

Οδηγίες χρήσης

Περιγραφή	2
Πίνακας ελεγχου	3
Μεγιστη χωρητικοτητα επεξεργασιας	3
Συναρμολογηση των δοχειων	4
Αποσυναρμολογηση των δοχειων	5
Στανταρ εξαρτηματα	6
Χρηση του μεταλλικου μαχαιριου	7
Χρηση του ζυμωτη	8
Χρηση του αυγοδαρτη	9
Χρηση των δισκων τριψματος / κοπης	10
Συμπληρωματικα εξαρτηματα	12
Χρηση λεμονοστυφτη	13
Χρηση φυγοκεντρικου αποχυμωτη	14
Χρηση των συμπληρωματικων δισκων	15
Χρηση του extra large στομιου εισοδου	16
Καθαρισμος	17
Χρησιμες συμβουλες	18
Συστασεις ασφαλειας	19
Τροπος αναγνωσης των συνταγων	20
Συνταγων	21
Ευρετηριο συνταγων	55

OFF

On

Pulse

Cuisine 5200
SYSTEME 5200
AUTOMATIC



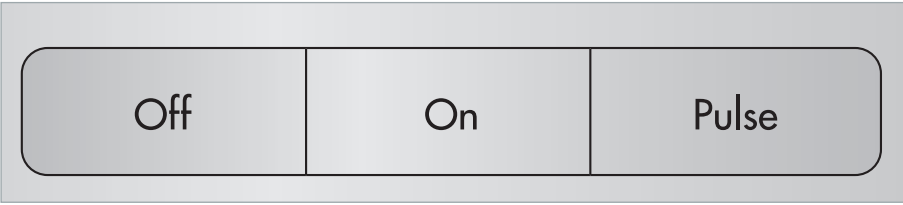
ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΤΙΣ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ (ΣΕΛ. 19)
ΠΡΙΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ



* Μόνο στα μοντέλα XL

(1) Τοποθετήστε σωστά το καλώδιο τροφοδοσίας στις εγκοπές που έχουν προβλεφθεί για το λόγο αυτό, κάτω από το μοτέρ για μεγαλύτερη σταθερότητα.



OFF (ΔΙΑΚΟΠΗ): πλήκτρο διακοπής λειτουργίας της συσκευής.

ON (ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ): πλήκτρο συνεχούς λειτουργίας για πιο ομοιογενή υφή. Για ψιλό κόψιμο, καλή ανάμειξη και ανακάτεμα. Για ζύμωμα, χτύπημα αυγών, κόψιμο και τρίψιμο.

PULSE (ΠΑΛΜΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ): πλήκτρο διακεκομμένης λειτουργίας. Η συσκευή σταματάει αυτόματα μόλις απελευθερώνετε το πλήκτρο, για ψιλό κόψιμο, ελαφριά ανάμειξη ή πλήρη έλεγχο του ξεκινήματος και της ολοκλήρωσης της επεξεργασίας..

Για ορισμένα μείγματα (πουρές, σούπα...) ξεκινήστε αναμειγνύοντας με pulse και στη συνέχεια θέστε τη συσκευή σε συνεχόμενη λειτουργία.

Θα εξασφαλίσετε έτσι ένα πιο ομοιογενές μείγμα.



Ποτέ μην απασφαλίζετε το καπάκι χωρίς να έχετε πατήσει προηγουμένως το πλήκτρο Διακοπής.

Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με διάταξη θερμικής προστασίας που σταματά αυτόματα το μοτέρ σε περίπτωση υπερφόρτωσης ή πολύ παρατεταμένης λειτουργίας.

Πίστετε το πλήκτρο «Διακοπή» και περιμένετε να κρυώσει εντελώς η συσκευή προτού τη θέσετε πάλι σε λειτουργία.

ΜΕΓΙΣΤΗ ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ

	C 3200	CS 4200	CS 5200
Ψωμί	600 g	1 kg	1,3 kg
Ζύμη μπριζέ	1 kg	1,4 kg	1,7 kg
Ζύμη για μπριός	500 g	850 g	1,1 kg
Κιμάς	750 g	1 kg	1,4 kg
Τρίψιμο / Κοπή	800 g	1 kg	1,4 kg
Ζωμοί και βελουτέ	1 l	1,3 l	1,8 l
Χτύπημα αυγών	2 έως 5	3 έως 6	3 έως 8

Χωρητικότητα για το κύριο δοχείο

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΔΟΧΕΙΩΝ

Πριν την 1^η χρήση, πλύντε προσεκτικά τα εξαρτήματα (εκτός από τη βάση μοτέρ).



Τοποθετήστε το δοχείο επάνω στη βάση του μοτέρ και περιστρέψτε το προς τα δεξιά για να ασφαλίσει.



Τοποθετήστε το δοχείο μεσαίου μεγέθους επάνω στον άξονα του μοτέρ, στο εσωτερικό του μεγάλου δοχείου.



Τοποθετήστε τον μίνι δοχείο επάνω στον άξονα του μοτέρ.



Τοποθετήστε το μαχαίρι του μίνι δοχείου επάνω στον άξονα του μοτέρ.



Τοποθετήστε το καπάκι επάνω στο δοχείο και ασφαλίστε το μέχρι να ακινητοποιηθεί.

Π Ρ Ο Σ Ο Χ Η

- Διπλή ασφάλεια: Η συσκευή δεν μπορεί να λειτουργήσει παρά μόνο όταν το δοχείο και το καπάκι είναι σωστά ασφαλισμένα.
- Κατά τις περιόδους που δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή, αφήνετε το καπάκι σε θέση μη ασφαλισμένη.



1 Απασφαλίστε το καπάκι του δοχείου και αφαιρέστε το.



3 Αφαιρέστε το μαχαίρι από το μίνι δοχείο.



4 Αφαιρέστε το μίνι δοχείο.



5 Αφαιρέστε το δοχείο μεσαίου μεγέθους πιάνοντάς το από το χείλος.



6 Περιστρέψτε το δοχείο προς τα αριστερά για να απασφαλίσει. Τώρα μπορείτε να αφαιρέσετε το δοχείο.

Π Ρ Ο Σ Ο Χ Η

- Να χειρίζεστε πάντα τους μεταλλικούς δίσκους και μαχαίρια με προσοχή: είναι πολύ κοφτερά.
- Ποτέ μην απασφαλίσετε το καπάκι χωρίς να έχετε πιάσει προηγουμένως το πλήκτρο «Διακοπής». Εάν το δοχείο δεν απασφαλίζει, βεβαιωθείτε ότι το καπάκι έχει απασφαλίσει.



Μίνι δοχείο: εξοπλισμένο με μεταλλικό μαχαίρι για ανάμειξη, ψιλό κόψιμο, ανακάτεμα, χτύπημα... μικρών ποσοτήτων μείγματος ή βρεφικής τροφής.



Δοχείο μεσαίου μεγέθους: πρακτικό και εύκολο στο καθάρισμα, ειδικό για τρίψιμο και κόψιμο σε φέτες φρούτων, λαχανικών και τυριού.



Μεταλλικό μαχαίρι: χρησιμοποιείται στο μεγάλο δοχείο για να ανάμειξη, ψιλό κόψιμο, ανακάτεμα, χτύπημα, κονιορτοποίηση υλικών...



Ζυμωτής: χρησιμοποιείται στο μεγάλο δοχείο για ζύμωμα ζυμαριών που φουσκώνουν και ζυμαριών χωρίς μαγιά. Σημείωση: το μοντέλο compact δεν είναι εξοπλισμένο με καπάκι.



Δίσκοι: χρησιμοποιούνται στο δοχείο μεσαίου μεγέθους ή στο μεγάλο δοχείο. Τουλάχιστον 2 δίσκοι* για τριβή και κοπή φρούτων, λαχανικών και τυριών διαφορετικού πάχους (2 έως 4 mm).

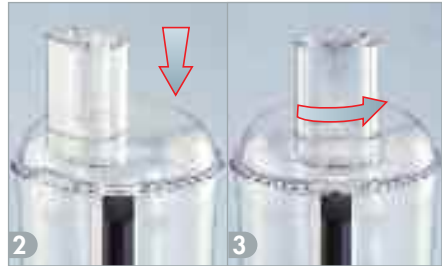


Αυγοδάρτες: χρησιμοποιούνται στο μεγάλο δοχείο για να χτυπήσετε κρέμα γάλακτος ή αυγά, για την παρασκευή μαρέγκας, μους, σουφλέ...

*ανάλογα το μοντέλο



1 Τοποθετήστε το μεταλλικό μαχαίρι επάνω στον άξονα του μοτέρ. Τοποθετείται στο βάθος του δοχείου.



2 Τοποθετήστε τα υλικά μέσα στο δοχείο. Τοποθετήστε το καπάκι και ασφαλίστε το μέχρι να ακινητοποιηθεί.



Ψιλό κόψιμο: κρέας, ψάρι και βότανα σε pulse ή συνεχή λειτουργία.



Ανάμειξη: σούπες, βελουτέ, πουρέδες, ζύμη για κρέπες... Αφήστε να περιστραφεί για 1 έως 4 λεπτά.



Ανακάτεμα: μείγματα για γλυκά, μιλκ-σέικ, κοκτέιλ... Αφήστε να περιστραφεί για 1 έως 4 λεπτά.



Χτύπημα σάλτσας, θρυμματισμός πάγου, κονιορτοποίηση σοκολάτας, ζάχαρης... σε συνεχή λειτουργία.



Προσοχή, το μεταλλικό μαχαίρι είναι πολύ κοφτερό. Πιάνετε το πάντα από το κεντρικό τμήμα.

Κρατάτε το πάνω μέρος του μαχαιριού όταν ρίχνετε το περιεχόμενο του δοχείου.



1 Τοποθετήστε το ζυμωτή επάνω στον άξονα του μοτέρ. Τοποθετείται στο βάθος του δοχείου.



2 3 Τοποθετήστε το καπάκι και ασφαλίστε το μέχρι να ακινητοποιηθεί.



4 5 Οδηγίες χρήσης: τοποθετήστε τα στερεά υλικά. Πιέστε στο πλήκτρο «Λειτουργία». Προσθέστε τα υγρά από το στόμιο.



6 7 Ο ζυμωτής επιτρέπει επίσης το ανακάτεμα χωρίς να αναμιγνύονται τα κομματάκια σοκολάτας, τα σταφύλια...



Ζυμώνει ζύμες που φουσκώνουν με βάση τη μαγιά: ψωμί, μπριός...



Ζυμώνει ζύμες χωρίς μαγιά: ζύμη μπριζέ, ζύμη σαμπλέ, ζύμη για πίτσα...

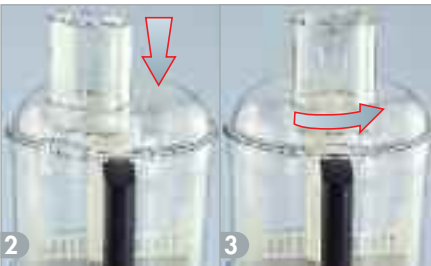
Μην ξεπερνάτε τις συστατώμενες στη σελίδα 20 ποσότητες.
Χρησιμοποιήστε τη σπάτουλα για να σπρώξετε το αλεύρι εάν χρειαστεί.



Ο αυγοδάρτης αποτελείται από 3 μέρη, φροντίστε να τα συναρμολογήσετε σωστά. Βεβαιωθείτε ότι ο μεταλλικός άξονας έχει εισέλθει σωστά.



1 Τοποθετήστε τον αυγοδάρτη επάνω στον άξονα του μοτέρ. Τοποθετείται στο βάθος του δοχείου.



2 3 Τοποθετήστε το καπάκι και ασφαλίστε το μέχρι να ακινητοποιηθεί.



Αφαιρέστε τον ωθητήρα από το στόμιο για να χτυπήσετε τα ασπράδια διότι διαφορετικά δεν εξασφαλίζεται το επιθυμητό αποτέλεσμα.



Αυγά μαρέγκα: Ρίξτε τα ασπράδια στο δοχείο. Προσθέστε μια πρέζα αλάτι, αφαιρέστε τον ωθητήρα. Αφήστε τον αυγοδάρτη να λειτουργήσει συνεχόμενα για τουλάχιστον 5 έως 10 λεπτά.



Κρέμα σαντιγί: τοποθετήστε τα υλικά για 1 ώρα στο ψυγείο. Αδειάστε την κρέμα γάλακτος στο δοχείο. Αφαιρέστε τον ωθητήρα. Αφήστε να λειτουργήσει συνεχόμενα για 8-10 λεπτά.

Ο αυγοδάρτης είναι ένα αποκλειστικό εργαλείο που αναπτύχθηκε από την Magimix: τα ασπράδια ανεβαίνουν προοδευτικά για ένα πιο πυκνό και αφράτο αποτέλεσμα.

ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΔΙΣΚΩΝ ΤΡΙΨΙΜΑΤΟΣ / ΚΟΠΗΣ

Σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε τους δίσκους στο δοχείο μεσαίου μεγέθους.



1 Τοποθετήστε την προέκταση πάνω στον άξονα του μοτέρ.



2 Δίσκοι κοπής/τριψίματος: η λειτουργία αναγράφεται ανάγλυφη στο δίσκο. R/G4: δίσκος τριψίματος 4 mm, E/S 2: δίσκος κοπής 2 mm.



3 Τοποθετήστε το δίσκο της επιλογής σας με την ένδειξη λειτουργίας και πάχους στο επάνω μέρος.



4 Τοποθετήστε το δίσκο επάνω στην προέκταση. Περιστρέψτε τον έτσι ώστε να εισέλθει άριστα. Τοποθετείται σε 2 χρόνους.



Για τους δίσκους μιας όψης, φροντίστε να μην τοποθετήσετε το δίσκο ανάποδα.

Π Ρ Ο Σ Ο Χ Η

- Να χειρίζεστε πάντα τους δίσκους με προσοχή: οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές.
- Μην βάζετε ποτέ αντικείμενα ή τα δάχτυλά σας στο στόμιο. Χρησιμοποιείτε μόνο τον ωθητήρα που προβλέπεται γι αυτό.



Τρίψιμο: τοποθετήστε τα λαχανικά ή τα φρούτα ξαπλωμένα για πιο μακριά κομμάτια..



Τοποθετήστε τη γραβιέρα όρθια γεμίζοντας το στόμιο.



Κοπή: τοποθετήστε τα μακριά λαχανικά και φρούτα (καρότα, πράσα...) όρθια γεμίζοντας το στόμιο.



“Όσο για τα στρογγυλά φρούτα και λαχανικά (ντομάτες, μήλα...) κόψτε τα στα 2 αν χρειάζεται.



Λάχανο: τυλίξτε τα φύλλα το ένα μέσα στο άλλο αφού πρώτα αφαιρέσετε το κοτσάνι.



Πιπεριές: κόψτε τις άκρες, χαράξτε τις κατά μήκος και στη συνέχεια τυλίξτε τις γύρω από τον εαυτό τους.

Θα υπάρχει πάντα μια μικρή ποσότητα από υπολειμμάτων φρούτων και λαχανικών στο δίσκο. Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό.

ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑΤΙΚΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Τα εξαρτήματα που περιλαμβάνονται στη συσκευασία ποικίλλουν ανάλογα το μοντέλο.



Λεμονοστύφτης με βραχίονα καπάκι και 2 κώνους: επιτρέπει το γρήγορο στύψιμο χυμού χωρίς κουκούτσια και με ακριβώς όση πούλπα χρειάζεται.



Φυγοκεντρικός αποχυμωτής από ανοξείδωτο ασάλι: επιτρέπει την εξαγωγή χυμού από τα περισσότερα φρούτα και λαχανικά.



Πατάτες/μπαστουνάκια: επιτρέπει το κόψιμο πατάτας για τηγάνισμα και φρούτων και λαχανικών σε μπαστουνάκια.

Ζουλιέν: ιδανικό για το κόψιμο λαχανικών σε πολύ λεπτά μπαστουνάκια.



Τρίφτης παρμεζάνας/σοκολάτας: ιδανικό για το τρίψιμο παρμεζάνας και σοκολάτας (όχι κουβερτούρας).



Δίσκος κοπής 6 mm: επιτρέπει το κόψιμο φρούτων και λαχανικών σε χοντρές φέτες.

Τρίφτης 6 mm: επιτρέπει το τρίψιμο φρούτων και λαχανικών για πιο χοντρό τρίψιμο.



Extra-large στόμιο: επιτρέπει το τρίψιμο ή το κόψιμο φρούτων και λαχανικών ολόκληρων ή σε μεγάλα κομμάτια για κοπή επαγγελματικής ποιότητας.



Βάλτε το καλάθι του λεμονοστύφτη πάνω στο δοχείο και περιστρέψτε το μέχρι να ακινητοποιηθεί.



Επιλέξτε τον κώνο ανάλογα με το μέγεθος των εσπεριδοειδών σας. Ο μεγάλος κώνος πρέπει πάντα να στερεώνεται πάνω στον μικρό κώνο.



Τοποθετήστε τον κώνο στον άξονα του κινητήρα. Τοποθετήστε το βραχίονα καπάκι απέναντι από το σημείο ακινητοποίησης και στερεώστε το γλωσσίδι στον πυθμένα του καλαθιού.



Τοποθετήστε το φρούτο στον κώνο πιέζοντας ελαφρώς.



Κατεβάστε το βραχίονα. Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία, στη συνέχεια πιέστε απαλά το βραχίονα μέχρι να βγει όλος ο χυμός.



Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας στο τέλος του στυψίματος, πριν σηκώσετε το βραχίονα, για να αποφύγετε κάθε πιτσιλισμα.

Για τα γκρέιπφρουτ, χαλαρώνετε λίγο την πίεση κάπου κάπου για καλύτερη εξαγωγή του χυμού.

Για την τοποθέτηση, ανατρέξτε στη χρήση των δίσκων σελίδα 12.



Δίσκος για πατάτες/μπαστουνάκια: για το κόψιμο πατάτας για τηγάνισμα, τοποθετήστε τις πατάτες ξαπλωτά στο στόμιο.



Για το κόψιμο λαχανικών ή φρούτων σε μπαστουνάκια, τοποθετήστε τα ξαπλωτά κατά μήκος.



Δίσκος Ζουλιέν: για το κόψιμο λαχανικών σε πολύ λεπτά μπαστουνάκια, τοποθετήστε τα λαχανικά ξαπλωτά κατά μήκος.



Τρίφτης παρμεζάνας / σοκολάτας: για το τρίψιμο παρμεζάνας ή σοκολάτας, τοποθετήστε τα όρθια στο στόμιο.



Δίσκος κοπής 6 mm: τοποθετήστε τα φρούτα και τα λαχανικά όρθια ή κομμένα στα 2 στο στόμιο.



Δίσκος τριψίματος 6 mm: τοποθετήστε τα φρούτα και τα λαχανικά ξαπλωτά στο στόμιο.



Τοποθετήστε το καπάκι και ασφαλίστε το μέχρι να ακινητοποιηθεί.



Το στόμιο αποτελείται από 2 μέρη: το extra large στόμιο για το τρίψιμο και το κόψιμο φρούτων και λαχανικών ολόκληρων ή σε μεγάλα κομμάτια για κοπή επαγγελματικής ποιότητας.



Και ένα πιο στενό στόμιο για τα υγρά ή τα στερεά μικρού μεγέθους.



Το καπάκι είναι εξοπλισμένο με ασφάλεια: η συσκευή λειτουργεί μόνο όταν ο μεγάλος ωθητήρας εισέλθει στη βαθμίδα.



Δίσκος για πατάτες/μπασουνάκια: για το κόψιμο πολύ μακριάς πατάτας για τηγάνισμα και λαχανικών ή φρούτων σε μπασουνάκια.



Δίσκος κοπής ή τρίψιματος: για το τρίψιμο ή το κόψιμο φρούτων και λαχανικών ολόκληρων ή σε μεγάλα κομμάτια.



Προσοχη: Να χειρίζεστε πάντα τους δίσκους με προσοχή: οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές.

Φροντίστε να μην παραγεμίζετε το δοχείο, για να μην σφηνώσει ο ωθητήρας.

Θα υπάρχει πάντα μια μικρή ποσότητα από υπολειμμάτων φρούτων και λαχανικών στο δίσκο, αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό.

Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή πριν από τον καθαρισμό.



1 Καθαρίζετε αμέσως μετά τη χρήση (νερό + απορρυπαντικό πιάτων).



Εξαρτήματα: χρησιμοποιήστε μια στρογγυλή βούρτσα για να καθαρίσετε τη βάση των εξαρτημάτων.

Ζυμωτής: αφαιρέστε το αποσπώμενο καπάκι* για πληρέστερο καθαρισμό.



3 **Φυγοκεντρικό δοχείο:** εισάγετε τη μικρή πλευρά της σπάτουλας στο δοχείο και ξύστε για να αφαιρέσετε το μεγαλύτερο μέρος της πούλπας.



4 **Βάση μοτέρ:** καθαρίστε τη με ένα μαλακό υγρό πανί.

Πρέπει οπωσδήποτε να πληρούνται ορισμένες προϋποθέσεις προκειμένου να μην προκληθεί σοβαρή ζημιά στα αποσπώμενα εξαρτήματα:

- Πλυντήριο πιάτων: επιλέξτε την ελάχιστη θερμοκρασία (< 40°C) και αποφύγετε τον κύκλο στεγνώματος (συνήθως > 60°C).
- Πλύσιμο στο χέρι: αποφύγετε να αφήνετε για πολύ ώρα τα εξαρτήματα βυθισμένα σε νερό με απορρυπαντικό. Αποφύγετε τη χρήση λειαντικών προϊόντων (π.χ.: συρμάτινο σφουγγαράκι).
- Απορρυπαντικά: βεβαιωθείτε ανατρέχοντας στις συμβουλές χρήσης ότι τα απορρυπαντικά είναι συμβατά με τα πλαστικά εξαρτήματα.

Οι λεπίδες των μαχαιριών μπορεί να αμβλυνθούν όταν έρχονται σε συχνή επαφή με ορισμένα τρόφιμα (μαϊντανός, φουντούκια,...). Μπορείτε ωστόσο, να ακονίζετε τις λεπίδες με μια ράβδο ακονίσματος.

Ορισμένα τρόφιμα όπως το καρότο βάφουν το πλαστικό: χρησιμοποιήστε χαρτί κουζίνας εμποτισμένο με φυτικό λάδι για να ελαττώσετε το χρωματισμό.

* Σημείωση: το μοντέλο Compact δε διαθέτει καπάκι.

⚠ Προσοχή: να χειρίζεστε πάντα με προσοχή τα μαχαίρια και τους δίσκους: οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές.

Μη βυθίζετε ποτέ το μοτέρ στο νερό.

- Όσον αφορά τα υγρά, ποτέ μην γεμίζετε το δοχείο πάνω από το 1/3. Όσον αφορά τα στερεά, μη γεμίζετε το δοχείο πάνω από τα 2/3.
- Για να βελτιστοποιήσετε τη χρήση του πολυμίξερ και να μειώσετε τη διαδικασία καθαρισμού: χρησιμοποιήστε πρώτα το μίνι δοχείο, στη συνέχεια το δοχείο μεσαίου μεγέθους και τέλος το μεγάλο δοχείο. Ξεκινήστε δουλεύοντας με τα σκληρά ή τα στεγνά υλικά πριν επεξεργαστείτε τα υγρά.
- Για να εξασφαλίσετε το καλύτερο αποτέλεσμα, όταν ψιλοκόβετε, τρίβετε ή κόβετε σε φέτες μαλακά τρόφιμα (κρέας, ψάρι, μαλακό τυρί...), τοποθετήστε τα για λίγο στον καταψύκτη πριν τα περάσετε στο μίξερ. Προσοχή, τα τρόφιμα αυτά πρέπει να σκληρύνουν αλλά όχι να παγώσουν.

• Μίνι δοχείο

Το μίνι δοχείο είναι ιδανικό για την παρασκευή των βρεφικών γευμάτων. Μπορείτε να το χρησιμοποιείτε ως σκεύος φροντίζοντας να αφαιρέσετε το μεταλλικό μαχαίρι.



Μπορείτε να ζεστάνετε το μείγμα (πουρέ, βρεφική σούπα) κατευθείαν στο φούρνο μικροκυμάτων (χωρίς το μεταλλικό μαχαίρι).

• Μεταλλικό μαχαίρι

Για μεγάλες ποσότητες, τεμαχίστε τα τρόφιμα όπως το κρέας, τα λαχανικά... σε κύβους των 2 cm.



Σούπες, σάλτσες, ζύμη για κρέπες: ανακατέψτε πρώτα τα στερεά υλικά. Στη συνέχεια προσθέστε σιγά-σιγά το υγρό από το στόμιο, αφήνοντας τη συσκευή σε συνεχή λειτουργία.

Φρέσκα βότανα: πριν ψιλοκόψετε τα φρέσκα βότανα, βεβαιωθείτε ότι τόσο τα βότανα όσο και το δοχείο είναι εντελώς καθαρά και στεγνά. Έτσι, θα έχετε καλύτερο αποτέλεσμα και τα βότανα θα διατηρηθούν για περισσότερο καιρό.

Κρέας, ψάρι: για να κόψετε κρέας ή ψάρι, χρησιμοποιήστε τη λειτουργία pulse για να έχετε έλεγχο του τελικού αποτελέσματος.



• Ζυμωτής



Ψωμί, ζύμη μπριζέ, ζύμη σαμπλέ: ανακατέψτε πρώτα τα στερεά υλικά (αλεύρι, μαγιά...). Στη συνέχεια προσθέστε σιγά-σιγά το υγρό από το στόμιο, θέτοντας τη συσκευή σε συνεχή λειτουργία (αυγά, νερό, γάλα).

Ζύμες που φουσκώνουν: είναι προτιμότερο να χρησιμοποιείτε φρέσκια μαγιά. Θα τη βρείτε στο φούρνο ή σε μαγαζιά με διαιτητικά προϊόντα. Για καλύτερο αποτέλεσμα, χρησιμοποιείτε πάντα ένα κρύο υγρό για να διαλύσετε τη μαγιά. Το πολύ ζεστό νερό «σκοτώνει» τη μαγιά.

Ζύμες: αφήστε τις ζύμες να ανέβουν ή να αναπαυθούν σε θερμοκρασία περιβάλλοντος ή χλιαρή θερμοκρασία. Θα ανέβουν πιο γρήγορα.

• Αυγοδάρες

Αυγά μαρέγκα: για πιο ογκώδη ασπράδια, χρησιμοποιήστε αυγά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος και προσθέστε μια πρέζα αλάτι ή μια σταγόνα λεμόνι.

Κτυπημένη κρέμα γάλακτος: Μη χρησιμοποιείτε ελαφριά κρέμα, δεν θα ανέβει. Χρησιμοποιήστε μόνο πλήρη κρέμα γάλακτος.



• Δίσκοι

Πουρές πατάτας: βάλτε τις βρασμένες και ξεφλουδισμένες πατάτες στον τρίφτη 4 mm.

Οι δίσκοι δύο όψεων τοποθετούνται στο μέσο του κουτιού τακτοποίησης, όσο για τους δίσκους μιας όψης φροντίστε να τοποθετήσετε την ένδειξη Magimix προς τα έξω.

Ορισμένα τρόφιμα όπως το καρότο βάφουν το πλαστικό. Χρησιμοποιήστε χαρτί κουζίνας εμποτισμένο με φυτικό λάδι για να αφαιρέσετε το χρωματισμό.



- Βεβαιωθείτε ότι η τάση της εγκατάστασής σας αντιστοιχεί με εκείνη της συσκευής που αναγράφεται στην ετικέτα τεχνικών χαρακτηριστικών.
- Η συσκευή πρέπει πάντα να συνδέεται σε γειωμένη πρίζα.
- Η συσκευή αυτή πρέπει να χρησιμοποιείται υπό επιτήρηση, ακόμα και εάν μπορεί να λειτουργήσει χωρίς να χρειάζεται να πιέζετε τα πλήκτρα συνεχώς.
- Μην αφήνετε τα παιδιά χωρίς επίβλεψη εφόσον βρίσκονται κοντά στη συσκευή. Η συσκευή αυτή δεν είναι παιχνίδι, δεν σχεδιάστηκε για να χρησιμοποιείται από παιδιά.
- Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από τον πάγκο εργασίας. Μη το φέρνετε ποτέ σε επαφή με επιφάνεια ζεστή ή βρεγμένη.
- Αποσυνδέετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση, για τη συναρμολόγηση και την αποσυναρμολόγηση των εξαρτημάτων, και πριν από το καθάρισμα.
- Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση προκειμένου να μπορούν να λειτουργούν ανεμπόδιστα όλα τα μέρη της.
- Ποτέ μην βάζετε τα χέρια σας ή οποιοδήποτε σκεύος μέσα στα δοχεία, όταν η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην παροχή ρεύματος.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή μετά από πτώση. Απευθύνετε τη συσκευή σε κάποιο εξουσιοδοτημένο από τον κατασκευαστή κέντρο εξυπηρέτησης πελατών για έλεγχο.
- Σηκώνετε την συσκευή από τη βάση της χρησιμοποιώντας και τα δύο χέρια, ποτέ από τη χειρολαβή διότι είναι πολύ βαριά.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει φθαρεί ή εάν η συσκευή παρουσιάζει βλάβη, πρέπει να επισκευαστεί από τον κατασκευαστή, το τμήμα τεχνικής εξυπηρέτησης του ή από παρόμοια ειδικευμένο άτομο προκειμένου να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος.
- Η χρήση εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται ή δεν πωλούνται από τη Magimix μπορεί να προκαλέσει τραυματισμούς ή ηλεκτροπληξία.
- Σε περίπτωση ρωγμής, παραμόρφωσης ή τροποποίησης των διαστάσεων τμήματος ή εξαρτήματος, αυτό θα πρέπει να αντικατασταθεί.
- Να χειρίζεστε πάντα τους δίσκους και τα μαχαίρια με προσοχή διότι είναι πολύ ακονισμένα και κοφτερά.
- Ποτέ μην τοποθετείτε τα μαχαίρια ή τους δίσκους στον άξονα πριν τοποθετήσετε σωστά το δοχείο.
- Ποτέ μη πιάνετε το κουτί αποθήκευσης των εξαρτημάτων από το καπάκι.
- Ποτέ μην βάζετε τα χέρια σας ή οποιοδήποτε σκεύος στο στόμιο, όταν οι δίσκοι ή το μαχαίρι είναι σε λειτουργία, για να αποφύγετε τον κίνδυνο σοβαρού τραυματισμού και ζημιάς της συσκευής. Χρησιμοποιήστε τον ωθητήρα.
- Βεβαιωθείτε ότι το καπάκι είναι τοποθετημένο επίπεδα και ασφαλισμένο πριν τη θέση σε λειτουργία.
- Μη απασφαλίζετε ποτέ το καπάκι χωρίς να έχετε προηγουμένως πατήσει το πλήκτρο “Διακοπής”.
- Μην προσπαθήσετε ποτέ να εμποδίσετε το μηχανισμό ασφαλείας..
- Ποτέ μη βυθίζετε τη βάση του μοτέρ στο νερό και μην τη βάλετε στο πλυντήριο πιάτων, για να αποφύγετε κάθε κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.
- Μη χρησιμοποιείτε το μηχάνημα σε εξωτερικό χώρο.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση.

ΤΡΟΠΟΣ ΑΝΑΓΝΩΣΗΣ ΤΩΝ ΣΥΝΤΑΓΩΝ

Βαθμός δυσκολίας συνταγής:  πολύ εύκολη -  εύκολη -  πιο σύνθετη

Μονάδες μέτρησης: κκ: κουταλάκι του καφέ - κσ: κουτάλι της σούπας



Χρηση του μεταλλικου μαχαιριου



Χρηση του ζιμωτη



Χρηση του αυγοδαρτη



Χρηση μίνι δοχείο

2-mm



Χρηση των δισκων τριψιματος 2-mm

4-mm



Χρηση των δισκων τριψιματος 4-mm

2-mm



Χρηση των δισκων κοπτης 2-mm

4-mm



Χρηση των δισκων κοπτης 4-mm



Χρηση φυγοκεντρικου αποχυμωτη



Χρηση λεμονοσυφτη

Για τις περισσότερες συνταγές, ένας πίνακας σας επιτρέπει να προσαρμόζετε αυτόματα τη συνταγή ανάλογα με τον αριθμό ατόμων ή/και τη λειτουργία της συσκευής σας. Δηλαδή για το C3200, η μέγιστη χωρητικότητα είναι 4 άτομα.

Πολυμίξερ	Αριθμός ατόμων			
	2	4	6	8
Compact 3200	•	•		
Cuisine Système 4200	•	•	•	
Cuisine Système 5200	•	•	•	•