





فهرس

إرشادات الإستخدام

وصف.....5

القدرة القصوى على العمل 6

الإكسسوارات ..... 7 إلى 19

نصائح وإرشادات 20

قواعد مهمة.....23

تعليمات السلامة

إن استخدام أي جهاز كهربائي يستوجب اتخاذ الاحتياطات اللازمة، بما فيها الاحتياطات التالية:

1. الرجاء قراءة كافة التوجيهات بعناية.
2. من أجل تفادي خطر الصدمة الكهربائية، يجب الامتناع كلياً عن غمر الجهاز في الماء أو في أي سائل آخر.
3. يجب الإشراف عن كثب عند استخدام الجهاز من قبل الأطفال أو بمحاذاتهم.
4. يجب فصل الجهاز بعد كل استعمال وعند تركه دون مراقبة وخلال تركيب وتفكيك الإكسسوارات وأيضاً قبل تنظيفه.
5. يجب تجنب كل اتصال مع الأجزاء وهي في طور الحركة.
6. إذا كان كابل الكهرباء تالفاً أو إذا كان جهازك معطلاً، فمن أجل تفادي أي خطر، يجب أن يتم تبديله من قبل المصنع أو في خدمة ما بعد البيع أو عند أي شخص صاحب تأهيل مشابه.
7. إن استخدام قطع غير موصى بها أو ليست من نفس المُصَنِّع من شأنه أن يتسبب في حريق أو صدمات كهربائية أو جروح.
8. لا يجب استخدام الجهاز في الخارج.
9. لا يجب ترك كابل الكهرباء يتدلى من طاولة أو مكان العمل كما يجب منعه من ملامسة الأسطح الساخنة.
10. لا يجب أبداً إدخال اليدين أو أدوات المطبخ في الوعاء أثناء عمل الأقراص أو السكين وذلك لتفادي الإصابة بجروح خطيرة ولتجنب إتلاف الجهاز.

استخدام معلقة مسموح ولكن فقط حين يكون الجهاز واقفاً عن العمل.

11. يجب دائما التعامل مع الأقراص والسكاكين بحذر لأنها حادة وباترة.
12. من أجل تفادي خطر الإصابة بجروح، لا يجب أبدا تركيب السكاكين أو الأقراص على المحور قبل وضع الحوض في مكانه بشكل صحيح.
13. يجب التأكد من أن الغطاء مغلق بشكل جيد قبل تشغيل الجهاز.
14. لا يجب أبدا وضع المواد الغذائية باليد. يجب دائما استخدام الأداة الدافعة.
15. لا يجب أبدا محاولة عرقلة آلية إغلاق الغطاء.
16. إن هذا الجهاز مُعد للاستخدام المنزلي فقط.

لا يجب أبداً استخدام الجهاز في حال كان غربال جهاز الطرد أو غطاء الحماية تالفاً أو إذا ظهرت عليه شقوق واضحة.

18. إن الشفرات حادة للغاية - يجب دائما استخدام الاداة الدافعة.
19. الأجزاء التي تكون في طور الحركة – لا يجب أبداً إدخال الأصابع في الحاوية أو في فتحات إدخال المواد الغذائية.
20. الشفرة حادة للغاية - لا يجب أبدا استخدام قرص التقطيع إذا ما كان التركيب غير مكتمل.
21. لا يجب وضعه على موقد الغاز أو الموقد الكهربائي أو بالقرب منهما او في فرن سخن.
22. يجب دائما وصل كابل الكهرباء بالجهاز والتأكد من أن الزر في وضعية الإيقاف قبل شبك الكابل بالمأخذ الكهربائي. لفصل الجهاز عن الكهرباء، يجب أولا الضغط على زر الإيقاف ثم سحب الكابل من المأخذ الكهربائي.
23. لا يجب أبدا استخدام الجهاز لغير الإستعمال المُعَد من أجله.
24. لا يجب أبدا إضافة عناصر غذائية إلى الوعاء أثناء عمل الجهاز.
25. يجب التأكد دائما أن جهاز الطرد مثبت بإحكام قبل تشغيل المحرك. يجب انتظار التوقف الكامل لجهاز الطرد قبل فتح الغطاء.
26. يجب نقل الزر إلى وضعية الإيقاف بعد كل استخدام لجهاز الطرد. يجب إنتظار التوقف الكامل لجهاز الطرد قبل تفكيكه.
27. لا يجب إدخال الأصابع أو أي أداة في فتحة الجهاز الطارد حينما يكون في طور العمل. إذا علقت قطعة غذائية في الفتحة، يجب استخدام سواء الأداة الدافعة أو حبة فاكهة أو خضر أخرى لدفعها نحو الأسفل. في حال فشل هذه الطريقة، يجب إيقاف المحرك ثم تفكيك الجهاز الطارد من أجل إستخراج المواد العالقة.
28. يجب فصل الجهاز عن الكهرباء قبل تنظيفه وقبل تركيب أو تفكيك الإكسسوارات.
29. لا يغطي الضمان الإستعمالات التالية: في مناطق المطبخ المخصصة لطاقم العمل، وفي المتاجر والمكاتب وغيرها من أمكنة العمل، وفي المزارع، من قبل نزلاء الفنادق والموتيلات وغيرها من الأمكنة السكنية وغرف الضيوف.

30. يمكن أن يُستخدَم هذا الجهاز من قبل الأشخاص ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو الذهنية المحدودة أو من قبل أولئك الذين لا تتوفر لديهم الخبرة والمعرفة الكافية شريطة أن تتم مراقبتهم أو أن يتلقوا التعليمات حول استخدام الجهاز بشكل آمن وشريطة أن يدركوا جيداً المخاطر المحتملة.

31. للعصارة فقط: يمكن أن يستخدم هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين يقل عمرهم عن 8 سنوات شريطة أن تتم مراقبتهم أو أن يتلقوا التعليمات حول استخدام الجهاز بشكل آمن وشريطة أن يدركوا جيداً المخاطر المحتملة. لا يجب أن يقوم الأطفال بتنظيف وصيانة الجهاز إلا إذا كان عمرهم لا يقل عن 8 سنوات ويتم ذلك تحت مراقبة شخص بالغ. يجب حفظ الجهاز والكابل بعيدا عن متناول الأطفال الذين يقل عمرهم عن 8 سنوات.

32. لا يجب أن يتم استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. يجب حفظ هذا الجهاز والكابل بعيدا عن متناول الأطفال. لا يجب أن يستخدم الأطفال هذا الجهاز كلعبة.

يجب الإحتفاظ بتعليمات السلامة هذه


سكينة معدنية


*BlenderMix


قرص باشر


قرص للتقطيع الرقيق


وصلة


خفاق البيض


أو

أداة العجن*


أداة دافعة معيرة


إناء مزدوج


أداة دافعة معيرة


أنبوب


أو

XL

غطاء*

موحد


وعاء صغير- سكين صغيرة


وعاء متوسط*


وعاء شفاف

فقط الحلويات


السدادة


أداة العجن


غطاء


خفاق البيض


وعاء حلويات


معلقة الحلويات

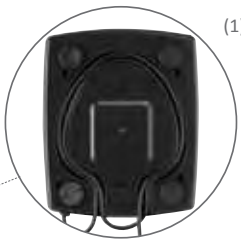

علبة الترتيب


معلقة

محور المحرك

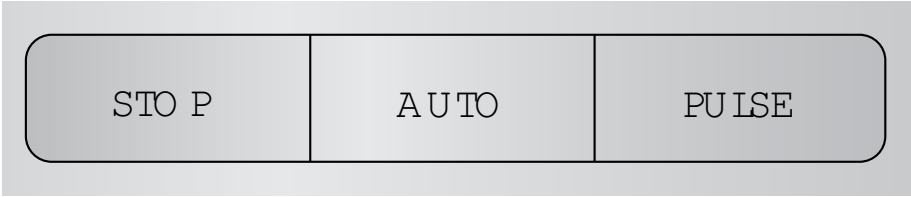


كتلة المحرك


(1)

*وفق الموديل

(1)من أجل ثبات أفضل، يجب وضع الكابل الكهربائي في الفتحات المخصصة لهذا الغرض.



STOP: زر إيقاف الجهاز.

AUTO: زر العمل المتواصل للحصول على خليط
متجانس. للفرم والمزج والخلط الدقيق. للعجن وخفق بياض البيض والترقيق والبشر.

PULSE: زر العمل المتقطع. يتوقف الجهاز تلقائيا بترك الزر من أجل الفرم والخلط العادي
أو لمراقبة بداية ونهاية التحضيرات بدقة.
يجب استخدام زر العمل المتقطع (PULSE) لبعض التحضيرات (الهريس، الشوربات...) في البداية، ثم الإنتقال إلى
العمل المتواصل (AUTO).
سيتم الحصول بذلك على خليط أكثر تجانسا.
دفعة 1 = الضغط لمدة ثانية واحدة إلى ثانيتين على الزر (PULSE)

لا يجب أبداً فتح الغطاء قبل الضغط على الزر (STOP).
إن الجهاز مزود بواقٍ حراري يوقف تلقائيا المحرك في حال الشحنات الزائدة أو العمل المطول.
يجب الضغط على الزر 'STOP' والإنتظار حتى يبرد الجهاز قبل إعادة استخدامه.

قدرات العمل القصوى

الحلويات	CS 5200	CS 4200	C 3200	
1,3 كلغ	1 كلغ	0,8 كلغ	0,5 كلغ	البريوش
1,6 كلغ	1,2 كلغ	1 كلغ	0,6 كلغ	عجين الخبز
1,8 كلغ	1,5 كلغ	1,2 كلغ	1 كلغ	عجين المعجنات
1,8 l	1,8 l	1,3 l	1 l	حساء فولوتيه
1,4 kg	1,4 كلغ	1 كلغ	0,75 كلغ	اللحم المفروم
1,4 كلغ	1,4 كلغ	1 كلغ	0,8 كلغ	الجزر
3 إلى 12	3 إلى 8	3 إلى 6	2 إلى 5	بياض البيض

الوزن الكلي، كميات محسوبة للوعاء الرئيسي.

قبل الاستخدام[الأول] يجب تنظيف القطع بعناية (باستثناء كتلة المحرك)



يجب وضع الوعاء على كتلة المحرك. يجب برمه إلى اليمين لتثبيته.



يجب زلق الوعاء المتوسط على محور المحرك، داخل الوعاء الكبير.



يجب زلق الوعاء الصغير على محور المحرك.



يجب وضع سكينة الوعاء المتوسط على محور المحرك.



يجب وضع الغطاء على الوعاء.
يجب إغلاقه إلى أن يثبت.

انتباه

- السلامة الثلاثية: لا يمكن للجهاز أن يعمل إلا إذا كان الوعاء والغطاء مغلقين بشكل صحيح. وإذا كان الدافع المزدوج قد وصل إلى المستوى القصوي (راجع ص. 17)
- عندما لا يتم استخدام الجهاز، يجب ترك الغطاء مفتوحاً.

إن تركيب وعاء الحلويات مشابه للوعاء الشفاف.



يجب فتح غطاء الوعاء. إزالته.



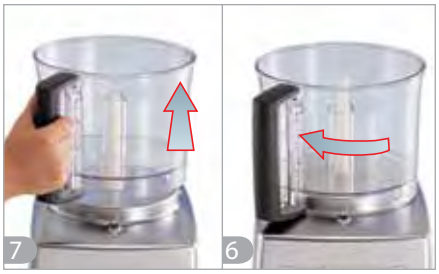
يجب سحب السكينة من الوعاء الصغير.



يجب سحب الوعاء الصغير.



يجب سحب الوعاء المتوسط بإمساكه من الأطراف.



يجب إدارة الإناء إلى اليسار من أجل فتحه. يمكن الآن سحب الإناء.

انتباه

- يجب دائما التعامل مع الأقراص والسكاكين بحذر لأنها حادة للغاية.
- لا يجب أبدا فتح الغطاء قبل الضغط على زر الإيقاف (STOP). في حال العجز عن فتح الإناء، يجب التأكد من أن الغطاء مفتوح بشكل جيد.

إن تركيب وعاء الحلويات مشابه للوعاء الشفاف.



وعاء صغير: مجهز بسكينة معدنية لخلط وفرم ومزج واستحلاب... التحضيرات الصغرى.



وعاء متوسط*: عملي وسهل التنظيف صُمم خصيصاً للاستخدام مع الأقراص.



سكينة معدنية : تُستخدم في الوعاء للفرم أو الخلط أو الاستحلاب
أو للطحن على شكل مسحوق ...
BlenderMix* تم تصميمه لمزج وخلط الشوربات والسوائل الأخرى لمزيد من الكريمة.



أداة العجن : تُستخدم في الوعاء لعجن العجين المخمرة وبدون خميرة.



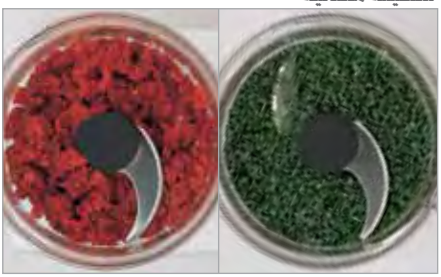
الأقراص : تُستخدم في الوعاء المتوسط.
لتقطيع وبشر الفواكه والخضار والجبنة بأحجام مختلفة (2ملم و4ملم).



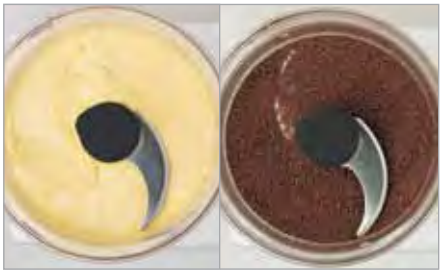
المخفقة : تُستخدم في الوعاء لخفق بياض البيض والقشدة لتحضير المرنغ أو الموس او السوفلي...

*وفق الموديل

سكينة معدنية



لفرم اللحم والسمك و الأعشاب بواسطة زر العمل المتقطع PULSE أو زر العمل المتواصل (AUTO).



لتحضير الصلصات، وجرش الثلج، وسحق الشكولاطة والسكر ... بواسطة زر العمل المتواصل (AUTO).

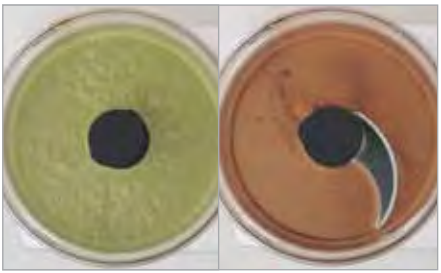


يجب وضع السكينة المعدنية على محور المحرك ستأخذ موقعها في قعر الوعاء.



يجب وضع المكونات في الوعاء
يجب وضع الغطاء وإغلاقه إلى أن يثبت.

Blender Mix (وفق الموديل)



يخلط ويمزج الشوربات والميلكشيك وتحضيرات الحلويات وعجين الفطائر...

يجب تركه يعمل من دقيقة واحدة إلى 4 دقائق.



يجب وضع السكينة المعدنية على محور المحرك.
يجب وضع المكونات.
يجب وضع Blender Mix في الوعاء.
ثم إغلاق الغطاء إلى أن يثبت.

إكسسوار Blender Mix يستخدم فقط مع السكينة المعدنية.

إن السكينة المعدنية حادة للغاية. يجب دائماً مسكها من الوسط. يجب مسك أعلى السكينة أو سحبها من الوعاء قبل سكب التحضير.

تستخدم فقط للنظام المدمج أو المطبخ.



يعجن العجينة المخمرة :
الخبز، البريوش...

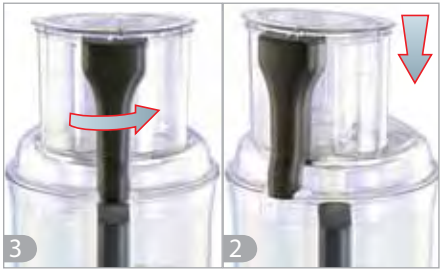


يعجن العجين بدون خميرة:
عجين الفطائر والمملحات ...

يتم عجن العجينة بسرعة وفق الكميات، عادة أقل من دقيقة واحدة.
لتجنب تطاير الدقيق، يجب وضع كافة المكونات في الوعاء.



يجب وضع أداة العجن على محور المحرك.
ستأخذ موقعها في قعر الوعاء.



يجب إضافة كافة المكونات
ووضع الغطاء.
يجب إغلاقه إلى أن يثبت



يجب الضغط على زر AUTO.
يجب إيقاف الجهاز بمجرد تجمع العجين على شكل كرة أو حين يتم عجن الخليط.



تسمح أداة العجن بخلط دون مزج رقائق الشوكولاطه والزبيب... يجب الضغط على زر الدفع مرتين إلى 3 مرات.

لا يجب تجاوز الكميات الموصى بها في الصفحة 7.
يمكن مراجعة النصائح والإرشادات صفحة 23.
يمكن استخدام المعلقة لإزالة الدقيق عن الجوانب.

تستخدم فقط للحلويات.



لعجن العجينة المخمرة :
الخبز، البريوش...



لعجن العجين بدون خميرة :
الفطائر، المملحات...

يتم عجن العجينة بسرعة وفق الكميات، عادة أقل من دقيقة واحدة.
لتجنب تطاير الدقيق، يجب وضع كافة المكونات في الوعاء.



يجب وضع أداة العجن على محور المحرك.
ستأخذ موقعها في قعر الوعاء.



يجب إضافة كافة المكونات.
يجب وضع الغطاء.
يجب إغلاقه إلى أن يثبت



يجب الضغط على زر AUTO.
يجب إيقاف الجهاز بمجرد تجمع العجين على شكل كرة أو حين يتم عجن الخليط.



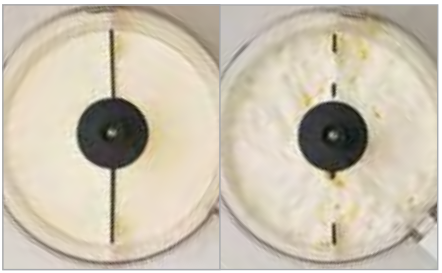
تسمح أداة العجن بخلط
دون مزج رقائق الشوكولاطه
والزبيب... يجب الضغط على زر الدفع مرتين إلى 3 مرات.

لا يجب تجاوز الكميات الموصى بها في الصفحة 7.
يمكن مراجعة النصائح والإرشادات صفحة 23.
يمكن استخدام المعلقة لإزالة الدقيق عن الجوانب.

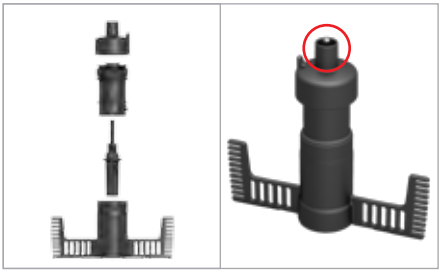
يُستخدم فقط للنظام المدمج أو المطبخ.
يجب أن يكون الوعاء نظيفاً وجافاً. لتهوية التحضير، يجب سحب الدافع.



يخفق بياض البيض
يجب وضع بياض البيض في الوعاء.
يجب ترك الخفاق يعمل من 5 إلى 8 دقائق وفق كمية بياض البيض.



يخفق الكريم
يجب وضع الوعاء والمكونات لمدة ساعة في البراد.
يجب وضع الكريم كاملة الدسم في الوعاء.
يجب ترك الجهاز يعمل ومراقبة درجة اللزوجة.



يجب الحرص على جمع الأربع القطع جيداً.
يجب التحقق من أن المحور المعدني مدمج بشكل جيد. وأنه يبرز قليلاً.



يجب وضع خفاق البيض على محور المحرك.
سيأخذ موقعه في قعر الوعاء.
يجب وضع المكونات.



يجب وضع الغطاء.
يجب إغلاقه إلى أن يثبت.



يجب سحب الأداة الدافعة من الأنبوب
لتهوية بياض البيض أو الكريم وزيادة حجمها.

يمكن مراجعة النصائح والإرشادات ص.23.
إن خفاق البيض أداة حصرية حاصلة على براءة اختراع وقد تم تطويرها من قبل Magimix :
يتصاعد بياض البيض تدريجياً من اجل نتيجة أكثر كثافة وتهوية.

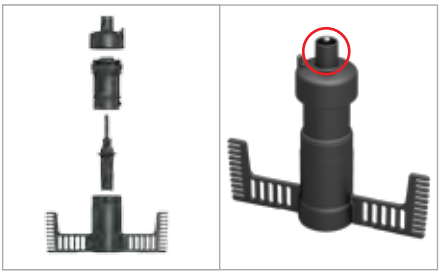
يُستخدم فقط للحلويات.
يجب أن يكون الوعاء نظيفاً وجافاً. لتهوية التحضير، يجب سحب الدافع.



يخفق بياض البيض
يجب وضع بياض البيض في الوعاء.
يجب ترك الخفاق يعمل بشكل متواصل من 5 إلى 10 دقائق وفق كمية بياض البيض.



يخفق الكريم
يجب وضع الوعاء والمكونات لمدة ساعة في البراد.
يجب وضع الكريم كاملة الدسم في الوعاء.
يجب ترك الجهاز يعمل , ومراقبة درجة اللزوجة.



يجب الحرص على جمع الأربع القطع جيداً.
يجب التحقق من أن المحور المعدني مدمج بشكل جيد. وأنه يبرز قليلاً.



يجب وضع خفاق البيض على محور المحرك.
سيأخذ موقعه في قعر الوعاء.
يجب وضع المكونات.



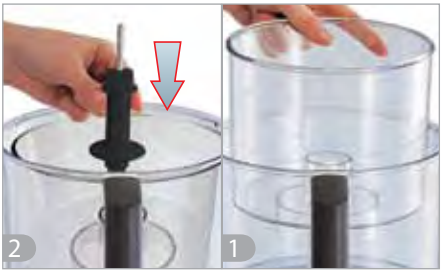
يجب وضع الغطاء.
يجب إغلاقه إلى أن يثبت.



يجب سحب السدادة من الغطاء
لتهوية بياض البيض أو الكريم وزيادة حجمها.

يمكن مراجعة النصائح والإرشادات ص.23.
إن خفاق البيض أداة حصرية حاصلة على براءة اختراع وقد تم تطويرها من قبل Magimix :
يتصاعد بياض البيض تدريجياً من اجل نتيجة أكثر كثافة وتهوية.

ننصحكم باستخدام الأقراص في الوعاء المتوسط.



يجب زلق الوعاء المتوسط داخل الوعاء الكبير.
يجب زلق المطول على محور المحرك.



أقراص باشرة/ مرققة
الوظيفة مكتوبة على القرص
R/G4 : باشر 4 ملم
E/S2 : مرقق 2 ملم



يجب وضع القرص المختار **مع تحديد الوظيفة والسمك في الجهة العلوية.**



يجب زلق القرص على المطول.
يجب برمه لكي يندمج بشكل جيد، يوضع على مرحلتين.



فيما يخص الأقراص غير المعكوسة*,
لايجب وضع القرص على الوجه الآخر.
يجب أن تكون القطعة البلاستيكية المركزية موجهة نحو الأسفل.

انتباه

- يجب التعامل بحذر مع السكاكين والأقراص فالشفرات حادة للغاية.
- لا يجب أبدا إدخال الأصابع في الأنبوب. يجب استخدام الأداة الدافعة فقط المخصصة لهذا الغرض.
- لا يجب تجاوز الكميات الموصى بها في الصفحة 7.

*وفق الموديل

ستحصل دائما على بقايا قليلة (عينات) من الفواكه والخضار على الأقراص. وهذا شيء طبيعي للحصول على جودة تقطيع عالية.

أ) موديلات XL



يتكون الأنبوب من جزئين:
1) **الأنبوب الكبير :** للفواكه والخضار ذات الأحجام الكبيرة أو المستديرة.
2) **الانبوب الصغير :** للفواكه والخضار ذات الأحجام الصغيرة أو الطويلة.



إن الغطاء مجهز بتقنية أمان حيث لا يمكن للجهاز أن يعمل إلا إذا كانت الأداة الدافعة قد وصلت لمؤشر المستوى الأقصى.



الأنبوب الكبير : للترقيق، ضع الفاكهة أو الخضار كاملة.



الأنبوب الصغير : للبشر ضع الخضار أو الفواكه بحيث تكون ممددة للحصول على بشر برقائق طويلة



الأنبوب الصغير: للترقيق يجب وضع الخضار والفواكه الطويلة (الجزر، الكراث...) منتصبة بحيث تملأ الأنبوب بشكل جيد.



ب) الموديلات غير XL : للفواكه والخضار المستديرة (الطماطم والبطاطا...) يمكن قسمها إلى قطعتين إذا تطلب الأمر ذلك.

يمكن مراجعة النصائح والإرشادات صفحة 22.
ستحصل دائما على بقايا قليلة (عينات) من الفواكه والخضار على الأقراص. وهذا شيء طبيعي للحصول على جودة تقطيع عالية.

تختلف الإكسسوارات التي تحتويها العلبة باختلاف الموديلات.



خلاط وعصارة: لتحضير العصير والكوكتيل والنكتار والمركز.



عصارة : بذراع مغطي وقمعين. تمكن من عصر العصير دون بذور مع الحفاظ على الكمية اللازمة من اللب .



الهارسة : لتحضير هريس أو كومبوت طبيعي100%.



قالب العجين : مثالي لتحضير الخبز والبريوش والحلويات بسهولة.
يمكن هذا الأكسسوار من العجن والتخمير والطهي مباشرة في الفرن.



المطبخ المبدع : تقطيعات فريدة بواسطة 3 أقراص: موجة، تاغلياتيل وجوليان أو البارمازان، ترقيق بسمك 1 ملم أو بشر 6 ملم .



علبة المكعبات : مكعبات للفواكه والخضار فضلا عن عصي للبطاطا.

الأقراص الاختيارية:



باشر6 • باشر6 • البارمازان • التاغلياتيل الرقيقة • التاغلياتيل العريضة • الموج • جوليان



ادمج سلة العصارة على الوعاء ثم أدرها إلى أن يتم تثبيتها.



اختر القمع المناسب وفقا لنوع الخضار. **يجب دائما تثبيت القمع الكبير في القمع الصغير.**



ازلق القمع على محور المحرك
ضع الذراع المغطي عكس نقطة التثبيت واضغط على القطعة على شكل لسان في قاع السلة.



ضع الفاكهة على القمع مع الضغط بشكل خفيف.



اغلق الذراع. شغل الجهاز ثم اضغط برفق على الذراع حتى استخراج العصير.



أوقف الجهاز عند الانتهاء وقبل سحب الذراع لتجنب أي تسرب.

بالنسبة للجريب فروت، يجب ترك الضغط بخفة من حين لآخر لاستخراج أفضل للعصير.

يمكن مراجعة النصائح والإرشادات ص.23.

يجب دائماً فصل الجهاز عن الكهرباء قبل تنظيفه.



يجب التنظيف فورا بعد الاستخدام (الماء + مسحوق الغسيل)



الإكسسوارات : استخدم فرشاة لتنظيف قاعدة الإكسسوارات

جهاز العجين: أزل الرأس* القابل للفك من أجل تنظيف كامل.



كتلة المحرك : نشفه بمنشفة ناعمة ورطبة.

من أجل الحفاظ على القطع القابلة للفك لمدة طويلة. يجب احترام الشروط التالية:

- غسالة الأواني: يجب اختيار الحرارة الدنيا (أقل من 40 درجة مئوية) وتجنب التنشيف (عادة أكثر من 60 درجة مئوية).
- التنظيف يدويا: تجنب تركها مغمورة في الماء لفترة طويلة. تجنب المواد الحاكة (مثال: الإسفنجات المعدنية)
- المنظفات: تحقق من نصائح الاستخدام وتناسبها مع العناصر البلاستيكية.

لا تقم بنقع هذه العناصر. يجب تنشيفها بعد غسلها.
يجب تنشيف قطع ستاينلس ستيل غير القابل للصدأ جيدا لتجنب علامات التأكسد.
لا يمكنها ان تغير جودة السكاكين والأقراص والوعاء...

بعض العناصر كما الجزر تلون البلاستيك: استخدم منشفة مع قليل من الزيت النباتي لتخفيف اللون.

*ضع يد معلقة داخل وعاء العجين لتفكيك الرأس بسهولة. لا يحتوي النموذج المضغوط على رأس.

انتباه: يجب التعامل بحذر مع السكاكين والأقراص فالشفرات حادة للغاية.

لا يجب أبدا غمر كتلة المحرك في الماء.

البساطة

- الزر AUTO: يتأقلم المحرك مع التحضير الجاري.
- الزر PULSE: للتحكم بشكل أفضل في النتيجة النهائية .
  تمكنك هذه الوظيفة من الفرم والخلط بدقة.
- للحصول على نتيجة مثالية عند فرم وبرش وتقطيع الأشياء الطرية (اللحم، السمك، الجبن الطري...)، يجب وضعها لبضع دقائق في
  الثلاجة قبل استخدام الجهاز .
  انتباه: يجب أن تكون العناصر الغذائية صلبة لكن غير مجمدة.



العملية

- لتحسين استخدام الجهاز وتقليل عمليات التنظيف: ابدأ أولا بالوعاء الصغير ثم بالوعاء المتوسط وأخيرا الوعاء الكبير.

  ابدأ بتحضير المكونات الصلبة والجافة قبل التحضيرات السائلة.
- إذا ما بدأ الجهاز في الهز، يجب تنظيف الرجلين وتنشيفها بعناية أو التحقق من القدرات القصوى ص.7.



الغطاء XL

- إدخال العناصر من الأنبوب الصغير مثالي :
  -لترقيق الفواكه والخضار الطويلة (الخيار، الجزر، الكراث...).
  يجب وضع المنتج في الأنبوب الصغير وملئه إلى الحد الأقصى وهكذا تخرج الفواكه والخضار مستقيمة.
  -ترقيق الفواكه والخضار ذات الحجم الصغيرة (الفراولة، الكيوي، اللفت...)
  توضع واحدة تلوى الأخرى في الأنبوب الصغير.
  -بشر الفواكه والخضار الطويلة (الجزر والقرع...) والجبنة.
  توضع ممدة في الأنبوب الصغير.
- إن الإدخال في الأنبوب الكبير مثالي لـ :
  - ترقيق الفواكه والخضار المستديرة (البرتقال، الأناناس، التفاح، الإجاص، المانغا، الطماطم، البطاطا...).

ضع المنتج كاملا أو مقطعا قطعا كبيرة في الأنبوب . انتبه لعدم تجاوز المستوى القصوي، فلن يعمل الجهاز.

الوعاء الصغير

- إن الوعاء الصغير مثالي للتحضيرات الصغيرة: فرم البصل، اللحم، الأعشاب الطازجة.
- قبل فرم الأعشاب الطازجة، تحقق من أنها والوعاء نظيفة وجافة، ستحصل على نتيجة أفضل ويمكن حفظها لوقت اطول.
- يمكن استخدام الوعاء الصغير مباشرة كإناء مع الحرص على إزالة السكينة المعدنية.



الوعاء المتوسط والأقراص

- إن الوعاء المتوسط مثالي لبشر وترقيق الخضار والفواكه أو الجبن.

الملفوف: لف الأوراق الواحدة تلو الأخرى بعد إزالة اللب.

- بعض المواد كما الجزر تلون البلاستيك .

استخدم منشفة مع قليل من الزيت النباتي لتخفيف اللون.



الوعاء الكبير

- **بالنسبة للسوائل** لا تقم أبدا بملء الوعاء أكثر من الثلث.
- **بالنسبة للأجسام الصلبة** لا تقم بملء الوعاء أكثر من الثلثين.

السكينة المعدنية

- **بالنسبة للكميات الكبرى**، قم بتقطيع المواد كما اللحم والخضار على شكل مكعبات بسمك 2سنتم .
- **اللحم والسمك :** لفرم اللحم أو السمك، استخدم الزر PULSE للتحكم بدقة في النتيجة النهائية.
- **هريس الخضار:** ضع المواد التي تم طهيها والمقطعة قطعاً كبيرة في الوعاء وامزجها بالسكينة المعدنية، شغل الجهاز أولا بوظيفة PULSE ثم التشغيل المتواصل (AUTO) حتى الحصول على اللزوجة المرغوبة.



BLENDERMIX

- **الشوربات، عجين القطائف، الكوكتيلات :** ضع السكينة المعدنية وأضف كافة المكونات في الوعاء.

ثم ضع الخلاط Blendermix في الوعاء ثم شغل الجهاز.



وعاء



- **العجائن الرخوة (البريوش، عجين الملفوف):** يستخدم جهاز Magimix مبدأ العجن الديناميكي. يتم عجن العجين خلال 30 ثانية إلى دقيقة واحدة. يختلف العجن باختلاف الكميات وانواع العجائن. يجب تبع التعليمات المشار إليها في كل وصفة.
- **العجائن:** اترك العجين تخمر أو ترتاح في درجة حرارة الغرفة أو في مكان دافئ. ستخمر أسرع. بما أن الدقيق يتطاير فيمكن ملاحظة بعض التلطيخ في بعض الوصفات. لتفادي ذلك، يجب وضع كافة المكونات (الملح، الدقيق، الزبدة، البيض...) في الوعاء ثم سكب السوائل (الماء، الحليب...) قبل بدء العجن.
- يمكنك طبعا الاحتفاظ بالعجين المغلفة بشكل جيد ببلاستك غذائي ووضعها في الثلاجة (حوالي شهرين). يمكن إخراجها عشية استخدامها.

خفاق البيض

- يجب أن يكون الوعاء نظيفاً وجافاً.
- تحقق من **سحب الدافع المعير والرأس** من الغطاء ليتمكن الهواء من أن يندمج مع التحضير!
- **خفق البيض :** مع كميات كبيرة من بياض البيض، استخدم البيض بنفس درجة حرارة الغرفة. لخفق البيض، استخدم الوعاء الصغير .
- **الكريم فويتي :** لا تستخدم الكريم الخفيفة لأنها لن تطلع!
  استخدم فقط الكريم السائلة كاملة الدسم والباردة جداً (كالفلوريت على سبيل المثال).
  ضع وعاء الجهاز10 دقائق في الثلاجة قبل بدء التحضير.
  أضف كيس Chantifix® للكريم لأنه يمكن من ترك الكريم في البرودة لعدة ساعات.
  ننصح بمراقبة التحضير لكي لا يتحول هذا الأخير لزبدة.



العصارة

- **قمعين:** الصغير للحامض والكبير للبرتقال والغريب فروت



هذه بعض النصائح المهمة لتنجح تحضيراتك :

1. مادة أولية عالية الجودة

اختر المكونات ذات الجودة العالية والطازجة.

بالنسبة للفواكه والخضار : كلما كانت طازجة، كلما كانت تحتوي على مزيد من الفيتامينات.
علامات تدل أنها طازجة : قشرة ناعمة، أوراق شديدة الخضارة، غياب الكدمات.



بالنسبة للحم والسمك : اسخدم دائما موادا طازجة.

بالنسبة للدقيق : اتبع بدقة التعليمات الموجودة على الوصفات فيما يخص أنواع الدقيق المستخدمة. إن اختيار الدقيق مهم جدا. كمية الماء تعتمد على كمية الدقيق. كلما كان الدقيق كاملا وكلما احتجت لماء أكثر. تم تصنيف الدقيق في فرنسا وفقا لرقم على العلبة (T45، T55 ...).
الدقيق T45، الذي يطلق عليه اسم الدقيق السائل، هو دقيق أبيض للغاية ومتعدد الاستعمالات. ويستخدم لعجين الحلوى والفطائر والحلويات...
الدقيق T55 يستخدم للخبز والبريوش...

بالنسبة للسكر: يفضل استخدام السكر الناعم او البودرة.
السكر الكريستالي أكبر. السكر الناعم يصلح لتزيين الحلوى.

الزبدة : استخدم دائما الزبدة وليس المارغارين.



الخميرة: هناك نوعين اخترنا استخدام الخميرة الطازجة في وصفاتنا. تجدونها في المخابز او في محلات المنتجات الغذائية. إذا كنت تستخدم الخميرة المجففة، يجب قسم وزن الخميرة الطازجة على اثنين.
لنتيجة مثالية، استخدم دائما درجة حرارة 35 مئوية لإذابة الخميرة فالماء الساخن للغاية يقتل الخميرة.

الملح ينظم تخمير العجين ويعزز بنية الغلوتين.

الحليب: يفضل استهلاك الحليب الكامل المبستر

الكريم : تحتوي الكريم كاملة الدسم عادة 32% من المواد الدهنية مقابل 15% في الكريم المخففة (أو الخفيفة) بالنسبة لكافة الوصفات التي تستخدم **الكريم فويتي** يفضل استخدام الكريم كاملة الدسم (أو نوع فلوريت). فهي أفضل مذاقا. كما أنها تمزج جيدا (وتدخل فقاعات الهواء بشكل أفضل).

البيض : تجدون في المحلات أحجاما مختلفة : المتوسطة، الكبيرة... يتراوح وزن البيضة عادة **بين 55 إلى 60** غ.
يفضل استخدام البيض بدرجة حرارة الغرفة بالنسبة للوصفات التي فيها بيض مخفوق. يجب أن تكون طازجة للغاية إذا ما كان استهلاكها نيئا أو على شكل موس...إذا كان استخدامها لتحضير مطبوخ -الميرينغ، الماكارون...).
يفضل فصل البياض عن الصفار يومين أو 3 أيام قبل التحضير وحفظها في البراد في علبة محكمة. تخفق البيض بشكل صحيح يجب أن يكون الوعاء نظيفا ودون أي بقع دهنية.

2. أن تكون مجهزا بشكل جيد



ننصحك بالحصول على الوسائل التالية:

أدوات القياس : يلزم ميزان إلكتروني دقيق من 2غ إلى 2كلغ فضلا عن ميزان حرارة للطبخ. يجب أن يسمح بقياس الحرارة إلى 200 درجة مئوية.



القوالب : إن اختيار شكل القالب والمواد التي صنع منها وجودته مهم جدا. تم إنجاز وصفاتنا بقوالب خاصة نذكرها في كل تحضير.

إكسسوارات الحلويات : توجد المقاطع باحجام مختلفة وتمكن من الحصول على حلويات وأشكال مختلفة
الجيوب البيضاء ضرورية للمدللين
لتحضير المورانغ والماكارون...
يستخدم مدلك الحلويات لتدليك العجين .
تستخدم الفرشاة لدهن القوالب ودهن العجين (البريوش...).

3. الدقة

تتطلب بعض الوصفات بعض **الدقة** وخاصة وصفات الخبز والحلويات. حيث تتطلب دقة كبيرة من حيث الكمية والوزن ومدة العجن والتخمر والطهي.

4. المرحلة النهائية: الطهي

معرفة الفرن بشكل جيد تحدد بشكل كبير نجاح التحضير.
فتعليمات الطهي المشار إليها لكل تحضير تعد توجيهات فقط .
ويمكن أن تتغير وفقا للفرن وأيضا شكل المكونات والقالب المستخدم (الحجم، المادة...). نوصي بالتحقق دائما من تحضيرك ومن تعديل الوقت إذا لزم ذلك.

يجب تجنب ما أمكن فتح باب الفرن خلال الطهي.

We reserve the right to alter at any time without notice the technical specifications of this appliance.
None of the information contained in this document is of a contractual nature. Modifications may be made at any time.
© All rights reserved for all countries by : Magimix



This symbol indicates that this product should not be treated as regular household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. For more details about collection points, please contact your local council or your household waste disposal service.

ref.: 460 017 - 01/15