länder förbehålls Magimix.

Français	2
English	6
Nederlands	10
Deutsch	14
Italiano	18
Español	22
Dansk	26
Norsk	30
Svenska	34

Poussoir



Couvercle

3 Cônes



Support



Prolongateur



Cuve

Pour le Cook Expert, utilisez le programme ROBOT.

Lisez attentivement les consignes de sécurité indiquées dans le mode d'emploi de votre produit avant d'utiliser votre appareil et cet accessoire.

Les clés de la réussite pour des belles et longues spirales.

① Bien choisir les fruits et légumes

- Choisissez-les :
 - droits, à chair ferme
 - d'une longueur max de 10 cm
 - d'un diamètre de 3 à 6 cm
- Outre les classiques courgettes et carottes, de nombreux légumes peuvent être utilisés : concombre, betterave, panais, courge, navet, pomme de terre, patate douce, radis blanc, pomme, poire... Laissez aller votre gourmandise, votre créativité et vos envies !
- Les fruits et légumes à chair tendre tels que des tomates, kiwis ne sont pas conseillés.

② Être précis

- Coupez l'extrémité des légumes.
- Si vos légumes ne rentrent pas dans la goulotte, coupez-les en forme de cylindre.
- Centrez le légume dans le poussoir. La coupe sera plus belle.

③ Conseils d'utilisation

- Piquez fermement le légume sur les ailettes du poussoir.
- Poussez le légume jusqu'au cône. Mettez en marche.
Si le légume est trop lourd, placez-le au centre du cône, piquez fermement le poussoir sur le légume.
- Accompagnez le légume en appuyant de façon continue. Vous appuierez beaucoup plus fort pour une carotte que pour un concombre.
- Une fois le légume découpé, vous récupérez toujours :
 - 1- le talon sur les ailettes du poussoir
 - 2- le coeur du légume transformé en «tortiglioni» dans la cuve.



Enlevez la mini et la midi cuve de votre robot.



Positionnez le prolongateur sur l'axe.



Positionnez le support avec le seul cône choisi. Alignez le marquage ▽ à la poignée.



Placez la sécurité du couvercle dans l'encoche du support. Verrouillez l'ensemble.



Piquez fermement le légume dans les ailettes du poussoir.



Poussez le légume jusqu'au cône. Mettez en marche. Appuyez en continu.



Après chaque légume, arrêtez le robot. Otez le talon du poussoir.

Pour le Cook Expert, utilisez le programme ROBOT.



Manipulez les cônes avec précaution, les lames sont affûtées. N'introduisez jamais d'objet ou vos doigts dans la goulotte. Utilisez uniquement le poussoir prévu à cet effet.

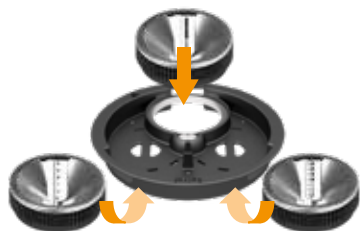
Nettoyez les pièces immédiatement après utilisation.
En séchant, les résidus de fruits/légumes sont plus difficiles à retirer.



Tous les éléments passent au lave-vaisselle.



Si besoin, utilisez une brosse pour les lames.



Les 3 cônes se rangent dans le support : 1 au dessus et 2 en dessous.



Le prolongateur se loge dans le support.

Application Magimix



- Retrouvez toutes les recettes Cook Expert et Robots, de Magimix et des internautes.
- Votez pour vos recettes préférées et ajoutez vos créations !
- Découvrez toutes nos astuces pour utiliser au mieux votre Cook Expert et Robots dans la rubrique questions – réponses.

www.magimix.com

Pusher



Lid

3 Cones



Cone holder



Support



Bowl

For the Cook Expert, use the FOODPROCESSOR programme.

Please read all the safety instructions in the user manual carefully before using your Magimix with this attachment.

① Choose your fruit and vegetables carefully

- Select them:
 - straight, with firm flesh
 - a maximum length of 10cm
 - a diameter between 3cm and 6cm
- You can spiralize a whole range of fruit and vegetables aside from the classic carrots and courgettes: cucumbers, beetroots, parsnips, squashes, potatoes, sweet potatoes, turnips, daikon radishes (mooli), apples and pears.
Let your creative spirit - and your taste buds - be your guide!
- Soft-fleshed fruit and vegetables such as tomatoes and kiwifruit are not recommended.

② Be precise!

- When topping and tailing your fruit and vegetables, cut them as straight as possible.
- If your fruit and vegetables are too large to fit in the feed tube, trim them to fit.
- Always securely attach the pusher to the centre of your fruit and vegetables. The spirals will be longer and more attractive.

③ Know your Spiral Expert!

- Push the vegetable firmly on the pusher.
- Put the vegetable into the feed tube. Switch on your Magimix.
If the vegetable is too heavy, place it in the feed tube, on the center of the cone, then attach it firmly to the pusher.
- Guide your vegetable down the feed tube by pushing firmly on the top of the pusher. You will need to press down far harder for a carrot than for a cucumber.
- In addition to the perfect spirals, you will also find:
 - 1 - the remains of the vegetable attached to the pusher
 - 2 - the spiralized core of the vegetable in the bowl.



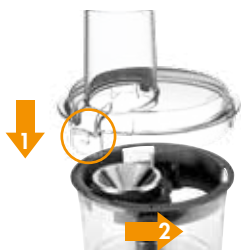
Remove the mini and midi bowls.



Fit the support onto the motor shaft.



Place the holder together with the selected cone. The ▽ mark should be facing the handle.



Place the lid so that the feed tube is over the cone. Lock into position.



Push the fruit/vegetable firmly onto the pusher.



Put the vegetable into the feed tube so that it reaches the cone. Switch on. Push continuously.



After each vegetable, switch off your Magimix. Remove the stub from the pusher.

For the Cook Expert, use the FOODPROCESSOR programme.



Always handle the cones with care, as the blades are very sharp. Never insert your fingers or any object other than the pusher, which is specifically designed for the Spiral Expert, into the feed tube.

Clean the parts immediately after use.
Once dry, fruit/vegetable residue is much harder to remove.



All the parts are dishwasher safe.



If needed, use a brush for the blades.



Store the three cones in the holder, one above and two below.



The support can also be stored in the cone holder.

Magimix app



- Join the Magimix community and find countless recipes to help inspire your creativity.
- Help others by rating and commenting on your favourite recipes. You can even add your own!
- Discover all our tips and tricks to help you get the most out of your Magimix in our Q&A section.

www.magimix.com

Duwer



Deksel

3 Kegels



Houder



Verlengstuk



Kom

Gebruik voor de Cook Expert het FOODPROCESSOR-programma.

Lees aandachtig de veiligheidsvoorschriften in de gebruiksaanwijzing voordat u uw apparaat en dit accessoire gaat gebruiken.

Volg deze tips voor mooi gesneden groente en fruit:

① Kies uw groente en fruit zorgvuldig

- Voor mooie en lange spiralen gebruikt u rechte groente met een diameter van min. 3 cm en max. 6 cm en met stevig vruchtvlies.
- Naast de klassieke wortels en courgettes kunnen ook tal van andere groentes worden gebruikt. Bijvoorbeeld: komkommer, rode biet, pastinaak, pompoen, aardappel, zoete aardappel, knolraap, rettich, appel en peer. Laat uw creativiteit en smaakgevoel de vrije loop. Het apparaat is niet geschikt voor groente en fruit met zacht vruchtvlies, zoals tomaten en kiwi's.

② Precisie

- Snijd het uiteinde van de groente zo recht mogelijk af.
- Als uw groentes niet in de invoerbuis passen, is het belangrijk om ze zo cilindervormig mogelijk te snijden.
- Plaats de groente in het midden van de duwer. Dit maakt het gemakkelijker in gebruik en zo worden de snijresultaten mooier.
- Blijf aanduwen om de groente goed te begeleiden.

③ Controle

- Zorg ervoor dat de groentes stevig aan de duwer zijn bevestigd.
- Start de machine pas nadat u de groente op de kegel hebt gezet.
- De benodigde druk op de duwer verschilt, afhankelijk van het gebruikte ingrediënt. Er moet meer druk gezet worden op een wortel dan op een komkommer.



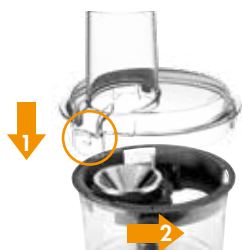
Verwijder de mini-kom en midi-kom van uw machine.



Zet het verlengstuk op de as.



Plaats de houder samen met de gekozen kegel. Het symbool ∇ moet op één lijn met de handgreep liggen.



Plaats de deksel met het blokkeerlipje in de opening van de houder. Vergrendel het geheel.



Duw het fruit of de groente op de duwer.



Plaats de duwer met daarin het fruit of de groente. Start het apparaat. Geef continue druk.



Schakel de machine uit en haal het overgebleven deel van de groente van de duwer.

Gebruik voor de Cook Expert het FOODPROCESSOR-programma.



Hanteer de kegels voorzichtig want de messen zijn scherp. Plaats nooit vingers of een voorwerp in de invoerbuis. Gebruik uitsluitend de hiervoor bestemde duwer.

Reinig de onderdelen direct na gebruik met water en afwasmiddel. Als groente- of fruitresten opdrogen zijn ze moeilijker te verwijderen.



Alle onderdelen zijn geschikt voor de vaatwasser.



Gebruik een afwasborstel voor optimale reiniging.



De drie kegels worden in de houder bewaard: één bovenop en twee aan de onderzijde.



Het verlengstuk plaatst u in de houder.

Magimix-app



- Laat u inspireren door recepten van Magimix en van gebruikers.
- Stem op uw favoriete recepten en voeg uw eigen creaties toe.
- Ontdek al onze tips voor optimaal gebruik van de Magimix machines in de rubriek 'Vragen en antwoorden'.

Stopfer



Deckel

3 Schneideinsätze



Halterung

Verlängerung



Schüssel

Beim Cook Expert das Programm ROBOT verwenden.

Lesen Sie die Sicherheitshinweise in der Bedienungsanleitung bitte aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät und sein Zubehör verwenden.

Erfolgsrezepte für besonders schöne und lange Gemüsenudeln.

① **Obst bzw. Gemüse sorgfältig auswählen**

- Am besten:
 - gerade und mit festem Fruchtfleisch
 - höchstens 10 cm lang
 - mit einem Durchmesser von 3 bis 6 cm
- Außer den Klassikern Zucchini und Möhren lassen sich zahlreiche Obst- und Gemüsesorten schneiden: Salatgurke, rote Bete, Pastinaken, Kürbis, weiße Rüben, Kartoffeln, Süßkartoffeln, Rettich, Äpfel, Birnen usw. Lassen Sie sich von Ihrer Kreativität und Ihren gastronomischen Vorlieben leiten!
- Obst und Gemüse mit weichem Fruchtfleisch – Tomaten, Kiwis usw. – eignet sich nicht.

② **Präzise vorgehen**

- Endstücke des Gemüses abschneiden.
- Wenn das Gemüse nicht in den Einfüllschacht passt, es zylinderförmig zuschneiden.
- Das Gemüse in der Mitte des Stopfers platzieren, damit der Schnitt perfekt gelingt.

③ **Anwendungstipps**

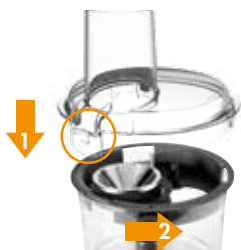
- Das Gemüse fest auf den Stopfer drücken.
- Das Gemüse bis zum Trichter einführen. Einschalten. Wenn das Gemüse zu schwer ist, es in der Mitte des Einsatzes platzieren und dann fest mit dem Stopfer auf das Gemüse drücken.
- Das Gemüse unter ständigem Drücken bis nach unten begleiten. Bei einer Möhre müssen Sie fester drücken als z. B. bei einer Salatgurke.
- Sobald das Gemüse geschnitten ist, erhalten Sie:
 - 1 - das Reststück am unteren Ende des Stopfers
 - 2 - die Gemüsenudeln in der Schüssel



Kleine und mittlere Schüssel herausnehmen.



Verlängerung auf die Antriebswelle setzen.



Deckel mit der Verriegelung über der Aussparung in der Halterung einsetzen. Verriegeln.



Halterung mit nur einem Schneideinsatz so einsetzen, dass die Markierung ∇ gegenüber dem Handgriff sitzt.



Gemüse fest auf den Stopfer drücken.



Gemüse bis zum Schneideinsatz einführen. Einschalten. Ununterbrochen drücken.



Nach jedem Gemüse das Gerät ausschalten. Das Reststück vom Stopfer entfernen.

Beim Cook Expert das Programm ROBOT verwenden.



Die Schneideinsätze vorsichtig handhaben, die Klingen sind scharf. Niemals einen Gegenstand oder die Finger in den Einfüllschacht stecken.

Ausschließlich den dafür vorgesehenen Stopfer verwenden.

Alle Teile gleich nach dem Gebrauch reinigen.
Getrocknete Obst- und Gemüsereste sind schwerer zu entfernen.



Alle Teile sind
spülmaschinengeeignet.



Die Klingen ggf. mit einer
Spülbürste reinigen.



Die 3 Schneideinsätze lassen
sich in der Halterung verstauein:
1 darauf und 2 darunter.



Die Verlängerung lässt sich in
der Halterung verstauein.

Magimix app



- Mit allen Rezepten für den Cook Expert und die anderen Küchenmaschinen von Magimix und Internet-Usern.
- Wählen Sie Ihre Lieblingsrezepte und fügen Sie Ihre eigenen Kreationen hinzu!
- Entdecken Sie unsere Tipps für den optimalen Gebrauch Ihres Cook Expert bzw. Ihrer Küchenmaschine in der Rubrik Fragen & Antworten.

Pressino



Coperchio

3 Coni



Supporto



Prolunga



Bacinella

Per il Cook Expert, utilizzare il programma ROBOT.

Leggere attentamente le istruzioni di sicurezza indicate nel libretto d'istruzioni prima di utilizzare il vostro apparecchio e i relativi accessori.

I consigli per ottenere spirali belle e lunghe.

① Scegliere con cura la frutta e la verdura

- Sceglierele:
 - diritte e con polpa soda
 - di una lunghezza massima di 10 cm
 - di un diametro da 3 a 6 cm
- Oltre alle classiche zucchine e carote, si possono utilizzare molte altre verdure: cetriolo, rape rosse, pastinaca, zucca, rapa, patate, patate americane, daikon, mela, pera...
Dai libero sfogo alla tua creatività e alla tua fantasia!
- Si sconsiglia di utilizzare frutta e verdura a polpa tenera come i pomodori o i kiwi.

② Essere precisi

- Tagliare le estremità delle verdure.
- Se le verdure non entrano nella tramoggia, tagliarle a forma di cilindro.
- Centrare bene le verdure nel pressino per ottenere un taglio più netto.

③ Consigli d'utilizzo

- Infilzare bene la verdura sulle alette del pressino.
- Spingerla fino al cono. Accendere l'apparecchio.
Se la verdura è troppo pesante, metterla bene al centro del cono e infilzare il pressino sulla verdura.
- Accompagnare la verdura premendo in modo continuo.
Dovrete premere molto più forte per una carota che per un cetriolo.
- Dopo aver tagliato la verdura, recuperate sempre:
 - 1- il fondo sulle alette del pressino
 - 2- il cuore della verdura trasformato in spirale nella bacinella.



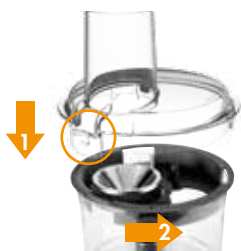
Togliere la bacinella piccola e media del vostro robot.



Posizionare la prolunga sull'asse.



Posizionare il supporto con il cono scelto. Allineare il segno ▽ sul manico.



Inserire la sicurezza del coperchio nella tacca del supporto. Bloccare il coperchio.



Infilzare a fondo la verdura nelle alette del pressino.



Spingere la verdura fino al cono. Avviare l'apparecchio. Premere in modo continuo.



Dopo ogni verdura, fermare il robot. Togliere il fondo della verdura dal pressino.

Per il Cook Expert, utilizzare il programma ROBOT.



Manipolare i coni con attenzione, le lame sono molto affilate. Non introdurre mai oggetti o le vostre dita nella tramoggia. Utilizzare unicamente il pressino previsto.

Pulire i pezzi subito dopo il loro utilizzo.

Quando i residui di frutta e di verdura si seccano sono più difficili da rimuovere.



Tutti gli elementi possono essere lavati in lavastoviglie.



Se necessario utilizzare una spazzola per le lame.



I 3 coni si sistemano nel supporto: 1 sopra e 2 sotto.



La prolunga si sistema nel supporto.

Applicazione Magimix



- Trova tutte le ricette Cook Expert e Robot di Magimix e degli internauti.
- Vota per le tue ricette preferite e aggiungi le tue creazioni personali!
- Scopri tutti i nostri trucchi per utilizzare il Cook Expert e Robot nel migliore dei modi nella rubrica domande – risposte.

Empujador



Tapa

3 Conos



Soporte



Prolongador



Cuba

En el Cook Expert, utilice el programa ROBOT.

Lea cuidadosamente las instrucciones de seguridad incluidas en el manual de instrucciones antes de utilizar su aparato y accesorios.

Las claves del éxito para obtener espirales bonitas y largas:

① Escoger bien las frutas y hortalizas

- Escójalas:
 - rectas y firmes
 - de una longitud máxima de 10 cm
 - de un diámetro de 3 a 6 cm
- Además de los típicos calabacines y zanahorias, también se pueden utilizar muchas otras verduras como pepinos, remolachas, chirivías, calabazas, nabos, patatas, boniatos, rábanos, manzanas, peras, etc.
¡Eche a volar su creatividad y sus deseos gastronómicos!
- No se aconseja utilizar las frutas y hortalizas poco firmes como los tomates o los kiwis.

② Hay que ser preciso

- Corte los extremos de las hortalizas.
- Si las hortalizas no caben en la tolva, córtelas en forma de cilindro.
- Coloque la hortaliza en el centro del empujador. El corte saldrá mejor.

③ Consejos de utilización

- Ensarte firmemente la hortaliza en las aletas del empujador.
- Empuje la hortaliza hasta el cono. Ponga en marcha el aparato. Si la hortaliza es demasiado pesada, colóquela en el centro del cono, ensarte la hortaliza en el empujador
- Acompañe la hortaliza apoyando continuamente. Hay que apoyar mucho más fuerte una zanahoria que un pepino.
- Una vez la hortaliza cortada, siempre obtendrá :
 - 1- el talón ensartado en las aletas del empujador
 - 2- el corazón de la hortaliza transformado en «tortiglioni» en la cuba.



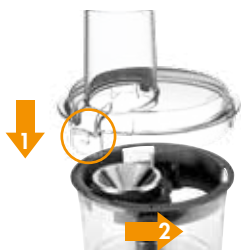
Retire la mini cuba y la cuba mediana del robot.



Coloque el prolongador en el eje.



Coloque el soporte con el único cono seleccionado. Haga coincidir la marca ∇ con el asa.



Haga coincidir la seguridad de la tapa en la ranura del soporte. Ajuste bien todos los elementos.



Ensarte firmemente la hortaliza en las aletas del empujador.



Empuje la verdura hasta el cono. Ponga en marcha. Presione continuamente.



Después de cada hortaliza, pare el robot y quite el talón del empujador.

En el Cook Expert, utilice el programa ROBOT.



Manipule los conos con precaución, las cuchillas están afiladas. Nunca introduzca un objeto ni sus dedos en la tolva. Utilice únicamente el empujador previsto para ello.

Limpie las piezas inmediatamente después de su uso. Al secar, los residuos de frutas/hortalizas son más difíciles de retirar



Todos los componentes pueden lavarse en el lavavajillas.



Si fuera necesario, utilice un cepillo para las cuchillas.



Los 3 conos se almacenan en el soporte: 1 arriba y 2 abajo.



El prolongador se guarda en el soporte.

Aplicación Magimix



- Usted podrá encontrar todas las recetas de Cook Expert y Robots, de Magimix y de los internautas.
- Vote por sus recetas favoritas e ¡incluya sus propias creaciones!
- Descubra todos nuestros trucos para utilizar mejor su Cook Expert y Robots en la sección preguntas y respuestas.

Nedstopper



Låg

3 Kegleindsatser



Holder

Forlængerstykke



Skål

Læs sikkerhedsforskrifterne i brugsanvisningen grundigt, inden maskinen og tilbehøret tages i brug.

Her er nøglen til succes med flotte, lange grøntsagsspiraler.

① Valg af frugter og grøntsager

- Vælg produkter, som er:
 - lige og faste
 - højst 10 cm lange
 - mellem 3 og 6 cm i diameter
- Ud over klassikere som squash og gulerod kan der bruges mange andre grøntsager: agurk, rødbede, pastinak, græskar, majroe, kartoffel, sød kartoffel, kinaradise, æble, pære m.fl. Lad din kreativitet udfolde sig efter smag og behag.
- Frugter og grøntsager med blødt kød som tomater og kiwi er ikke velegnede.

② Præcision

- Skær enderne af grøntsagerne.
- Skær dem i cylinderform, hvis de ikke kan komme ned i tragten.
- Centrér grøntsagen på nedstopperen. Så bliver resultatet pænere.

③ Brugsanvisning

- Tryk grøntsagen godt fast på nedstopperens ribber.
- Skub grøntsagen ned til kegleindsatsen. Start maskinen. Hvis grøntsagen er for tung, anbringes den midt i kegleindsatsen, og derefter trykkes nedstopperen godt fast på grøntsagen.
- Før grøntsagen ned med et konstant tryk. Der skal trykkes hårdere på en gulerod end på en agurk.
- Når grøntsagen er snittet færdig, vil der altid:
 - 1- sidde et endestykke tilbage på nedstopperens ribber
 - 2- ligge grøntsagsstrimler i skålen.



Tag mini- og midskålen op af foodprocessoren.



Sæt forlængerstykket på motorakslen.



Sæt holderen på med den valgte kegleindsats. Ret mærket ∇ ind efter håndtaget.



Drej låget, så sikkerhedstappen sidder i hakket på holderen og delene er låst.



Sæt grøntsagen godt fast i nedstopperens ribber.



Skub grøntsagen ned til kegleindsatsen. Start maskinen. Tryk fortsat ned.



Stands foodprocessoren efter hver grøntsag. Fjern endestykket fra nedstopperen.



Håndtér altid kegleindsatserne forsigtigt, skærene er nemlig skarpe.

Stik aldrig genstande eller fingrene ned i tragten.

Brug altid nedstopperen, der er beregnet til formålet.

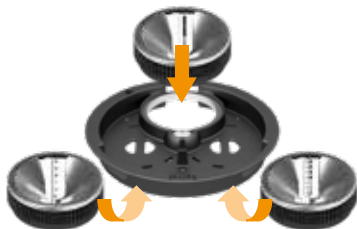
Vask delene straks efter brug.
Indtørrede rester af frugt og grønt er sværere at fjerne.



Alle dele kan vaskes i opvaskemaskine.



Brug om nødvendigt en børste til at rense skærene.



De 3 kegleindsatser opbevares i holderen: 1 på oversiden og 2 på undersiden.



Forlængeren opbevares i holderen.



- Se alle Magimix' og internetbrugernes opskrifter til foodprocessorer.
- Du kan stemme på dine favoritopskrifter og tilføje dine egne opskrifter.
- Se alle vores tips om, hvordan du får det bedste ud af din foodprocessor under spørgsmål og svar.

www.magimix.com

Nedstopper



Lokk

3 Kjegler



Underlag

Forlengelsesstykke



Beholder



Les nøye gjennom sikkerhetsforskriftene som står sin bruksanvisning før du bruker apparatet og dets tilbehør.

Tips for å lage fine og lange spiraler.

① Velg fruktene og grønnsakene omhyggelig

- Velg dem:
 - rette og faste
 - maks. 10 cm lange
 - med en diameter på mellom 3 og 6 cm
- Foruten squash og gulrøtter, kan mange ulike frukter og grønnsaker brukes: agurk, rødbete, pastinakk, gresskar, nepe, potet, søtpotet, vinterreddik, eple, pære..
- Nyt maten og la din kreativitet utfolde seg!
Bløte frukter og grønnsaker som tomater og kiwi anbefales ikke.

② Vær presis

- Skjær bort enden på grønnsakene.
- Hvis grønnsakene ikke kommer inn i påfyllingstrakten, kan du skjære dem i sylindrerform.
- Still grønnsaken midt på nedstopperen. Da blir resultatet finere.

③ Gode råd

- Stikk grønnsaken fast på nedstopperens blader.
- Dytt grønnsaken helt til kjeglen. Start apparatet.
Hvis grønnsaken er for tung: plasser den midt på kjeglen og stikk nedstopperen fast på grønnsaken.
- Hjelp grønnsaken ned ved å trykke kontinuerlig. Du må trykke mye fastere på en gulrot enn på en agurk.
- Når grønnsaken er kuttet, sitter du alltid igjen med:
 - 1 - endestykket på nedstopperens blader
 - 2 - grønnsakens midtparti, forvandlet til en «tortiglioni» i beholderen.



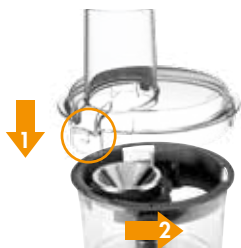
Ta den lille og den mellomstore beholderen ut av kjøkkenmaskinen.



Still forlengelsesstykket på spindelen.



Still underlaget på plass sammen med den ene kjeglen som er valgt. Still merket ▽ ovenfor håndtaket.



Still lokkets sikkerhetsinnretning i underlagets innsnitt. Lås det hele fast.



Stikk grønnsaken fast på nedstopperens blader.



Skyv grønnsaken helt til kjeglen. Start apparatet. Trykk kontinuerlig.



Stopp kjøkkenmaskinen etter hver grønnsak. Fjern endestykket fra nedstopperen.



Håndter kjeglene forsiktig, da knivene er skarpe. Stikk aldri en gjenstand eller fingrene ned i påfyllingstrakten. Bruk kun nedstopperen som er beregnet til dette.

Gjør ren delene rett etter bruk.

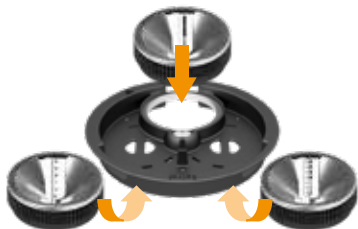
Når de tørker inn, blir frukt-/grønnsaksrestene vanskeligere å få bort.



Alle delene kan vaskes i oppvaskmaskin.



Bruk om nødvendig børste for å gjøre ren bladene.



De 3 kjeglene settes i underlaget: 1 over og 2 under.



Forlengelsesstykket settes inn i underlaget.



- Se alle kjøkkenmaskinoppskriftene. Oppskriftene er fra Magimix og fra internett.
- Stem for dine favorittoppskrifter og legg til selvkomponerte oppskrifter!
- Du kan se alle våre tips for å bruke din kjøkkenmaskin optimalt i avsnittet med spørsmål og svar.

www.magimix.com

Lock



Påmatare

3 Konor



Hållare



Förlängningsstav



Skål

Läs noggrant igenom alla säkerhetsföreskrifter i bruksanvisningen innan du börjar använda maskinen och dess tillsatser.

Hur du lyckas få fina och långa spiraler.

① Välj frukt och grönsaker noggrant

- Se till att de är:
 - raka och fasta
 - högst 10 cm långa
 - har en omkrets på mellan 3 och 6 cm
- Förutom klassiska grönsaker som squash och morötter kan du även köra mycket annat: gurka, rödbeta, palsternacka, pumpa, majrova, potatis, sötpotatis, rädisa, äpple, päron ... Våga vara en gourmand, bejaka din kreativitet och din aptit!
- Mjukare grönsaker som tomater och kiwi är inte att rekommendera.

② Var precis

- Skär av ändarna på grönsakerna.
- Om grönsakerna inte får plats i inmatningsröret skär du dem i mindre bitar.
- Placera grönsakerna mitt på påmataren skärnsnittet blir då finare.

③ Goda råd

- Sätt fast grönsaken ordentligt på påmatarens piggar.
- Kör ner grönsaken till konan. Starta maskinen.
Om grönsaken är för tung placerar du den i mitten av konan och stick ned påmataren ordentligt i grönsaken.
- Tryck hela tiden mot grönsaken.
Du måste trycka hårdare för en morot än en gurka.
- När grönsaken skurits tar du tillvara:
 - 1- kanten som sitter på påmatarens piggar
 - 2- grönsaken skuren i «tortiglioni» i skålen.



Ta bort lilla skålen och mellanskålen från din köksmaskin.



Placera förlängningsstaven på motoraxeln.



Sätt fast hållaren med vald kon. Se till att märkningen ▽ ligger i linje med handtaget.



Klicka fast locket på hållaren. Lås enheten.



Sätt fast grönsaken ordentligt på påmatarens piggar.



Kör ned grönsaken till konan. Starta. Tryck hela tiden.



Stanna maskinen mellan varje grönsak. Ta bort den bit som sitter på påmataren.



Hantera konorna med största försiktighet, bladen är mycket vassa. För aldrig in föremål eller fingrarna i inmatningsröret. Använd alltid den härtill avsedda påmataren.

Rengör delarna direkt efter användning. Grönsaks- och fruktrester som fått torka är svårare att få bort.



Alla delar kan maskindiskas.



Vid behov kan du använda en borste för att rengöra knivbladen.



De 3 konorna förvaras i hållaren: 1 överst och 2 undertill.



Förlängningsstycket får plats i hållaren.



- Se alla recepten från både Magimix och internet.
- Rösta på dina favoritrecept och lägg även till dina egna kreationer!
- Se alla våra tips om hur du på bästa sätt använder din maskin under rubriken Frågor och Svar.



magimix®