Pressa alimenti

bocca di carico

o

*

Coperchio

Lama acciaio

o

Coltello per impasto

Mini bacinella

Sbattitore

Bacinella media

Bacinella

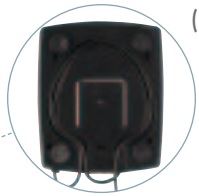
Disco affettatrice

Disco grattugia

Asse motore

Blocco motore

Scatola accessori



(1)

Prolunga dischi

Spatola

* **Unicamente sui modelli XL.**

(1) Inserire correttamente il cavo di alimentazione nelle tacche presenti sotto il blocco motore per una migliore stabilità.

"OFF" : Tasto di arresto dell'apparecchio.

"ON" : Tasto di avvio che consento un funzionamento continuo per ottenere una consistenza più omogenea. Per tritare, frullare e mescolare finemente. Per impastare, montare a neve gli albumi, affettare e grattugiare.

"PULSE" : Tasto di funzionamento intermittente. L'apparecchio si arresta automaticamente rilasciando la pressione sul tasto per tritare, frullare grossolanamente o controllare perfettamente l'inizio e la fine di una preparazione.
Per alcune preparazioni (purè, zuppe...) cominciare a frullare con il tasto pulse, poi lavorare in funzionamento continuo. In questo modo otterrete una consistenza più omogenea.

Non sbloccare mai il coperchio senza aver prima premuto il tasto « Off ».

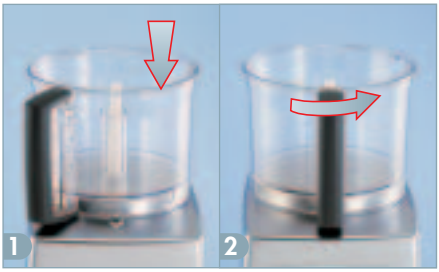
L'apparecchio è dotato di un dispositivo di protezione termica che arresta automaticamente il motore in caso di funzionamento troppo prolungato o in caso di sovraccarico.

Premere il tasto « Off » e attendere il raffreddamento completo dell'apparecchio prima di riaccenderlo.

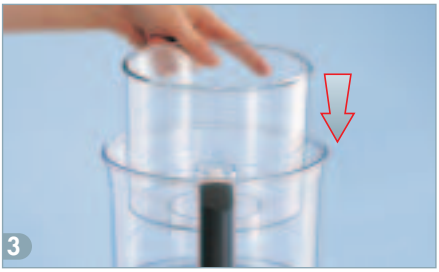
CAPACITÀ MASSIME DI LAVORAZIONE

	C 3200	CS 4200	CS 5200
Pane	600 g	1 kg	1,3 kg
Pasta brisè	1 kg	1,4 kg	1,7 kg
Pasta da brioche	500 g	850 g	1,1 kg
Carne trita	750 g	1 kg	1,4 kg
Grattugie/Affettatrice	800 g	1 kg	1,4 kg
Minestre e vellutate	1 l	1,3 l	1,8 l
Albumi a neve	2 - 5	3 - 6	3 - 8

Lavare con cura tutti gli elementi (escluso il blocco motore) prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta.



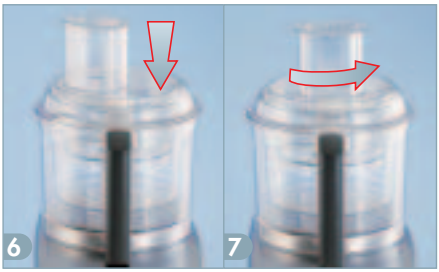
Posizionare la bacinella sul blocco motore e ruotarla verso destra per bloccarla.



Inserire la bacinella media sull'asse motore all'interno della bacinella grande.

Inserire la mini bacinella sull'asse motore.

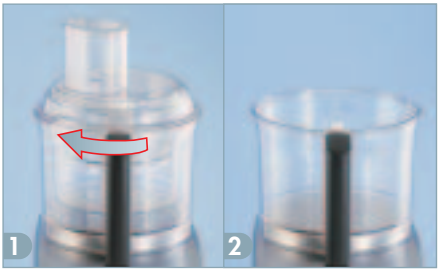
Posizionare il coltello della mini bacinella sull'asse motore.



Posizionare il coperchio sulla bacinella grande e ruotarlo fino a bloccagio.

ATTENZIONE

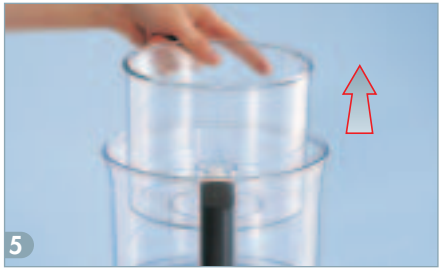
- Doppia sicurezza: L'apparecchio può funzionare unicamente se la bacinella e il coperchio sono bloccati correttamente.
- Quando non utilizzate l'apparecchio, lasciare il coperchio in posizione sbloccata.



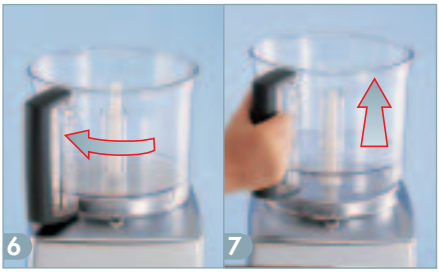
Sbloccare il coperchio della bacinella e toglierlo.

Togliere il coltello dalla mini bacinella.

Togliere la mini bacinella.



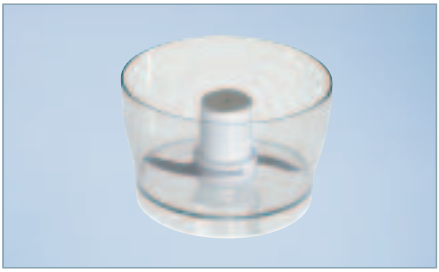
Estrarre la bacinella media prendendola per i bordi.



Ruotare verso sinistra la bacinella grande per sbloccarla e toglierla.

A T T E N Z I O N E

- Manipolare sempre i dischi e i coltelli con estrema precauzione poiché sono molto taglienti.
- Non sbloccare mai il coperchio senza aver prima premuto il tasto « Off ». Se la bacinella non si sblocca, verificare che il coperchio sia stato sganciato correttamente.



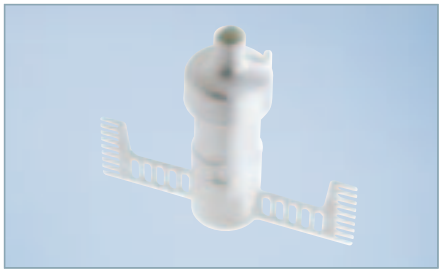
Mini bacinella dotata di una lama acciaio per frullare, tritare, mescolare, emulsionare, ideato appositamente per le piccole preparazioni o i menu da neonato.

Bacinella media: pratica e facile da pulire, ideata appositamente per grattugiare o affettare frutta, verdure e formaggio.

Lama acciaio : da utilizzare nella bacinella grande per frullare, tritare, mescolare, emulsionare, ridurre in povere...

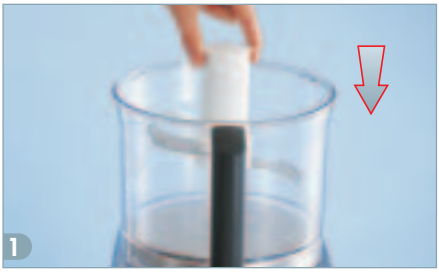
Coltello da impasto : da utilizzare nella bacinella grande per gli impasti con o senza lievito.
NB: il compact non è munito di cappuccio.

Dischi : da utilizzare nella bacinella media o nella bacinella grande. Dotazione minima 2 dischi* per affettare e grattugiare la frutta, la verdura e il formaggio con diversi spessori (2 e 4 mm).

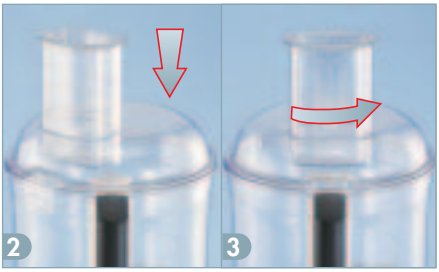


Sbattitore : da utilizzare nella bacinella grande per montare la panna e albumi, per realizzare meringhe, mousse, soufflé...

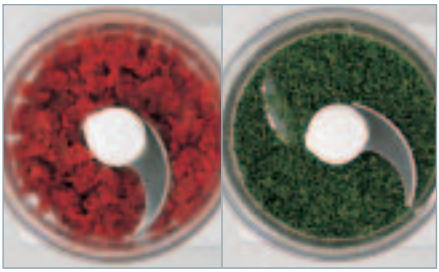
*a seconda del modello



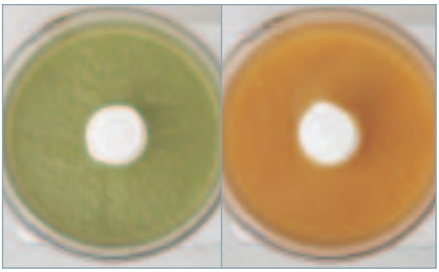
Inserire il lama acciaio sull'asse motore. Posizionare sul fondo della bacinella.



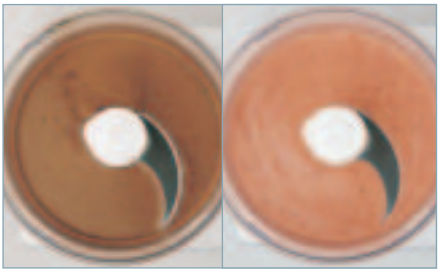
Introdurre gli ingredienti nella bacinella. Posizionare il coperchio e bloccarlo fino allo scatto.



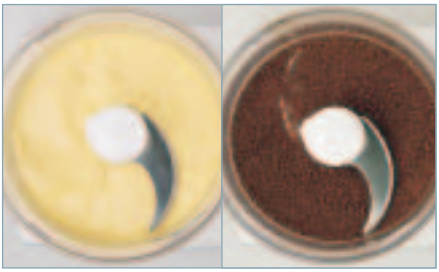
Trita : la carne, il pesce, le erbe in funzionamento intermittente o continuo.



Frulla : le zuppe, le vellutate, i purè, l'impasto per le crêpe... in funzionamento continuo.



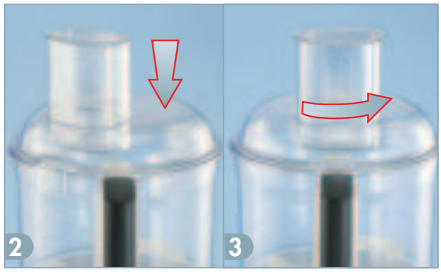
Mescola : gli impasti per i dolci, i frullati, i cocktails... in funzionamento continuo.



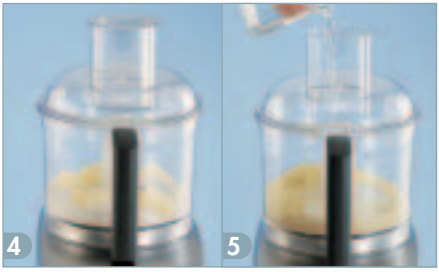
Emulsiona le salse, trita il ghiaccio, sminuzza il cioccolato, lo zucchero... in funzionamento continuo.

Attenzione il lama acciaio è molto tagliente. Afferrarla sempre dalla parte centrale in plastica.
Tenere ferma la lama con la mano quando si versa il contenuto della bacinella.

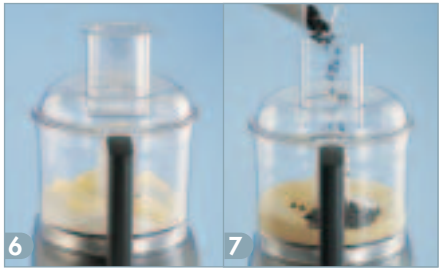
Inserire il coltello per impasto sull'asse motore, posizionandolo sul fondo della bacinella.



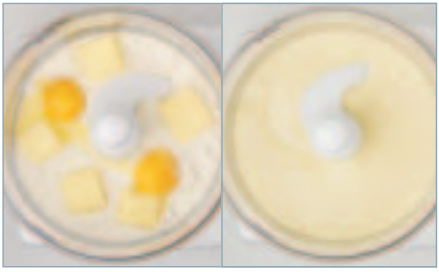
Posizionare il coperchio e girarlo fino allo scatto.



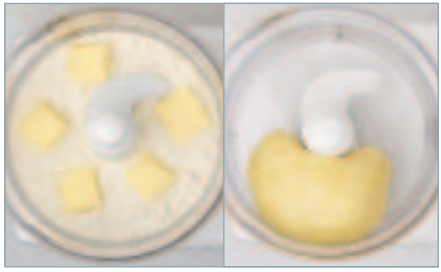
Consigli per l'uso: introdurre dapprima gli ingredienti solidi. Premere il pulsante « On ». Aggiungere i liquidi dalla bocca di carico.



Questo coltello permette anche di mescolare senza frullare le gocce di cioccolato, l'uvetta...

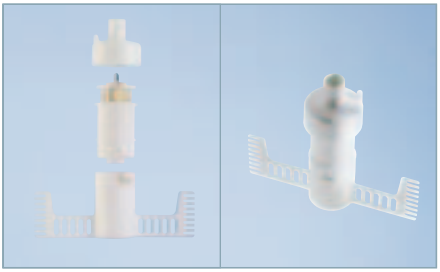


Impasta tutti i tipi di pasta lievitata come il pane, la brioche, la pasta per la pizza...

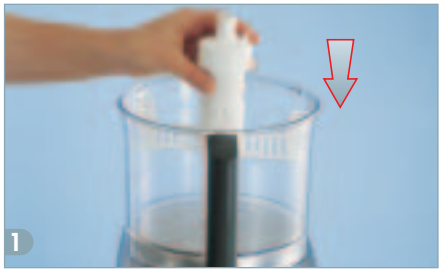


Impasta anche paste non lievitate: la pasta brisè, la pasta frolla...

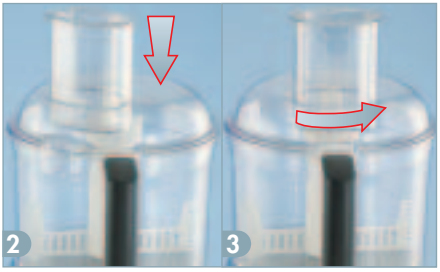
Non superare le dosi raccomandate a pagina 57.
Utilizzare la spatola per recuperare la farina dai bordi della bacinella se necessario.



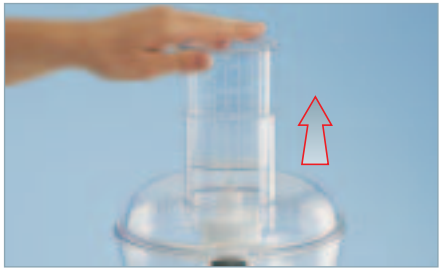
Lo sbattitore è costituito da 3 parti, che vanno montate correttamente. Verificare che l'asse metallico sia ben incastrato.



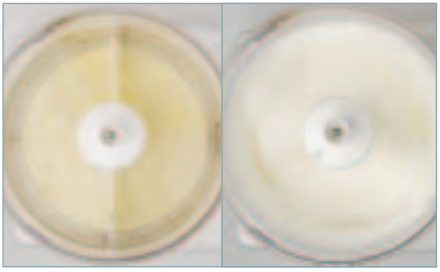
Inserire lo sbattitore sull'asse motore, posizionandolo sul fondo della bacinella.



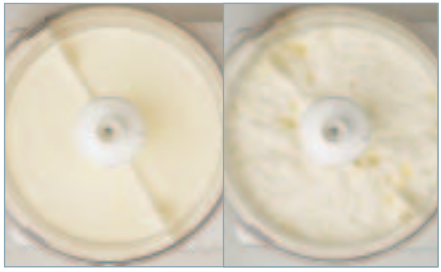
Posizionare il coperchio e girarlo fino scatto.



Togliere il pressa alimenti dalla bocca di carico per montare gli albumi a neve perché necessitano l'incameramento di aria.



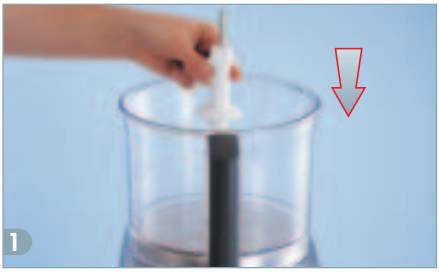
Albumi a neve: mettere gli albumi nella bacinella. Aggiungere un pizzico di sale e togliere il pressa alimenti. Lasciare girare in funzionamento continuo per almeno 5-10 minuti.



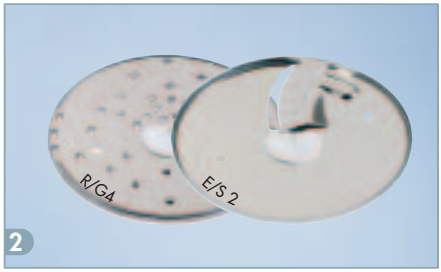
Panna montata: mettere gli ingredienti per 1 ora in frigorifero. Introdurre la panna liquida intera nella bacinella. Togliere il pressa alimenti. Lasciar girare in continuo per 8-10 min.

Lo sbattitore per montare a neve è un attrezzo esclusivo messo a punto da Magimix: gli albumi montano in modo più graduale per un risultato più denso e più spumoso.

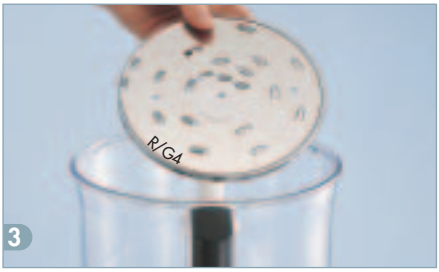
Consigliamo l'uso di questi dischi con la bacinella media.



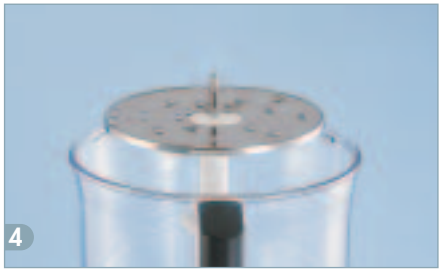
Inserire la prolunga sull'asse motore.



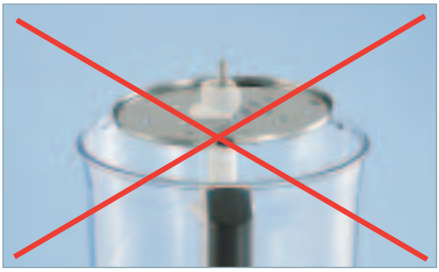
Dischi affettatrice /grattugia: la funzione è incisa sul disco. R/G4 : grattugia 4 mm, E/S 2 : affettatrice 2 mm.



Posizionare il disco con l'indicazione della funzione rivolta verso l'alto.



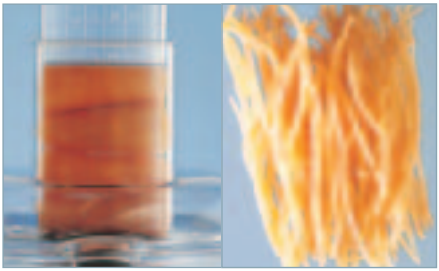
Introdurre il disco sulla prolunga e ruotarlo fino ad un perfetto incastro. Si posiziona in 2 tempi.



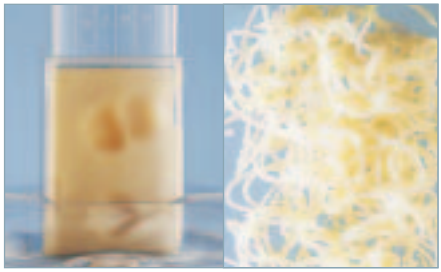
Per i dischi non reversibili, non mettere il disco in senso inverso.

A T T E N Z I O N E

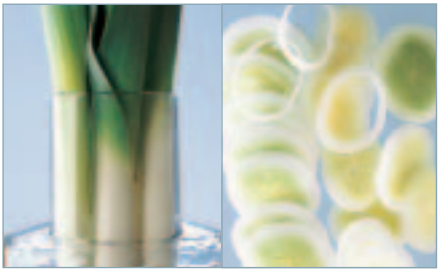
- Manipolare sempre i dischi con estrema precauzione : le lame sono molto affilate.
- Non introdurre oggetti o le vostre dita nella bocca di carico. Utilizzare unicamente l'apposito pressa alimenti.



Grattugia: posizionare le verdure o la frutta orizzontalmente per ottenere filamenti più lunghi.

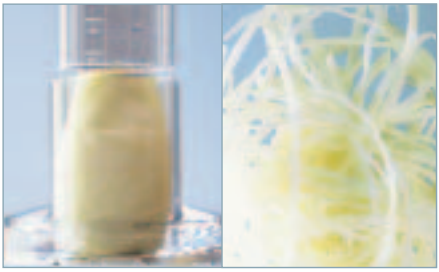


Mettere l'Emmental in verticale riempiendo la bocca di carico.

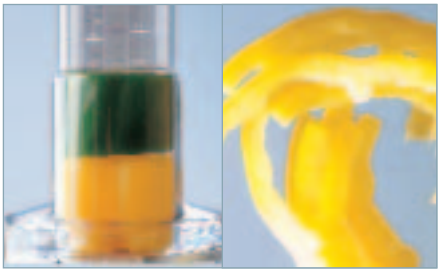


Affettatrice : posizionare le verdure e la frutta lunghe (carote, porri ...) in verticale riempiendo la bocca di carico.

Per la frutta e la verdura rotonda (pomodori, mele...) tagliare in 2 se necessario.



Cavolo: arrotolare le foglie su sé stesse una dopo l'altra dopo aver tolto il torsolo.

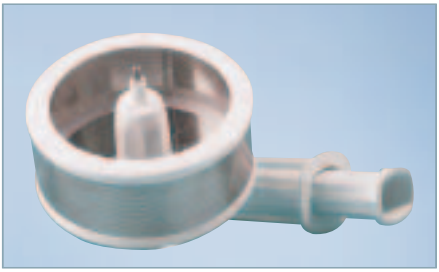


Peperoni: tagliare le due estremità, incidere sulla lunghezza e arrotolare il peperone su sé stesso.

Vi sarà sempre una piccola quantità di residui di frutta e verdura sui dischi. La cosa è perfettamente normale.

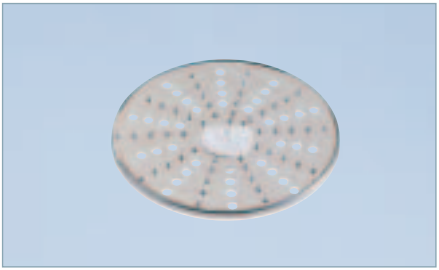
Gli accessori contenuti nella scatola dell'imballaggio variano da un modello all'altro.

Spremiagrumi con braccio coprente e 2 coni: permette di spremere il succo senza i semi e con la giusta dose di polpa.



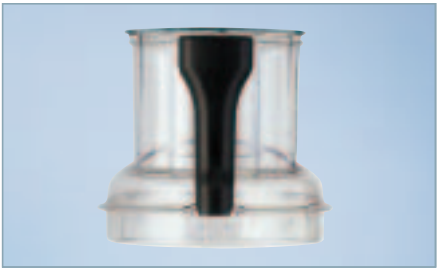
Centrifuga in acciaio inossidabile: permette di estrarre un succo limpido dalla maggior parte della frutta e verdura.

Patate fritte/bastoncini: permette di realizzare patate fritte e bastoncini di frutta e di verdura.
Julienne: ideale per realizzare filamenti sottili di frutta e verdura.

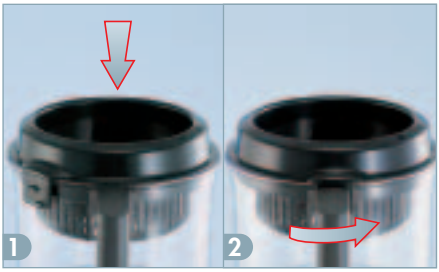


Grana e cioccolato grattugiati: ideale per grattugiare il grana e il cioccolato.

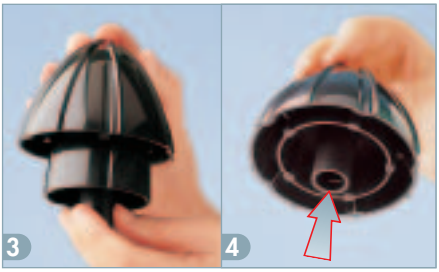
Affettatrice 6 mm : permette di tagliare la frutta e la verdura a fette larghe.
Grattugia 6 mm : permette di grattugiare frutta e verdura per ottenere filamenti più grossi.



Bocca di carico extra-large : permette di grattugiare o affettare frutta e verdura intera o a grossi pezzi con una qualità di taglio professionale.



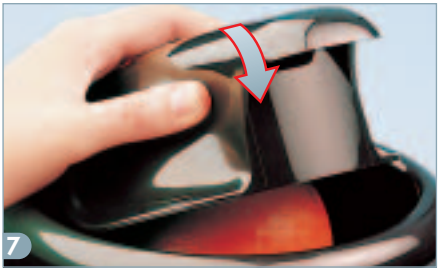
Incastrare il cestello dello spremiagrumi sulla bacinella e ruotarlo fino allo scatto.



Scegliere il cono a seconda delle dimensioni degli agrumi. **Il cono grande deve sempre essere agganciato sul cono piccolo.**

Inserire il cono sull'asse motore. Posizionare il braccio coprente dalla parte opposta del punto di bloccaggio e agganciare la linguetta nel fondo del cestello.

Posizionare il frutto sul cono premendo leggermente.

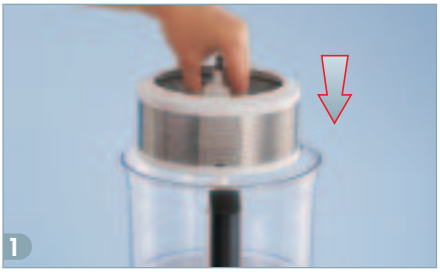


Chiudere il braccio. Accendere l'apparecchio e premere dolcemente il braccio fino a che non avrete estratto completamente il succo.

Arrestare l'apparecchio alla fine dell'operazione e prima di alzare il braccio per evitare eventuali spruzzi.

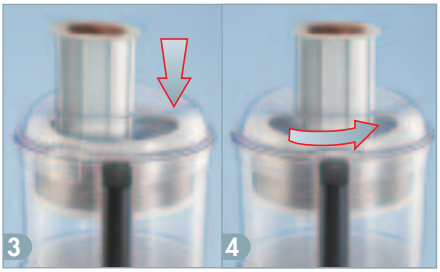
Per i pompelmi, rilasciare di tanto in tanto la pressione sul braccio per una migliore estrazione del succo.

Istruzioni non valide per la bocca di carico extra-large (modelli XL).



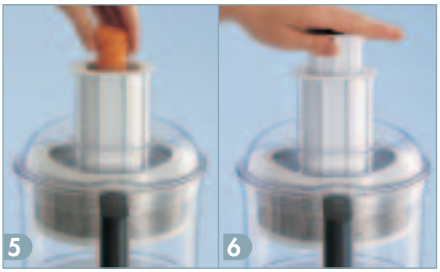
Inserire il cestello della centrifuga sull'asse motore.

Inserire il pressa alimenti nella bocca de carico. Verificare che i fermi di bloccaggio siano agganciati bene nella bocca di carico.



Posizionare il coperchio sulla bacinella e girarlo fino allo scatto.

Preparare la frutta e la verdura che volete : lavarla e poi tagliarla a pezzi. È inutile spelare la frutta e la verdura con buccia sottile o togliere i semi.

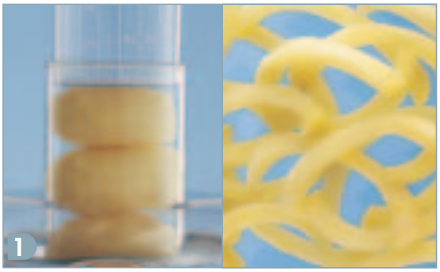


Introdurre i pezzi di frutta e di verdura a piccole dosi. Spingere i vari pezzi aiutandosi con il pressa alimenti e fermare l'apparecchio.

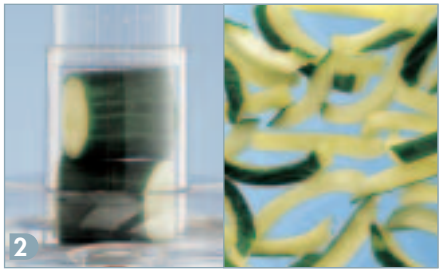
Potete realizzare una grande varietà di succhi di frutta e di verdura: mele, pesche, ananas, rape rosse, carote, sedano, cetriolo…

Non introdurre in alcun caso oggetti o le vostre dita nella bocca di carico. Utilizzare unicamente l'apposito pressa alimenti.
Attendere l'arresto completo del cestello della centrifuga prima di sbloccare il coperchio.
Non utilizzare la centrifuga se il setaccio è danneggiato.

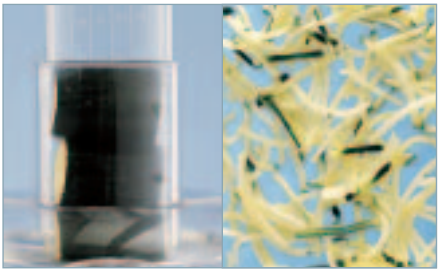
Per l'inserimento dei dischi, riferirsi all'utilizzo dei dischi alla pagina 64.



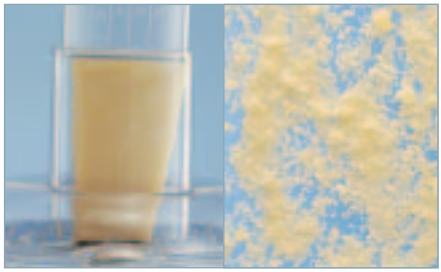
Disco patate fritte / bastoncini : per realizzare le patate fritte, porre le patate orizzontalmente nella bocca di carico.



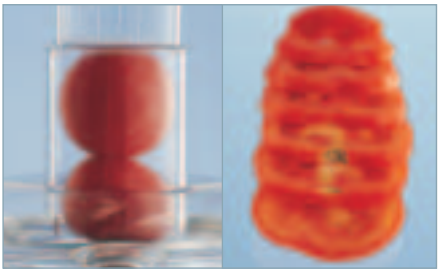
Per realizzare bastoncini di verdure o di frutta, porre gli alimenti distesi nel senso della lunghezza.



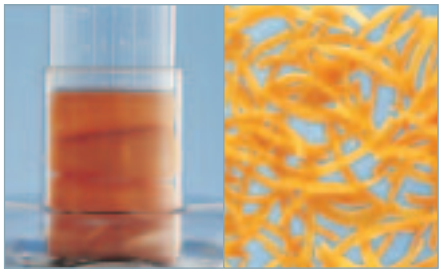
Disco julienne: per realizzare bastoncini di verdure molto sottili, posizionare le verdure distese nel senso della lunghezza.



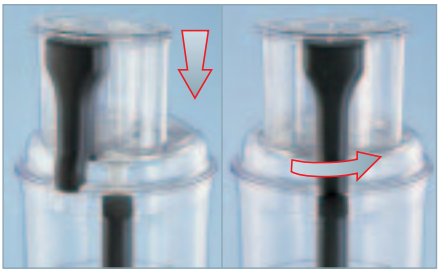
Grattugia grana / cioccolato: per grattugiare grana o cioccolato, mettere i pezzi in verticale nella bocca di carico.



Disco affettatrice 6 mm : posizionare la frutta e la verdura in verticalmente o tagliata in 2 nella bocca di carico

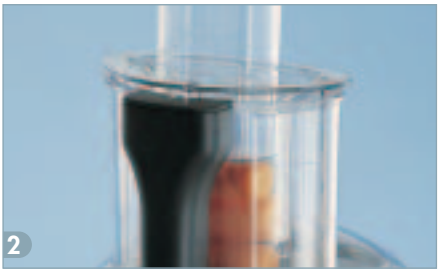


Disco grattugia 6 mm : posizionare la frutta e la verdura orizzontalmente nella bocca di carico.

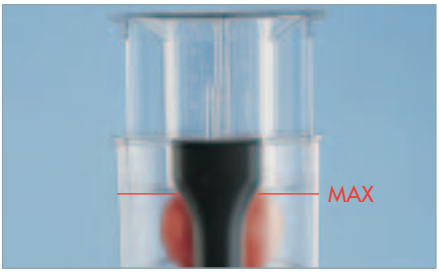


Posizionare il coperchio sulla bacinella e ruotarlo fino allo scatto.

La bocca di carico è costituita da 2 parti : una bocca di carico extra-large per grattugiare e affettare frutta e verdura intera o a grossi pezzi con una qualità di taglio professionale.

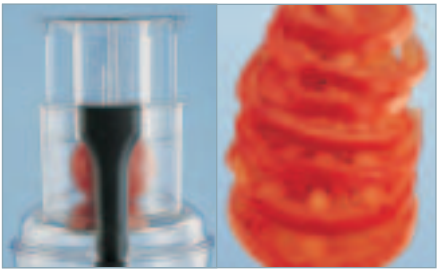


E un'apertura più stretta per i liquidi o i solidi di dimensioni più piccole.



Il coperchio è munito di una sicurezza: l'apparecchio potrà funzionare solo se il pressa alimenti grande sarà agganciato sul segno di livello.

Disco patate fritte/bastoncini : per realizzare patate fritte e bastoncini molto lunghi di frutta e di verdura.

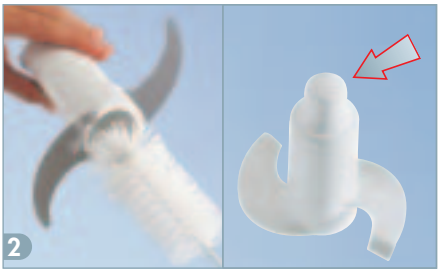


Disco affettatrice o grattugia : per affettare o grattugiare frutta e verdura intera o a grossi pezzi.

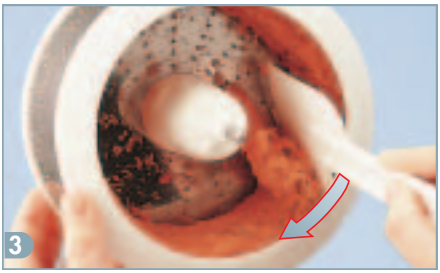
Attenzione: manipolare sempre i dischi con estrema precauzione: le lame sono molto affilate.
Non comprimere troppo gli alimenti altrimenti si rischia di bloccare il pressa alimenti.
Vi sarà sempre una piccola quantità di residui di frutta e verdura sui dischi. La cosa è perfettamente normale.

Staccare sempre la spina del vostro apparecchio prima di pulirlo.

Pulire subito dopo l'utilizzo (acqua + detergente per i piatti).



Accessori: utilizzare uno spazzolino per pulire la base degli accessori.
Coltello da impasto: togliere il cappuccio* removibile per una pulizia completa.



Cestello centrifuga: inserire il lato più piccolo della spatola nel cestello e raschiare per eliminare la maggior parte della polpa.

Blocco motore: pulirlo con uno straccio morbido leggermente umido.

E'necessario tassativamente seguire alcune regole per evitare di rovinare gli elementi amovibili:

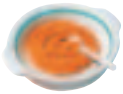
- Lavastoviglie: selezionare la temperatura più bassa (< 40°C) ed evitare il ciclo di asciugatura (generalmente > 60°C).
- Lavaggio a mano: evitare di lasciare gli elementi immersi troppo a lungo con il detergente. Evitare i prodotti abrasivi (come le pagliette metalliche).
- Detergenti: verificare i consigli per l'uso e la loro compatibilità con gli articoli in plastica.

Le lame dei coltelli possono smussarsi con il contatto frequente di alcuni alimenti (prezzemolo, nocciole,…). Potete affilare le lame con un affilacoltelli.
Alcuni alimenti come le carote colorano la plastica : utilizzare olio vegetale per pulire le parti in plastica e poi lavare con detergente per piatti.
* NB: il modello Compact non è munito di cappuccio.

Attenzione: manipolare sempre i coltelli e i dischi con estrema precauzione: le lame sono molto affilate.
Non immergere mai il blocco motore in acqua.

- **Per i liquidi, non riempire mai la bacinella oltre 1/3. Per gli alimenti solidi, non riempire oltre i 2/3 della bacinella.**
- Per ottimizzare l'uso del robot e ridurre le operazioni di pulizia: lavorare dapprima nella mini bacinella, poi in quella media e per finire nella bacinella grande. Cominciare dalle preparazioni solide e asciutte prima delle preparazioni liquide.
- Per ottenere un risultato ottimale quando tritate, grattugiate o affettate alimenti morbidi (carne, pesce, formaggio morbido…), metteteli per alcuni minuti in congelatore prima d'introdurli nel robot. Attenzione, gli alimenti devono leggermente indurirsi ma non devono essere congelati.

- **Mini bacinella**



La mini bacinella è ideale per preparare i pasti dei neonati. Potete utilizzarla direttamente come recipiente, naturalmente dopo aver tolto la lama acciaio.
Potete anche riscaldare la preparazione (purè, minestra da neonato) direttamente nel forno a microonde (senza la lama acciaio).

- **Lama acciaio**

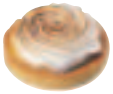
Per le grandi quantità, tagliare gli alimenti come la carne e le verdure in cubetti da 2 cm.
Zuppe, salse, impasto per le crepe: frullare dapprima gli ingredienti solidi. In seguito aggiungere il liquido un poco alla volta dalla bocca di carico lasciando in funzionamento continuo l'apparecchio.
Erbe fresche: prima di tritare le erbe fresche, verificare che le erbe e la bacinella siano perfettamente pulite e asciutte. In questo modo otterrete un risultato migliore e le erbe si conserveranno più a lungo.

Carne, pesce: per tritare la carne o il pesce, utilizzare la funzione pulse per controllare il risultato finale.

- **Coltello da impasto**

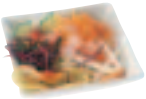
Pane, pasta brisè, pasta frolla: frullare dapprima gli ingredienti solidi (farina, lievito...). Aggiungere in seguito il liquido un poco alla volta dalla bocca di carico lasciando girare in continuo (uova, acqua, latte).
Pasta lievitata: utilizzare di preferenza lievito di birra fresco che troverete in panetteria o al supermercato. Per un risultato migliore, utilizzare sempre un liquido freddo per sciogliere il lievito.
Impasto: lasciar lievitare o riposare l'impasto a temperatura ambiente o leggermente tiepida. Lieviteranno più rapidamente.

- **Sbattitore**



Albumi a neve: per ottenere degli albumi più soffici e voluminosi, utilizzare uova a temperatura ambiente e aggiungere un pizzico di sale o una goccia di limone.
Panna montata : Non utilizzare panna scremata, in quanto non dà buoni risultati. Utilizzare unicamente panna liquida intera.

- **Dischi**



Purè di patate: passare le patate lessate e sbucciate con il disco grattugia 4 mm.
I dischi reversibili devono essere riposti nel mezzo della scatola degli accessori mentre i dischi non reversibili devono essere riposti con la marcatura Magimix verso l'esterno. Alcuni alimenti come le carote colorano la plastica. Utilizzare uno olio vegetale per pulire le parti in plastica e poi lavare con detergente per piatti.

- Assicurarsi che la tensione del vostro impianto corrisponda a quella indicata sulla targhetta del vostro apparecchio.
- L'apparecchio deve essere sempre collegato a una presa di terra.
- Questo apparecchio deve essere sorvegliato durante il funzionamento, anche se può funzionare senza dover tener premuto il dito sui pulsanti.
- Non lasciare i bambini senza sorveglianza quando si trovano nei pressi dell'apparecchio. Questo apparecchio non è un giocattolo e non è stato progettato per l'uso da parte di bambini.
- Non lasciare pendere il cavo dal piano di lavoro. Non metterlo mai a contatto con una superficie calda o bagnata.
- Staccare la spina dell'apparecchio dopo ogni utilizzo per lo smontaggio e il montaggio degli accessori e prima di pulirlo.
- Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo di modo che tutti gli elementi possano funzionare liberamente.
- Non introdurre le dita o qualsiasi attrezzo all'interno delle bacinelle se l'apparecchio è collegato alla rete elettrica.
- Non utilizzare l'apparecchio dopo una caduta. Portare l'apparecchio presso un servizio di assistenza accreditato dal fabbricante per farlo esaminare.
- Sollevare l'apparecchio dalla base con entrambe le mani, non sollevarlo mai dalla maniglia perché è troppo pesante.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato o se il vostro apparecchio è guasto, dovrà essere sostituito dal fabbricante, dal suo servizio di assistenza accreditato o da personale qualificato per evitare qualsiasi pericolo.
- L'uso di pezzi non raccomandati o non venduti da Magimix potrebbe causare infortuni o scosse elettriche.
- Nel caso di fessurazioni, decolorazione, deformazione o di modifica delle dimensioni di un pezzo o di un accessorio, quest'ultimo dovrà essere sostituito.
- Manipolare sempre i dischi e i coltelli con estrema precauzione perché sono molto affilati e taglienti.
- Non inserire mai i coltelli o i dischi sull'asse motore prima di aver sistemato correttamente la bacinella.
- Non sollevare la scatola degli accessori per il coperchio.
- Non introdurre in alcun caso le mani o un attrezzo nella bocca di carico quando i dischi o i coltelli sono in funzione per non rischiare gravi ferite e per non danneggiare l'apparecchio. Utilizzare unicamente l'apposito pressa alimenti.
- Accertarsi che il coperchio sia posato in modo orizzontale e che sia bloccato prima di avviare l'apparecchio.
- Non sbloccare mai l'apparecchio senza aver prima premuto il tasto « Off ».
- Non cercare in alcun caso di ostacolare il dispositivo di sicurezza.
- Non immergere mai il blocco motore in acqua e non metterlo mai in lavastoviglie per evitare rischi di scosse elettriche.
- Non utilizzare l'apparecchio all'esterno.
- Questo apparecchio è destinato unicamente a un uso domestico.

Difficoltà della ricetta molto facile - facile - elaborata

q.b. = quanto basta

Utilizzo della lama acciaio

Utilizzo del coltello da impasto

Utilizzo dello sbattitore

Utilizzo della mini bacinella

2 mm

Utilizzo del disco grattugia 2 mm

4 mm

Utilizzo del disco grattugia 4 mm

2 mm

Utilizzo del disco affettatrice 2 mm

4 mm

Utilizzo del disco affettatrice 4 mm

Utilizzo della centrifuga

Utilizzo dello spremiagrumi

Per la maggior parte delle ricette, una tabella vi permetterà di adattare automaticamente la ricetta a seconda del numero di persone e/o a seconda del vostro apparecchio.

Ad esempio per il C3200, la capacità massima è di 4 persone.

Robot \ Numero di persone	2	4	6	8
Compact 3200	●	●		
Cuisine Système 4200	●	●	●	
Cuisine Système 5200	●	●	●	●

E PREPARAZIONI DI BASE

Burro per lumache 77
Maionese 77
Pesto 78
Salsa aïoli 78
Salsa bernese 79
Salsa cocktail 79
Salsa rouille 80
Salsa tartara 80
Ripieno di carne suina 81
Ripieno per pollame 81
Pasta brisè 82
Pasta frolla 82
Blinis 84
Pasta per la pizza 84
Pasta per bignè 85
Crêpe 85
Cialda 86
Crema al cioccolato e alla nocciola da spalmare 86
Panna montata 87
Crema pasticcera 87

PANETTERIA

Pane ricetta base 89
Pane alla pancetta e alle cipolle 89
Pane alle olive e al chorizo 90
Pan carrè 90
Brioche 91

MINESTRE E VELLUTATE

Minestra di verdure 93
Zuppa di crescione 93
Zuppa di geloni 94
Vellutata di zucchine 94
Gazpacho 95

VERDURE

Verdure mediterranee gratinate 97
Pizza alle verdure 98
Purea di sedano rapa 99
Ratatouille 99

PESCE

Nasello al cartoccio con julienne di verdure 101
Tartara di salmone e coda di rospo 102

CARNE

Pasticcio di carne alla Parmentier 104
Calzone al vitello e al basilico 105

DESSERT

Crostata di mele caramellate 107
Fondant al cioccolato 108
Mousse al cioccolato 108
Gazpacho di frutta estiva 109