

Optimum
QUALITY YOU CAN TRUST

MAGICOOK PRO

AUSTRALIENS NR. 1 FÜR KÜCHENMASCHINEN UND KRÄUTERKOCHER



BEDIENUNGSANLEITUNG

HERZLICH WILLKOMMEN BEI IHRER NEUEN KÜCHENHILFE!	1
GRUNDFUNKTIONEN	2
SICHERHEIT AN ERSTER STELLE	3
ZUBEREITUNG (DECARBOXYLIERUNG)	4
ÖL FUNKTION	5
BUTTER-FUNKTION	6
TINKTUR-FUNKTION	7
GUMMIES (KAUGUMMI)	9
KAKAO-FUNKTION	10
ABGIESSEN UND AUFBEWAHRUNG	11
REINIGUNG	11
BEDIENFELD	12
PRODUKTSPEZIFIKATIONEN	13
TECHNISCHE SPEZIFIKATION	13
GARANTIE UND GEWÄHRLEISTUNGSBEDINGUNGEN (INTERNATIONAL)	14

HERZLICH WILLKOMMEN BEI IHRER NEUEN KÜCHENHILFE!

Herzlichen Glückwunsch zur Investition in den Magicook Pro. Ihr neuer Kräutertee- und Tinkturenzubereiter ist eines der vielseitigsten Geräte in der Küche. Sie werden sehr schnell feststellen, weshalb wir ihn als "Ihren neuen Küchenhelfer" bezeichnen. Der Magicook Pro ist alles, was Sie brauchen, um selbstgemachte Kräuteröle, Tinkturen und Buttersorten zu entwerfen. Zerkleinern, erhitzen und rühren Sie alle Kräuter, pflanzlichen oder medizinischen Zutaten mit einem einfachen Tastendruck.

Vom ersten Gebrauch an wird der Magicook Pro zu Ihrem "heimlichen Verbündeten", der Ihnen nicht nur dabei hilft, Aufgussöle, Aufgussbutter und Tinkturen zu entwerfen, sondern auch eine erstaunliche Auswahl an frischen, schmackhaften und nährstoffreichen Lebensmitteln, darunter:

Suppen, Getränke, Öle, Gummibärchen, Butter, Honig, Milchkaffee, Bienenwachs, Tinkturen und vieles mehr!

Für weitere Tipps, Tricks und Community-Posts vergessen Sie nicht, der Froothie Family-Gruppe auf Facebook beizutreten: www.facebook.com/groups/froothiefamily

**UM BESTE ERGEBNISSE ZU ERZIELEN UND UM IHRE SICHERHEIT
ZU GEWÄHRLEISTEN, LESEN SIE BITTE DIE ANWEISUNGEN IN
DIESER ANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH.**

GRUNDFUNKTIONEN

- Schließen Sie das Netzkabel unterhalb des Griffs am Sockel an und stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- Füllen Sie die Hauptkammer mit Zutaten und drücken Sie die obere Bedieneinheit fest an.
- Drücken Sie die Taste "CHOOSE", um durch die verfügbaren Optionen zu blättern.
- Sobald die gewünschte Option blinkt, drücken Sie die Starttaste, um die voreingestellten Zeit- und Temperatureinstellungen zu verwenden.
- Sie können auch Ihre eigenen Einstellungen für Zeit und Temperatur verwenden. Während die gewünschte Option blinkt, stellen Sie mit der Taste "Time" die gewünschte Zeit ein. Die Zeit wird mit jedem Tastendruck in 5-Minuten-Schritten erhöht. Die Zeitspanne reicht von 30 Minuten bis 12 Stunden.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit der Taste "Temp" ein. Die Temperatur erhöht sich in Ein-Grad-Schritten. Der Temperaturbereich reicht von -1 °C bis 120 °C (30° F bis 250° F).
- Sobald Sie Ihre individuellen Einstellungen vorgenommen haben, drücken Sie "START".
- Die Rührwerke des Geräts schalten sich automatisch ein, wenn 80 % der eingestellten Temperatur erreicht sind (außer bei der Dekarbonisierungseinstellung). Die Klängen schalten sich in regelmäßigen, gleichmäßigen Abständen ein.
- Auf dem Display wird die verbleibende Zeit heruntergezählt und das Gerät schaltet automatisch ab und zeigt "END" an.
- Um das Gerät jederzeit zu stoppen, halten Sie die Starttaste 3 Sekunden lang gedrückt.
- Im Inneren des Behälters sind MIN- und Max-Fülllinien markiert. Füllen Sie den Aufgussbehälter nicht unter oder über.
- VORSICHT!!! Der Inhalt und das Innere des Hauptbehälters sind unmittelbar nach dem Ausschalten und während des Betriebs des Geräts sehr heiß.
- Tauchen Sie weder den oberen noch den unteren Teil in Wasser ein.



ALLE RISIKEN, DIE SICH AUS DER VERWENDUNG DIESES GERÄTES ERGEBEN, LIEGEN IN IHRER ALLEINIGEN VERANTWORTUNG.



FÜR SCHÄDEN ODER VERLETZUNGEN, DIE DURCH DEN GEBRAUCH DIESES GERÄTS ENTSTEHEN LIEGT IN IHRER VERANTWORTUNG. DIES GILT AUCH FÜR VERLETZUNGEN ODER SCHÄDEN ODER NEGATIVE FOLGEN DURCH FEHLFUNKTIONEN ALLER TEILE DES GERÄTES. DIESE INFORMATIONEN ZU DEN BEHANDELTEN THEMEN. ES SOLLTE NICHT VERWENDET WERDEN ZUR BEHANDLUNG ODER DIAGNOSE VON KRANKHEITEN VERWENDET WERDEN. ALLE INFORMATIONEN / VERWEISE WERDEN NUR ZU INFORMATIONSZWECKEN ZUR VERFÜGUNG GESTELLT UND WERDEN VON KEINER MEDIZINISCHEN EINRICHTUNG ANERKANNT UND SIND NICHT HAFTBAR FÜR FÜR SPEZIELLE GESUNDHEITLICHE PROBLEME, ALLERGIEN, VERLETZUNGEN, NEGATIVE FOLGEN ODER SCHÄDEN IM ZUSAMMENHANG MIT DER VERWENDUNG DES INFUSORS ODER DEN IN DIESER ANLEITUNG ENTHALTENEN INFORMATIONEN. VERWENDUNG AUF EIGENE GEFAHR!!!

- Verwenden Sie das Gerät immer in einem gut belüfteten Bereich.
- Das Gerät und sein Inhalt sind während und nach dem Gebrauch HEISS.
- Nicht in der Nähe von Kindern betreiben. Lassen Sie Kinder das Gerät nicht bedienen.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht benutzt wird.
- Seien Sie in der Nähe der Mixerblätter vorsichtig. Der Motor ist stark und die Klingen sind scharf! Berühren Sie niemals die Klingen!
- Nehmen Sie den Aufsatz niemals während des Betriebs ab und vergewissern Sie sich, dass er fest sitzt, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- Verwenden Sie niemals feste Zutaten wie z. B. harte Butterstangen im Infusor - schmelzen Sie sie zuerst.
- Tauchen Sie niemals Teile in Wasser ein
- Infusor nicht unter- oder überfüllen
- Nicht im Freien betreiben
- Das Netzkabel darf nicht über die Kante der Arbeitsplatte oder des Tisches hinausragen. Lassen Sie das Netzkabel nicht auf heißen Oberflächen liegen.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb oder eingesteckt ist.
- Schalten Sie den Netzschalter aus, bevor Sie das Netzkabel abziehen, wenn das Gerät eine Fehlfunktion hat.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als die, für die es bestimmt ist.
- Überprüfen Sie vor dem Gebrauch immer alle Teile des Infusors und des Netzkabels auf Beschädigungen. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist.

ZUBEREITUNG (DECARBOXYLIERUNG)

Für Ihren Butterschmalz sollten Sie decarboxyliertes (dekariertes) Kraut verwenden, um die Wirkstoffe freizusetzen.

Das ist ein kompliziert klingender Name für ein einfaches Verfahren. Die Grundidee besteht darin, das Kraut 30-45 Minuten lang auf 115°C (240°F) zu erhitzen. Die einzige Schwierigkeit besteht darin, dass die Temperaturkontrolle entscheidend ist. Manche Leute verwenden ihren Backofen mit einem hochwertigen Thermometer. Der MagiCook Pro Infuser hat eine Entkohlungsfunktion, die für kleine Mengen gut funktioniert. Der Infuser erhitzt das Kraut auf die richtige Temperatur, und die Klängen drehen sich während des Entkohlungsprozesses nicht.

Wenn Sie eine größere Menge auf einmal zubereiten möchten, sollten Sie die Backofenmethode verwenden. Vergewissern Sie sich, dass Ihr Ofen auf die richtige Temperatur eingestellt ist. Legen Sie das Kraut in einer gleichmäßigen Schicht auf ein mit Pergamentpapier ausgelegtes Backblech, decken Sie es fest mit Alufolie ab und schieben Sie es auf die mittlere Schiene.

Sie brauchen keine Mühle zu verwenden. Zerkleinern Sie das Kraut einfach mit der Hand in etwa gleich große Stücke.

DECARB FUNCTION

Wie im Abschnitt über die Zubereitung beschrieben, müssen Sie das gesamte Kraut entkohlen, bevor Sie einen Aufguss zubereiten können.

Um eine kleine Menge - 14 Gramm oder weniger - zu entkohlen, verteilen Sie eine gleichmäßige Schicht von nicht mehr als einem halben Zentimeter Kraut auf dem Boden des Infusors. Drücken Sie auf "Wählen", bis "Entkohlen" blinkt, und stellen Sie dann Zeit und Temperatur ein, wie unter Grundlegende Bedienung beschrieben.

Sie können leicht Dutzende von Entkohlungsverfahren finden, aber die meisten stimmen darin überein, dass Ihre Temperatur zwischen 107°C (225°F) und 115°C (240°F) liegen sollte. Die Zeit sollte zwischen 30 und 45 Minuten liegen. Ein weiterer allgemeiner Konsens ist, dass beim Entkohlen am unteren Ende des Temperaturbereichs das Kräuteraroma erhalten bleibt, während beim Entkohlen am oberen Ende das Aroma minimiert wird.

Experimentieren Sie mit den Zeiten und Temperaturen, die für Sie am besten geeignet sind. Wenn Sie eine große Menge an Kräutern auf einmal entkohlen müssen, verwenden Sie die oben beschriebene Backofenmethode, aber stellen Sie sicher, dass Ihre Backofen-Einstellungen den richtigen Temperaturen entsprechen. Durch Überhitzung können Sie leicht eine ganze Charge von Kräutern ruinieren.

Bitte beachten Sie, dass die Mixerblätter in der Decarb-Einstellung nicht funktionieren. Es handelt sich um einen reinen Heizvorgang.

Für viele sind Ölaufgüsse und insbesondere Kokosnussöl-Aufgüsse das Mittel des täglichen Bedarfs. Ein Kokosnussöl-Aufguss ist sehr vielseitig. Die Öle eignen sich für jedes Lebensmittelrezept und zum Einreiben von Salben.

Kokosöl ist ein hervorragendes Öl, da es einen sehr hohen Gehalt an gesättigten Fettsäuren aufweist (90 % im Vergleich zu 60 % bei Butter). Die Wirkstoffe der Kräuter haben eine hohe Affinität zur Absorption durch gesättigte Fette. Das bedeutet, dass Sie leicht potente Mischungen herstellen oder viel weniger Kräuter für Ihre Aufgüsse verwenden können.

Lecithin ist der Hauptbestandteil von Kokosnussöl in Aufgüssen. Lecithin hilft bei der Aufnahme des Kräuteröls in die Darmwände und wird als Emulgator verwendet. Die kleinen Partikel in Ihrem Kräuteröl werden leichter absorbiert, wodurch es stärker und wirksamer wird. Sonnenblumenlecithin ist eine beliebte Sorte.

ANLEITUNG:

- Für eine 1/2 Portion - 14 g Kräuter in entkohltem Zustand mit 470-590 ml (2-2 1/2 Tassen) Kokosnussöl.
- Für eine ganze Portion - 28 g Kräuter in entkohltem Zustand mit 950-1180 ml Kokosöl.
- Verwenden Sie für beide Größen 15 ml (1 Esslöffel) Lecithin.

Das Gerät ist so eingestellt, dass es eine Stunde lang bei 70 °C (160 °F) läuft. Wenn die Temperatur 53°C (128 °F) erreicht, schalten sich die Mixerblätter in 20-Sekunden-Intervallen ein, während die Temperatur auf 70 °C (160 °F) weitergehen kann, und dann bis zum Ende des Zyklus. Sie können auch Ihre eigene Zeit und Temperatur einstellen. Wenn der Zyklus beendet ist, folgen Sie den Anweisungen im Abschnitt STRAINING in dieser Anleitung.

Wenn Sie noch keine Erfahrung mit Kokosöl-Infusionen haben, verwenden Sie zunächst sehr kleine Dosen und warten Sie lange (5 Stunden), um die Wirksamkeit wirklich beurteilen zu können. Kokosnussöl mit Lecithin kann sehr starke Aufgüsse ergeben. Sie können sich allmählich an das für Sie richtige Maß herantasten. Man kann es leicht übertreiben, und das ist eine unangenehme Erfahrung. Im Allgemeinen sind die hier gegebenen Hinweise ein guter Ausgangspunkt, aber wenn Sie ein wenig mit Zeit, Temperatur und Stärke experimentieren, werden Sie langfristig die besten Ergebnisse erzielen.

BUTTER-FUNKTION

Mit Kräutern infundierte Butter (infused butter) ist eine der Hauptstützen bei der Herstellung von Esswaren und ist wahrscheinlich immer noch das beliebteste infundierte Produkt. Wie bei Kokosnussöl sind es die gesättigten Fette in der Butter, die dafür sorgen, dass das Ganze funktioniert. Wenn du Butter magst und daran gewöhnt bist, sie in deinen Rezepten zu verwenden, wird dir die aufgegossene Butter gut gefallen.

ANWEISUNG:

- Für eine halbe Portion 14 g Kräuterpulver mit 470-590 ml (2-2 1/2 Tassen) ungesalzener Butter verwenden.
- Für eine ganze Portion 28 g Kräuter mit 950-1180 ml (4-5 Tassen) ungesalzener Butter verwenden.
- Verwenden Sie für beide Chargengrößen 15 ml (1 Esslöffel) Sonnenblumenlecithin.

Wenn Sie die voreingestellte Option Butter" verwenden, läuft das Gerät 2 Stunden lang bei 70°C (160 °F). Die Klängen werden in 20-Sekunden-Intervallen eingeschaltet, sobald die Temperatur 53 °C (128 °F) erreicht. Sie können auch Ihre eigene Zeit und Temperatur einstellen.

Wenn der Zyklus beendet ist, folgen Sie den Anweisungen im Abschnitt STRAINING in dieser Anleitung.

Viele Menschen bevorzugen die Verwendung von geklärter Butter oder Ghee anstelle von normaler ungesalzener Butter. Probieren Sie das unbedingt aus, wenn Sie mit den Ergebnissen bei der Verwendung von Butter nicht zufrieden sind.

Wenn Du neu im Umgang mit Esswaren bist, beginne mit wirklich kleinen Dosen und warte eine lange Zeit (5 Stunden) und arbeite Dich allmählich an ein angenehmes Maß heran. Es ist leicht, es mit Esswaren zu übertreiben, und das ist keine angenehme Erfahrung.

Es ist gut, mit allen Variablen zu experimentieren. Unsere Anleitung ist ein guter Ausgangspunkt, aber Du kannst einen besseren Geschmack oder eine bessere Wirksamkeit durch neue Einstellungen bei der Zeit, der Temperatur oder der Menge der hinzugefügten Kräuter entstehen lassen.

TINKTUR-FUNKTION

Tinkturen sind alkoholextrahierte pflanzliche Produkte. Die flüssige Kräutertinktur enthält einen hohen Gehalt an Wirkstoffen, die in den Alkohol ausgelaugt wurden, um eine Flüssigkeit zu bilden.

Tinkturen werden in der Regel eingenommen, indem der Anwender einige Tropfen der hochkonzentrierten Flüssigkeit unter die Zunge legt. Sie sind zu einer beliebten Alternative zum Rauchen geworden und werden häufig von medizinischen Anwendern verwendet, die das Produkt nicht rauchen möchten.

Tinkturen werden rasch vom Körper aufgenommen und wirken schnell. Die meisten Benutzer spüren die Wirkung schnell und sie hält in der Regel lange an.

Die Wirkstoffe in Tinkturen zersetzen sich schnell, wenn sie Hitze oder Licht ausgesetzt werden. Daher sollten Tinkturen in luftdichten, dunklen Behältern aufbewahrt und vor Hitze und Licht geschützt gelagert werden. Im Gegensatz zu anderen pflanzlichen Arzneimitteln haben Tinkturen keinen verräterischen Geruch.

GLYCERIN VS. ALKOHOLTINKTUREN

In den meisten Tinkturen ist Alkohol das Standardlösungsmittel. Alkohol ist ein effizientes Mittel, um die Wirkstoffe zu extrahieren, so dass Sie eine wirksame Tinktur erstellen können. Der Ethanolanteil im Alkohol erhöht die Geschwindigkeit der Absorption, was bedeutet, dass Sie die Wirkung schneller spüren werden.

Allerdings kann oder will nicht jeder Alkohol konsumieren. Glycerin ist eine gute Alternative für diejenigen, die Alkohol vermeiden wollen. Glycerin ist in vielen Lebensmitteln enthalten und kann völlig unbedenklich konsumiert werden. Es kann aus pflanzlichen oder tierischen Stoffen hergestellt werden, wobei viele Menschen Glycerin auf pflanzlicher Basis bevorzugen. Glycerin wird oft als Süßungsmittel betrachtet, und viele genießen einen leicht süßen Geschmack ihrer Tinktur.

Der Nachteil von Tinkturen auf Glycerinbasis liegt in ihrer Potenz. Im Vergleich zu Alkohol kann Glycerin nur etwa 1/3 der Wirkstoffe zurückhalten. Glycerintin-Tinkturen haben auch eine kürzere Haltbarkeit. Pflanzliches Glycerin kann ein Jahr lang gelagert werden, während Alkoholtinkturen bis zu 4 Jahre haltbar sind.



SICHERHEITSHINWEISE!! BEIM ERHITZEN VON ALKOHOL WERDEN LEICHT ENTZÜNDLICHE DÄMPFE FREIGESSETZT.

Bei der Herstellung von Tinkturen mit Ethanol-Alkohol dürfen Sie KEINE offene Flamme in der Nähe der Präparate, der Brühgruppe oder der fertigen Produkte haben. Wenn Sie Zweifel an der Erhitzung von Alkohol haben, verwenden Sie eine Methode ohne Erhitzung zur Herstellung Ihrer Tinktur. Es gibt zahlreiche Methoden und Rezepte im Internet. Benutzen Sie diese Funktion nur, wenn Sie es schon einmal gemacht haben und die damit verbundenen Risiken kennen. Bitte lesen Sie den Haftungsausschluss auf der mit #3 gekennzeichneten Seite im Sicherheitsbereich. Wir raten auch von der Verwendung von Alkohol ab und verweisen auf die Verwendung von Glycerin, da dies mit einem höheren Risiko verbunden ist.

Glycerin gilt als sicher beim Erhitzen, gehört aber immer noch zur Familie der Alkohole. Gehen Sie in der Nähe von Glycerin auch kein unnötiges Risiko mit offenen Flammen ein.

ANWEISUNG

Für eine 1/2 Charge-14 Gramm (1/2 oz) entkarbtetes Kraut mit 470-590ml (2-2 1/2) Tassen pflanzlichem Glycerin oder 95%igem Ethanolalkohol (150-190 proof).

Für eine ganze Charge-28 Gramm (1 oz) entkarbtetes Kraut mit 950-1180 ml (4-5 Tassen) pflanzlichem Glycerin oder 95%igem Ethanol-Alkohol.

Die voreingestellte Tinkturfunktion läuft 4 Stunden lang bei 70 °C (160 °F). Die Klängen schalten sich in 20-Sekunden-Intervallen ein und beginnen, wenn die Temperatur 53 °C (128 °F) erreicht. Sie können auch Ihre eigene Zeit und Temperatur einstellen.

Wenn der Zyklus beendet ist, befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt STRAINING in dieser Anleitung.

GUMMIES (KAUGUMMI)

Wenn Sie eine Tinktur hergestellt haben, können Sie sie zur Herstellung von Kräuterbonbons verwenden. Dies geschieht nicht im Infusor, sondern auf der Herdplatte. Hier sind die Arbeitsschritte.

Zutaten:

- 118 ml (1/2 Tasse) Kokosnussöl
- 118 ml (1/2 Tasse) Wasser
- 1 Päckchen Wackelpudding mit 168 Gramm (6 Unzen)
- 28 Gramm (1 Unze) Gelatine
- 15-17,5 ml (1/2 bis 1 Esslöffel) Kräutertinktur (wie immer sollten Sie mit der Menge des Kräuterprodukts experimentieren, die für Sie geeignet ist)
- Silikonformen

Vorgehensweise:

- Stellen Sie Ihren Herd auf mittlere Stufe.
- Kokosnussöl und Wasser in einem Topf auf den Herd stellen
- Kräftig umrühren, bis sich das Wasser und das Öl vermischt haben.
- Tinktur hinzufügen und weiter rühren
- Langsam die Götterspeise in die Mischung geben und rühren, während die Hitze allmählich auf mittlere Stufe erhöht wird.
- Wenn die Götterspeise vollständig eingemischt ist, langsam die Gelatine unter ständigem Rühren einrieseln lassen.
- Zu diesem Zeitpunkt sollte die Mischung ziemlich dick und zähflüssig sein.
- Gießen Sie die Mischung vorsichtig in die Silikonförmchen.
- Stellen Sie die Formen 20 Minuten lang in den Kühlschrank.
- Wenn Sie möchten, pudern Sie Ihre Gummis mit einer Zuckersorte Ihrer Wahl.

Aufgegossener Kakao ist immer köstlich und eignet sich hervorragend zum Aufgießen verschiedener Kräuter. Die Kräuter werden in die Kakaobutter eingelegt, die einen hohen Fettgehalt hat.

Die Grundidee besteht darin, die Kakaobutter mit dem Infusor zuzubereiten und dann das fertige Produkt in einem Doppelkocher zuzubereiten. Die Einstellung für den Aufguss beträgt 1 1/2 Stunden bei 80°C (180°F).

ANLEITUNGEN:

WAS SIE BRAUCHEN:

- Kräuterinfusor
- Double Boiler Pfanne
- Silikonformen oder flaches Blatt mit Wachspapier
- 28 Gramm (1 Unze) Kräuter
- 473 ml (2 Tassen) geschmolzene Kakaobutter (Lebensmittelqualität)
- 10 ml (2 Teelöffel) Lecithin (bevorzugt Sonnenblumen)
- 473 ml (2 Tassen) Kakaopulver
- 237 ml (1 Tasse) Honig
- 10 ml (2 Teelöffel) echter Vanilleextrakt
- 2,5 ml (1/2) Teelöffel Salz
- Geröstete Nüsse (optional)
- Geröstete Nüsse (optional)

Natürlich gibt es viele Variationen und Ergänzungen zu den oben genannten Zutaten, aber dies ist ein guter Anfang.

SCHRITTE:

- Geben Sie Ihr entkarbtetes Kraut, die geschmolzene Kakaobutter (es ist einfach, sie im Wasserbad zu schmelzen) und das Lecithin in den Infuser. Drücken Sie die Taste "chocolate" und lassen Sie das Gerät die vollen 1 1/2 Stunden laufen. Sie können die Zeit und Temperatur auch manuell einstellen.
- Gießen Sie den Aufguss ab, wie im Abschnitt "Abgießen und Aufbewahrung" in dieser Anleitung beschrieben.
- Geben Sie den Aufguss, den Honig, die Vanille und das Salz in den Doppelkocher und mischen Sie sie gut, während Sie sie erhitzen.
- Langsam und unter ständigem Rühren das Kakaopulver hinzufügen, bis es vollständig untergemischt ist. Die Mischung sollte ein "glänzendes" Aussehen haben.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Mischung gelangt! Decken Sie den Doppelkessel nicht ab, da sonst Kondenswasser in die Mischung gelangen kann.
- Zu diesem Zeitpunkt können Sie Extras wie Nüsse und Extrakte untermischen. Verwenden Sie eine kleine Menge des Extrakts (2, 5 ml; 1/2 Teelöffel).
- Sie können die Masse nun in Formen gießen oder flach auf ein Blech legen.
- Am besten ist es, die Masse zu gießen, wenn sie noch ziemlich warm ist.
- Stellen Sie die Formen oder das Blech für mindestens 1/2 Stunde in den Kühlschrank. Jetzt können Sie Ihre Schokolade in allen Rezepten, die Sie mögen, oder auch allein verwenden.

ABGIESSEN UND AUFBEWAHRUNG

Sie müssen alle Zubereitungen nach dem Vermischen und Erhitzen im Infusor abgießen (außer entkarbtem Kraut).

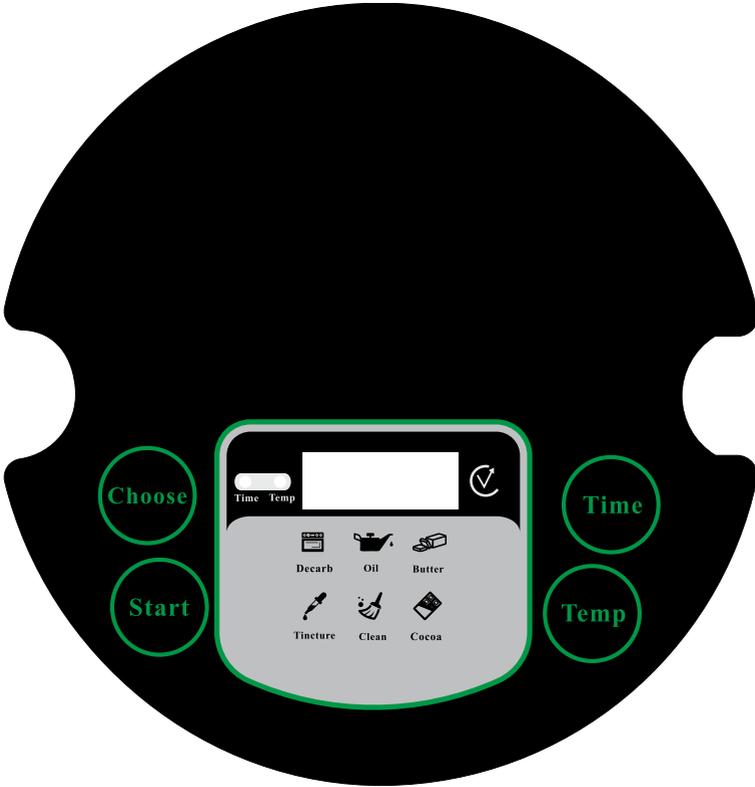
VORSICHT! Das Gerät und der Inhalt sind nach Beendigung des Aufgusses noch HEISS. Treffen Sie die üblichen Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit heißen Gegenständen. Wir empfehlen die Verwendung von Silikonhandschuhen, oder lassen Sie die Dinge einfach abkühlen, bevor Sie sie anfassen.

- Legen Sie eine Lage Mulltuch über ein Metallsieb, das in einen geeigneten Behälter (vorzugsweise Glas) abläuft.
- Gießen Sie die aufgegossenen Flüssigkeiten langsam durch das Mulltuch.
- Sie können einen weichen Spatel verwenden, um überschüssige Flüssigkeit vorsichtig herauszudrücken.
- Sobald der größte Teil der Flüssigkeit durch das Sehtuch abgeflossen ist, sammeln Sie das Sehtuch auf und drücken Sie die restliche Flüssigkeit vorsichtig aus.
- Es gibt zahlreiche Aufbewahrungsmöglichkeiten, von einer großen Glasschüssel bis hin zu kleinen Gläsern oder Gießformen, wie die, die im Lieferumfang Ihres Infusors enthalten ist.
- Im Allgemeinen sollten Sie Ihr Produkt im Kühlschrank aufbewahren.
- Tinkturen sollten in dunklen Flaschen an einem kühlen Ort aufbewahrt werden.

REINIGUNG

Tauchen Sie das Gerät NICHT in Wasser ein. Vor allem, wenn es an die Steckdose angeschlossen ist. Geben Sie KEINE Teile des Wasserkochers in die Spülmaschine. Reinigen Sie ihn nur von Hand und verwenden Sie die Reinigungsfunktion.

Spülen Sie die Kammer aus und füllen Sie sie zur Hälfte zwischen der MIN- und MAX-Linie mit Wasser. Fügen Sie etwas Spülmittel hinzu und setzen Sie den Aufsatz wieder auf. Wenn Sie die Reinigungsfunktion verwenden, schalten sich die Klingen alle 15 Sekunden ein, um zu rühren. Nach der Reinigung die Geräte mit einem Handtuch abtrocknen. CONTROL PANEL



PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

Produkt	Optimum Magicook Pro
Nennspannung	220-240V
Nennfrequenz	50-60Hz
Nennleistung	1000W
Heizleistung	850W
Mixleistung	150W
Kapazität	1.2L
Gewicht	2Kg
Produktabmessungen	205 x 150 x 310mm

TECHNISCHE SPEZIFIKATION



Nur für EU-Länder. Entsorgen Sie Elektrogeräte nicht mit dem Hausmüll! Gemäß der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte und in Übereinstimmung mit den nationalen Gesetzen müssen Elektrogeräte, die das Ende ihres Lebenszyklus erreicht haben getrennt gesammelt und einer umweltgerechten Wiederverwertung zugeführt werden.

GARANTIE UND GEWÄHRLEISTUNGSBEDINGUNGEN (INTERNATIONAL)

Diese wie unten aufgeführte Garantie deckt nur Vertriebshändler der Optimum-Geräteauswahl ab. Bitte kontaktieren Sie Ihren Vertriebshändler bezüglich der vollen Produktgarantie.

Wirksam ab 1. Januar 2014

1. Optimum® garantiert dafür, dass dieses Gerät in Materialien und Verarbeitung defektfrei ist und im Hausgebrauch für die Dauer von 2 Jahren und im kommerziellen Gebrauch für die Dauer von 12 Monaten ab Kaufdatum einwandfrei funktioniert, wenn es gemäß der begleitenden Bedienungsanleitung benutzt wird.
2. Alle Garantien, die über diesen Standard hinausgehen, werden als erweiterte Bedingungen vom Vertriebshändler angeboten und sind nur durch diesen Anbieter zu beanspruchen.
3. Defekte, die innerhalb dieser Herstellergarantiezeit, unter normaler Nutzung und Pflege auftreten, werden nur nach unserem Ermessen repariert oder ersetzt, falls der Vertriebshändler dazu nicht in der Lage ist. Dieses wird allein durch uns und ohne Berechnung von teilen erledigt. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf enthaltene oder gekaufte Zubehör. bei größeren Mängeln kann Ersatz wie von Ihrem Vertriebshändler bestimmt und nach dessen Ermessen angeboten werden.
4. Die Klängen und die Antriebsbuchse nutzen sich nur durch Misshandlung und Fehlbehandlung ab und sind daher nicht länger als 30 Tage ab Kaufdatum durch diese Garantie abgedeckt.
5. Falls die Reparatur der Ware unter die Garantie fällt und der Vertriebshändler die Reparatur nicht anbieten kann, ist der Kunde für die Rücksendungskosten des Produkts an Optimum® (oder den anerkannten Serviceanbieter) verantwortlich, sowie für die Kosten des Versands an den Kunden.
6. Während des Transits trägt der Eigentümer das Risiko, und weitere Schäden während des Transports sind nicht durch die Garantie abgedeckt.
7. Kunden sollten sicherstellen, dass das zurückgeschickte Produkt richtig verpackt ist, damit während des Transits keine Schäden daran auftreten. Fügen Sie, damit der Garantieanspruch bearbeitet werden kann, eine Erklärung der Probleme an. Optimum® nimmt keine Fehlersuche vor und repariert nur die wie von der Garantie abgedeckten beschriebenen Mängel.
8. Diese volle Garantie verfällt bei Misshandlung, Vernachlässigung, Unfall, Veränderung und Nichtbeachtung der Bedienungsanweisungen, oder falls das Produkt unnormalen oder extremen Bedingungen ausgesetzt wurde.
9. Kosmetische Veränderungen, die die Leistung nicht beeinträchtigen, wie etwa Verfärbungen von Produktteilen in den Händen des Nutzers oder die Auswirkungen von Scheuermitteln unterliegen nicht der Garantie und werden nicht als Defekte angesehen. Die Reinigung oder Entfernung von Lebensmittelprodukten, die aufgrund von Rückstandsbildung Schäden verursacht, ist nicht durch diese volle Garantie abgedeckt.
10. Diese Garantie deckt keine normalen Abnutzungserscheinungen am Produkt oder Teilen davon ab.
11. Diese Garantie deckt keine Defekte ab, die durch Unfälle, Fehlbedienung, Misshandlung, falsche Zusammensetzung oder Bedienung, Mangel an vernünftiger Vorsicht, unerlaubte Medikation, Verlust von Teilen, Stopfen oder versuchte Reparatur durch nicht von Optimum® autorisierte Personen entstanden sind.
12. Die Garantie gilt nicht, falls Schäden, Fehlfunktionen oder Mängel aus Veränderungen, Unfällen, Fehlbedienung, Brand, Spritzen, Fehleinstellungen der Bedienung, Verwendung an falscher Spannung, Stromquellen und Tauchen, Blitze, höhere Gewalt oder inkompatibles Zubehör, Aussetzen anormalen korrosiven Bedingungen oder Eindringen eines Insekts, Schädlings oder Fremdkörpers im Produkt resultieren.
13. Die Garantie deckt keinen Schaden ab, der den Produkten zugefügt wurde, indem die Maschine mit einer alternativen Stromquelle (solar, Inverter, Generator usw.) zugefügt wurde, und die Nutzung dieser Apparate, um Ihr Gerät zu betreiben, ist nicht zu empfehlen.
14. Sie müssen Ihren Kaufbeleg/Quittung als Nachweis des Erwerbs und des Kaufdatums aufheben. Der Kaufbeleg/die Quittung müssen vorgelegt werden, wenn diese Garantie in Anspruch genommen wird.
15. Falls die Quittung nicht vorgelegt wird, ist die Garantie ungültig. Das Verbrauchergesetz gestattet uns, einen vernünftigen Nachweis Ihres Erwerbs zu verlangen, um Garantieansprüche zu bedienen.
16. Diese Garantie impliziert, beabsichtigt oder mindert keine Verbraucherrechte, die im geregelten Verbraucherrecht aufgeführt und durchsetzbar sind. Jede Bedingung, die als erbraucherrechtswidrig befunden wird, wird alleinig ungültig, und alle weiteren Bedingungen behalten ihre Gültigkeit.

