

Ma Cuisine



magimix®



KÄYTTÖOHJEET

Turvallisuusohjeet	2
Ohjelmointipaneeli	6
Maksimikapasiteetti	6
Magimix monitoimikoneesi	7
Lisätarvikkeet	8 - 19
Hyödylliset vinkit	20
Säännöt.....	24





TURVALLISUUSOHJEET

Aina sähkölaitteita käytettäessä on huomioitava perusturvallisuusohjeet, mukaan lukien seuraavat ohjeet:

1. Lue huolellisesti turvallisuusohjeet ennen laitteen käyttöönottoa. Sähköiskun välttämiseksi, älä koskaan kasta laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.
2. Henkilöiden, joilla on alentunut fyysinen-, psyykinen- tai ymmärtämisenkyky, tai tiedon tai kokemuksen puute, on oltava valvonnan alla, tai heidän on saatava kunnolliset ohjeet laitteen turvallisesta käytöstä, ja heidän tulee ymmärtää vaaran riskit. Lasten ei tule leikkiä laitteella tai käyttää sitä. Säilytä laite ja sen virtajohto lasten ulottumattomissa.
3. Vain sitruspuristimen käyttöön liittyen: sitruspuristinta saa käyttää yli kahdeksan vuotiaat lapset, jos heitä on ohjeistettu käytöstä, tai he ovat valvonnan alla. Heidän tulee osata käyttää laitetta turvallisesti, ja ymmärtää laitteen käyttöön liittyvät vaarat. Sama koskee laitteen puhdistusta. Säilytä laite ja virtajohto alle kahdeksan vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
4. Jos virtajohto on vioittunut, saa ainoastaan Magimixin valtuuttama huoltoyhtiö korjata sen kaikkien vahinkojen välttämiseksi.
5. Irrota laite aina pistorasiasta, jos jätät sen vartioimatta, ennen sen puhdistamista, tai jos haluat liittää tai poistaa siitä osia.
6. Ennen laitteen liittämistä pistorasiaan, tarkista, että ilmoitettu voltti vastaa ilmoitettua volttia pistokkeessasi.
7. Kromattujen laitteiden on aina oltava yhdistettynä maadoitettuun pistorasiaan alkuperäisellä virtajohdolla.
8. Älä koskaan anna virtajohdon tarttua kiinni pöytätasoon, ja varmista, että se ei pääse kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.
9. Välttääksesi vakavat onnettomuudet, sekä laitteen vahingoittumisen, älä koskaan laita käsiäsi tai tarvikkeita syöttöputkeen, kun terälevyt, terät tai lisätarvikkeet liikkuvat.
10. Lastaa tulee käyttää ainoastaan, kun monitoimikone ei ole käynnissä.
11. Älä koskaan laita työkaluja mikroaaltouuniin.
12. Teriä tulee käsitellä varovasti niitä puhdistessa ja kulhoa tyhjentäessä.
13. Välttääksesi loukkaantumisen, älä koskaan aseta teriä tai terälevyjä paikoilleen jos kulho ei ole lukittu paikoilleen.
14. Terät ovat todella teräviä: Älä koskaan käytä viipalointilevyä ennen kuin kaikki osat ovat kunnolla paikoillaan.



TURVALLISUUSOHJEET

15. Ole varovainen, jos kaadat kuumia nesteitä monitoimikoneeseen, sillä se voi roiskua ulos laitteesta äkillisen höyryn takia.
16. Älä käytä laitetta jos siivilä tai suojakansi on vahingoittunut.
17. Laite on varustettu turvamekanismilla, joka sammuttaa automaattisesti moottorin, jos se on ollut käynnissä liian pitkään tai jos se on ylikuormittunut. Jos näin tapahtuu, sammuta laite ja odota kunnes se viilenee ennen kuin käynnistät sen uudelleen.
18. Älä koskaan jätä laitetta käyntiin vartioimatta.
19. Tarkista, että kansi on lukittu kunnolla paikoilleen ennen laitteen käynnistämistä.
20. Älä koskaan yritä ohittaa turvallisuussysteemiä.
21. Paina STOP -nappia ja odota kunnes kaikki liikkuvat osat ovat pysähtyneet ennen kannen poistamista.
22. Älä koskaan käytä laitetta ulkotiloissa.
23. Laite on suunnattu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
24. Takuu ei kata seuraavia: laitteen käyttö keittiöissä jotka ovat henkilökunnan käytössä myymälöissä, toimistoissa tai muilla työpaikoilla, maataloilla, hotelleissa, motelleissa tai muissa kaupallisissa tiloissa kuten bed and breakfast -tyyppisissä tiloissa.

SÄILYTÄ TURVALLISUUSOHJEET VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN

YMPÄRISTÖN SUOJELU



Tämä symboli tarkoittaa, että tuotetta ei saa käsitellä tavallisena kotitalousjätteenä. Se tulee viedä sähkölaitteiden kierrätyspisteeseen. Lisätietoja keräyspisteistä saat kunnaltasi.

Kokemuksen perusteella, on

Magimix suunnitellut ja valmistanut vahvoja, vankkoja, tehokkaita ja helppokäyttöisiä kotitalouskoneita, Burgundissa, jo **yli 50 vuotta.**

Magimix, monitoimikoneen keksijä, esittelee nyt ylpeänä viimeisimmän sukupolven.

Olemme iloisia siitä, että olet valinnut Magimix monitoimikoneen auttamaan jokapäiväisissä keittiön tehtävissä.

Toivomme, että Magimix tuotteesi inspiroi ja rohkaisee sinua valmistamaan erilaisia ruokia.

Pian ihmettelet, miten olet pärjännyt ilman Magimix monitoimikonetta, joka jaksaa viipaloida, raastaa, kuutioida, silputa, vispata, sekoittaa, ja vaivata taikinaa.

Pian valmistat kevyitä ja ilmavia pannukakkuja, täydellisesti maustettua lammasta ja leivot herkullista, kotitekoista leipää.

Reseptikirja koostuu yli 100:sta yksinkertaisesta, mutta herkullisesta reseptistä, kuten kermaisesta keitosta, piirakasta ja suklaa -mousseesta. Ideat inspiroivat sinut käyttämään monitoimikonetta päivittäin.







STOP : Paina nappia sammuttaaksesi laite.

AUTO : Paina nappia halutessasi jatkuvan liikkeen entistäkin tasaisemman koostumuksen saamiseksi. Silppuaa, murskaa, sekoittaa, alustaa, vatkaa valkuaiset, viipaloi ja raastaa.

PULSE : Paina nappia ajoittaaksesi liike. Laite sammuu automaattisesti kun vapautat painikkeen, jolloin saat täyden kontrollin alusta loppuun. Sopii käytettäväksi karkeaan silppuamiseen sekä sekoittamiseen.

Saadaksesi tasaisemman tuloksen esimerkiksi keittoja tai pyreetä varten, käytä ensin PULSE toimintaa, ja siirry sen jälkeen jatkuvaan liikkeeseen (AUTO).

1 sykäys = pidä PULSE nappi alas painettuna 1-2 sekuntia ja vapauta.



Älä koskaan avaa kantta, jos et ole painanut STOP -nappia ensin. Laite on varustettu turvamekanismilla, joka automaattisesti sammuttaa moottorin jos se ylikuormittuu tai jos se on liian pitkään käynnissä.

Jos näin tapahtuu, paina STOP -nappia ja odota kunnes laite viilenee täysin ennen kuin käynnistät sen uudelleen.

MAKSIMIKAPASITEETTI

	C 3200	CS 4200	CS 5200
Briossi	0.5 kg	0.8 kg	1 kg
Leipätaikina	0.6 kg	1 kg	1.2 kg
Leivonnainen	1 kg	1.2 kg	1.5 kg
Keitto	1 l	1.3 l	1.8 l
Jauheliha	0.75 kg	1 kg	1.4 kg
Porkkanat	0.8 kg	1 kg	1.4 kg
Kananmunanvalkuaiset (vatkatut)	2 - 5	3 - 6	3 - 8



Kokonaispaino on laskettu pääkulhon kapasiteetin mukaan.



*Mallista riippuen

(1) Varmistaaksesi, että laite seisoo tasaisesti, aseta virtajohto moottoriosan alle.

KULHOJEN SOVITTAMINEN PAIKOILLEEN

Pese kaikki osat perusteellisesti (lukuunottamatta moottoriosaa) ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa.



Aseta pääkulho moottoriosan päälle ja käännä sitä kellon vastaisesti lukitaksesi se paikoilleen.



Liu'uta keskimäinen kulho pääkulhon sisään, moottorikuilun päälle.



Liu'uta pieni kulho moottorikuiluun.



Sovita pieni terä moottorikuiluun pienen kulhoon sisään.



Aseta kansi pääkulhon päälle ja käännä kellon vastaisesti lukitaksesi se paikoilleen.

VAROITUS

- Triplasuoja: laitteesi toimii ainoastaan silloin, kun sekä kulho että kansi ovat kunnolla paikoillaan ja jos tuplatyöntäjän pohja on samalla tasolla MAX merkinnän kohdalla (s. 15).
- Älä jätä kantta lukittuun asentoon silloin kun kone ei ole käytössä.



1
2
Irrota kansi kääntämällä sitä kellonsuuntaisesti ja nosta.



3
Poista terä pienestä kulhosta.



4
Nosta pieni kulho ylös.



5
Nosta keskikokoinen kulho pitämällä reunasta kiinni.



6
7
Vapauta pääkulho kääntämällä sitä kellonsuuntaisesti. Nyt pystyt nostamaan ja poistamaan sen.

VAROITUS

- Käsittele teriä ja raastinlevyjä aina todella varovaisesti, sillä ne ovat todella teräviä.
- Älä koskaan avaa kantta painamatta ensin STOP -nappia. Jos kulho ei liiku, tarkista onko kansi irti.



PIENI KULHO: Sis. pienen terän pienien aineiden sekoittamista ja silppuamista varten. Käytä ainoastaan pientä terää pienessä kulhossa.



KESKIKOKOINEN KULHO*: Käytännöllinen, helppo puhdistaa, suunniteltu käytettäväksi yhdessä terälevyjen kanssa.



PÄÄTERÄ: Käytä pääkulhossa jauhamiseen, sekoittamiseen ja silppuamiseen.

BlenderMix: Pehmeämpi, kermansempi lopputulos esimerkiksi keittoja sekoittaessa.



TAIKINATERÄ: Sekoittamista ja taikinan alustamista varten. Käytä pääkulhossa.

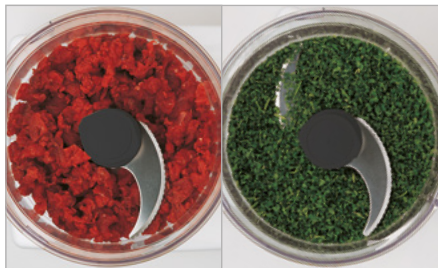


RAASTINLEVY: Hedelmien, vihannesten tai juuston raastamista ja viipaloimista varten. Kaksi kokoa (2mm ja 4 mm)* Käytä keskikokoisessa kulhossa.



VISPILÄ: Kermavaahdon vaahdottamista tai, kananmunan valkuaisien vatkaamista varten, esimerkiksi marenkia, moussea tai souffléa varten. Käytä pääkulhossa.

PÄÄTERÄ



PILKKOO lihan, kalan tai tuoreet yrtit joko painamalla nappia PULSE tai jatkuvan liikkeen nappia AUTO.



EMULGOI kastikkeet, murskaa jään ja pilkkoo suklaan ja sokerin hienoksi pulveriksi kun painat jatkuvan liikkeen nappia (AUTO).

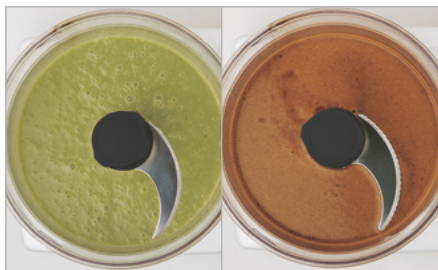


Aseta pääterä moottorikulun päälle. Varmista, että se on kulhon pohjalla.



Aseta ainekset kulhoon, aseta kansi päälle ja käännä kellonvastaisesti kunnes se lukkiutuu asentoon.

Blendermix



SEKOITAA keitot, pirtelöt, kakkusekoitukset, pannukakkutaikinat jne. Työstä jatkuvalla liikkeellä 1-4 minuuttia.



Liitä pääterä moottorikulun päälle. Aseta ainekset kulhoon. Liu'uta sekoitin kulhoon. Käännä kantta, kunnes se lukkiutuu paikoilleen.

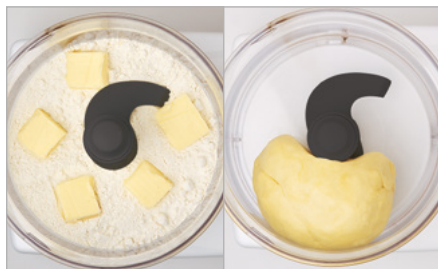
The Blendermix lisävaruste sopii ainoastaan käytettäväksi yhdessä pääterän kanssa.



Pääterä on erittäin terävä. Pidä aina kiinni keskiosasta. Kun tyhjennät kulhon, poista pääterä ensin, tai pidä sitä paikoillaan asettamalla sormi keskiosan päälle.



SEKOITTAA JA ALUSTAA esimerkiksi taikinan leipätaikinaa varten.



SEKOITTAA JA ALUSTAA taikinan esimerkiksi piirakkaan.

Määrästä riippuen, aikaa taikinan alustamiseen kuluu keskimäärin alle minuutti. Aseta kaikki ainekset kulhon pohjalle ennen kuin käynnistät laitteen.



Aseta taikinaterä paikoilleen moottorikuiluun. Varmista, että se on kulhon pohjassa.



Aseta kaikki ainekset kulhoon. Aseta kansi paikoilleen ja kännä kellon vastaisesti kunnes se lukittuu paikoilleen.



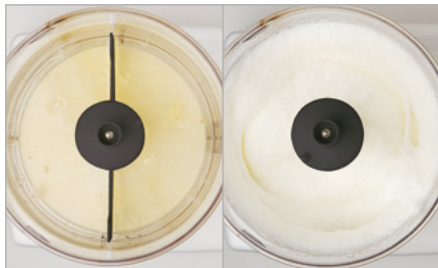
Paina AUTO -nappia. Sammuta laite heti kun taikina muodostaa pallon tai kun sitä on alustettu riittävästi.



Taikinaterää voidaan myös käyttää suklaahippujen, kuivattujen hedelmien yms. sekoittamiseen taikinan sekaan ilman, että niitä täytyy pilkkoa. Riittää, että sykäytät 2 – 3 kertaa.

Älä koskaan ylitä suositeltuja määriä s. 6. Lue vinkit sivulla 21.
Käytä lastaa kaapiaksesi jauho kulhon sivuilta.

Kulhon on oltava puhdas ja kuiva. Jotta taikinaan saa tarpeeksi ilmaa, poista tuplatyöntäjä kannesta.



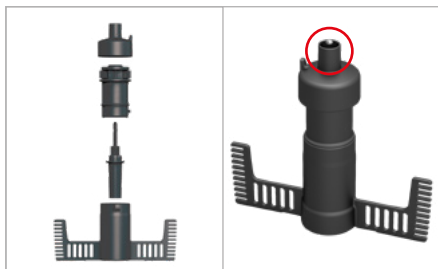
Vatkaa kananmunanvalkuaiset

Lisää valkuaiset kulhoon. Vatkaa jatkuvalla liikkeellä 5-8 minuuttia, riippuen valkuaisien määrästä.



VATKAA KERMAN

Anna kulhon ja aineksien viilentyä 1 tunti jääkaapissa ennen käyttöönottoa. Kaada kerma kulhoon. Vatkaa jatkuvalla liikkeellä ja pidä silmällä kermaa, jotta se ei muutu voiksi.



Varmista, että kaikki neljä osaa ovat kunnolla paikoillaan. Tarkista, että metalliosa on kunnolla paikoillaan. Sen tulee työntyä hiukan ulos päältä.



Aseta kananmunan vatkain moottorikuihuun. Varmista, että se on kunnolla pohjassa. Lisää ainekset.



Aseta kansi päälle ja käännä kellon vastaisesti lukitaksesi se paikoilleen.



Kun vatkaat kananmunanvalkuaisia tai kermaa, **poista tuplatyöntäjä syöttöputkesta**, jotta se saa enemmän ilmaa.

Käy läpi vinkit sivulla 23. Magimixin ainutlaatuinen kananmunanvalkuaisen vatkaaja vatkaa asteittain, saamalla niistä jämäämpiä ja saamalla niihin enemmän voluumeja.

Suosittelimme, että käytät levyjä keskikokoisessa kulhossa, mutta niitä voidaan myös käyttää pääkulhossa.



Madalla keskikulho pääkulhoon. Aseta levyn pidike moottorikuiluun.



Raastin-/viipalointilevyt:
Jokaisessa levyssä on kaiverrettuna koodi, esim. R/G4: 4mm raastin
E/S2: 2mm viipalointi.



Aseta valittu levy niin, että toimintopuoli ja paksuuskoodi osoittavat ylöspäin.



Aseta levy levynpidikkeen päälle. Kaada sitä kellon vastaisesti kunnes se lukittuu paikoilleen. (kaksi-asteinen prosessi).



Ei – käännettävät levyt*, varmista, että asetat ne oikein päin. Muovisen keskipilarin tulee osoittaa alaspäin.

*Mallista riippuen

VAROITUS

- Käsittele terälevyjä aina todella varovaisesti, sillä ne ovat todella teräviä.
- Älä koskaan työnä sormia, tai muita esineitä syöttöputkeen. Käytä aina tehtävään tarkoitettua työntäjää.
- Älä koskaan ylitä suositeltuja enimmäismääriä (s. 6).

Viipaloinnin tai raastamisen jälkeen, terälevyn päälle jää pieniä jäänteitä hedelmistä tai vihanneksista. Tämä on täysin normaalia ja varmistaa erinomaisen lopputuloksen.

A) XL MALLIT



3-in-1 syöttöputki:

1. **Suuri syöttöputki** suurille ja pyöreille hedelmille ja vihanneksille.
2. **Pieni syöttöputki** pienille tai pitkille hedelmille ja vihanneksille.
3. **Kapea syöttöputki**, sopii pitkille, ohuille vihanneksille, kuten porkkanoille.



Suuri syöttöputki: Hedelmät ja vihannekset, jotka tulee viipaloida, voidaan syöttää kokonaisina.



Kansi on varustettu turvallisuusmekanismilla, joka tarkoittaa että laite toimii ainoastaan jos suuren työntäjän pohja on samalla tasolla kun MAX indikaattori.



Pieni syöttöputki: Kun raastat hedelmät tai vihannekset, pinota ne horisontaaliin asentoon saadaksesi pidempiä raasteita.

B) MUUT KUIN XL -MALLIT



Pieni syöttöputki: Viipaloidaksesi pitkiä hedelmiä ja vihanneksia (esim. purjo, porkkana), aseta ne pituussuuntaan ja lähelle toisiaan syöttöputkeen.



Jos tarve, leikkaa suuret hedelmät ja vihannekset puoliksi (omenat ja tomaatit)

Tutustu käytännöllisiin vinkkeihin sivulla 22.

Raastamisen/viipaloinnin jälkeen levyihin jää pieniä hedelmien tai vihanneksen paloja. Tämä on normaalia, ja varmistaa erinomaisen lopputuloksen.

Laatikosta löytyvät lisävarusteet riippuvat mallista.



SITRUSPURISTIN: varrella ja kahdella kartiolla puristat mehua ilman hedelmälihaa tai hedelmälihalla.



MEHU JA SMOOTHIEMix: Sopii mehujen, smoothien, cocktailien ja nektariin valmistamiseen.



TAIKINAKULHOSETTI: Täydellinen helppoon leipomiseen (leipä, briossi, kakku). Taikina on alustettu ja paistettu samassa kulhossa.



MUUSI & PYREE - SETTI: Luonnollisen vihannespyreen ja kompotin valmistamiseen.



KUUTIOINTILEVY (VAIN XL -MALLIIN): Hedelmien ja vihannesten kuutiointiin, tai niiden leikkaamiseen tikuiksi tai ranskalaisiksi perunoiksi.

VALINNAISET LEVYT



6mm
raastin

• 6mm
uurrettu

• Parmesan

• Todella leveä
julienne

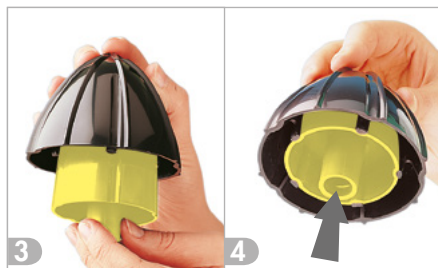
• Leveä
julienne

• Uurrettu

• Julienne



Sujauta sitruspuristimen kori kulhon päälle, ja käännä sitä kellon vastaisesti lukitaksesi se paikoilleen.



Valitse kartio, joka sopii valitsemaasi sitrushedelmään. Suurempi kartio on aina kiinnitettävä pienemmän kartion päälle.



Sujauta kartio moottorikuilun päälle. Aseta kansi lukitusmekanismiin vastaisesti ja kiinnitä paikoilleen korin pohjaan.



Aseta sitrushedelmän puolikas kartion päälle, ja paina kevyesti alas.



Madalla varsi, käynnistä laite, ja paina hellävaraisesti kunnes kaikki mehu on puristunut ulos.



Sammuta laite ennen kannen nostamista välttääksesi roiskeet.

Kun puristat greippihedelmistä mehua, vapauta paine todella varovasti välillä varmistaaksesi, että saat mahdollisimman paljon mehua. Tutustu hyödyllisiin ohjeisiin sivulla 23.

Irrota laite aina ennen sen puhdistamista.

Puhdista laite aina heti käytön jälkeen (käyttämällä vettä ja astianpesuainetta).



LISÄTARVIKKEET: Käytä pulloharjaa puhdistamaan lisätarvikkeet sisältäpäin.



MOOTTORIOSA: Pyyhi pehmeällä, kostealla liinalla.

Säilyttääksesi irrotettavien osien ulkonäön ja varmistaaksesi, että ne kestävät niin pitkään kuin mahdollista, seuraa seuraavia suosituksia:

- Astianpesukone: Valitse matalin lämpötila (< 40 °C) välttä kuivausohjelmaa (yleensä > 60 °C).
- Käsinsesu: Älä jätä osia likoamaan pesuaineeseen liian pitkäksi aikaa. Vältä hankaavia tuotteita (kuten teräsharjoja).
- Pesuaineet: Lue valmistajan käyttöohjeet varmistaaksesi sen yhteensopivuus muovisten osien kanssa.

Älä koskaan jätä osia likoamaan. Kuivaa ne heti pesun jälkeen.

Varmista, että kuivaat perusteellisesti osat jotka on valmistettu ruostumattomasta teräksestä. Tahrat ovat vain esteettisiä, eivätkä vaikuta terien, levyjen tai kulhojen laatuun.

Jotkin ruoat kuten porkkana, saattavat värjätä muovin. Hankaamalla talouspaperilla, jossa on hiukan kasviöljyä, saat poistettua osan värjäntymästä.

Huuhtelee kulho ja kansi välittömästi sitrushedelmien käytön jälkeen (sitruuna, appelsiini, greippi jne.)

Varoitus: Käsittele terälevyjä aina todella varovaisesti, sillä ne ovat todella teräviä.

Älä koskaan altista moottoriosaa vedelle.

Vitamiinit

Hedelmät					Vihannekset				
	B1	C	A	D		B1/B6	A	E	K
Omena	•	•		•	Parsa	•		•	
Aprikoosi	•	•	•	•	Kaali	•	•	•	•
Karhunvatukka	•	•	•	•	Porkkana	•	•	•	
Mustaherukka	•	•		•	Juuriselleri	•			
Kirsikka	•	•	•	•	Selleri	•	•	•	•
Greippi	•	•		•	Sikuri	•			
Greippihedelmä	•	•	•	•	Kesäkurpitsa	•	•	•	
Kiivi	•	•	•	•	Kurkku	•	•	•	
Sitruuna	•	•	•	•	Fenkoli	•		•	
Meloni	•	•		•	Salaatti	•		•	
Appelsiini	•	•	•	•	Sipuli	•			
Persikka	•	•		•	Persilja	•	•	•	
Päärynä	•	•		•	Pinaatti	•	•	•	•
Ananas	•	•	•	•	Paprika	•	•	•	
Luumu	•	•		•	Tomaatti	•	•		
Vadelma	•	•		•	Nauris	•			
Punaherukka	•	•		•	Vesikrassi	•	•	•	
Mansikka	•	•		•					

Mineraalit

Mitkä ovat parhaita mineraalin lähteitä?*

Kalsium: persilja, vesikrassi, pinaatti, fenkoli, parsa, mustaherukka

Rauta: inkivääri, persilja, vesikrassi, pinaatti, fenkoli, mustikka

Jodi: ananas, purjo, suolaheinä, valkosipuli, meloni, persikka

Magnesium: inkivääri, suolaheinä, pinaatti, fenkoli, persilja

Fosfori: inkivääri, valkosipuli, kookos, marjat, jne

Kalium: inkivääri, persilja, pinaatti, valkosipuli, fenkoli

Natrium: juuriselleri, fenkoli, pinaatti, punajuuri, nauris, persilja, jne

*Jokaista mineraalisuolaa kohden, olemme luokitelleet tuoreet hedelmät ja vihannekset laskeutuvassa järjestyksessä keskimäärää nähden per 100g netto. Huom. kuivat hedelmät (saksanpähkinät, hasselpähkinät, aprikoosit ym.) ovat myös hyviä mineraalisuolan lähteitä, esim. magnesium, fosfori ja kalium.



YKSINKERTAINEN

- AUTO -nappi: Moottori sopeuttaa nopeuden automaattisesti tehtävän mukaan.
- PULSE -nappi: Sen ansioista saat kontrolloitua tuloksen.
Tämä toiminto on tarkoitettu tarkkaan silppuamiseen ja sekoittamiseen.
- Aseta pehmeät ruoat (kuten liha, kala tai pehmeä juusto) pakastimeen muutamaksi minuutiksi kovettaaksesi niitä ennen silppuamista, raastamista tai viipaloimista.
HUOM!: Niiden tulee olla kovettuneita, ei jäätyneitä!

KÄYTÄNNÖLLISTÄ

- Jos haluat käyttää enemmän aikaa monitoimikoneen käyttämiseen etkä sen puhdistamiseen, tee ensimmäinen tehtävä pienessä kulhossa, ja sen jälkeen keskikokoisessa kulhossa, ja viimeiseksi pääkulhossa. Aloita aina ensin kovilla tai kuivilla aineksilla, ja lopeta nesteillä.
- Jos kone alkaa täristä, pese ja kuivaa jalat varovasti, ja tarkista että et ole ylittänyt maksimikapasiteettimerkintää (kuva s. 6).



XL KANSI

- Keskikokoinen syöttöputki sopii:
 - Pitkien hedelmien ja vihanneksien viipalointiin (esim. kurkut, porkkanat, purjot). Aseta hedelmät ja vihannekset pystyasentoon ja lähelle toisiansa.
 - Pienten hedelmien tai vihanneksien viipalointiin (esim. mansikka, kiivi, nauris). Aseta ne pieneen syöttöputkeen yksi kerrallaan.
 - Pitkien hedelmien ja vihanneksien (esim. porkkana, kesäkurpitsa) tai juustojen raastamiseen. Aseta ne horisontaalissa asennossa pieneen syöttöputkeen.
- Iso syöttöputki on ideaali:
 - Pyöreiden hedelmien ja vihanneksien viipalointiin (esim. appelsiini, ananas, omena, päärynä, mango, tomaatti, peruna).
 - Leikkaa ne suuriksi paloiksi tai syötä syöttöputkeen kokonaisina.
 - Älä täytä yli MAX merkinnän, muuten monitoimikone ei käynnisty



PIENI KULHO

- Pieni kulho on ideaali pienten määrien käsittelyyn. Käytä sitä sipulin tai yrttien silppuamiseen, lihan jauhamiseen tai kastikkeiden ja majoneesin valmistamiseen.
- Ennen kuin silppua tuoreet yrtit, tarkista että niin yrtit kuin kulho ovat täysin puhtaita ja kuivia. Tämä varmistaa parhaat tulokset. Yrtit säilyvät myös pidempään.





KESKIKOKOINEN KULHO JA LEVY

- Keskipokoinen kulho on sopiva hedelmien, vihannesten ja juuston raastamiseen. Kaali: Kääri lehdet yksi toisensa sisään kun olet poistanut kovan ytimen ja viipaloinut. Jotkin ruoat, kuten porkkanat, saattavat aiheuttaa muovin tahriintumisen. Hiero osia talouspaperilla ja kasviöljyllä poistaaksesi suurimman osan tahroista.



PÄÄKULHO

- **Nestemäiset ainekset:** Älä koskaan täytä kulhoa yli 1/3.
- **Kiinteät ainekset:** Älä koskaan täytä kulhoa yli 2/3.



PÄÄTERÄ

- **Suurempia määriä käsitellessä** leikkaa liha tai vihannekset pienemmiksi (2 cm paloiksi).
- Jos pilkot **lihaa tai kalaa**, käytä PULSE toimintoa kontrolloidaksesi lopputuloksen.
- **Vihannespureetä varten**, leikkaa keitetyt vihannekset suuriksi lohkoiksi ja laita ne kulhoon yhdessä pääterän kanssa. Käytä PULSE -nappia ensin, vaihda sitten jatkuvan liikkeen toimintaan (AUTO) kunnes pyreellä on haluamasi koostumus.



BLENDERMIX

- **Keitot, pannukakut, cocktailit:** Pääterä laitetaan ensin kulhoon, sitten kaikki ainekset, ja viimeiseksi Blender**M**ix. Laite on nyt valmis käytettäväksi. Blender**M**ix lisätarvike tekee lopputuloksesta pehmeän.





TAIKINAKOUKKU

- **Pehmeä taikina (briossi, leivos, jne.):** Magimix monitoimikoneet vaivaavat nopean vaivaamisen periaatteella. Taikina vaivataan 30 sekunnista 1 minuuttiin, tarkka aika riippuu taikinan määrästä ja tyypistä. Noudata jokaisen reseptin ohjeita.
- **Normaali taikina:** Saavuttaaksesi halutun tuloksen nopeammin, anna taikinan nousta huoneenlämmössä. Sillä jauhot ovat hyvin kevyitä, saatat joskus huomata, että kulhosta nousee jauhopilvi. Jotta vältät tämän, lisää kaikki ei-nestemäiset ainekset (suola, jauho, voi, kananmuna jne.) kulhoon ennen nesteiden lisäämistä (vesi, maito, jne.). Käynnistä laite vasta sitten.
- Voit säilyttää taikinan pakastimessa enintään 2 kuukautta, sillä ehdolla että se on kunnolla kieritetty kelmuun. Muista ottaa se pois pakastimesta päivä ennen käyttöä.



KANANMUNAN VISPAUS

- Varmista, että kulho on puhdas ja kuiva.
- Muista poistaa tuplalyöntäjä kannesta, jotta kulhoon pääsee tarpeeksi ilmaa!
- **Vatkatut kananmunanvalkuaiset:** Saadaksesi ilmavan koostumuksen, käytä huoneenlämpöisiä kananmunia.
- **Kermavaahto:** Älä käytä rasvatonta tai vähärasvaista kermaa, sillä se ei vatkaannu! Varmista, että kerma on viileä. Aseta monitoimikoneen kulho ensin pakastimeen 10 minuutiksi. Pidä kermaa silmällä sillä välin kun se vatkaautuu, jotta et käsittele sitä liikaa ja jotta se ei muutu voiksi.



SITRUSHEDELMÄN PURISTIN

- **2 kartiota:** Pieni sitruunan ja limen puristamiseen, suuri appelsiinin ja greipin puristamiseen. Pieni kartio säilytetään suuren kartion alla.



Jotta saat parhaan mahdollisen irti resepteistämme, seuraa seuraavia neuvoja:

1. Käytä aina parhaita aineksia

Valitse hyvälaatuisia, tuoreita aineksia.

Mitä tuoreempia hedelmät ja vihannekset ovat, sitä enemmän vitamiineja ne sisältävät. Pehmeä ja sileä kuori sekä vihreät lehdet ovat merkkejä tuoreudesta.

Käytä aina tuoretta lihaa ja kalaa.

Ota huomioon mikä jauhotyyppi reseptissä mainitaan. Jauhotyypin valinta on tärkeää, esimerkiksi siksi, että käytettävä veden määrä riippuu siitä, mikä brändin jauhoja käytät; korppujauhot imevät vettä eri määrän. Seuraa jauhopakettien ohjeistamia vesi – jauhomittasuhteita.



Vehnäjauho on todella hienoa ja valkoista, joka sopii parhaiten kakkujen, leivonnaisten, kastikkeiden ja pannukakkujen valmistamiseen.

Itsestään kohoavassa jauhossa on alhainen gluteenipitoisuus ja se sisältää kohoavaa ainetta, yleensä leivinjauhetta. Sitä käytetään leipoessa.

Vahvassa, valkoisessa jauhossa on korkeampi gluteenipitoisuus ja se on siksi ideaali leivän ja briossin valmistamiseen.

On parempi käyttää hienosokeria kuin kidesokeria, joka on karkeampaa.

Tomusokeri on todella hienoa, ja käytetään yleensä kakkujen koristelemiseen.



Käytä aina voita, älä koskaan margariinia tai vähärasvaista levitettä.

Hiivaa on olemassa kahdentyyppisenä: tuoreena sekä kuivana. Käytämme aina resepteissämme tuorehiivaa. Jos käytät kuivahiivaa, muista puolittaa tuorehiivan määrä puoleen.

Parhaiden tulosten saamiseksi, liota hiiva kuumassa nesteessä, jonka lämpötila on 35 °C. Hiiva on elävä organismi ja se kuolee jos se on sen kuumempaa.

Suola säätelee hiivan nousua ja vahvistaa gluteenin rakennetta.

Parasta on käyttää pastöroitua täysmaitoa.

Täyskerman minimirasvapitoisuus on 48% (kermavaahdolla 35%), verrattuna muihin kevytkermoihin. Se ei ainoastaan maistu paremmalta, mutta ilmakuplat myös säilyvät paremmin vatkatessa.

Kananmunien koko vaihtelee. Resepteissä, joissa kananmunan valkuaiset vatkataan, anna kananmunien olla ensin huoneenlämmössä. Kananmunien tulee olla tuoreita jos niitä vatkataan esimerkiksi moussetta varten. Jos käytät niitä esimerkiksi marenkeihin, ja macaron – leivoksiin) on hyvä idea erottaa ne 2-3 päivää ennen, säilyttäen keltuaiset ja valkuaiset erikseen ilmatiiviissä säiliössä jääkaapissa. Jotta voit vatkata kananmunanvalkuaiset kunnolla, on kulhon oltava puhdas, eikä siinä saa olla jälkiä rasvasta.

2. Valmistaudu!

Nämä välineet ovat aina käytännöllisiä:

Mittausvälineet: Tarkka, elektroninen keittiövaaka (mittayksikkö 2 g – 2 kg) sekä lämpömittari, joka mittaa 200 °C asti, ovat todella tärkeitä.



Vuodat: On todella tärkeää käyttää leipomiseen tarkoitettuja, oikean kokoisia ja laatuksia vuokia, ja tarkoitukseen sopivasta materiaalista valmistettuja vuokia. Materiaalit tarkennettu resepteissä.

Erikokoisia kakkumuotteja, jotta voit vaihdella kakkujen ja leivonnaisten ulkonäköä.



Pursotuspussi on tärkeä tuulihattujen ja Eclair- leivosten täyttämiseen, kuten myös marenkien ja macaron – leivoksien valmistamiseen.

Tarvitset kaulimen, kaulitaksesi taikinan litteäksi, sekä harjan vuokien rasvausta varten ja voidellaksesi leivän ja briossin kananmunalla.

3. Tarkkuus

Joitakin reseptejä, erityisesti leipä- ja kakkureseptejä, on seurattava tarkalleen. Punnitse tai mittaa ainekset aina tarkalleen, ja noudata vaivaus-, nostatus- ja leivonta-aikaa.

4. Leipominen

Kuinka hyvin tunnet uunisi? Tulosten onnistuminen saattaa riippua myös uunistasi – lämpötilat ja leivonta-ajat ovat suuntaa antavia.

Leivonta-aika saattaa riippua uunista, mutta myös siitä, kuinka hienosti ainekset on silputtu. Leivonta-aika saattaa myös riippua vuoan koosta ja materiaalista. Siksi suosittelemme, että pidät silmällä leivontaprosessia, ja muutat leivonta-aikaa tarvittaessa.

Vältä uunin luukun avaamista silloin kun ruoka valmistuu.



STOP

AUTO

PULSE

Compact 3200 XL
AUTOMATIC

magimix



magimix®