

Ma Cuisine



magimix[®]

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

Capacități maxime de procesare.....	5
Descrierea robotului de bucătărie	6
Descrierea Patissier	7
Accesorii	8 - 20
Recomandări și sfaturi utile.....	21
Reguli de aur	24

Importatorul Magimix in Romania:

Brands World Distribution srl, 060848-Bucuresti,

tel/fax : 0214301822, office@brandsworld.ro

Produs in Franta.





INTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

Oricând utilizați un aparat electric trebuie să vă luați anumite măsuri elementare de precauție, inclusiv următoarele:

1. Citiți cu atenție instrucțiunile înainte de a începe. Pentru a evita riscul de șoc electric, nu scufundați niciodată aparatul în apă sau în alte lichide.
2. Acest aparat poate fi utilizat de persoanele cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cărora le lipsesc experiența și cunoștințele necesare doar dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și dacă înțeleg pericolele implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Acest produs nu trebuie să fie utilizat de copii. Nu lăsați aparatul și cablul său la îndemâna copiilor.
3. Doar pentru utilizarea preseii pentru citrice: acest produs poate fi utilizat de copiii în vârstă de minim 8 ani doar dacă sunt supravegheați și instruiți cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și înțeleg pericolele implicate. Curățarea și întreținerea nu vor fi întreprinse de copii decât dacă au mai mult de 8 ani și sunt supravegheați. Nu lăsați aparatul și cablul său la îndemâna copiilor cu vârsta mai mică de 8 ani.
4. În cazul în care cablul electric a fost deteriorat, acesta trebuie să fie înlocuit de către o unitate service autorizată de către Brands World Distribution (importatorul Magimix în România), pentru a evita toate riscurile.
5. Scoateți întotdeauna aparatul din priză după fiecare utilizare, pentru montarea și demontarea accesoriilor și înainte de curățare.
6. Înainte de a introduce aparatul în priză, asigurați-vă că tensiunea indicată pe aparat corespunde tensiunii rețelei de alimentare.
7. Modele cromate trebuie să fie conectate întotdeauna la o priză cu împământare, cu cablul lor electric original.
8. Nu lăsați niciodată cablul să atârne peste marginea mesei sau a blatului și asigurați-vă că nu intră niciodată în contact cu suprafețe fierbinți.
9. Nu introduceți niciodată mâinile sau o ustensilă în tubul de alimentare în timp ce discul, lama sau storcătorul se află în mișcare, pentru a preveni rănierea gravă și deteriorarea aparatului.
10. Puteți să utilizați o spatulă, dar doar atunci când robotul de bucătărie nu funcționează.
11. Nu puneți niciodată cuvele robotului de bucătărie în cuptorul cu microunde.
12. Manipulați întotdeauna cu atenție cuțitele și discurile deoarece sunt foarte ascuțite.
13. Pentru a evita riscul de rănire, nu instalați niciodată lamele de metal sau discurile pe axul motor înainte de a bloca cuva în poziția adecvată.
14. Lamele sunt extrem de ascuțite: nu utilizați niciodată discul de feliere înainte ca toate piesele să fie asamblate adecvat.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ !

15. Nu utilizați aparatul dacă sita centrifugă sau capacul de protecție sunt deteriorate sau crăpate.
16. Robotul dvs. este dotat cu o protecție termică care oprește automat motorul dacă acesta funcționează de prea mult timp sau dacă este suprasolicitat. În astfel de cazuri, opriți aparatul și așteptați să se răcească complet înainte de a îl porni din nou.
17. Nu lăsați niciodată robotul să funcționeze nesupravegheat, chiar dacă nu trebuie să țineți butonul AUTO apăsat.
18. Verificați dacă capacul este blocat în poziția corectă înainte de a porni aparatul.
19. Nu încercați niciodată să dezactivați mecanismele de siguranță.
20. Apăsați pe butonul STOP și așteptați ca toate piesele aflate în mișcare să se oprească înainte de a scoate capacul.
21. Nu utilizați niciodată robotul în exterior.
- 22. Acest robot este destinat numai uzului casnic.**
23. Următoarele utilizări nu sunt acoperite de garanție: în zonele de bucătărie rezervate pentru personal din magazine, birouri și alte medii de lucru, la ferme, de către clienții hotelurilor, motelurilor și altor medii comerciale de natură rezidențială și în mediile de tip pensiune (bed&breakfast).

**PĂSTRAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI DE
SIGURANȚĂ IMPORTANTE ÎNTR-UN LOC
SIGUR**

PROTECȚIA MEDIULUI



Acest simbol arată că acest produs nu ar trebui să fie tratat ca deșeurile menajere obișnuite. Trebuie să fie predat la un punct de colectare pentru reciclarea de echipamente electrice și electronice. Pentru mai multe detalii cu privire la punctele de colectare, vă rugăm să contactați consiliul local sau serviciul de eliminare a gunoierului menajer.

Pe baza experienței sale vaste,
Magimix proiectează și produce aparate
electrocasnice de bucătărie rezistente, eficiente
și simplu de utilizat de mai mult de 40 de ani, în
inima Burgundiei.

Inventatorul robotului de bucătărie, Magimix, vă prezintă
acum ultima generație în domeniu.

Suntem încântați că ați ales robotul bucătărie Magimix pentru
a vă ajuta la treburile de zi cu zi din bucătărie.

Sperăm că veți fi complet mulțumiți de
aparatu dumneavoastră.

Cu acest aparat, gătitul nu va mai fi o corvoadă
și veți putea să vă bucurați de preparate Haute
Cuisine în fiecare zi.

În curând, vă veți întreba cum v-ați putut descurca până acum
fără robotul de bucătărie Magimix, care mărunțește, toacă,
amestecă, frământă, emulsifică, bate, răzuiește și feliază...





STOP: apăsați acest buton pentru a opri aparatul.

AUTO: apăsați acest buton pentru a procesa alimentele în modul continuu și pentru a obține o textură mai omogenă. Ideal pentru tocare fină, mixare, amestecare și pentru frământare, băfutul albușurilor, feliere sau răzuire.

PULSE: apăsați acest buton pentru procesarea intermitentă. Aparatul se oprește automat imediat ce nu mai țineți butonul apăsat, ceea ce vă oferă un control complet al preparării, de la început până la sfârșit. Ideal pentru tocare grosieră și mixare.

Pentru preparatele de genul supelor și piureurilor, începeți cu butonul PULSE, apoi treceți pe modul continuu (AUTO).

Veți obține astfel o consistență mai fină.

1 puls = țineți butonul PULSE apăsat timp de 1-2 secunde, apoi dați-i drumul.



Nu deblocați niciodată capacul fără a apăsa mai întâi pe butonul STOP. Robotul dvs. este dotat cu o protecție termică, care va opri motorul automat dacă acesta este suprasolicitat sau funcționează de prea mult timp.

Dacă protecția este activată, apăsați pe butonul STOP și așteptați până când aparatul s-a răcit complet înainte de a îl porni din nou.

CAPACITĂȚI MAXIME DE PROCESARE

	C 3200	CS 4200	CS 5200	Pâtisier
Aluat briose	0.5 kg	0.8 kg	1 kg	1.3 kg
Aluat de pâine	0.6 kg	1 kg	1.2 kg	1.6 kg
Tarte	1 kg	1.2 kg	1.5 kg	1.8 kg
Supă	1 l	1.3 l	1.8 l	1.8 l
Carne tocată	0.75 kg	1 kg	1.4 kg	1.4 kg
Morcovi	0.8 kg	1 kg	1.4 kg	1.4 kg
Albușuri (bătute)	2 - 5	3 - 6	3 - 8	3 - 12



Greutate totală, cantități calculate pentru cuva principală.

DESCRIERE C 3200XL - CS 4200XL - CS 5200XL



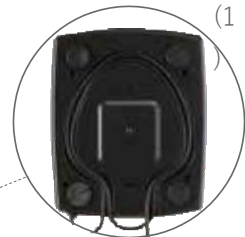
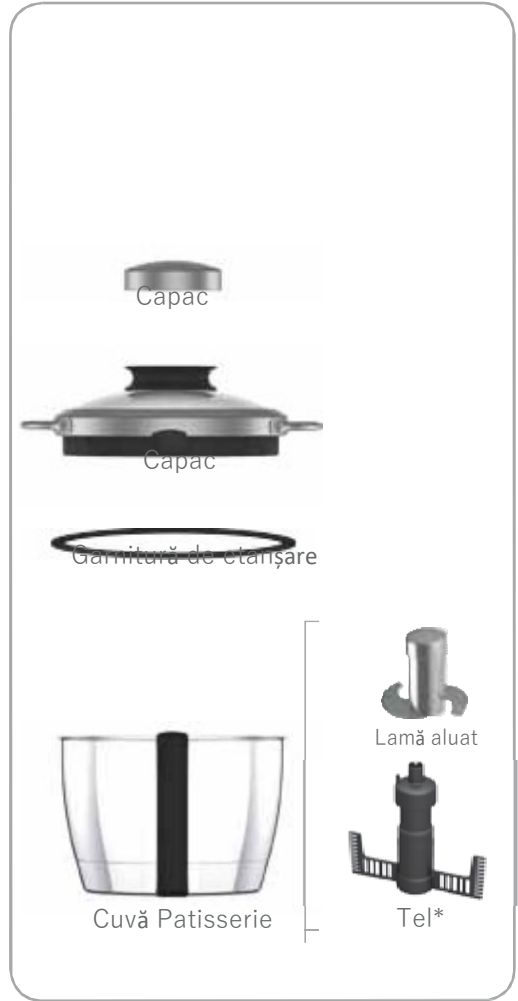
*în funcție de model

(1) Pentru o mai mare stabilitate, treceți cablul electric prin spațiile de pe baza blocului motor.

Cuve și accesorii



Cuvă Patisserie și accesorii



* în funcție de model

(1) Pentru o mai mare stabilitate, treceți cablul electric prin spațiile de pe baza blocului motor.

MONTAREA CUVELOR ROBOTULUI DE BUCĂTĂRIE

Spălați bine toate piesele (în afară de blocul motor) înainte de a utiliza robotul pentru prima oară.



Plasați cuva pe blocul motor și rotiți-o în direcția inversă acelor de ceasornic pentru fixare.



Plasați cuva midi pe axul motor, înăuntrul cuvei principale.



Plasați cuva mini pe axul motor.



Plasați lama mini pe axul motor, înăuntrul cuvei mini.



Plasați capacul pe cuvă și rotiți-l în direcția inversă acelor de ceasornic până se blochează.

ATENȚIE

- Protecție triplă: robotul va funcționa doar dacă atât cuva, cât și capacul, sunt blocate în poziția corectă și baza împingătorului XL nu depășește indicatorul de nivel maxim/MAX (p.17).
- Nu lăsați capacul în poziția blocată atunci când nu utilizați robotul.

Cuva Patisserie se montează exact la fel ca celelalte cuve ale robotului de bucătărie.



Pentru a debloca capacul, rotiți-l în direcția acelor de ceasornic și ridicați-l.



Înlăturați lama din cava mini.



Scoateți cava mini.



Ridicați cava midi ținând-o de margine.



Deblocați cava principală rotind-o în direcția acelor de ceasornic. Acum puteți să o ridicați pentru a o înlătura.

ATENȚIE

- Umblați cu grijă cu discurile și lamele metalice pentru că sunt foarte ascuțite.
- Nu deblocați niciodată capacul înainte de a apăsa pe butonul STOP. În cazul în care cava nu se mișcă, verificați dacă ați deblocat mai întâi capacul.



CUVA MINI: dotată cu o lamă de metal pentru amestecare, tocare, mixare și emulsifiere de cantități mici.



CUVA MIDI*: o cuvă practică, ușor de curățat, proiectată special pentru utilizarea cu discuri.



LAMA METALICĂ: utilizată în cuva principală pentru mărunțire, amestecare, emulsifiere, tocare.

BlenderMix: proiectat pentru a obține o consistență mai fină și mai cremoasă atunci când amestecați supele și alte lichide.



LAMA PENTRU ALUAT: utilizată în cuva principală pentru mixarea și frământarea aluatului dospit sau nedospit. Lama metalică Pâtissier pentru aluat nu trebuie să se utilizeze în cuva transparentă a robotului de bucătărie.



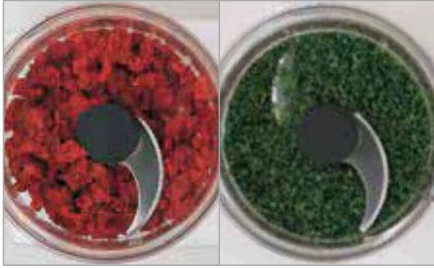
DISCURI: utilizate în cuva midi pentru răzuirea sau felierea fructelor, legumelor sau brânzeturilor, cu două grosimi (2mm și 4mm)*



TEL: utilizat în cuva principală pentru a bate frișca sau albușurile pentru beza, mousse, sufleuri, etc. Telul Pâtissier nu trebuie să se utilizeze în cuva cuva transparentă a robotului de bucătărie.

* în funcție de model

LAMA METALICĂ



TOACĂ pește, carne și ierburi proaspete în modul PULSE sau continuu (AUTO).



EMULSIFIAZĂ sosuri, zdrobește gheață și mărunțește ciocolată și zahăr până la pudră, în modul continuu (AUTO).

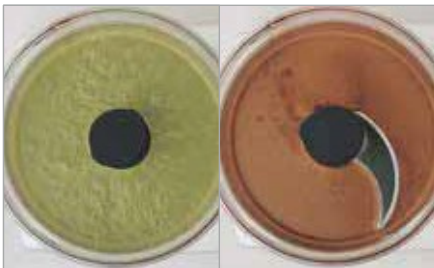


Plasați lama metalică pe axul motor. Trebuie să se afle pe baza cuvei.



Introduceți ingredientele în cuvă, puneți capacul și rotiți-l în direcția inversă acelor de ceasornic până se blochează în poziția corectă.

BlenderMix



AMESTECĂ supe, milkshake-uri, compoziții de tort, de clătite, etc. Procesati-le în modul continuu 1-4 minute.



Plasați lama de metal pe axul motor. Puneți ingredientele în cuvă. Introduceți BlenderMix în cuvă. Rotiți capacul până se blochează în poziția corectă.

Accesoriu BlenderMix trebuie să se utilizeze doar cu lama metalică.



Lama metalică este extrem de ascuțită. Apucați-o întotdeauna de axul central. Atunci când goliți cuva, înlăturați mai întâi lama metalică sau țineți-o nemișcată plasând un deget pe axul central.

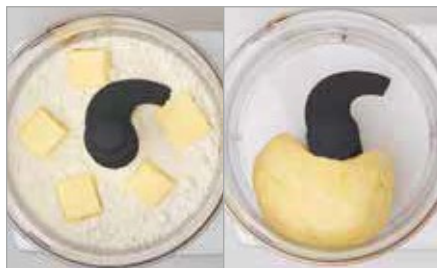
LAMA PENTRU ALUAT (CUVA ROBOTULUI DE BUCĂTĂRIE)

Doar pentru robotul de bucătărie. Consultați pg.13 pentru frământarea cu Patisier.



MIXEAZĂ și FRĂMÂNTĂ aluatul dospit pentru pâine, brișe, etc.

În funcție de cantitate, ia de obicei mai puțin de un minut să frământați o bucată de aluat. Plasați toate ingredientele în cuvă și puneți capacul înainte de a porni aparatul.



MIXEAZĂ și FRĂMÂNTĂ aluatul nedospit pentru tarte, etc.



Plasați accesoriul pentru aluat pe axul motor. Trebuie să fie pe fundul cuvei.



Plasați toate ingredientele în cuvă. Puneți capacul și rotiți-l în direcția inversă acelor de ceasornic până se blochează în poziția corectă.



Apăsăți pe AUTO. Opriți-l imediat ce aluatul formează o bilă sau amestecul este frământat suficient.



Accesoriul pentru aluat se poate utiliza și pentru amestecarea fulgilor de ciocolată, a fructelor uscate, etc. în aluat fără a le toca. Doar apăsați pe Pulse de două-trei ori.

Nu depășiți niciodată cantitățile recomandate la pg.5.

Consultați recomandările și sfaturile utile de la pg.23.

Utilizați spatula pentru a curăța resturile de făină de pe marginea cuvei.

Doar pentru frământat în Le Pâtissier.



FRĂMÂNTĂ aluatul dospit pentru pâine, brișe, etc.

În funcție de cantitate, ia de obicei mai puțin de un minut să frământați o bucată de aluat. Plasați toate ingredientele în cuvă și puneți capacul înainte de a porni aparatul.



FRĂMÂNTĂ aluatul nedospit pentru tarte, etc.



Plasați accesoriul pentru aluat pe axul motor. Trebuie să fie pe fundul cuvei.



Plasați toate ingredientele în cuvă. Puneți capacul și rotiți-l în direcția inversă acelor de ceasornic până se blochează în poziția corectă.



Oprți aparatul imediat ce aluatul formează o bilă sau amestecul este frământat suficient.



Accesoriul pentru aluat se poate utiliza și pentru amestecarea fulgilor de ciocolată, a fructelor uscate, etc. în aluat fără a le toca. Doar apăsați pe Pulse de două-trei ori.

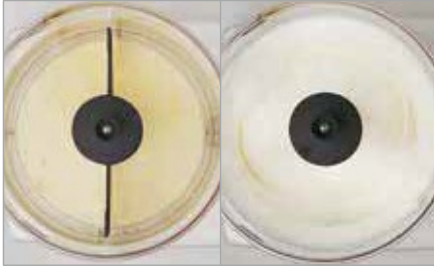
Nu depășiți niciodată cantitățile recomandate la pg.5.

Consultați recomandările și sfaturile utile de la pg.23.

Utilizați spatula pentru a curăța resturile de făină de pe marginea cuvei.

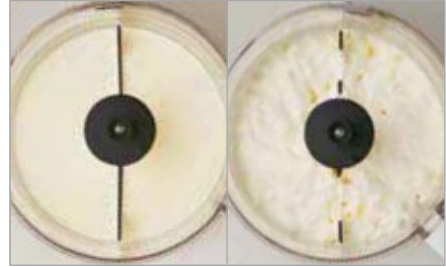
TELUL (CUVA ROBOTULUI DE BUCĂTĂRIE)

Doar pentru robotul de bucătărie. Consultați pg. 15 pentru bătutul cu Patissier.
Cuvă trebuie să fie curată și uscată. Pentru a permite intrarea aerului, înlăturați împingătorul dublu din capac.



BATE albușuri

Puneți albușurile în cuvă. Bateți continuu timp de 5-8 minute, în funcție de numărul de albușuri.



BATE frișcă

Înainte de a începe, răciți cuvă și ingredientele în frigider o oră. Turnați smântâna în cuvă.

Bateți continuu și supravegheați crema, ca să nu se transforme în unt.



Asigurați-vă că asamblați corect cele 4 secțiuni. Verificați dacă axul metalic a fost introdus corect. Ar trebui să fie un pic ieșit în afară în partea superioară.



Plasați telul pe axul motor. Asigurați-vă că se află la fundul cuvei. Adăugați ingredientele.



Puneți capacul și rotiți-l până se blochează în poziția corectă.



Atunci când bateți albușuri sau frișcă, **înlăturați împingătorul dublu din tubul de alimentare** pentru a permite pătrunderea aerului.

Consultați recomandările și sfaturile noastre utile de la pg.23.

TELUL este fabricat în conformitate cu un design exclusiv, patentat de Magimix și bate albușurile gradual, astfel încât să fie mai tari și să aibă un volum mai mare.

Doar pentru bătutul în Patisier.

Cuva trebuie să fie curată și uscată. Pentru a permite pătrunderea aerului, înlăturați dopul de pe capac.



BATE albușuri

Puneți albușurile în cuvă. Bateți continuu timp de 5-10 minute, în funcție de numărul de albușuri.



BATE frișcă

Înainte de a începe, răciți cuva și ingredientele în frigider o oră. Turnați smântâna în cuvă.

Bateți continuu și supravegheați crema, ca să nu se transforme în unt.



Asigurați-vă că asamblați corect cele 4 secțiuni. Verificați dacă axul metalic a fost introdus corect. Ar trebui să fie un pic ieșit în afară în partea superioară.



Plasați telul pe axul motor. Asigurați-vă că se află la fundul cuvei. Adăugați ingredientele.



Puneți capacul și rotiți-l până se blochează în poziția corectă.



Atunci când bateți albușuri sau frișcă, **înlăturați dopul din capac** pentru a permite pătrunderea aerului.

Consultați recomandările și sfaturile noastre utile de la pg.23.

Telul este fabricat în conformitate cu un design exclusiv, patentat de Magimix și bate albușurile gradat, astfel încât să fie mai tari și să aibă un volum mai mare.

DISCURILE DE RĂZUIRE/FELIERE

Vă recomandăm să utilizați discurile în cuva midi.



Plasați cuva midi în cuva principală. Plasați suportul de disc pe axul motor.



Discurile de feliere/răzuire: Fiecare disc e inscripționat cu un cod, de ex. R/G4: răzătoare 4mm
E/S2: feliere 2mm



Poziționați discul ales astfel încât codul care indică funcția relevantă și grosimea să fie pe fața în sus.



Plasați discul pe suportul de disc. Rotiți-l în direcția inversă acelor de ceasornic până se blochează în direcția corectă (un proces cu două etape).



Pentru discuri nereversibile*, asigurați-vă că le puneți cu fața corectă în sus. Partea centrală de plastic trebuie să fie pe fața de jos.

ATENȚIE

- Umblați întotdeauna cu grijă cu discurile pentru că sunt foarte ascuțite.
- Nu introduceți niciodată un obiect străin – sau degetele – în tubul de alimentare. Utilizați întotdeauna împingătorul în acest scop.
- Nu depășiți niciodată cantitățile recomandate (pg.5).

* în funcție de model

După răzuire sau feliere, vor rămâne pe discuri bucăți mici de fructe sau legume. Acest lucru este normal și asigură un rezultat impecabil.

A) MODELELE XL



Tubul de alimentare 2 în 1 cuprinde:

- 1) **Un tub de alimentare mare** pentru fructele și legumele rotunde sau mari.
- 2) **Un tub de alimentare mic** pentru fructele și legumele mici sau lungi.



Capacul este dotat cu un sistem de siguranță, ceea ce înseamnă că aparatul va funcționa doar dacă partea inferioară a împingătorului mare este la același nivel cu indicatorul MAX.



Tubul de alimentare mare: fructele și legumele care trebuie feliate pot fi lăsate întregi.



Tubul de alimentare mic: când răzuiți fructe sau legume, plasați-le orizontal pentru fâșii mai lungi.



Tubul de alimentare mic: pentru felierea fructelor și legumelor lungi (de ex., praz, morcovi), așezați-le vertical și aproape una de alta în tubul de alimentare.

B) MODELELE NON-XL



E posibil să fie nevoie să tăiați în două fructele și legumele mari (de ex., mere, roșii).

Verificați recomandările și sfaturile utile de la pg.22.

După răzuire sau feliere, vor rămâne pe discuri bucăți mici de fructe sau legume. Acest lucru este normal și asigură un rezultat impecabil.

Accesoriile pe care le veți găsi în cutie depind de model.



PRESA DE CITRICE: cu braț închizător și două conuri, permite obținerea de suc fără sămburi și cu cantitatea ideală de pulpă.



STORCĂTOR ȘI SMOOTHIE MIX :

Ideal pentru sucuri, cocktailuri, smoothie-uri, nectar și coulis.



KITUL DE VAS PENTRU ALUAT*: perfect pentru copt (pâine, brișe, torturi). Aluatul este frământat, stă la crescut și este copt în același vas.



KITUL PENTRU PIURE: pentru piureuri de legume și compoturi de fructe complet naturale.



KITUL DE CUBURI SI CARTOFI PAI: puteți tăia fructele și legumele cubulețe sau pai pentru cartofi prăjiți.



KITUL DE DISCURI CREATIV: 3 discuri inovatoare pentru 3 tăieturi creative: ondulată, julienne și julienne extra-lat.

DISCURI OPȚIONALE

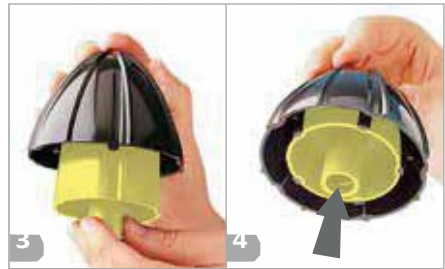


răzătoare 6mm • feliere 6mm • Parmezan • Julienne Extra-lat • Julienne lat • Ondulat • Julienne

*Incompatibil cu Patissier



Montați coșul preseii pe cuvă și rotiți-l în direcția inversă acelor de ceasornic până se blochează în poziția corectă.



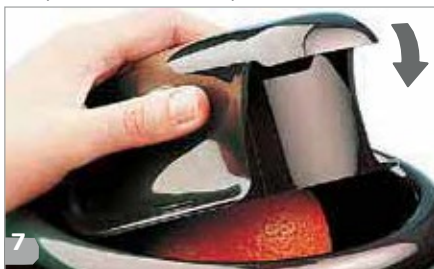
Selectați conul adecvat pentru mărimea fructului. Conul mai mare trebuie fixat întotdeauna pe cel mic.



Montați conul pe axul motor. Poziționați brațul închizător în partea opusă față de sistemul de blocare și fixați-l pe fundul coșului.



Poziționați fructul tăiat în două pe con, apăsând ușor.



Coborâți brațul, porniți robotul de bucătărie și aplicați puțină presiune pe braț până la extragerea sucului.



Opriti aparatul înainte de a ridica brațul pentru a evita stropirea.

Atunci când stoarceți grapefruit, scădeți puțin presiunea din când în când pentru a extrage cantitatea maximă de suc.

Consultați recomandările și sfaturile utile de la pg.23.

CURĂȚARE

Scoateți întotdeauna aparatul din priză înainte de a îl curăța.

Curățați-l întotdeauna imediat după utilizare (cu apă și detergent de vase).



PATISSIER: Înlăturați garnitura de etanșare. Dacă e necesar, utilizați coada unei linguri pentru a o desprinde ușor.



ACCESORII: utilizați o perie de sticle pentru a curăța accesoriile pe dinăuntru.

ACCESORIUL PENTRU ALUAT: înlăturați dopul detașabil* pentru o curățare mai bună.



BLOCUL MOTOR: Se șterge cu o lavetă moale și umedă.

Pentru a menține aspectul pieselor detașabile și a vă asigura că rezistă mai mult, respectați următoarele recomandări:

- Mașină de spălat vase: selectați temperatura minimă (< 40 °C) și evitați ciclul de uscare (în general > 60 °C).
- Spălarea manuală: Nu lăsați piesele scufundate în apă cu detergent prea mult timp. Evitați produsele abrazive (de ex., bureții de sârmă).
- Detergenți: citiți instrucțiunile producătorului pentru a verifica dacă sunt compatibili cu articole de plastic.

Nu lăsați niciodată piesele la înmuiat. Uscați-le imediat după ce le spălați.

Asigurați-vă că uscați bine piesele din oțel inoxidabil pentru a evita petele de oxidare. Acestea sunt pur estetice și nu afectează calitatea lamelor, discurilor sau cuvelor.

Anumite alimente, cum ar fi morcovii, pot păta plasticul. Dacă îl frecați cu un prosop de bucătărie și un pic de ulei vegetal, puteți înlătura majoritatea petelor.

Vă rugăm să clătiți cuva și capacul imediat după utilizarea citricelor (lămâi, portocale, grefe...)

*Introduceți o coadă de lingură în axul lamei de aluat pentru a scoate dopul din interior. Accesoriul pentru aluat al modelului Compact nu are un dop.



Atenție: Umblați întotdeauna cu grijă cu lamele și discurile pentru că sunt extrem de ascuțite.

Nu scufundați niciodată blocul motor în apă.

SIMPLU

- Butonul AUTO: motorul își adaptează viteza la sarcină.
- BUTONUL PULSE: pentru mai mult control asupra rezultatului final.
Aceasta este setarea necesară pentru amestecare sau tocarea de precizie.
- Plasați alimentele moi (de ex., carne, pește sau brânză moale) în congelator câteva minute pentru a le face mai ferme înainte de a le toca, răzui sau felia în robotul de bucătărie.
NB. Trebuie să fie ferme, nu înghețate!

PRACTIC

- Dacă vreți să vă petreceți timpul utilizându-vă robotul de bucătărie, nu curățându-l, preparați mai întâi în cuva mini, apoi treceți la cuva midi, apoi la cuva principală.
Începeți întotdeauna cu ingredientele tari sau uscate și lăsați-le pe cele lichide la sfârșit.
- Dacă aparatul începe să vibreze, spălați și uscați cu grijă piciorușele și verificați dacă nu ați depășit capacitățile maxime de la pg. 5.



CAPACUL XL



- Tubul de alimentare mic este ideal pentru:
 - Felierea fructelor sau legumelor lungi (de ex., castraveți, morcov, praz). Așezați fructele și legumele vertical, apropiate unele de altele.
 - Felierea fructelor și legumelor mici (de ex., căpșuni, kiwi, ridichi). Introduceți-le în tubul de alimentare mic una câte una.
 - răzuirea fructelor și legumelor lungi (de ex., morcovi, dovlecei) sau a bucăților de brânză. Așezați-le orizontal în tubul de alimentare mic.
- Tubul de alimentare mare este ideal pentru:
 - Felierea fructelor și legumelor rotunde (de ex., portocale, ananas, mere, pere, mango, roșii, cartofi).
Tăiați-le în bucăți mari înainte de a le introduce în tubul de alimentare sau lăsați-le întregi. Asigurați-vă că nu depășiți indicatorul MAX. În caz contrar, robotul de bucătărie nu va porni.



CUVA MINI

- Cuva mini este ideală pentru procesarea cantităților mici. Utilizați-o pentru a toca ceapă sau ierburi, a toca carne sau pentru a prepara sosuri, dressinguri pentru salate și maioneză.
- Înainte de a toca ierburile proaspete, verificați dacă ierburile și cuva sunt perfect curate și uscate. Astfel veți putea obține cele mai bune rezultate și ierburile vor rezista mai mult timp.
- Este preferabil să înlăturați cuva midi pentru a utiliza cuva mini.





CUVA MIDI ȘI DISCURILE

- Cuva midi este ideală pentru răzuirea și felierea fructelor, legumelor și brânzei. Varză: Rulați frunzele una în alta după ce ați aruncat cotorul și feliați-le.
- Anumite alimente, cum ar fi morcovii, pot păta plasticul. Dacă îl frecăți cu un prosop de bucătărie și un pic de ulei vegetal, puteți înlătura majoritatea petelor.



CUVA PRINCIPALĂ

- **Ingrediente lichide:** Nu umpleți cuva mai mult de o treime.
- **Ingrediente solide:** Nu umpleți cuva mai mult de două treimi.



LAMA METALICĂ

- **Atunci când procesați cantități mari** de carne sau legume, tăiați alimentele în bucăți de 2 cm.
- Dacă tocați **carne sau pește**, utilizați butonul PULSE pentru a controla rezultatul final.
- Pentru **piureurile de legume**, tăiați legumele gătite în bucăți mari înainte de a le pune în cuva cu lama metalică. Utilizați butonul PULSE la început, apoi treceți pe modul continuu (AUTO) până când piureul ajunge la consistența dorită.



BLENDERMIX

- **Supe, compoziție de clătite, cocktailuri:** introduceți întâi lama metalică în cuvă, apoi toate ingredientele, apoi Blendermix. Apoi puteți să porniți robotul. Accesoriul Blendermix asigură obținerea unei consistențe fine.





ACCESORIUL PENTRU ALUAT

- **Aluat moale (brioșe, choux, etc.):** Roboții de bucătărie Magimix funcționează pe baza unui principiu de frământare rapidă. Aluaturile sunt frământate timp de 30 de secunde – 1 minut, în funcție de cantitatea și de tipul de aluat. Respectați cu atenție instrucțiunile pentru fiecare rețetă.
- **Aluat normal:** pentru rezultate mai rapide lăsați aluatul să crească la temperatura camerei (sau o temperatură puțin mai mare). Din moment ce făina este foarte ușoară, este posibil să observați uneori un nor de făină ieșind din cuvă. Pentru a evita acest lucru, puneți toate ingredientele solide (sare, făină, unt, ouă, etc.) în cuvă înainte de a adăuga ingredientele lichide (apă, lapte, etc.). Apoi porniți robotul de bucătărie.
- Puteți să păstrați aluatul în congelator până la două luni, cu condiția să îl împachetați în folie alimentară. Nu uitați să îl scoateți cu o zi înainte atunci când vreți să îl folosiți.



TELUL

- Cuva tebuie să fie curată și uscată.
- Nu uitați să înlăturați împingătorul dublu de pe capac pentru a permite pătrunderea aerului!
- **Albușuri bătute:** pentru albușuri mai pufoase, utilizați ouă la temperatura camerei.
- **Frișcă:** Nu utilizați smântână degresată pentru că nu se va bate! Asigurați-vă că folosiți smântână rece. Plasați cuva robotului de bucătărie în congelator timp de 10 minute înainte. Dacă puteți, adăugați niște întăritor de frișcă, pentru că așa frișca va rămâne tare timp de câteva ore în frigider. Fiți atenți la smântâna pentru a evita transformarea în unt ca urmare a procesării în exces.



PRESA DE CITRICE

- Există **două conuri:** un con mic pentru lămâie și lime și unul mare pentru portocale și grefe. Conul mic este depozitat în conul mare.



Pentru a obține cele mai bune rezultate cu rețetele noastre, respectați aceste reguli de aur:

1. Utilizați întotdeauna cele mai bune ingrediente

Alegeți ingrediente proaspete, de calitate.

Cu cât mai proaspete sunt fructele și legumele, cu atât vor conține mai multe vitamine. Fructele și legumele sunt proaspete dacă au coaja netedă, frunzele verzi și nu sunt pătate.

Utilizați întotdeauna carne și pește proaspete.

Fiți atenți la tipul de făină indicat în rețetă. Alegerea făinii este foarte importantă. Cantitatea de apă necesară depinde de tipul de făină. De ex., făina integrală conține mai multe țărâțe, care absorb mai multă apă.

Făina 550, o făină foarte fină, albă, adecvată pentru toate utilizările, este cea mai bună pentru torturi, produse de patiserie, sosuri și compoziții de clătite.

Făina cu agent de creștere are un conținut de gluten scăzut și conține un agent de creștere, de obicei praf de copt. Este utilizată la copt și la torturi.

Făina 650 are un conținut de gluten ridicat. Prin urmare, este ideală pentru pâine și brișe.

Este de preferat să utilizați zahăr superfin în loc de zahăr tos, care are cristale mai grosiere. Zahărul pudră este foarte fin și este utilizat de obicei pentru decorarea torturilor

Utilizați întotdeauna unt, nu margarină sau grăsime tartinabilă.

Drojdia se găsește în două forme – proaspătă sau uscată. În rețetele noastre, am ales să folosim drojdie proaspătă, pe care o puteți găsi la brutăria locală sau la magazine de specialitate (sau în secțiunea de prăjituri de la cel mai apropiat supermarket). Dacă utilizați drojdie uscată, nu uitați că trebuie să utilizați jumătate din cantitatea indicată pentru drojdia proaspătă.



Pentru cele mai bune rezultate, dizolvați întotdeauna drojdia proaspătă într-un lichid încălzit la 35 °C. Drojdia este un organism viu și dacă lichidul este mai fierbinte de atât, o va distruge.

Sarea reglează acțiunea de creștere a drojdiei și susține structura glutenului.

Este de preferat să utilizați lapte integral pasteurizat.

Smântâna dublă are un conținut minim de grăsime de 48% (35% pentru smântâna dulce), în comparație cu 15% la smântâna normală sau chiar mai puțin la variantele "light". Nu are doar gust mai bun, ci și ține bulele de aer mai bine atunci când este bătută.



Ouăle sunt vândute în patru mărimi diferite. Ouăle medii cântăresc 53-63g. Pentru rețetele la care trebuie să se bată albușurile, aduceți-le întâi la temperatura camerei. Ouăle trebuie să fie proaspete pentru a putea fi consumate crude în mousse, etc. Dacă le utilizați pentru a coace acasă (de ex., bezele, macaroons), este o idee bună să le separați cu două-trei zile înainte și să păstrați albușurile în recipiente etanșe separate la frigider. Pentru ca albușurile să se bată bine, bolul trebuie să fie curat, fără urme de grăsime.

2. Fii pregătit!

Următoarele echipamente sunt întotdeauna utile:

Instrumente de măsurare: cântarul de bucătărie electronic precis (interval: de la 2g la 2kg) este esențial, la fel ca termometrul de bucătărie care poate să măsoare temperaturi până la 200°C.

Tăvi: Este important ca tava să aibă forma corectă, să fie de calitate și să fie făcută dintr-un material adecvat. Vom specifica la fiecare rețetă tipul de tavă necesar.

Accesorii pentru pregătirea torturilor: dispozitive de tăiat de diverse mărimi, pentru a varia prezentarea torturilor și produselor de patiserie.

O pungă pentru ornat este esențială pentru umplerea de eclere și choux, dar și pentru bezele și macaroons.

Veți avea nevoie de un făcăleț pentru a întinde aluatul și de o pensulă pentru ungerea tăvilor cu unt și ungerea pâinii și brișoșelor cu ou.



3. Precizie

În anumite rețete, mai ales cele de pâine și prăjituri, instrucțiunile trebuie să fie respectate întocmai. Cântăriți sau măsurați ingredientele cu atenție și respectați timpul de frământare, odihnă și coacere.

4. Gatit – Finalul fericit

Cât de bine vă cunoașteți cuptorul? Succesul rețetei ar putea să depindă de acest lucru, din moment ce temperaturile și timpii de coacere din rețetele noastre au doar rol de referință.

Timpii pot să varieze în funcție de cuptorul vostru și de cât de fin au fost tocate ingredientele. Vor depinde și de mărimea și materialul recipientului. De aceea vă recomandăm să urmăriți cu atenție procesul de coacere și să fiți gata să ajustați timpul de gătit, dacă este necesar.

Încercați să nu deschideți ușa cuptorului în timpul coacerii.

