Ma cuisine

Gebruiksaanwijzing
Recepten

Magimix, uitvinder van de multifunctionele foodprocessor, heeft het genoegen u te laten kennismaken met de laatste generatie keukenhulpen. De Magimix foodprocessor is de huishoudelijke versie van machines bestemd voor professioneel gebruik. De apparaten zijn in Frankrijk gemaakt en uitgerust met een krachtige, ultrageruisloze motor van professionele kwaliteit.
Uw foodprocessor is gemakkelijk te gebruiken, robuust en doelmatig. U zult hem al snel niet meer willen missen in uw keuken: hij hakt, mixt, mengt, emulgeert, kneedt, klopt, raspt en snippert, onvermoeibaar.
Het is een complete keukenhulp die in al uw behoeften voorziet.
Basisbereidingen en meer gecompliceerde gerechten zullen geen geheimen meer voor u hebben. In een oogwenk maakt u pannenkoekenbeslag, mayonaise, eigengebakken brood …
Licht gebonden courgettesoep, voorjaarssalade met basilicum, tian van mediterrane groenten, gevulde goudbrasem, gehaktschotel met aardappelpure en zacht chocoladegebak zijn enkele van de meer dan 110 gemakkelijk te maken recepten die u uitnodigen uw foodprocessor dagelijks te gebruiken.

Wij danken u voor uw keuze van een Magimix product en hopen dat u er veel plezier van zult hebben.

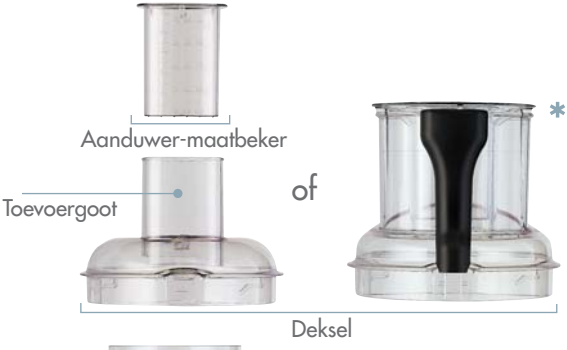
Gebruiksaanwijzing

Beschrijving 4
Bedieningspaneel 5
De kommen opzetten 6
De kommen verwijderen 7
Standaard hulpstukken 8
Gebruik van het metalen mes 9
Gebruik van het kneedmes 10
Gebruik van de eiwitklopper 11
Gebruik van de rasp-/ snijschijven 12
Aanvullende hulpstukken 14
Gebruik van de citruspers 15
Gebruik van de sapcentrifuge 16
Gebruik van de aanvullende schijven 17
Gebruik van de extra brede toevoergoot 18
Reiniging 19
Maximaal verwerkbare hoeveelheden 20
Tips en handigheidjes 20
Vitaminen en minerale zouten 22
Veiligheidsvoorschriften 23

Recepten

Toelichting bij de recepten 24
De basisrecepten 25
Bij de borrel 37
Broodbakken 43
Soepen 51
Voorgerechten 59
Groenten 71
Vis 81
Vlees 91
Nagerechten 99
Voor kleine fijnproevers 117
Cocktails 121
Verklarende woordenlijst 125
Index van recepten 126

LEES AANDACHTIG DE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN (P. 23) VOORDAT U UW FOODPROCESSOR GAAT GEBRUIKEN!



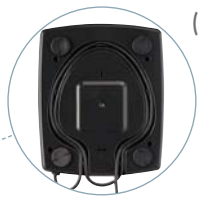
Mini-kom

Midi-kom

Grote kom

Opbergdoos

Motorblok


(1)

Metalen mes

Kneedmes

Eiwitklopper

Raspschijf

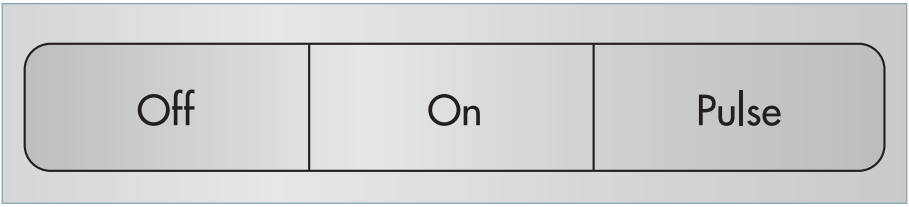
Snijschijf

Verlengstuk

Spatel

* **uitsluitend bij de XL modellen.**

(1) Plaats het snoer in de daarvoor bestemde inkepingen onder het motorblok, om te zorgen dat de machine goed stevig staat.



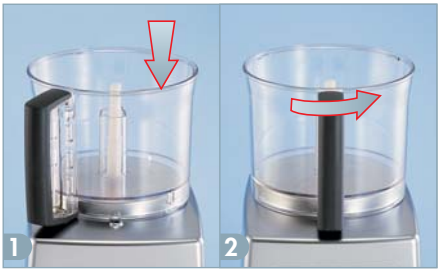
OFF : toets om de machine uit te schakelen.

ON : toets om de machine continu te laten draaien, om een homogenere textuur te krijgen, fijn te hakken, mixen en mengen, te kneden, eiwitten stijf te kloppen, te snijden en te raspen.

PULSE : toets om de machine met tussenpozen te laten werken. Zodra u de toets loslaat, stopt de machine automatisch. U gebruikt deze toets voor grof hakken of mixen of om het begin en het einde van bereidingen perfect onder controle te hebben.
Bij bepaalde bereidingen (puree, soep enz.) begint u eerst met pulse te mixen en laat de machine daarna continu werken.
Op die manier krijgt u een homogener mengsel.

Ontgrendel het deksel nooit zonder eerst op OFF toets te hebben gedrukt.
De machine is voorzien van een thermische beveiliging die de motor automatisch uitschakelt in geval van te langdurige werking of overbelasting.
Druk op OFF en wacht tot de machine volledig is afgekoeld, voordat u deze weer in werking stelt.

Voordat u de machine voor het eerst gaat gebruiken, alle elementen (behalve het motorblok) zorgvuldig afwassen.

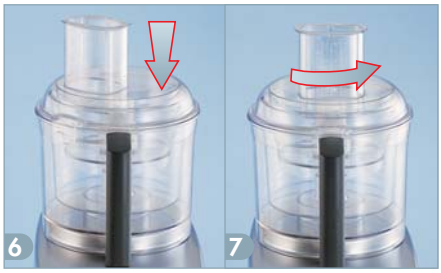


De kom op het motorblok plaatsen en naar rechts draaien, om hem te vergrendelen.

De midi-kom in de grote kom op de aandrijfas schuiven.

De mini-kom in de midi-kom op de aandrijfas schuiven.

Het mes van de mini-kom op de aandrijfas plaatsen.

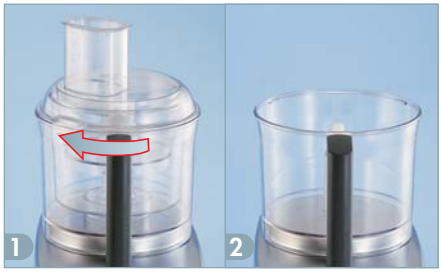


Het deksel op de kommen plaatsen en vergrendelen totdat het blokkeert.

L E T O P !

- Dubbele beveiliging: De machine kan enkel in werking gesteld worden, wanneer de kom en het deksel goed vergrendeld zijn.
- Laat, wanneer u de machine niet gebruikt, het deksel in de onvergrendelde stand staan.

De vergrendeling / ontgrendeling van de kom doet u aan de zijkant van het apparaat en niet aan de voorkant.



Het deksel van de kom ontgrendelen en verwijderen.

Het mes uit de mini-kom nemen.

De mini-kom verwijderen.

De midi-kom aan de rand vast pakken en verwijderen.

De grote kom eerst naar links draaien, om hem te ontgrendelen, waarna u hem kunt verwijderen.

L E T O P !

- Wees heel voorzichtig bij het hanteren van de snijschijven en de metalen messen, want deze zijn heel scherp.
- Ontgrendel het deksel nooit zonder eerst op OFF te hebben gedrukt. Als de kom zich niet laat ontgrendelen, controleer dan of het deksel wel goed ontgrendeld is.

De vergrendeling / ontgrendeling van de kom doet u aan de zijkant van het apparaat en niet aan de voorkant.

Mini-kom uitgerust met een metalen mes voor het mixen, hakken, mengen, emulgeren van kleine hoeveelheden of babyvoeding.

Midi-kom : praktisch en gemakkelijk schoon te maken; speciaal bestemd voor het raspen of snijden van fruit, groenten en kaas.

Metalen mes : voor gebruik in de grote kom, voor het mixen, hakken, mengen, emulgeren, tot poeder vermalen enz.

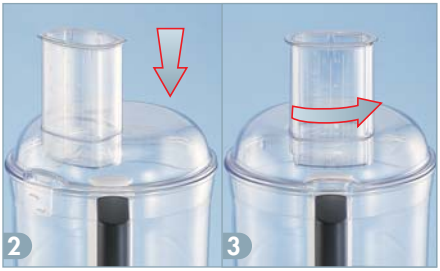
Kneedmes : voor gebruik in de grote kom voor het kneden van gistdeeg en deeg zonder gist. NB! bij het Compact model is het kneedmes niet voorzien van een dop.

Schijven : voor gebruik in de midi-kom of de grote kom. Minimum 2 schijven* voor het snijden en raspen van fruit, groenten en kaas in verschillende diktes (2 en 4 mm).

Eiwitklopper : voor gebruik in de grote kom, voor het kloppen van slagroom en eiwit om schuimgebak, mousse, soufflés e.d. te maken.

*afhankelijk van het model

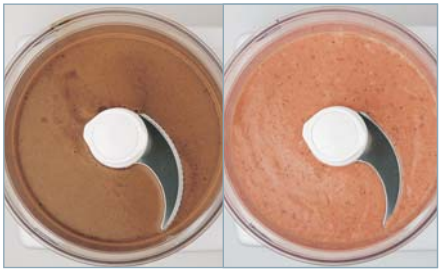
Plaats het metalen mes op de aandrijfas. De naaf moet op de bodem van de kom rusten.



De ingrediënten in de kom doen. Het deksel op de kom plaatsen en vergrendelen totdat het geblokkeerd is.

Hakt : vlees, vis of kruiden in pulse of continu werking.

Mixt : soepen, puree, pannenkoekenbeslag e.d. in continu werking.

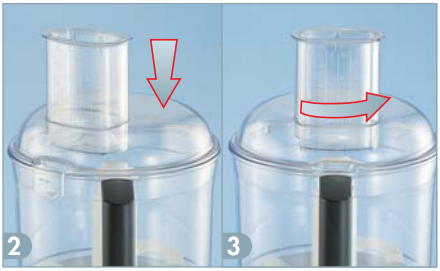


Mengt : bereidingen voor taarten, milk-shakes, cocktails e.d. in continu werking.

Emulgeert sausen, stampt ijs, vermaalt chocolade, suiker e.d. tot poeder in continu werking.

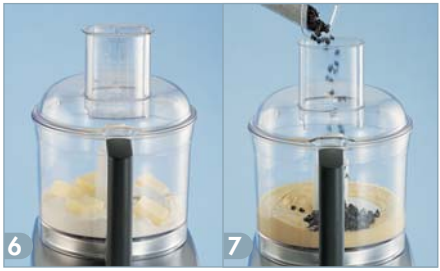
Pas op, het metalen mes is heel scherp. Pak het altijd vast bij de naaf in het midden.
Houd de bovenkant van de naaf van het mes tegen, terwijl u de inhoud uit de kom giet.

Plaats het kneedmes op de aandrijfas. De naaf moet op de bodem van de kom rusten.



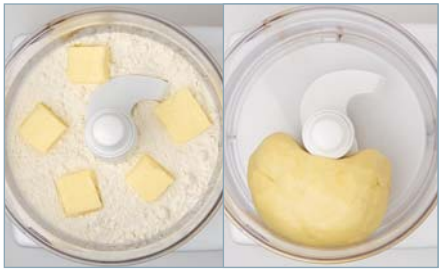
Het deksel op de kom plaatsen en vergrendelen totdat het blokkeert.

Gebruiksadvies : doe eerst de vaste ingrediënten in de kom, druk op ON en voeg vervolgens via de toevoergoot de vloeibare ingrediënten toe.



Met het kneedmes kunnen ook stukjes chocolade, rozijnen enz. door deeg worden gemengd, zonder dat ze fijn gehakt worden.

Kneedt gistdeeg : brood, brioche e.d.

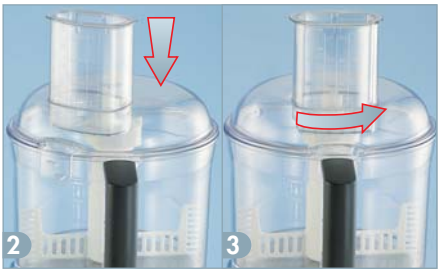


Kneedt deeg zonder gist: kruimeldeeg, zanddeeg, pizzadeeg e.d.

De op p. 20 opgegeven hoeveelheden niet overschrijden.
Gebruik de spatel om indien nodig het meel of deeg omlaag te duwen.

De eiwitklopper bestaat uit 3 delen, let op dat u deze goed in elkaar zet. Controleer of de metalen as goed is ingestoken.

Plaats de eiwitklopper op de aandrijfas. De naaf moet op de bodem van de kom rusten.



Het deksel op de kom plaatsen en vergrendelen totdat het blokkeert.

Voor het kloppen van eiwit de aanduwer uit de toevoergoot verwijderen, anders wordt het eiwit niet stijf.

Eiwit kloppen : Doe de eiwitten in de kom. Voeg een mespuntje zout toe, verwijder de aanduwer. Laat de machine minstens 5 à 10 minuten continu draaien.

Slagroom : Zet de ingrediënten 1 uur in de koelkast. Doe de volle room in de kom. Verwijder de aanduwer. Laat de machine 8-10 minuten continu draaien.

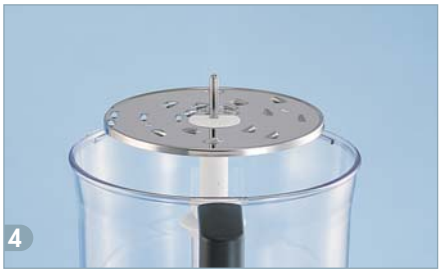
De eiwitklopper is een exclusief door Magimix ontwikkeld hulpstuk: de eiwitten worden geleidelijk stijf geklopt met als gevolg een steviger en luchtiger resultaat.

Wij raden u aan de schijven te gebruiken in de midi-kom.

Schuif het verlengstuk op de aandrijfas.

Snij- en raspschijven: de functie is op de schijf gegraveerd. R/G4 = 4 mm rasp, E/S 2 = 2 mm snijschijf.

Plaats de gekozen schijf op de aandrijfas met de functie- en snijdikte-aanduiding omhoog.



Schuif de schijf op het verlengstuk. Laat hem draaien totdat hij goed op zijn plaats zit. Het opzetten van de schijf gebeurt in 2 etappes.

De niet aan twee zijden te gebruiken schijven mogen niet omgekeerd op de aandrijfas geplaatst worden.

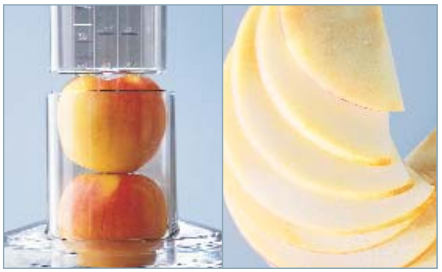
L E T O P !

- Wees altijd heel voorzichtig bij het hanteren van de schijven: de snijbladen zijn heel scherp.
- Steek nooit voorwerpen of uw vingers in de toevoergoot. Gebruik uitsluitend de hiervoor bestemde aanduwer.

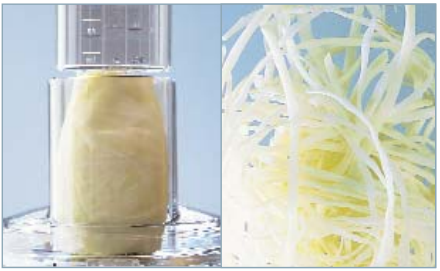
Raspen : leg de groenten of vruchten horizontaal in de toevoergoot om langere reepjes te krijgen.

Zet het stuk kaas rechtop, zodat het de toevoergoot opvult.

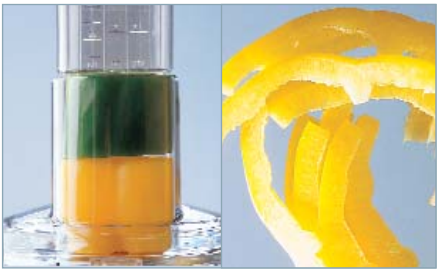
Snijden : zet langwerpige groenten en vruchten (worteltjes, prei e.d.) rechtop en vul de toevoergoot helemaal op.



Ronde vruchten en groenten (tomaten, appels enz.) indien nodig in tweeën snijden.



Kool : rol de bladeren in elkaar, nadat u de stronk verwijderd heeft.

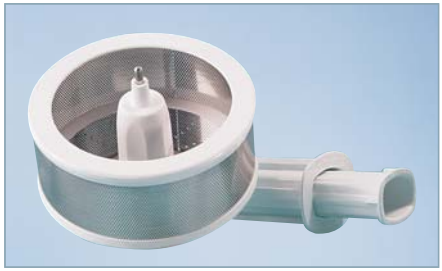


Paprika : snijd aan beide uiteinden de kapjes af, snijd de paprika over de hele lengte in en rol hem om zijn as op.

Er blijven altijd enkele restjes groente of fruit achter op de schijven. Dit is volkomen normaal.

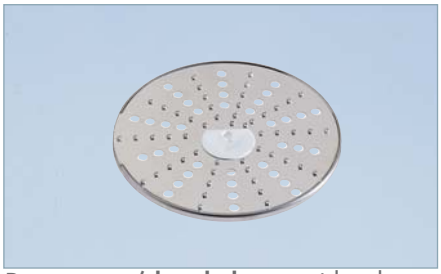
De hulpstukken in de doos verschillen afhankelijk van het model.

Citruspers met drukstuk en 2 perskegels : voor het snel persen van vruchtensap, zonder pitjes en met net genoeg pulp.



Sapcentrifuge van roestvrij staal: voor het onttrekken van een helder sap uit de meest vruchten en groenten

Frieten/staafjesschijf : om frieten te snijden of groenten en vruchten in staafjes te snijden.
Snipperschijf : ideaal om groenten in zeer dunne reepjes te snijden.



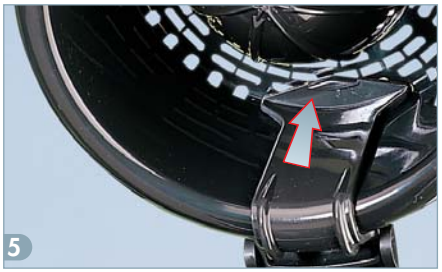
Parmezaan-/chocoladerasp : ideaal voor het raspen van parmezaanse kaas en chocoladerepen.

Snijschijf 6 mm : voor het in dikke plakken snijden van groente en fruit.
Raspschijf 6 mm : voor het grof raspen van groente en fruit.

Extra brede toevoergoot : voor het raspen of snijden van hele of in grote stukken gesneden groenten en vruchten, met een professioneel snijresultaat.

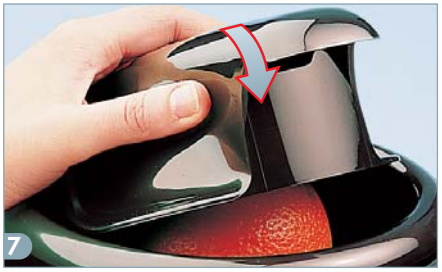
De zeef van de citruspers op de kom plaatsen en draaien totdat hij blokkeert.

De perskegel kiezen afhankelijk van de grootte van de te persen vruchten. **De grote kegel moet altijd op de kleine kegel worden vastgeklikt.**

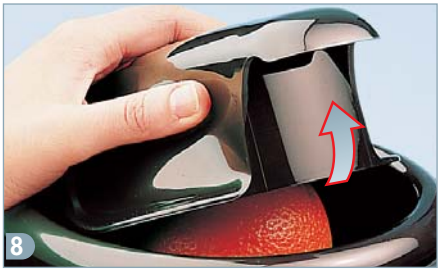


Schuif de perskegel op de aandrijfas. Plaats het drukstuk recht tegenover het blokkeerpunt en klik het lipje vast in de bodem van de zeef.

De vrucht op de kegel plaatsen en licht aandrukken.



Het drukstuk neerklappen. De machine inschakelen en zacht op het drukstuk drukken, totdat alle sap is uitgeperst.



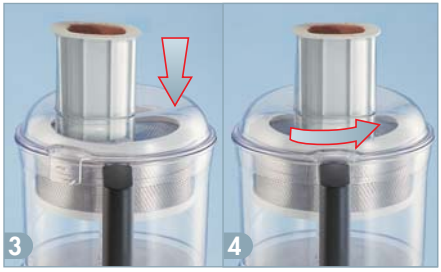
Schakel de machine uit voordat u het drukstuk omhoog doet, om spatten te voorkomen.

Bij grapefruits de druk af en toe loslaten, om zoveel mogelijk sap te onttrekken.

Deze aanwijzingen zijn niet van toepassing voor de extra brede toevoergoot (XL modellen).

Schuif de centrifugezeef op de aandrijfas.

Schuif de aanduwer in de toevoergoot. Controleer of de blokkeerlipjes goed op de goot zijn vastgeklikt.



Het deksel op de kom plaatsen en draaien totdat het blokkeert.

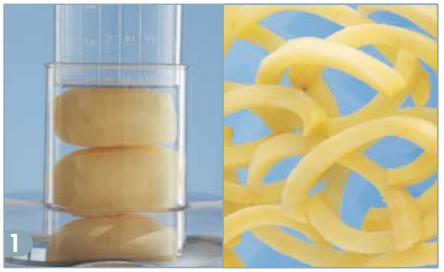
De vruchten en groenten voorbereiden: wassen en in stukken snijden. Het is niet nodig vruchten en groenten met een dunne schil te schillen of de pitjes te verwijderen.

De stukken fruit en groenten in kleine hoeveelheden invoeren. Met behulp van de aanduwer omlaag duwen. Aan het eind de machine uitschakelen.

U kunt allerlei vruchten- en groentesappen maken: appels, perziken, ananas, rode bieten, worteltjes, selderij, komkommer enz.

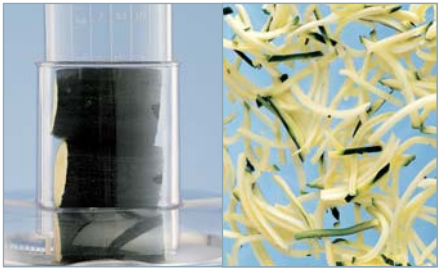
Steek nooit voorwerpen of uw vingers in de toevoergoot. Gebruik uitsluitend de hiervoor bestemde aanduwer.
Wacht tot de centrifugeerzeef volledig stil staat, voordat u het deksel ontgrendelt.
Gebruik de centrifuge niet als de zeef beschadigd is.

Voor het plaatsen van de schijven, zie de aanwijzingen op pagina 12.



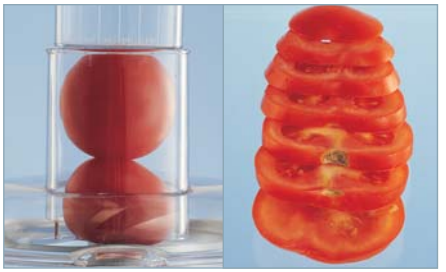
Frieten- / staafjesschijf : voor het maken van frieten, de aardappels liggend in de toevoergoot plaatsen.

Om groenten of vruchten in staafjes te snijden, deze in de lengterichting liggend in de toevoergoot plaatsen.

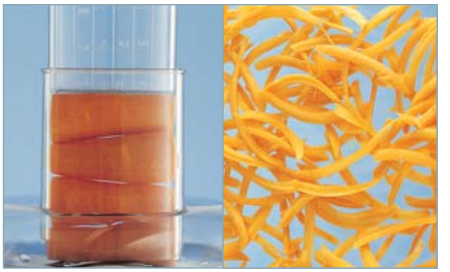


Snipperschijf : om groenten in zeer dunne reepjes te snijden, deze in de lengterichting liggend in de toevoergoot plaatsen.

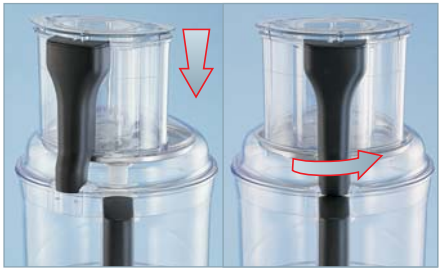
Parmezaan-/ chocoladerasp : om parmezaanse kaas of chocolade te raspen, deze rechtop in de toevoergoot plaatsen.



Snijschijf 6 mm : de hele of gehalveerde vruchten en groenten rechtop in de toevoergoot plaatsen.



Raspschijf 6 mm : de vruchten of groenten liggend in de toevoergoot plaatsen.



Het deksel op de kom plaatsen en vergrendelen totdat het blokkeert.

De toevoergoot bestaat uit 2 delen : een extra brede voor het raspen of snijden van hele of in grote stukken gesneden vruchten en groenten, met een professioneel snijresultaat.

En een nauwere toevoergoot voor vloeistoffen of kleiner formaat vaste ingrediënten.

Het deksel is voorzien van een beveiliging : de machine kan enkel in werking gesteld worden als de grote aanduwer tot de juiste hoogte is ingeschoven.

Frieten-/ staafjesschijf : voor het maken van frieten en het in staafjes snijden van extra lange groenten of vruchten.

Snij- of raspschijf : voor het raspen of snijden van hele of in grote stukken gesneden vruchten of groenten.

Pas op! Wees altijd voorzichtig bij het hanteren van de snijschijven, want de snijbladen zijn heel scherp.
Let op dat u uw ingrediënten niet te veel samenperst om de aanduwer niet te blokkeren.
Er blijven altijd enkele restjes groente of fruit achter op de schijven, dat is volkomen normaal.

Trek altijd de stekker van de foodprocessor uit het stopcontact voordat u haar gaat schoonmaken.

Onmiddellijk na gebruik afwassen (water + afwasmiddel)

Hulpstukken : gebruik een flessenborstel om de onderkant van de hulpstukken schoon te maken.
Kneedmes: verwijder de losneembare dop* om het hulpstuk goed schoon te kunnen maken.

Centrifugeerkorf : schraap zoveel mogelijk pulp van de binnenzijde van de korf met de smalle kant van de spatel.

Motorblok : afvegen met een vochtige zachte doek.

Het is noodzakelijk bepaalde voorwaarden in acht te nemen om ernstige beschadiging van de losneembare elementen te voorkomen:
- Vaatwasmachine: stel de laagste temperatuur in (< 40 °C) en vermijd de droogcyclus (over het algemeen > 60°C)
- Afwassen met de hand: laat de elementen niet te lang weken in water met reinigingsmiddel. Gebruik geen schurende producten (vb. metalen pannensponsjes).
- Reinigingsmiddelen: controleer in de gebruiksvoorschriften of ze geschikt zijn voor plastic artikelen.

De snijbladen kunnen bot worden door veelvuldig contact met bepaalde levensmiddelen (peterselie, hazelnoten enz.). U kunt de snijbladen dan scherpen met wetstaal.
Sommige voedingsmiddelen zoals wortels kleuren het plastic: met een stuk keukenpapier gedrenkt in plantaardige olie kunt u deze verkleuring verminderen.
* NB: het Compact model heeft geen dop.

Pas op: wees altijd heel voorzichtig bij het hanteren van de messen en de schijven, want de snijbladen zijn zeer scherp.
Dompel het motorblok nooit onder water.

MAXIMAAL VERWERKBARE HOEVEELHEDEN*

	C 3150 - C 3200	CS 4200	CS 5200
Brooddeeg	600 g	1 kg	1,3 kg
Kruimeldeeg	1 kg	1,4 kg	1,7 kg
Briochedeeg	500 g	850 g	1,1 kg
Vlees hakken	750 g	1 kg	1,4 kg
Raspen/ Snijden	800 g	1 kg	1,4 kg
Soepen	1 l	1,3 l	1,8 l
Eiwitten kloppen	2 tot 5	3 tot 6	3 tot 8

*voor de hoofdkom

TIPS EN HANDIGHEIDJES

- **Bij gebruik van vloeistoffen de kom nooit voor meer dan 1/3 vullen. Bij gebruik van vaste ingrediënten de kom niet voor meer dan 2/3 vullen.**
- Ga als volgt te werk om het gebruik van de foodprocessor te optimaliseren en schoonmaakwerk tot een minimum te beperken: werk eerst in de mini-kom, vervolgens in de midi-kom en tot slot in de grote kom. Begin met het verwerken van de harde of droge ingrediënten, voordat u overgaat tot vloeibare bereidingen.
- Gebruik de Pulse functie om een betere controle te hebben over het eindresultaat. Met deze functie kunt u grof hakken en mixen.
- Gebruik de spatel om de bodem en de wanden van de kom schoon te schrapen.
- Als het apparaat begint te trillen, maak dan de poten schoon en veeg ze zorgvuldig af.
- Voor optimale resultaten bij het hakken, raspen of snijden van zachte voedingsmiddelen (vlees, vis, zachte kaas enz.), ze enkele minuten in de vriezer plaatsen, voordat u ze met de foodprocessor verwerkt. N.B.! De voedingsmiddelen moeten stevig zijn, maar mogen nooit bevroren zijn.

- **Mini-kom**

De mini-kom is ideaal voor het bereiden van babyvoeding. U kunt hem direct als eetkom gebruiken, nadat u het metalen mes hebt verwijderd.
U kunt de bereiding (puree, babysoep enz.) direct in de magnetron opwarmen (zonder het metalen mes).

- **Midi-kom**

De midi-kom is ideaal voor het raspen en snijden van groenten, vruchten en kaas.

- **Metalen mes**

Voor grote hoeveelheden, de ingrediënten zoals vlees, groenten enz. in dobbelstenen van 2 cm snijden.
Soepen, sausen, pannenkoekenbeslag: Mix eerst de vaste ingrediënten. Voeg vervolgens beetje bij beetje de vloeistof toe via de toevoergoot, terwijl u de machine continu laat draaien.

Groentepuree : doe de in grote dobbelstenen gesneden gekookte groenten in de kom en mix ze met het metalen mes. Werk eerst met de Pulse functie en laat de machine vervolgens continu draaien totdat de puree de gewenste dikte heeft.
Verse tuinkruiden : controleer, voordat u verse kruiden hakt, of de kruiden en de kom goed schoon en droog zijn. Zo krijgt u een beter resultaat en kunt u de gehakte kruiden langer bewaren.
Vlees, vis : gebruik voor het hakken van vlees of vis de Pulse functie, om een betere controle te hebben over het eindresultaat.

- **Kneedmes**

Brood, kruimeldeeg, zanddeeg: mix eerst de vaste ingrediënten (meel, gist enz.).
Voeg vervolgens beetje bij beetje via de toevoergoot de vloeibare ingrediënten (eieren, melk, water) toe terwijl u de machine continu laat draaien.
Gistdeeg : gebruik bij voorkeur verse bakkersgist. Dit is verkrijgbaar bij de bakker. Gebruik voor een beter resultaat altijd een koude vloeistof om de gist op te lossen. Te warm water 'doodt' de gist.
Deeg : laat deeg rijzen of rusten bij kamertemperatuur of op een lauwwarme plaats. Hierdoor rijst het sneller.

- **Eiwitklopper**

Eiwitten : gebruik voor een volumineuzer resultaat eieren op kamertemperatuur en voeg een mespuntje zout of een druppel citroensap toe.
Slagroom : Gebruik geen magere room, deze laat zich niet stijf kloppen. Gebruik uitsluitend volle room.

- **Snijschijven**

Aardappelpuree: verwerk de geschilde en gekookte aardappelen met de 4 mm raspschijf. De aan twee zijden te gebruiken schijven worden in het midden van de opbergdoos geplaatst. Let er bij de schijven die slechts aan één zijde te gebruiken zijn op dat de Magimix markering naar buiten toe is gericht.
Sommige voedingsmiddelen zoals wortelen kleuren het plastic. Gebruik in plantaardige olie gedrenkt keukenpapier om deze verkleuring te vervagen.

- **Sapcentrifuge**

Varieer de groenten en vruchten die u gebruikt. Niet alle groenten en vruchten bevatten dezelfde stoffen en ze zijn daarom op verschillende manieren heilzaam voor de gezondheid. Des te verser de groenten en vruchten, des te meer vitaminen ze bevatten en des te meer sap ze geven.
Drink of gebruik het sap indien mogelijk onmiddellijk, want bepaalde vitaminen gaan door lucht en licht verloren. Als u sap moet bewaren, voeg dat enkele druppels citroensap toe om de houdbaarheid te verbeteren en bewaar het sap in de koelkast.
Voor optimaal rendement, de vrucht (of de groente) zachtjes aandrukken, om de rasp zijn werk te laten doen.

Vitaminen en minerale zouten zijn onmisbaar voor ons organisme. In onderstaande tabel wordt vermeld welke vitaminen en minerale zouten de verschillende groenten en vruchten bevatten.

Vitaminen

Vruchten	B1	C	A	D
Aalbessen	●	●		●
Aardbeien	●	●		●
Abrikoos	●	●	●	●
Ananas	●	●	●	●
Appel	●	●		●
Bramen	●	●	●	●
Citroen	●	●	●	●
Druiven	●	●		●
Frambozen	●	●		●
Grapefruit	●	●	●	●
Kersen	●	●	●	●
Kiwi	●	●	●	●
Meloen	●	●		●
Peer	●	●		●
Perzik	●	●		●
Pruim	●	●		●
Sinaasappel	●	●	●	●
Zwarte bessen	●	●		●

Groenten	B1/B6	A	E	K
Asperges	●		●	
Bleekselderij		●	●	●
Courgettes	●	●	●	
Knolselderij	●			
Komkommer	●	●	●	
Kool	●	●	●	●
Paprika	●	●	●	
Peterselie	●	●	●	
Raapjes	●			
Sla	●		●	
Spinazie	●	●	●	●
Tomaat	●	●		
Ui	●			
Venkel	●		●	
Waterkers	●	●	●	
Witlof	●			
Wortels	●	●	●	

Minerale zouten

	Waarin zijn deze bij voorkeur te vinden?*
Calcium	peterselie, waterkers, spinazie, venkel, broccoli, zwarte bessen, sperziebonen, groene kool
IJzer	gember, peterselie, waterkers, spinazie, venkel, bramen
Jodium	ananas, prei, zuring, knoflook, meloen, perzik, asperges, spinazie, tomaat
Magnesium	gember, zuring, spinazie, venkel, peterselie
Fosfor	knoflook, gember, kokosnoot, kersen
Kalium	gember, peterselie, spinazie, knoflook, venkel
Natrium	knolselderij, venkel, spinazie, rode biet, raapjes, peterselie

* Bij elk mineraal zout zijn de verse vruchten en groenten gerangschikt op basis van het gemiddelde gehalte van 100 g netto (van het hoogste tot het laagste gehalte). Opmerking: ook gedroogde vruchten (walnoten, hazelnoten, abrikozen enz.) vormen een uitstekende bron van minerale zouten, met name magnesium, fosfor en kalium.

- Controleer of de spanning van uw elektrische installatie overeenkomt met die welke op het typeplaatje van het apparaat wordt vermeld.
- Het apparaat moet altijd worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Het apparaat mag nooit zonder toezicht worden gebruikt, ook al kan het blijven werken zonder de vinger op de toetsen gedrukt te houden.
- Dit apparaat is niet bestemd om te worden gebruikt door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten, of door personen zonder enige kennis of ervaring, tenzij zij toezicht of voorafgaande aanwijzingen over het gebruik van het apparaat hebben kunnen krijgen van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon.
- Laat kinderen nooit zonder toezicht in de buurt van het apparaat. Het is geen speelgoed en is niet bestemd om door kinderen te worden gebruikt.
- Laat het snoer niet van het werkvlak af hangen. Laat het nooit in aanraking komen met een warm of nat oppervlak.
- Trek de stekker uit het stopcontact: na elk gebruik, voordat u hulpstukken opzet of verwijdert en voordat u het apparaat schoonmaakt.
- Maak het apparaat na elk gebruik schoon, om te zorgen dat alle onderdelen ongehinderd kunnen werken.
- Steek nooit uw vingers of keukengerei in de kommen, terwijl de machine is aangesloten op de stroom.
- Gebruik het apparaat nooit nadat het is gevallen. Breng het naar een door de fabrikant erkende klantenservice om het te laten nakijken.
- Til het apparaat met twee handen aan de onderkant op en nooit bij de handgreep, want het is heel zwaar.
- Als het snoer beschadigd is of als het apparaat defect is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn klantenservice of een persoon met gelijkwaardige kwalificatie, om ieder gevaar te voorkomen.
- Het gebruik van onderdelen die niet door Magimix worden aanbevolen of verkocht, kan letsel of elektrische schokken veroorzaken.
- In geval van barsten, verkleuren, vervormen of veranderingen in de afmetingen van een onderdeel of een hulpstuk, moet dit worden vervangen.
- Ga altijd voorzichtig om met de schijven en de messen, want deze zijn heel scherp.
- Plaats nooit de messen of schijven op de aandrijfas, voordat u eerst de kom goed op zijn plaats heeft gebracht.
- Til de opbergdoos nooit bij het deksel op.
- Steek nooit uw handen of keukengerei in de toevoergoot terwijl de schijven of het mes draaien, om ernstig letsel en beschadiging van het apparaat te voorkomen. Gebruik de aanduwer.
- Let op dat het deksel goed vlak is geplaatst en vergrendeld, voordat u de machine in werking stelt.
- Ontgrendel nooit het deksel zonder eerst op OFF te hebben gedrukt.
- Probeer nooit het veiligheidsmechanisme buiten werking te stellen.
- Dompel het motorblok nooit onder water en zet het niet in de vaatwasmachine, om elk risico op elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.

Moeilijkheid van het recept : zeer gemakkelijk - gemakkelijk - iets ingewikkelder

Maten : tl = theelepel - el = eetlepel

Gebruik het metalen mes

Gebruik het kneedmes

Gebruik de eiwitklopper

Gebruik de mini-kom

2 mm

Gebruik de 2 mm raspschijf

4 mm

Gebruik de 2 mm raspschijf

2 mm

Gebruik de 2 mm snijschijf

4 mm

Gebruik de 4 mm snijschijf

Gebruik de sapcentrifuge

Gebruik de citruspers

De met een asterisk (*) aangemerkte termen in de recepten worden verklaard in de woordenlijst op pagina 124.

Bij de meeste recepten kunt u met behulp van de tabel het recept automatisch aanpassen aan het aantal personen en/of aan het model dat u heeft.

Zo heeft de C3200 bijvoorbeeld een maximale capaciteit voor 4 personen.

Foodprocessor \ Aantal personen	2	4	6	8
Compact 3150 - 3200	●	●		
Cuisine Système 4200	●	●	●	
Cuisine Système 5200	●	●	●	●