



magimix®



STOP

AUTO

PULSE

Compact 3200XL

magimix

אנו מודים מקרב לב לכל מי ששיתף אותנו במתכוניו
Prise De Vue Production, Studio Crampont, Studio Péchart, צילומים:
Fotolia
הדפסת תמונות: Fotimprim
הודפס בצרפת על-ידי Bezin Haller - אפריל 2017

אנו שומרים לעצמנו את הזכות לשנות את התכונות הטכניות של מכשיר זה בכל עת וללא צורך במתן התראה ו/או הודעה מוקדמת.
המידע המופיע במסמך זה אינו מחייב בכל צורה שהיא, והוא ניתן לשינוי בכל עת.
© כל הזכויות שמורות ל-Magimix בכל הארצות.

דגים

דג זהבון במעטפת בתוספת ג'וליאן ירקות
לביבות דגים מזרחיות

בשרים

שיפודי קבב
בריק טלה עם קארי
עגבניות ממולאות

קינוחים

פאי מרנג לימון
גלידת מנגו אינסטנט
סלט פירות אקזוטי
עוגת ספוג ויקטוריה

קוקטיילים

קוקטייל לימון קפוא
קוקטייל תות פטל ומלון
סירופ גרנדיין



53
54



56
57
58



64
64
65



רטבים ומתאבנים

- 28 מיונז
 28 רוטב איולי
 29 פסטו
 29 חומוס
 30 ממרח חצילים
 30 רוטב עגבניות ופלפלים
 31 טפנד
 31 איקרה
 32 צזיקי
 32 רוטב עגבניות טרי קלאסי

מאפים

- 34 לחם כפרי
 35 לחמניות זיתים
 36 פיצה בתוספת ירקות
 38 פוגאס
 39 חלה צימוקים מתוקה לשבת
 40 פיתה בריאות

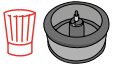
מנות ראשונות

- 42 מרק קישואים קטיפתי
 43 גספצ'ו
 44 קולסלאו
 45 סלט יווני
 46 עלי גפן ממולאים

ירקות

- 48 פשטידת ירקות קיץ
 48 צ'יפס ירקות
 49 מחית ראש סלרי
 50 רטטוי
 51 פלאפל ביתי





סירופ רימונים

הכנה : 15 דקות • בישול: 15 דקות

3 רימונים

סוכר

½ לימון

רטף
אגוז

1. מקלפים ומפרידים את גרעיני הרימונים. יש להוציא את כל הקליפות הפנימיות שטעמם מר.
 2. מעבדים את גרעיני הרימון במסחטה.
 3. בתוך סיר קטן בעל תחתית עבה, מערבבים כמות של מיץ רימונים יחד עם כמות שווה של סוכר.
 4. מביאים לרתיחה תוך כדי טריפה עד להמסה המלאה של הסוכר.
 5. מצמצמים את התערובת במשך כ-10 דקות ובוחשים מדי פעם.
 6. נותנים לתערובת להתקרר מעט ואז מוסיפים כפית של מיץ לימון. מעבירים את הסירופ לבקבוק זכוכית סגור היטב. ניתן לשמירה חודש במקרה.
- עצת השף:** בחרו רימונים מאוד בשלים וכבדים.





קוקטייל ליים קפוא

הכנה: 5 דקות

כוסות	30 מ"ל סירופ מנטה
	4 תפוזים
	2 כדורי סורבה לימון

1. בקערה המצוידת במסחטת ההדרים, סוחטים את התפוזים
2. מחליפים את מסחטת ההדרים בלהב המתכת והבלנדר mix. מוסיפים את הסירופ והסורבה.
3. מעבדים כ-15 שניות.
4. מגישים מיד.



קוקטייל תות, פטל, מלון

הכנה: 10 דקות

כוסות	100 גרם תותים
	100 גרם פטל טרי
	½ מלון

1. שוטפים את התותים והפטל.
 2. מחלצים את כל ציפת המלון. יש לוודא שכל הגרעינים הוסרו.
 3. בקערה המצוידת בלהב המתכת ובבלנדר mix, מניחים את כל הפירות ומעבדים במשך כ-20 שניות.
 4. אוכלים מיד בהנאה.
- עצת השף:** ניתן להוסיף מספר עלי נענע קצוצות לקערת ההכנה בכדי להשביח את טעמו של הקוקטייל.



קוקטיילים





עוגת ספוג ויקטוריה

הכנה: 10 דקות אפיה: 30 דקות ציוד: תבנית עגולה

125 גרם חמאה או מרגרינה רכה

125 גרם אבקת סוכר

125 גרם קמח תופח

1 כפית אבקת אפיה

4 כפות ריבת תות

2 ביצים גדולות

אבקת סוכר לבזיקה

4 מנות

1. מרכיבים את להב המתכת ומניחים את החמאה, הסוכר, הקמח ואבקת האפיה בקערה הראשית. מוסיפים את הביצים ומעבדים ל-10 - 15 שניות, או עד שהבלילה אחידה. בעת הצורך כדאי לעצור את המכשיר פעם אחת על מנת לגרד את הבלילה מהדפנות.
 2. שופכים לתוך שתי תבניות מרופדות בנייר אפיה ומשומנות בקוטר 18 ס"מ. מרדדים את הבלילה בצורה אחידה ואופים בעוצמה בינונית (175 מעלות צלזיוס) ל-20 - 25 דקות או עד לקבלת עוגות תפוחות, זהובות ומוצקות למגע. מצננים על רשת.
 3. מכינים עוגת שכבות משתי העוגות עם ריבת תות באמצע. בוחקים קצת אבקת סוכר מעל העוגה.
- עצת השף:** לאירוע מיוחד, ניתן למלא את העוגה בקצפת ותותים.





גלידת מנגו אינסטנט

הכנה: 5 דקות

300 גרם מנגו קפוא	להכנת 4 מנות
1 גביע קרם יוגורט לבן	
1 פרוסה עוגת דבש	

1. מפשירים מעט את המנגו כך שניתן יהיה לחצות את הפרוסות (לרוחב).
 2. בקערה המצוידת בלהב המתכת, מניחים את פרוסת עוגת הדבש. מעבדים כ- 30 שניות.
 3. מוסיפים את היוגורט והפירות. מעבדים כ- 30 שניות. מקפלים את התערובת מהדפנות בעזרת מרית. מעבדים שוב כ- 30 שניות.
 4. אוכלים מיד בהנאה.
- עצת השף:** לגירסה עשירה יותר, מחליפים את היוגורט בשני כדורי גלידת וניל. ניתן גם להחליף את עוגת הדבש בדובשניות או עוגיות בטעם קרמל. ניתן לגוון ולהחליף את המנגו בפטל, אפרסק, מלון ועוד...



סלט פירות אקזוטי

הכנה: 25 דקות

1 1/2 כפית סירופ סוכר חום	1/2 מלון צהוב	להכנת 4 מנות
1/4 צרור נענע	1 1/2 מלון קטן	
1/4 צרור בזיליקום	1/4 אבטיח	
	1/2 לימון	

1. חותכים ומ'לפים את הפירות.
 2. מניחים את אבזר ההארכה והדסקית על הציר ואת הדוחפן הגדול בצינור ההזנה.
 3. מפעילים את המכשיר.
 4. חותכים את הפירות בעזרת אבזר הקוביות על ידי דחיפה בשתי ידיים.
 5. בקערה הקטנה, קוצצים את הנענע והבזיליקום, מעבדים 30 שניות ברציפות ולסיום לוחצים 5 - 4 פעמים על Pulse.
 6. סוחטים את הלימון בעזרת מסחטת ההדרים.
 7. מניחים את הפירות בקערה, זורים את עשבי התיבול, מזלפים את מיץ הלימון ומוסיפים את סירופ הסוכר.
 8. מגישים קר מאוד.
- עצות השף:** ניתן לגוון את הפירות במתכון זה כיד הדמיון.



פאי מרנג לימון

הכנה: 1 שעה התפחה: 1 שעה אפיה: 40 דקות
ציוד נדרש: תבנית Ø28-30 ס"מ, שקית הזלפה* (אופציונלי), מדחום

מרנג איטלקי	בצק פריך	קרם לימון
180 גרם סוכר	250 גרם קמח לבן לאפיית עוגות	150 גרם סוכר
3 חלבוני ביצה	140 גרם חמאה	30 גרם חמאה
3 כפות מים	100 גרם סוכר	3 לימונים אורגניים
	45 מ"ל מים קרים	3 ביצים
	1 חלמון ביצה	

להכנת 6 עד 8 מנות

1. כינים בצק פריך.
2. מחממים מראש את התנור ל-180 מעלות צלזיוס.
3. אופים כ-20 דקות.

להכנת קרם הלימון

1. בינתיים, מגרדים גרידה מלימון אחד.
2. בקערה המצוידת בלהב המתכת. מניחים את מיץ וגרידת הלימון, את הסוכר ואת הביצים בשלמותם. מערבלים במשך דקה.
3. שופכים את התערובת לתוך סיר. מביאים לרתיחה תוך כדי בחישה באמצעות כף עץ. מטמיעים את החמאה החתוכה לתערובת. מעבירים למעבד המזון. מפעילים 30 שניות.
4. שופכים את התערובת על הבצק. מכניסים לתנור ל-15 עד 20 דקות בחום של 120 מעלות צלזיוס.

להכנת המרנג האיטלקי

1. בקערה המצוידת במקצף הביצים, מקציפים את החלבונים במשך 5 דקות. יש לוודא שהדוחפן או מכסה הגיר הוסרו.
2. בינתיים, ממיסים את הסוכר עם 3 כפות מים על אש נמוכה. מבשלים עד לטמפרטורה של 119 מעלות צלזיוס. מורידים את הסיר מהאש ומניחים לבעבע במשך כ-5 שניות.
3. שופכים בעדינות דרך הפתח את הסוכר המבושל על החלבונים. מניחים למערבל לעבוד במשך כ-5 דקות.
4. בעזרת שקית הזלפה או לחילופין עם כף, מורחים את המרנג על פאי הלימון. מזהיבים בתנור במצב "גריל" במשך 1 עד 3 דקות. יש להשגיח על תהליך האפייה.
5. שומרים בקירור עד לזמן ההגשה.





עגבניות ממולאות

מספר סועדים	2	4-6	6-8	8 ויותר
דגם מעבד	3200	3200	4200	Pâtissier / 5200
הכנה	30 דקות	30 דקות	40 דקות	50 דקות
בישול	30 דקות	30 דקות	35 דקות	40 דקות
עגבניות	4	8	12	16
בשר	225 גרם	450 גרם	675 גרם	900 גרם
לחם ללא הקרום	60 גרם	100 גרם	130 גרם	150 גרם
חלב	2 כפות	4 כפות	4 כפות	6 כפות
שיני שום	1	2	3	3
בצלים	1	1	2	2
גבעולי פטרוזיליה	3	5	7	10
פפריקה	1 כפית	1 כפית	2 כפיות	2 כפיות

מלח, פלפל

1. מחממים מראש את התנור ל-180 מעלות צלזיוס.
2. שוטפים את העגבניות. מסירים את השליש העליון. מרוקנים את העגבניות בעזרת כפית. זורים מלח אל תוך העגבניות ומניחים אותן הפוכות על נייר סופג בכדי להוציא את יתרת הנוזלים.
לבשר העגבנייה למילוי
1. משרים את הלחם ללא הקרום בחלב פושר.
2. מקלפים את הבצלים והשום. שוטפים וסוחטים את הפטרוזיליה. מוציאים משיני השום את הנבטים.
- חותכים את שיני השום ל-4. מניחים אותן בקערה עם להב המתכת. לוחצים 3 או 4 פעמים על כפתור Pulse.
3. חותכים את הבשר לחתיכות גדולות. מוסיפים אותן אל תוך הקערה. מפעילים ל-20 שניות. מוסיפים את הלחם הסחוט, מעט בשר עגבנייה, פפריקה, מלח ופלפל.
4. לוחצים 4 או 5 פעמים על כפתור Pulse כדי לקבל מרקם חלק. מתקנים את התיבול.
5. ממלאים את העגבניות בתערובת המוכנה. מחזירים ומכסים עם השליש העליון של העגבניות. מניחים את העגבניות בקערה. מזלפים שמן זית.
6. מעבירים לתנור לפרק הזמן המצויין בטבלה.
הטיפ של השף: העגבניות טעימות במיוחד כאשר מוגשות על מצע אורז או חיטה.





בריק טלה עם קארי

מספר סועדים	2	4-6	6-8	8 ויותר
דגם מעבד	3200	3200	4200	Pâtissier / 5200
הכנה	25 דקות	25 דקות	35 דקות	40 דקות
התפחה	2 שעות	2 שעות	2 שעות	2 שעות
בישול	20 דקות	20 דקות	30 דקות	30 דקות
אוכף טלה	300 גרם	600 גרם	900 גרם	1.2 ק"ג
קארי	2 כפיות	2 כפיות	3 כפיות	3 כפיות
בננות	3/4	1	1	2
ביצים	1	1	2	2
שיני שום	1	1	1/2	2
עלי בריק	2	4	6	8
שמן	1 כף	2 כפות	3 כפות	4 כפות
חלמון ביצה	1	1	1	1
מלח, פלפל				

- חותכים את בשר הטלה לקוביות גדולות. מערבבים היטב עם הקארי. נותנים לתערובת לעמוד במשך שעותיים.
- פורסים את הבננות. מקלפים את השום. מניחים אותו בקערה עם להב המתכת, יחד עם קוביות הטלה. מפעילים ל- 45 שניות. מוסיפים את הבננות. לחצו פעמיים-שלוש על כפתור Pulse. מוסיפים את הביצים דרך פתח ההזנה. ממליחים ומפלפלים. מפעילים ל- 20 שניות.
- יש לבדוק שהתיבול פיקנטי מספיק.
- מחממים 2 כפות שמן במחבת. מטגנים קלות את התערובת. מבשלים במשך 5 עד 10 דקות תוך כדי ערבוב.
- מחממים מראש את התנור ל- 180 מעלות צלזיוס.
- מוציאים את נייר ההפרדה מבין עלי הבריק.
- במרכז כל עלה מניחים מעט מילוי. מקפלים מצד ימין ומצד שמאל. מקפלים את הצד העליון והתחתון כך שיווצרו משולשים או ריבועים. מברשים חלמון ביצה על הקפל האחרון כדי לסגור את הבריק.
- מניחים על מגש המכוסה בנייר אפייה, כאשר הצד עם הקפלים מונח על המגש. בעזרת מברשת, מורחים את החלק העליון של בצק העלים עם חלמון ביצה.
- אופים בתנור כ- 15 דקות.
- אם עלי הבריק משחימים מהר מדי, יש להנמיך את טמפרטורת התנור.





שיפודי קרב

מספר סועדים	2	4-6	6-8	8 ויותר
דגם מעבד	3200	3200	4200	Pâtissier / 5200
הכנה	20 דקות	20 דקות	20 דקות	20 דקות
בישול	10 דקות	10 דקות	10 דקות	10 דקות
בקר (בשר רוזה)	250 גרם	500 גרם	700 גרם	1 ק"ג
בצל	½	½	1	1
גבעולי כוסברה טרייה	1	1	3	3
גבעולי נענע טרייה	1	1	3	3
כמון	1 כפית	1 כפית	2 כפיות	2 כפיות
פפריקה	1 כפית	1 כפית	2 כפיות	2 כפיות
תערובת ראס אל חנות	1 כפית	1 כפית	2 כפיות	2 כפיות
שמן זית	1 כפית	2 כפיות	3 כפיות	4 כפיות

מלח, פלפל

1. מניחים את עלי הנענע והכוסברה בקערה עם להב המתכת. מפעילים למשך מספר שניות.
 2. מקלפים את הבצל. חותכים אותו. מוסיפים את החתיכות אל הקערה ולוחצים 5 פעמים על Pulse.
 3. חותכים את הבשר לחתיכות גדולות. מוסיפים את החתיכות אל תוך הקערה. מפעילים במשך 20 שניות כך שהבשר יהיה קצוץ ולא טחון לכדי מחית. מוסיפים את שמן הזית, הבצל, את עשבי התיבול והתבלינים. ממליחים ומפלפלים. לוחצים פעמיים על כפתור Pulse.
 4. יוצרים ביד קציצות קטנות. משחילים על שיפודי עץ (כ- 4 קציצות). צולים בתנור (במצב "גריל"), על מנגל או במחבת סטייקים גדולה.
 5. צולים כ- 10 דקות. יש להשגיח על תהליך הצלייה.
- הטיפ של השף:** מומלץ להגיש עם תפוחי אדמה מאודים, פירה או בורגול.







לביבות דגים מזרחיות

מספר סועדים	2	4-6	6-8	8 ויותר
דגם מעבד	3200	3200	4200	Pâtissier / 5200
הכנה	15 דקות	15 דקות	15 דקות	15 דקות
בישול	10 דקות	10 דקות	10 דקות	10 דקות
מספר לביבות	6	12	18	24
בקלה	230 גרם	450 גרם	680 גרם	900 גרם
רוטב דגים ויטנאמי Nuoc-Mam	1 כף	2 כפות	3 כפות	4 כפות
כורכום	1/2 כפית	1 כפית	2 כפיות	2 כפיות
כמון	1/2 כפית	1 כפית	2 כפיות	2 כפיות
אבקת זנגוויל	1/2 כפית	1 כפית	2 כפיות	2 כפיות
ביצים	1	1	2	2
סוכר	1/2 כפית	1 כפית	2 כפיות	2 כפיות
גבעול לימונית	1	2	3	4
פלפל חריף ירוק טרי	1/2	1	1	2
מלח, פלפל				

- מוציאים את העלה החיצוני המכסה את גבעול הלימונית. רק החלק הרך ביותר מיועד לאכילה, כלומר בערך 6 ס"מ מהבסיס ומעלה. חותכים את החלק הרך לפרוסות. שומרים בצד.
 - מסירים את גרעיני הפלפל החריף. שומרים בצד.
 - בקערה הקטנה, קוצצים את הלימונית במשך 40 שניות. מוסיפים את הפלפל החריף. מעבדים בין 5 ל-10 שניות.
 - בתוך הקערה המצוידת בלהב המתכת, מכניסים את הדג, את תערובת הלימונית עם הפלפל החריף, וכן את שאר המרכיבים. ממליחים ומפלפלים לפי הטעם. לוחצים 7 עד 10 פעמים על Pulse עד לקבלת תערובת אחידה.
 - צרים כדורים בקוטר של 3 ס"מ. משטחים אותם מלמעלה.
 - מחממים שמן בתוך מחבת. מניחים את הלביבות. מטגנים כ-2 דקות על כל צד.
- עצת השף:** טעים מאוד בליווי רוטב אסייתי חמוץ-מתוק. ניתן להוסיף שעועית ירוקה כתר-ספת פריכה למנה.



דג זהבון במעטפת בתוספת ג'וליאן ירקות

מספר סועדים	2	4 עד 6	6 עד 8	8 ויותר
דגם מעבד	3200	3200	4200	Pâtissier / 5200
הכנה	30 דקות	30 דקות	35 דקות	35 דקות
בישול	25 דקות	25 דקות	25 דקות	25 דקות
ציוד נדרש	חוט מטבח, נייר אפיה			
פילטים מדג זהבון	2	4	6	8
קישואים	1	2	3	4
גזרים	2	3	5	6
לפת	2	3	5	6
פלפלים אדומים מתוקים	1	2	3	4
יין לבן	60 מ"ל	100 מ"ל	150 מ"ל	200 מ"ל
לימון	1	1	1	1
גבעולי שמיר	2	4	6	8

שמן זית, מלח, פלפל שחור

1. שוטפים את הירקות. מקלפים את הקישואים, הגזרים והלפת.
 2. בתוך הקערה הבינונית, המצוידת בדסקית הג'וליאן או בהעדרה, בדסקית הגרור 4 מ"מ, מגררים בנפרד את הקישואים, הגזר והלפת. יש לוודא שהירקות מונחים אופקית בצינור ההזנה.
 3. מחלפים את דסקית הגרור בדסקית הפריסה 2 מ"מ. פורסים את הפלפלים והלימון. שומרים את הלימון בצד.
 4. מטגנים את הירקות במחבת משומנת קלות בשמן זית במשך 5 דקות ומתבלים.
 5. מניחים את הירקות על נייר אפיה. מניחים את הדג על מצע הירקות. מזלפים מעט יין לבן. מקשטים בשמיר ובפרוסת לימון.
 6. מתבלים.
 7. סוגרים את המעטפת כמו עטיפת סוכריה בעזרת חוט מטבח.
 8. מכניסים לתנור בחום של 180 מעלות צלזיוס למשך 20 - 25 דקות. בודקים את רמת הבישול בהתאם לגודל הפילטים והירקות.
 9. פותחים את המעטפות ממש בסמוך להגשה.
- עצת השף:** ניתן לגוון ולהשתמש בסלמון, נסיכת הנילוס ועוד...





פלאפל בייתי

הכנה: 20 דקות טיגון: 10 דקות

- 1 כוס חומוס שהושרה לילה שלם
- 2 פרוסות לחם לבן
- 3 שיני שום
- 2 כפות שמן זית
- 1 כוס פטרוזיליה
- 1/2 כוס כוסברה
- 1 כפית אבקת אפיה
- 1 כפית כמון
- 1 כפית מלח
- 1/2 כפית פפריקה מעושנת
- 1/4 כפית בהרט
- פלפל שחור לפי הטעם

לרכנת 8-10 מנות

1. לטחון בקערת מעבד המזון בעזרת להב המתכת את גרגרי החומוס, הלחם והשמן.
2. להוסיף את שאר החומרים ולטחון לתערובת חלקה ואחידה.
3. ליצור מהתערובת כדורים (עדיף לגלגל בידיים רטובות) ולקרר שעה במקרר.
4. לטגן בשמן עמוק מכל צד כמה דקות עד שהכדורים משחימים ולהוציא לנייר סופג. לאכול חם לצד טחינה.





רטטוי

מספר סועדים	2	4-6	6-8	8 ויותר
דגם מעבד	3 200	3 200	4 200	Pâtissier / 5200
הכנה	30 דקות	30 דקות	35 דקות	35 דקות
טיגון	50 דקות	50 דקות	שעה	שעה
קישואים	150 גרם	250 גרם	375 גרם	500 גרם
עגבניות	300 גרם	500 גרם	750 גרם	1 ק"ג
בצלים	1	2	2	3
חצילים	1/2	1	2	2
פלפלים	1/2	1	2	2
שיני שום	1	2	3	4
עלי דפנה, טימין				
שמן זית, מלח, פלפל				

1. שוטפים את הירקות. מקלפים את הבצלים ואת השום. חותכים כל שן ל-2 ומסירים את הנבט מהמרכז.
2. חותכים בנפרד את הבצל, הקישואים, החצילים, העגבניות ואת הפלפלים המגורע-נים בקערה בינונית באמצעות ערכת הקוביות או לחלופין, באמצעות דסקית הפריסה 4 מ"מ.
3. מטגנים קלות בסיר, במעט שמן זית, את הבצלים ואת חתיכות השום. מוסיפים את הפלפלים. משאירים על האש. מוציאים מהסיר שומרים בצד.
4. מטגנים קלות את הקישואים ואת החצילים. שומרים בצד.
5. מוסיפים את העגבניות. משאירים על האש כ- 10 דקות. מערבבים את כל הירקות יחד.
6. מתבלים ומוסיפים את העשבי התיבול. יש לערבב לעתים קרובות בעזרת כף עץ.
7. לבשל על אש קטנה, ללא מכסה, כ- 40 דקות.





מחית ראש סלרי

8 ויותר	6-8	4-6	2	מספר סועדים
Pâtissier / 5200	4200	3200	3200	דגם מעבד
15 דקות	15 דקות	10 דקות	10 דקות	הכנה
25 דקות	25 דקות	20 דקות	20 דקות	בישול
2 ק"ג	1.5 ק"ג	1 ק"ג	500 גרם	ראש סלרי
250 גרם	190 גרם	125 גרם	65 גרם	שמנת סמיכה
4 כפות	3 כפות	2 כפות	1 כף	שמן זית
				מלח

1. מקלפים את הסלרי ושוטפים אותו. פורסים את הסלרי בקערה עם דסקית הפריסה 4 מ"מ.
 2. מוזגים ליטר מים לסיר או לסיר לחץ. מוסיפים את הסלרי. מכסים ומבשלים. הסלרי צריך להיות רך מאוד כך שניתן יהיה לנקב אותו בקלות באמצעות חוד סכין. מסננים ומצננים אותו.
 3. בקערה עם להב המתכת, מעבדים את הסלרי במשך 1-2 דקות.
 4. כשהסלרי מרוסק לכדי מחית, מוסיפים את השמנת.
 5. ממשיכים בהפעלת המעבד. מזלפים מעט שמן דרך צינור ההזנה. ממליחים.
 6. מחממים את המחית 5 דקות על אש נמוכה.
- הטיפ של השף:** ניתן לגוון ולהשתמש בירקות אחרים כאוות נפשכם (גזר, קישואים...).





פשטידת ירקות קיץ

מספר סועדים	2	4-6	6-8	8 ויותר
דגם מעבד	3200	3200	4200	Pâtissier / 5200
הכנה	10 דקות	10 דקות	20 דקות	20 דקות
בישול	50 דקות	50 דקות	שעה	שעה
עגבניות	250 גרם	350 גרם	500 גרם	650 גרם
פלפלים אדומים מתוקים	1/2	1	2	3
פלפלים ירוקים	1/2	1	1	2
קישואים	1	2	2	2
חצילים	1/2	1	1	2
זיתים שחורים	40 גרם	75 גרם	100 גרם	150 גרם
שיני שום	3	4	5	6
טימין, בזיליקום				

שמן זית, מלח, פלפל שחור

1. מחממים מראש את התנור ל- 210 מעלות צלזיוס.
2. שוטפים את הירקות. מנגבים אותם. מגרענים היטב את הפלפלים. שומרים בצד.
3. פורסים את הירקות בנפרד בקערה הבינונית עם דסקית הפריסה 4 מ"מ.
4. מניחים בתבנית לתנור לסירוגין, את פרוסות העגבניות, החצילים, הקישואים, הפלפלים ושיני שום לא מקולפות.
5. מפזרים זיתים שחורים, טימין ועלי בזיליקום קצוצים. מזלפים שמן זית בנדיבות. ממליחים ומפלפלים.
6. מניחים בתנור ומוסיפים כוס מים במחצית זמן האפייה כדי למנוע את התייבשות הירקות.



צ'יפס ירקות

מספר סועדים	2	4-6	6-8	8 ויותר
דגם מעבד	3200	3200	4200	Pâtissier / 5200
הכנה	15 דקות	15 דקות	20 דקות	25 דקות
בישול	5 דקות	5 דקות	5 דקות	5 דקות
תפוחי אדמה	2	4	6	8
קישואים	2	2	3	4
לפת	2	4	6	8
שמן טיגון, מלח, פלפל				

1. שוטפים את הירקות.
2. מקלפים את תפוחי האדמה והלפת. מסירים את קצוות הקישואים.
3. פורסים את הירקות בנפרד בקערה הבינונית עם דסקית הפריסה 2 מ"מ.
4. מחממים את שמן הטיגון. כשהשמן חם מוסיפים את הירקות.
5. מסננים אותם ומניחים על נייר סופג לפני שמעבירים אותם לקערה. מוסיפים שמן ומלח.
6. מגישים מיד.





עלי גפן ממולאים

הכנה: 10 דקות בישול: 60 דקות להכנת 8 מנות

<p>3 עגבניות פרוסות 1/2 כוס מיץ לימון טרי 1/2 כוס נענע טרייה 2 כפות סוכר 9 שיני שום פרוסות 1/2 כפית מלח</p>	<p>לרוטב</p>	<p>3 עגבניות חלוטות 3 שיני שום 1/4 כפית קינמון 1/2 כפית פלפל אנגלי 1/4 כפית בהרט 1/2 כפית מלח פלפל שחור</p>	<p>1 צנצנת עלי גפן משומרים מסוננים ושטופים 1 כוס אורז 1 בצל 50 גר צנוברים קלויים 50 גר חמוציות מיובשות 1/2 כוס פטרוזיליה קצוצה 1/2 כוס נענע קצוצה</p>	<p>למלית</p>
---	--------------	---	---	--------------

להכנת המילוי

1. במעבד מזון, בקערה הגדולה עם להב המתכת, קוצצים את הבצל והשום, מעבירים למחבת חמה ומטגנים עם כף שמן זית אחת.
2. בקערת המיני קוצצים את הפטרוזיליה תוך כדי לחיצה על פולסים על מנת לשלוט בחיתוך שיהיה קצוץ אך לא דק מדי.
3. בעזרת אביזר הקוביות, חותכים את העגבניות החלוטות לקוביות בגודל אחיד.
4. כשהבצל נהיה זהוב מוסיפים צנוברים, שום פטרוזיליה ותבלינים, מעבירים את התערובת לקערה ומוסיפים את האורז, העגבניות והחמוציות ומערבבים.
5. מניחים עלה כאשר עורקיו בצד העליון, קוצצים את הגבעול, מייבשים קלות במגבת נייר.
6. מניחים במרכז כפית גדולה של המלית, מקפלים את הצדדים פנימה ומגלגלים באופן הדוק. כך חוזרים על הפעולה עם שאר העלים ומניחים בצד.

להכנת הרוטב

7. קוצצים את שיני השום בקערת המיני מעבירים לסיר ואת עלי הנענע שומרים בצד.
8. בסיר גדול מניחים את פרוסות העגבניות, מוסיפים את שום הקצוץ ומסדרים את עלי הגפן שיהיו צמודים זה לזה.
9. מערבבים בקערה קטנה את עלי הנענע עם מיץ הלימון המלח והסוכר, יוצקים על עלי הגפן, מוסיפים מים שתגיע עג כ 3/4 מגובה הסיר.
10. מניחים צלחת חסינת חום על העלים כדי שישקעו מביאים לרתיחה, מכסים את הסיר ומבשלים על אש קטנה במשך כשעה לפחות עד שכל הנוזלים נספגים.
11. מגישים בטמפרטורת החדר או מקורר ומומלץ מאד לצד צזיקי.



סלט יווני

הכנה: 10 דקות

עבור 4 סועדים

150 גרם פטה
½ מלפפון
½ פלפל אדום
4 עגבניות (אשכול)
1 בצל אדום
1 חופן זיתים שחורים
½ לימון
4 עד 5 כפות שמן זית
מלח, פלפל
אורגנו (אופציונלי)

1. שוטפים את הירקות.
2. מקלפים את המלפפון. מכינים את הירקות, חותכים את העגבניות והפלפל לרבעים, את המלפפון ל- 3 ואת הבצל ל- 2.
3. מניחים את אבזר ההארכה והדסקית על הציר ואת הדוחפן הגדול בצינור ההזנה.
4. מפעילים את המכשיר. מכניסים את הירקות אחד אחד.
5. חותכים את הירקות בעזרת אבזר הקוביות על ידי דחיפה בשתי ידיים.
6. לעיבוד גבינת הפטה, מסירים את הדסקית, חותכים את הפטה ל- 5 חלקים ולוחצים בעזרת הדוחפן.
7. מרוקנים את תכולת קערת המערבל לקערה אחרת.
8. מוסיפים את מיץ הלימון, שמן הזית והזיתים.
9. מפלפלים ומערבבים בעדינות.





קולסלאו

8 ויותר	6 עד 8	4 עד 6	2	מספר סועדים
Pâtissier / 5200	4200	3200	3200	דגם מעבד
10 דקות	10 דקות	10 דקות	10 דקות	הכנה
1	1/2	1/4	1/6	כרוב
1/2	1	1/2	1/4	בצלים
6	4	3	2	גזרים
2 כפיות	1 1/2 כפית	1 כפית	1/2 כפית	חרדל חריף
8 כפות	6 כפות	4 כפות	2 כפות	מיונוז
3 כפות	2 כפות	1 כף	1/2 כף	חומץ

מלח, פלפל, סוכר

1. מכינים את המיונוז לפי המתכון בעמ' 28, כאשר משתמשים במחצית כמות המרכיבים.
 2. שוטפים את הירקות, מקלפים את הבצל והגזרים. מגררים את הגזרים בקערה הבינונית המצוידת בדסקית הגרור 2 מ"מ. שומרים בצד.
 3. מחליפים את דסקית הגרור בדסקית הפריסה 2 מ"מ. פורסים את הכרוב והבצל.
 4. שופכים את הירקות אל תוך קערה. מוסיפים את המיונוז, החומץ, החרדל, המלח, הפלפל והסוכר.
 5. מתקנים את התיבול לפי הצורך.
 6. מערבבים ושומרים בקירור.
- עצות השף:** למנה ראשונה בטעם מלוח-מתוק, ניתן להוסיף צימוקים. כתוספת פריכה למנה, ניתן לפזר מעליה אגוזי מלך לפני ההגשה.





מספר סועדים	2	4 עד 6	6 עד 8	יותר מ 8
דגם מעבד	3200	3200	4200	Pâtissier / 5200
הכנה	15 דקות	15 דקות	20 דקות	20 דקות
זמן המתנה	3 שעות	3 שעות	3 שעות	3 שעות
עגבניות בשלות	250 גרם	500 גרם	750 גרם	1 ק"ג
מלפפון	8 / 1	4 / 1	3 / 1	2 / 1
פלפל אדום	8 / 1	4 / 1	3 / 1	2 / 1
שן שום	4 / 1	2 / 1	4 / 3	1
שמן זית	1 כף	2 כפות	3 כפות	4 כפות
לימון	2 / 1	2 / 1	1	1

מלח, פלפל

1. שוטפים את הירקות.
 2. מקלפים את המלפפון. מסלקים את העוקץ מהפלפל וכן את הגרעינים. מסלקים את העוקצים מהעגבניות.
 3. מניחים את כל הירקות, חתוכים גס, וכן את השום בתוך קערת המעבד המצוידת בלהב המתכת ובבלנדר mix. מעבדים ברציפות במשך דקה.
 4. פותחים את המכסה. סוחטים את הלימון. מתבלים: ממליחים, מפלפלים ומוסיפים את מיץ הלימון ושמן הזית. מפעילים את המכשיר ל- 1 עד 2 דקות.
 5. משאירים בקירור למשך 3 שעות לפחות לפני ההגשה.
- עצות השף:** להגשת מנה ראשונה מעודנת יותר, מוסיפים קוביות ירקות קטנטנות. מגישים מנה זו בתוספת לחם קלוי ורוטב פסטו תוצרת בית (ראה מתכון בעמ' 29).
- לביצוע מתכון זה עבור 2 סועדים, יש להשתמש בקערה הקטנה.





מרק קישואים קטיפתי

מספר סועדים	2	4 - 6	6 - 8	8 ויותר
דגם מעבד	3200	3200	4200	Pâtissier / 5200
הכנה	20 דקות	20 דקות	30 דקות	30 דקות
בישול	15 דקות	15 דקות	20 דקות	20 דקות
קישואים	2	4	5	6
קוביות מרק עוף	½	1	1 ½	2
מים	400 מ"ל	600 מ"ל	800 מ"ל	1 ליטר
עלי טרגון טריים	1	2	2	3
שמנת לבישול	60 מ"ל	100 מ"ל	150 מ"ל	180 מ"ל
מלח, פלפל				

1. שוטפים את הקישואים. בקערה הבינונית המצוידת בדסקית פריסה 4 מ"מ, פורסים את הקישואים. מבשלים אותם במשך 20 דקות במים רותחים עם מרק העוף.
2. בקערה המצוידת בלהב המתכת ובבלנדר mix, מעבדים את הקישואים ברציפות במשך דקה. מוסיפים את עלי הטרגון ולאחר מכן את השמנת דרך צינור ההזנה. ממשיכים בהפעלת המעבד.
3. מוזגים באטיות את הצינור דרך צינור ההזנה עד לקבלת המרקם הרצוי.
4. מגישים בתוך קעריות מרק או בצלחות עמוקות בעיטור מספר עלי טרגון. ממלחים ומפלפלים לפי הטעם.

מנות ראשונות





פיתה בריאות

הכנה: 10 דקות אפייה: 3-5 דקות

להכנת 16 פיתות

1 כף סוכר
1 כפית שמרים
1 וחצי כוסות מים
1 וחצי כוס קמח לבן
1 וחצי כוס קמח מלא
1 כפית מלח

1. בקערת מעבד המזון עם המלוש , שמים קמח שמרים וסוכר ומערבבים מספר פעמים בפול-סיס .
2. מוסיפים את המלח והמים ומערבבים שוב עד שנוצר בצק (מקסימום דקה) .
3. מוציאים את הבצק אל המשטח המקומח וממשיכים ללוש בעדינות 3-5 דקות עד שהבצק נעשה גמיש ודביק למגע. מכניסים את הבצק לקערה משומנת , מכסים במגבת לחה ומתפיחים כשעה עד שהבצק מכפיל את נפחו .
4. לאחר שהבצק תפח מחלקים לרבעים , מעבדים כל רבע בנפרד .
5. מחלקים את הרבע הראשון ל 4 חלקים שווים ויוצרים כדור מכל חלק.
6. משטחים כל כדור על משטח עבודה מקומח ומניחים בתבנית המרופדת בנייר אפיה ומ- שאירים רווח בין הפיתות .
7. חוזרים על הפעולה עם שאר רבעי הבצק .
8. מכסים כל תבנית במגבת ומניחים לתפוח 1/4 שעה לפחות .
9. מחממים תנור ל 240 מעלות , אופים את הפיתות 3-5 דקות תוך כדי השגחה.
10. מוציאים את הפיתות ומצננים על רשת אפייה , אין לערום אותם לערימה בשעה שהם מתקררות .





חלה צימוקים מתוקה לשבת

הכנה : 15 דקות התפחה : 60 דקות אפייה : 30 דקות

לציפוי:	1 ק"ג קמח
ביצה טרופה	50 גר' שמרים טריים
שומשום או תערובת גרעינים	8 כפות סוכר
	2 וחצי כוסות מים פושרים
	1/2 כוס שמן קנולה
	50 גר צימוקים
	1 כף מלח

להכנת חלה אחת

אופן ההכנה :

1. בקערת הגדולה של מעבד מזון, מניחים את המלוש ושמים את הקמח השמרים והסוכר ולוחצים על פולסים על מנת לערבב את החומרים.
2. מוסיפים את השמן המים והמלח ולוחצים על הפעלה רציפה עד שמתחיל להתקבל בצק, (מקסימום דקה) מוסיפים את הצימוקים ולוחצים מספר פעמים על פולסים על מנת שייטמעו בבצק.
3. מעבירים את הבצק למשטח העבודה המקומח ולשים כ-3 דקות עד שמתקבל בצק מבריק גמיש וקצת דביק.
4. מורחים במעט שמן את הקערה מניחים את כדור הבצק כך שהשמן מצפה אותו. מכסים בניילון נצמד ומניחים לתפיחה במקום חמים במשך שעה עד שהבצק מכפיל את נפחו.
5. לאחר שהבצק תפח, מוציאים את האוויר בטפיחות קלות, חותכים את הבצק ל-3 חלקים, מכל חלק יוצרים גליל, קולעים משלושת הגלילים צמת חלה.
6. מניחים את החלה בתבנית, מורחים עליה ביצה טרופה ומפזרים שומשום או תערובת גרעינים.
7. מניחים לתפיחה נוספת עוד כרבע שעה, אופים במשך חצי שעה בחום גבוה של 180 מעלות עד שמתקבל גוון חום. מוציאים מהתנור ומצננים על רשת.



פוגאס (לחם צרפתי מאזור פרובאנס)

הכנה: 15 דקות התפחה: שעה וחצי אפייה: 15 דקות

תוספת	בצק ללחם פוגאס
100 גרם זיתים שחורים מגולענים	250 גרם קמח לבן לאפיית לחם
10 מ"ל שמן	150 מ"ל מים
טימין	50 מ"ל שמן
	6 גרם שמרים טריים לאפיה
	5 גרם מלח

1 לחם פוגאס

- מדללים את השמרים במים פושרים (בערך 35 מעלות צלזיוס) בעזרת מזלג. מניחים לדקה.
- בתוך הקערה המצוידת בלהב הלישה, שופכים את הקמח, המלח, השמן ואת המים עם השמרים.
- מפעילים את המכשיר. נותנים למעבד להסתובב עד לקבלת בצק גמיש (בערך דקה).
- מניחים את הבצק בתבנית משומנת. מכסים את התבנית בניילון נצמד. נותנים לבצק לתפוח במשך שעה.
- מקפלים את הבצק בעדינות פעמיים **A** ומכסים בניילון נצמד או במגבת לחה. מניחים לבצק לתפוח במשך חצי שעה.
- בינתיים, מחממים את התנור ל-240 מעלות צלזיוס.
- מחלצים בעדינות את הבצק מהתבנית. מניחים על מגש לתנור המכוסה בנייר אפיה. יש להיזהר ולהימנע מהוצאת בועות האוויר.
- מרדדים את הבצק בצורה גסה ומשטחים אותו בעדינות עם קצות האצבעות **B**.
- מקשטים את לחם הפוגאס בזיתים וטימין. מקפלים אותו לשניים **C**. מורחים מעליו שמן בעזרת מברשת אפיה.
- מכניסים את הלחם לתנור. אופים כ-15 דקות. אוכלים בהנאה כאשר הלחם פושר או קר. עצת השף: ניתן גם לעטר את לחם הפוגאס עם עגבניות שרי, גבינה ועוד ...



להכנת העיטור

1. שוטפים את הירקות, מקלפים את הבצל. בקערה הבינונית המצוידת בדסקית פריסה 2 מ"מ, פורסים את הבצל. שומרים בצד. פורסים את הקישוא והעגבניות, מוסיפים מלח ומניחים במסגרת על מנת לנקז את הנוזלים.
2. מטגנים את הבצל הפרוס במחבת משומן קלות בשמן זית.
3. מכסים את הבצק ברוטב העגבניות. מוסיפים את הבצל, הקישואים והעגבניות, שסוננו מבעוד מועד. מניחים מעל פרוסות מוצרלה. מתבלים בין שכבה לשכבה (מלח, פלפל).
4. מנמיכים את טמפרטורת התנור ל-220 מעלות צלזיוס. מכניסים את הפיצה לתנור. אופים במשך 15 - 20 דקות. יש להשיגח על תהליך האפיה. מתאימים זמן אפיה בהתאם לעובי הבצק.
5. כאשר מוציאים מהתנור, זורים בזיליקום טרי ומזלפים שמן חריף.





פיצה בתוספת ירקות

הכנה : 45 דקות התפחה : שעה אפיה : 20-15 דקות

תוספת	בצק לפיצה
300 גרם מוצרלה	200 גרם קמח לבן לאפיית לחם
6 כפות רוטב עגבניות	100 מ"ל מים
1 קישוא קטן	35 מ"ל שמן
2 עגבניות	4 גרם מלח
1 בצל	6 גרם שמרים טריים לאפיה
בזיליקום טרי	1 כפית אורגנו (אופציונלי)
שמן חריף	

1 פיצה גדולה

עבור בצק הפיצה

1. מדללים את השמרים במים פושרים (בערך 35 מעלות צלזיוס) בעזרת מזלג. מניחים לדקה.
2. בתוך הקערה המצוידת בלהב הלישה, שופכים את הקמח, המלח, השמן ואת המים עם השמרים.
3. מפעילים את המכשיר. נותנים למעבד להסתובב. מפסיקים את פעולת המכשיר כאשר נוצר כדור בצק (בערך דקה). בעת הצורך, מקפלים בעזרת המרית.
4. מקמחים את הידיים. מוציאים את הבצק מהקערה ומגלגלים אותו לכדור. מניחים אותה בקערה ועוטפים בניילון נצמד או במגבת לחה. נותנים לתפוח כשעה.
5. בתום ההתפחה, שופכים קלות על הבצק כדי לסלק את הגזים **A**.
6. מחממים מראש את התנור ל- 240 מעלות צלזיוס. ממלאים את מגש התנור במים.
7. מקמחים את משטח העבודה. מרדדים את הבצק ליצירת פיצה אחת גדולה או חוצים אותו לשני חלקים שווים **B**. מחוררים את כל שטח הבצק בעזרת מזלג **C**.





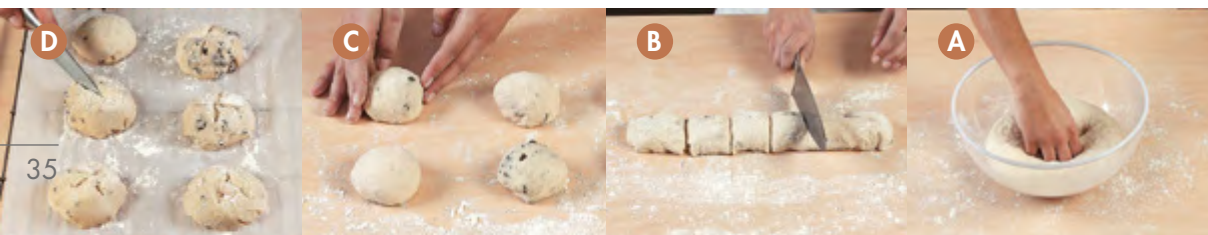
לחמניות זיתים

הכנה : 10 דקות התפחה : שעה וחצי אפיה : 20 דקות

תוספת	בצק ללחם
40 גרם זיתים שחורים מגולענים	250 גרם קמח לבן לאפיית לחם כפרי
80 גרם צ'וריסו	180 מ"ל מים
	4 גרם שמרים טריים לאפיה
	4 גרם מלח

6 לחמניות

1. מדללים את השמרים במים הפושרים (בערך 35 מעלות צלזיוס) בעזרת מזלג. מניחים לדקה.
 2. בתוך הקערה המצוידת בלהב הלישה, שופכים את הקמח, המלח, השמן ואת המים עם השמרים.
 3. מפעילים את המכשיר עד שייווצר כדור בצק (לשים בערך דקה).
 4. מוסיפים את הזיתים לבצק ולוחצים על Pulse כמה פעמים.
 5. מקמחים את הידיים, מוציאים את הבצק מהקערה ומגלגלים אותו לכדור. מניחים אותו בקערה ועוטפים בניילון נצמד או במגבת לחה. נותנים לתפוח כשעה.
 6. בתום ההתפחה, טופחים קלות על הבצק כדי לסלק את הגזים **A**.
 7. מקמחים את משטח העבודה. חותכים את הבצק ל- 6 חלקים שווים (כ- 80 גרם לחתיכה) בעזרת סכין מושחזת **B** וצרים כדורים קטנים **C**.
 8. מוציאים את הרשת מהתנור, ועוטפים אותה בנייר אפיה. מניחים את הכדורים על הרשת, מכסים אותם בבד לח ומניחים לתפוח כחצי שעה.
 9. 20 דקות לפני תום ההתפחה, מחממים את התנור מראש ל- 240 מעלות צלזיוס. ממלאים את מגש התנור במים.
 10. טרם הכנסת הלחמניות לתנור, חורצים שני חריצים עמוקים מוצלבים על הכדורים בעזרת סכין מושחזת ורטובה **D**.
 11. מנמיכים את טמפרטורת התנור ל-200 מעלות צלזיוס. מכניסים את הלחמניות לתנור. אופים כ-20 דקות. יש להשגיח על תהליך האפיה.
 12. על מנת לבדוק את רמת האפיה, יש להפוך את הלחמניות ולהקיש קלות על הקרום: אמור להישמע צליל חלול. כאשר הן מוכנות מניחים אותן להתקרר על רשת.
- עצות השף:** ניתן להמיר את הזיתים באגוזים ובתאנים. יש למנוע כל מגע ישיר בין השמרים והמלח. כמו כן ניתן להשתמש בקמח לבן לאפיה במקום בקמח לבן לאפיית לחם כפרי. במקרה שכזה, יש להפחית מכמות המים שבמתכון.





לחם כפרי

הכנה : 10 דקות התפחה : שעה וחצי אפיה : 20 דקות

בצק ללחם

250 גרם קמח לבן לאפיה	1 לחמניה
160 מ"ל מים	
12 גרם שמרים טריים לאפיה	
5 גרם מלח	

1. מדללים את השמרים במים פושרים (בערך 35 מעלות צלזיוס) בעזרת מזלג. מניחים לדקה.
 2. בתוך הקערה המצוידת בלהב הלישה, שופכים את הקמח, המלח, השמן ואת המים עם השמרים.
 3. מפעילים את המכשיר עד שייווצר כדור בצק (לשים בערך דקה). מפסיקים את פעולת המכשיר.
 4. מקמחים את הידיים, מוציאים את הבצק מהקערה, מגלגלים אותו לכדור, מניחים אותה בקערה ועוטפים בניילון נצמד או במגבת לחה. מניחים לתפוח כשעתיים.
 5. מוציאים את הבצק מהקערה. מרדדים אותו בעזרת כפות הידיים על משטח עבודה מקומח.
 6. **A** מקפלים את ארבע הפינות למרכז והופכים את הבצק **B**.
 7. מוציאים את הרשת מהתנור, עוטפים אותה בנייר אפיה. מניחים את גוש הבצק על הרשת, מכסים אותו עם בד לח. מניחים לבצק לתפוח במשך שעה.
 8. 20 דקות לפני תום ההתפחה, ממלאים את מגש התנור במים. מחממים את התנור מראש ל-220 מעלות צלזיוס.
 9. לפני הכנסת הלחם לתנור, מקמחים מעט את חתיכת הבצק. חורצים שני חריצים עמוקים ומוצלבים על הכדורים בעזרת סכין מושחזת ורטובה **C**.
 10. מכניסים את הלחם לתנור. אופים כ-30 דקות. יש להשיג על תהליך האפיה.
- עצת השף: יש למנוע כל מגע ישיר בין השמרים והמלח. אמור להישמע צליל חלול. מניחים לכיכר הלחם להתקרר על רשת. עבור דגמי ה-Pâtissier CS4200, 5200 ו-1, ניתן להכפיל את כמויות.







צזיקי

הכנה: 15 דקות + 30 דקות

תבנית קערה אחת

1 כף חומץ בן יין	1 מלפפון קטן
1 גבעול נענע	1/2 2 גביעי יוגורט בסגנון יווני
מלח, פלפל	1 שן שום ללא הנבט המרכזי
	2 כפות שמן זית

1. מקלפים את המלפפון וחותכים אותו לקוביות בעובי של כ-2 ס"מ. מניחים את קוביות המלפפון בקערה ולוחצים 5 פעמים על Pulse. מניחים את המלפפון הקצוץ במסננת, ממליחים ומניחים לנוזלים להתנקז במשך 30 דקות.
2. סוחטים ומייבשים את המלפפון בתוך חתיכת בד. קוצצים את שן השום בקערה, מוזגים לקערה את גביעי היוגורט היווני, הנענע, שמן הזית והחומץ ולוחצים 2 - 3 פעמים על Pulse. מוסיפים את המלפפון, מפלפלים ולוחצים 2 - 3 פעמים נוספות על Pulse. **עצת השף:** מגישים קר מאד על לחם קלוי או בליווי דג קר או מעושן.



רוטב עגבניות טרי קלאסי

הכנה: 5 דקות • בישול: 30 דקות

עבור 1/2 ליטר

1 ק"ג עגבניות
2 כפות שמן זית
2 כפיות סוכר
2 שיני שום
טימין או בזיליקום טרי
מלח, פלפל

1. שוטפים את העגבניות, חותכים אותן לחתיכות ומעבירים ב-Smoothiemix ושומרים בצד.
 2. מוזגים במחבת רחבה את שמן הזית, מוסיפים את רסק העגבניות הטרי, את שיני השום המעוררות, את הטימין או הבזיליקום ואת הסוכר. ממליחים ומפלפלים לפי הטעם.
 3. מצמצמים את הנוזלים על אש נמוכה במשך כ-30 דקות. מתקנים את התיבול לפי הצורך.
- עצת השף:** מעולה כתוספת לפסטה טרייה, רוטב זה יכול לשמש גם כרוטב בסיס לפיצה אם מצמצמים אותו מעט יותר זמן. ניתן להכין רוטב זה בכמויות גדולות בעונת העגבניות, ולהקפיא אותו.



איקרה

הכנה : 10 דקות

עבור קערה אחת

1 פרוסה עבה של לחם לבן יבש
100 מ"ל שמן זית
מלח, פלפל

200 גרם ביצי בקלה או קרפיון
מיץ מלימון אחד
100 מ"ל חלב

1. מסירים את קרום הלחם ויוצקים עליו חלב. מניחים בקערה את הביצים, הלחם אחרי שנשחט משאריות הנוזלים, מלח ופלפל.
 2. מעבדים כ-5 שניות עד לקבלת מרקם אחיד. מזלפים את השמן בהדרגה דרך פתח מזיגת הנוזל לים שבמכסה: מרקם האיקרה צריך להדמות לזה של מיונו.
 3. מוזגים את מיץ הלימון, מתקנים את התיבול לפי הצורך ולוחצים 4 או 5 פעמים על Pulse.
- עצת השף :** מגישים על חביתיות חמות או על פרוסות צנון שחור.



טפנד

הכנה : 5 דקות

עבור קערה אחת

250 גרם זיתים שחורים מגולענים
20 מ"ל שמן זית
1 כף צלפים
2 כפיות חרדל
מיץ מלימון אחד
פלפל

1. מכניסים את כל המרכינים חוץ מהשמן לקערה הקטנה. מעבדים כ-30 שניות עד לקבלת מרקם משחתי.
 2. מפעילים ברציפות במשך 10 עד 20 שניות. מזלפים את השמן לאט ובהדרגה דרך הפתח עד להטמעה מלאה בתערובת.
- עצות השף :** טעים מאוד מרוח על פרוסות לחם כפרי קלוי.
לקבלת טעם משובח יותר, מחליפים את הזיתים השחורים בזיתים שחורים בסגנון יווני, מגולענים או מתובלים.



ממרח חצילים

הכנה : 10 דקות | בישול : 45 דקות

עבר קערה אחת

- 1 חציל
- 1 שן שום קטנה
- 2 כפות שמן זית
- 1 כף מיץ לימון
- מלח בישול גס
- פרח המלח, פלפל

1. מחממים מראש את התנור ל-180 מעלות צלזיוס. שוטפים ומייבשים את החציל, ומחוררים אותו עם מזלג.
 2. מניחים את החציל בתבנית מרופדת במלח גס. אופים בתנור כ-45 דקות עד שהקליפה מתקמטת ובושר החציל מתרכך.
 3. חותכים את שן השום ל-2 ומסירים את הנבט. חותכים את החציל ל-2 ומפרידים את בשר החציל מהקליפה בעזרת כף.
 4. מכניסים את החצילים החתוכים לחתיכות ואת השום אל תוך הקערה הקטנה. מוסיפים את שאר המרכיבים. מעבדים במשך כ-30 שניות עד לקבלת מרקם אחיד.
- עצת השף:** מפזרים זיתים שחורים קצוצים מעל, ומגישים בליווי פרוסות לחם כפרי קלוי.



רוטב עגבניות ופלפלים

הכנה : 15 דקות | בישול : 15 דקות

עבר קערה אחת

- 1 קערה של מיוז משמן זית
- 1 פלפל אדום
- 1 עגבניה
- 1 שן שום
- 1 כפית רכוז עגבניות
- 5 גבעולי בזיליקום | 1 קורט סוכר
- מלח, פלפל

1. קולים את הפלפל מתחת לגריל בתנור במשך כ-15 דקות. יש להפוך את הפלפל מצד לצד לעתים קרובות.
 2. בינתיים, מכינים מיוז (ראה עמ' 28) על בסיס שמן זית ומניחים בצד. מחליפים את אבזר הערבול בלהב המתכת. מקלפים את הפלפל, מסירים ממנו את הגרעינים וחותכים אותו לחתיכות.
 3. טובלים את העגבניה במים חותכים, מקלפים אותה, מוציאים את הגרעינים וחותכים אותה לקוביות. מסירים את הנבט מהשום וחותכים אותו ל-4. שוטפים ומפרידים את עלי הבזיליקום, מוסיפים את המיוז. לוחצים 2 או 3 פעמים על Pulse ואחרי זה מעבדים ברציפות במשך דקה.
- עצת השף:** מגישים בליווי טורטיות וירקות חיים.



חומוס

הכנה : 10 דקות בישול : 5 דקות

אתה קערה אחת עבור קערה אחת

250 גרם גרגירי חומוס (קופסה)	4 כפות שמן שומשום
2 שיני שום	מיץ מלימון אחד
2 כפות שמן זית	מלח

1. מבשלים את גרגירי החומוס 5 דקות במים רותחים ומומלחים. מסננים.
 2. מכניסים את גרגירי החומוס בקערה. לוחצים 4 - 5 פעמים על כפתור Pulse. מוסיפים את שמן השומשום, שמן הזית, השום, מיץ הלימון והמלח.
 3. מעבדים ברציפות במשך 10 שניות.
 4. מכניסים למקרר ל- 30 דקות.
- עצת השף:** ניתן לזרות כוסברה או פטרוזיליה טריים מעל. מורחים את ממרח החומוס על פיתות קטנות ומקשטים בעגבניה, מלפפון, בצל לבן וזיתים קצוצים.



פסטו

הכנה : 10 דקות

אתה קערה אחת עבור קערה אחת

50 גרם צנוברים	1 שן שום
50 גרם גבינת פרמז'ן	1 צרור בזיליקום
100 מ"ל שמן זית	פרח המלח, פלפל

1. שוטפים את הבזיליקום. מפרידים את העלים ומייבשים אותם היטב. מקלפים את שן השום, חותכים אותה ל-2 ומסירים את הנבט המרכזי.
 2. מכניסים בקערה הקטנה את השום, הבזיליקום, הצנוברים, גבינת הפרמז'ן, הפלפל ופרח המלח.
 3. לוחצים כ- 10 פעמים על Pulse עד לקבלת תערובת אחידה.
 4. מוסיפים את שמן הזית על ידי הזלפה איטית דרך הפתח, תוך כדי פעולת המעבד.
- עצת השף:** טעים מאוד מוגש עם פסטה.





מיונז

הכנה : 5 דקות

עבור קערה אחת

- 1 250 מ"ל שמן
- 1 כף חרדל חריף
- 2 כפות חומץ או הזלפת מיץ מלימון 1 (אופציונלי)
- 1 חלמון ביצה
- מלח, פלפל

1. מניחים את החלמון, כף שמן והחרדל בתוך הקערה הקטנה.
2. מפעילים 20 שניות ומוסיפים מחצית מהשמן דרך צינור ההזנה, תחילה בהזלפה אטית ולאחר מכן, כאשר התערובת מתעבה, בהזלפה מהירה יותר.
3. מוסיפים מלח ופלפל. מפעילים את המעבד ומזלפים בהדרגה את יתרת השמן דרך הפתח מבלי להפסיק את פעולת המעבד. ניתן, כאמור, להוסיף את החומץ או את מיץ הלימון ברגע אחרון ממש.

עצת השף: כל המרכיבים חייבים להיות בטמפרטורת החדר. לקבלת מיונז אוורירי, יש להשתמש בביצה שלמה.



רוטב איולי

הכנה : 10 דקות

עבור קערה אחת

- 1 קערת מיונז
- 3 שיני שום

1. מקלפים את שיני השום. חותכים אותן ל- 2 ומסירים את הנבט המרכזי.
 2. קוצצים את השום במשך 20 שניות בקערה הקטנה.
 3. מכינים את המיונז מעל השום הקצוץ לפי המתכון המופיע העמ' 28.
- עצת השף :** טעים מאוד לנשנש רוטב זה עם מקלוני ירקות או כתוספת לפונדו בשר.



רטבים ומתאבנים



כיצד לקרוא את המתכונים

רמת קושי של המתכון: קלה מאוד - קלה - מורכבת יותר
 מדידות: כפית, כף, קערית = 250-300 גרם,
 ליחצה אחת = ליחצה בת שנייה עד שתיים על כפתור PULSE.

- | | |
|--------------|---------------|
| גירור 2 מ"מ | להב מתכת |
| גירור 4 מ"מ | BlenderMix |
| פריסה 2 מ"מ | להב ללישת בצק |
| פריסה 4 מ"מ | מקציף חלבונים |
| קערה בינונית | קערה קטנה |
| | מסחטת הדרים |

כדי להתאים את המתכונים למספר הסועדים או לדגם שלכם עיינו בטבלה. לדוגמה, הקיבולת המירבית עבור ה- C3200 מתאימה בדרך כלל ל- 4 עד 6 סועדים.

8 ויותר	6-8	4-6	2-4	מספר סועדים
		•	•	C 3200
	•	•	•	CS 4200
•	•	•	•	CS 5200
•	•	•	•	Pâtissier

• כל הדגמים מתאימים לביצוע המתכונים המופיעים ללא טבלה.
 עבור דגמי ה- CS4200, 5200 ו-Pâtissier ניתן בדרך כלל להעלות את הכמויות הרשומות במתכונים השונים.

ביצים: תוכלו למצוא בשווקים ובמרכוליות ביצים בגדלים שונים: בינוניים, גדולים וכו'. ביצה ממוצעת שוקלת בין 55 ל-60 גרם. תנו עדיפות לביצים בטמפרטורת הסביבה עבור מתכונים המכילים קציפת חלבוני ביצה. עליהם להיות טריים ביותר כאשר תצרכו אותם ללא בישול, בצורת מוס או מיונז. במידה וייכנסו לתערובת מבושלת או אפויה (מרנג, מקרון...), עדיף להפריד את החלמונים מהחלבונים 2 או 3 ימים טרם השימוש ולשמרם במקרר בכלי סגור. להקצפה מוצלחת, הקערה צריכה להיות נקייה ונטולת עקבות שומן.



(2) ציוד מתאים

אנחנו ממליצים להצטייד בכלים הבאים:

מכשירי מדידה: משקל אלקטרוני מדויק של 2 גרם עד 2 ק"ג הנו כלי הכרחי, כמו כן מדחום לבישול. אעליו לאפשר בדיקת טמפרטורה של עד 200°C.

תבניות: יש לתת את הדעת על הצורה, החומר והאיכות של התבנית. המתכונים שלנו הוכנו עם תבניות ספציפיות שצוינו עבור כל מתכון.

מיוחדים לאפייה: חותכני העוגיות קיימים בגדלים שונים, ומאפשרים גיוון בצורה ובהגשת העוגות.

שקית ההזלפה היא פריט חובה למילוי של פחזניות, הכנת עוגיות מרנג ומקרון. מערוך מאפשר לשטח בצקים. נעזרים במברשת אפייה להברשת חמאה על תבניות או ביצים על מאפים למטרת הזהבה בתנור.



(3) דיוק

מתכוני בישול מסוימים דורשים מנה מסוימת של הקפדה, במיוחד בתחום האפייה. הם דורשים דיוק רב בשקילות, מדידות, זמני לישה, התפחה ואפייה.

(4) השלב הסופי: האפייה

היכרות טובה עם התנור שלכם תקבע במידה רבה את הצלחת המתכון. עוצמה זמן האפייה הרשומים במתכון הנם להכוונה בלבד. הם ניתנים לשינוי בהתאם לתנורים וכן לחיתוך המרכיבים ולתבנית (גודל, חומר וכו'). אנחנו ממליצים לכם לבדוק תמיד את רמת האפייה ולהתאים את זמן האפייה לפי הצורך.

הימנעו במידת האפשר מלפתוח את דלת התנור בזמן אפייה.

כמה כללי זהב להכנה מוצלחת של המתכונים שלכם:

1) חומרי גלם איכותיים

בחרו מרכיבים איכותיים וטריים.

פירות וירקות: ככל שהם טריים יותר, כך תכולת הויטמינים בהם גדולה יותר.

סימני טריות הם: קליפה חלקה, עלים בצבע ירוק בוהק, העדר פגמים.

בשר ודגים: הקפידו על שימוש במוצרים טריים.



קמח: עקבו היטב אחרי הוראות המתכונים בנוגע לסוגי הקמח שיש להשתמש בהם. בחירה בקמח מתאים ואיכותי חשובה ביותר. כמות המים משתנה בהתאם לסוג הקמח בו תשתמשו. ככל שהקמח מלא יותר, כך כמות המים הנדרשת תעלה. בצרפת סוגי הקמח מחולקים לקטגוריות שמספרן רשום על האריזה (T45, T55...).

קמח ה-T45, המכונה בדרך כלל קמח לבן, הינו רב-שימושי. משתמשים בו לבצקים של עוגות, חביתות, קינוחים...

קמח ה-T55 מתאים במיוחד להכנת לחם, מאפים וכו'.

סוכר: השתמשו, במידת האפשר, בסוכר גבישי או באבקת סוכר. הסוכר הגבישי עבה יותר. אבקת הסוכר משמשת לקישוט עוגות.

חמאה: השתמשו תמיד בחמאה והימנעו משימוש במרגרינה.

שמרים: ישנם שני סוגי שמרים. בחרנו להשתמש בשמרים טריים במתכונים שלנו. תוכלו למצוא אותם במאפיות או בחנויות למוצרי טבע. במידה ותרצו להשתמש בשמרים יבשים, חלקו ב-2 את משקל השמרים הטריות. לתוצאה מיטבית, השתמשו תמיד בנוזלים בטמפרטורה של 35°C על מנת לדלל את השמרים. מים חמים מדי "הורגים" את השמרים. המלח נחוץ לאיזון תפיחת הבצק ולחיזוק מבנה הגלוטן.

חלב: העדיפו חלב מפוסטר מלא.

שמנת: שמנת מחלב מלא מכילה בממוצע 32% שומן, בעוד שמנת מופחתת שומן מכילה 15% שומן. לכל המתכונים המכילים קצפת, העדיפו שמנת מחלב מלא (או שמנת מתוקה). טעמם משובח יותר. בנוסף, תכונות ההקצפה שלהן ניכרות (הן קולטות טוב יותר את בועות האוויר).



קערה ראשית



- עבור נוזלים, אין למלא את הקערה מעבר ל-1/3 נפח הקערה.
- עבור מוצקים, אין להעמיס מזון מעבר ל-3/2 נפח הקערה.

להב מתכת



- לכמויות גדולות, חתכו חומרי גלם כגון בשר, ירקות וכו'... לקוביות בגודל 2 ס"מ.
- בשר, דגים: לטחינה של בשר או דגים, השתמשו בפונקציית PULSE לשליטה טובה יותר על התוצאה הסופית.
- מחית ירקות: הניחו את הירקות המבושלים, חתוכים לקוביות גדולות, בקערה, וטחנו אותם בעזרת להב המתכת. הפעילו קודם את המכשיר בעיבוד לא רציף (PULSE) ועברו לעיבוד רציף (AUTO) עד לקבלת המרקם הרצוי.

BLENDERMIX



- מרקים, בצק לחביתיות, קוקטיילים: הרכיבו את להב המתכת והוסיפו את כל המרכיבים לתוך הקערה. הרכיבו את ה-Blendermix בקערה והפעילו את המכשיר.

להב ליישת בצק



- בצק רך (מאפי שמרים, בצק לפחזניות...) מעבד המזון Magimix פועל על עיקרון לישה דינאמית. הבצקים עוברים לישה במשך 30 שניות עד דקה אחת. זמן הלישה משתנה בהתאם לכמויות וסוגי הבצק. עקבו אחרי ההוראות הרשומות עבור כל מתכון.
- בצקים: תנו לבצק לתפוח או לנוח בטמפרטורת החדר או במקום חמים. בצורה הזו הבצקים יתפחו מהר יותר.
- הקמח הנו חומר שעף בקלות, לכן בחלק מהמתכונים תתכנו התזות של קמח. למניעת תופעה זו, הניחו את כל המרכיבים (מלח, קמח, חמאה, ביצים...) בקערה ולאחר מכן את הנוזלים (מים, חלב...) בטרם תתחילו בלישת הבצק.
- בצקים עטופים כראוי בניילון נצמד יישמרו היטב במקפיא (עד חודשיים). זכרו להוציאם מהמקפיא בערב שלפני השימוש.

מקצף ביצים



- קערת המערבל צריכה להיות נקייה ויבשה.
- ודאו שהדוחפן ההדרגתי ומכסה הגיר הוסרו על מנת לאפשר כניסה של אוויר לתערובת.
- קציפת חלבוני ביצה: לקבלת נפח גדול יותר של תערובת, הקפידו שהביצים יהיו בטמפרטורת החדר.
- קצפת: אין להשתמש בשמנת לבישול או מופחתת שומן, שלא ניתן להקציפם. השתמשו בשמנת נוזלית מחלב מלא בטמפרטורה קרה מאוד (שמנת מתוקה למשל).
- הניחו את קערת המערבל במקפיא במשך 10 דקות בטרם תתחילו בהקצפה.
- הוספת שקית של Chantifix® לקצפת מאריכה בכמה שעות את זמן שמירתה במקרר.
- מומלץ להימנע מהקצפה יתרה שעלולה להפוך את הקצפת לחמאה.

מסחנת הדרים



- 2 חרוטים: חרוט קטן ללימונים וחרוט גדול לתפוזים, אשכוליות

הפשטות

- כפתור AUTO: המנוע מתאים את עצמו לתערובת הנוכחית.
- כפתור PULSE: מאפשר שליטה טובה יותר על התוצאה הסופית. פונקציה זו מיועדת לקיצוץ וריסוק מדויקים.
- לקבלת תוצאה אופטימאלית בעת קיצוץ, גירור או פריסה של חומרי גלם רכים (בשר, דגים, גבינות רכות...), הניחו אותם לכמה דקות במקפיא טרם העברתם למעבד המזון.
- אזהרה: על חומרי הגלם להיות קשים למדי אך לא קפואים.

קלות השימוש

- לניצול מיטבי של יכולות מעבד המזון והפחתת צורך הניקוי המינימלי: השתמשו תחילה בקערה הקטנה, לאחר מכן בקערה הבינונית, ולבסוף בקערה הראשית.
- עבדו מרכיבי מזון מוצקים או יבשים תחילה, והשאירו הכנות מזון נוזלי לסוף.
- במידה והמכשיר מתחיל לרעוד, נקו את רגלי המכשיר ויבשו אותם, או בדקו את הקיבולת המירבית בעמוד 7.

מכסה XL



- הכנסה דרך הפתח הקטן של צינור הזנה אידאלית לפעולות הבאות:
 - פריסה של פירות וירקות ארוכים כגון מלפפון, גזר, כרישה...
- הניחו את המוצר בפתח הקטן תוך כדי מילוי מקסימלי של צינור ההזנה, כך שהירקות והפירות יהיו ישרים.
- פריסה של ירקות ופירות קטנים כגון תותים, קיווי, צנונית. הניחו אותם אחד אחרי השני בצינור ההזנה הקטן.
- גירור של פירות וירקות ארוכים (כגון גזרים או קישואים) וגבינה.
- הניחו אותם אופקית בצינור ההזנה.
- הכנסה דרך הפתח הרחב של צינור הזנה אידאלית לפעולות הבאות:
 - פריסה של פירות וירקות עגולים (תפוז, אננס, תפוח, אגס, מנגו, עגבניה, תפוח אדמה...).
- הניחו את המוצר בשלמותו או בחתיכות גדולות בצינור ההזנה.
- היזהרו לא לעבור את הגובה המקסימלי, דבר שימנע את פעולת המכשיר.

קערה קטנה



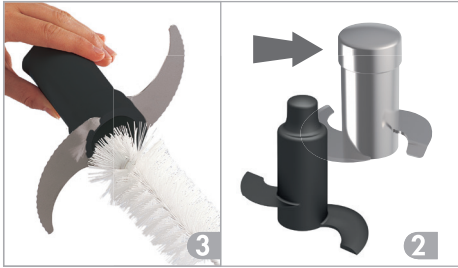
- הקערה הקטנה מותאמת במיוחד להכנת כמויות קטנות של תערובות: קיצוץ בצל, בשר, עשבי תיבול... ריסוק וערבול רטבים למתאבנים, הכנת וינגרט ומיונז.
- לפני קיצוץ של עשבי תיבול טריים, ודאו שהעשבים וגם הקערה לגמרי נקיים ויבשים. סופית יותר טובה ועשבי התיבול יישמרו לאורך זמן.
- ניתן להשתמש בקערה הקטנה ככלי שימור לאחר שלהב המתכת הוסר.

קערה בינונית ודסקיות



- הקערה הבינונית מותאמת במיוחד לגירור ופריסה של ירקות, פירות או גבינה.
- כרוב: לאחר הסרת עורקי עלה מהמרכז, גללו מספר עלי כרוב אחד בשני.
- חומרי גלם מסוימים כגון גזרים, נוטים להכתים חלקי פלסטיק. שפשפו את הכתמים בפיסת נייר מטבח ספוגה במעט שמן צמחי, להסרת רוב הכתם.

נתקו תמיד את המכשיר מהחשמל טרם ניקויו.



אביזרים: השתמשו במברשת לניקוי בקבוקים לשם ניקוי בסיסים של האביזרים. מערבול: הסירו את המכסה* לשם ניקוי יסודי יותר



יש להסיר את האטם מהמכסה. במידת הצורך, ניתן להיעזר בידית של כפית.



יחידת המנוע: יש לנקות עם מטלית רכה ולחה.



מסחטה: הסירו את האוגן. לחצו על PUSH פנימה והרימו. הכניסו את הקצה הדק של המרית לתוך הסלסלה וגרדו את הציפה החוצה. בעת הצורך, השתמשו במברשת לכלים.

על מנת לשמוע על מראיהם ועמידותם לאורך זמן של האביזרים הניתנים להסרה, הקפידו לשמור על התנאים הבאים:

- השימוש במדיח: יש לשים את הקערות השקופות בסל העליון של המדיח, על מנת למנוע כל עיוות צורה בגלל טמפרטורה גבוהה מדי ו/או לחץ מכלים אחרים. יש לבחור בטמפרטורה המינימלית (עדיף מתחת ל- 50°C) ולהימנע מלהפעיל תוכנית ייבוש (בה הטמפרטורה בדרך כלל מעל 60°C).
- ניקוי ידני: אין לטבול את החלקים בחומר ניקוי לאורך זמן רב מדי. הימנעו משימוש בחומרים חריפים כגון ספוגי מתכת.
- חומרי ניקוי: קרו הוראות שימוש של חומרים אלה בנוגע להתאמתם לניקוי חלקים העשויים מפלסטיק.

ניתן לנקות את המכשיר במדיח, אולם לא מומלץ לעשות זאת יותר מדי. זאת משום שתכשירי הניקוי הקיימים עלולים לפגוע במכשיר שלכם ולגרום לנזקים בטווח הארוך. לכן, על מנת לשמור על המכשיר שלכם, מומלץ לנקות אותו ידנית.

אין להשרות את החלקים. הקפידו לנגבם מיד לאחר הניקוי. הקפידו במיוחד לנגב את החלקים העשויים מנירוסטה כדי למנוע היווצרותם של סימני חמצון. סימנים אלו אינם פוגעים באיכותם של הלהבים, הדיסקיות או הקערה וכו'...

חומרי גלם מסוימים כגון גזרים, נוטים להכתים חלקי פלסטיק. שפשפו את הכתמים בפיסת נייר מטבח ספוגה במעט שמן צמחי, להסרת רוב הכתם.

* הכניסו ידית של כפית לתוך המערבל על מנת להוציא בקלות את המכסה. דגם ה-Compact אינו מצויד במכסה גיר.

אזהרה: נהגו בזהירות בדיסקיות ובלהבים: הנם חדים ביותר. אל תכניסו את יחידת המנוע לתוך מים.





הרכבה: הניחו את האוגן בצורה אופקית על הסלסלה ולחצו מסביב על מנת לוודא שהאוגן מונח בצורה אופקית כהלכה (2) קצוות האוגן צריכות להסתדר בשורה).



מסחטה: מותאם במיוחד לסחיטת פירות או ירקות קשים
SMOOTHIEMIX: אידיאלי לעיבוד פירות או ירקות רכים (או מבושלים)



שימוש ב-SMOOTHIEMIX: הרכיבו את הלהב בתוך הסלסלה המסחטה.



הרכיבו את סלסלת המסחטה על ציר המנוע.



הפעילו את המכשיר והכניסו חתיכות פירות או ירקות בכמויות קטנות. עזרו להורדתם בעזרת הדוחפן. לסיום, הפסיקו את פעולת המכשיר.



הניחו את המכסה על הקערה וסובבו אותו עד שיינעל במקומו.

במידה והמכשיר מתחיל לרעוד, עצרו את פעולתו ורוקנו את סלסלת המסחטה. לתפוקה מירבית, לחצו בעדינות על מנת לקבל גירור מיטבי של הפרי או הירק על הפומפיה. בסוף התהליך, הניחו למכשיר להסתובב למספר שניות נוספות להשלמת תהליך סחיטת המיץ.

הסירו את הקערה הקטנה ממעבד המזון.



הניחו את המכסה על הקערה. לאחר מכן, הניחו את הדוחפן לתוך צינור ההזנה וסובבו את המכסה עד לנעילתו.



פונקציית קוביות: השחילו את אבזר ההארכה על הצינור והניחו את הדיסקית (E/S10). פונקציית מקלות: אין להניח את הדיסקית.



הפעילו את מעבד המזון והניחו את הירק או הפרי בצינור ההזנה. פונקציית מקלות: אין צורך להפעיל את מעבד המזון.



הכינו את הירקות או הפירות שלכם על מנת שיהיה קל להכניסם דרך צינור ההזנה. חתכו אותם אם יש צורך בכך.

אזהרה

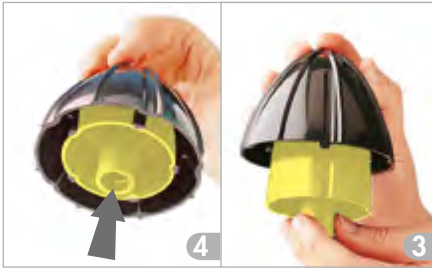
- נהגו תמיד בזהירות בדיסקית וברשת: הלהבים הנם חדים ביותר.
- אין להכניס אצבעות או חפצים לתוך צינור ההזנה. הקפידו להשתמש בדוחפן בלבד לצורך זה.



הניחו 2 ידיים על הדוחפן ולחצו חזק על מנת לעבד את הירק או הפרי ועצרו את המכשיר.

צורת הקוביות והמקלות המתקבלת משתנה בהתאם לפירות והירקות. חיתוכים לא אחידים הם תופעה בלתי נמנעת המשתנה בהתאם לצורתם וגודלם של הפירות והירקות. הקפידו להניחם בצינור ההזנה כשהם ישרים. הם עלולים להיתקע אם תניחו אותם לא ישרים.





בחרו בחרוט המתאים לגודל פירות ההדר שברצונכם לסחוט. יש להתאים תמיד את החרוט הגדול לחריצי החרוט הקטן יותר.



הרכיבו את סלסלת המסחטה על הקערה וסובבו אותה עד שתינעל במקומה.



הניחו את פרי ההדר מעל לחרוט ולחצו בעדינות כלפי מטה.



הרכיבו את החרוט על ציר המנוע. הרכיבו את זרוע ההנפה ממול למנגנון הנעילה וחברו את התפסן אל תחתית הקערה.



כבו את המכשיר טרם הרמת הזרוע, למניעת התזות.



הנמיכו את זרוע ההנפה. הפעילו את המכשיר ולחצו בעדינות על זרוע ההנפה עד לסחיטת כל המיץ מהפרי.

לשם סחיטת מיץ מירבית מאשכוליות, יש להרפות מדי פעם בעדינות את הלחץ על הזרוע.

עיינו בעצות השימוש בעמוד 23.

האביזרים המצורפים לאריזה שונים מדגם לדגם.



מסחטה ו-SMOOTHIE:

תוכלו בעזרתו להכין מיצים, קוקטיילים, שייקים, נקטר או רוטב פירות לקינוחים.



מסחטת הדרים:

מצוידת בזרוע הנפה ובשני חרוטים: מאפשרת להנות ממיץ שחוט ללא חרצנים המכיל כמות מאוזנת של ציפה.



בלנדר: מיועד להכנת מחית ירקות או פירות 100% טבעית.



תבנית ללישת בצק:

אידיאלית להכנת לחמים, מאפי שמרים ועוגות. בעזרת אבזר זה תוכלו ללוש, להתפיח ולאפות ישירות בתוך תנור.



בישול יצירתי: תיהנו מאפשרויות חיתוך מקוריות בעזרת 3 דיסקיות: מסולסל, טליאטלה וג'וליאן.



ערכת קוביות: מיועדת להכנת קוביות טריות של פירות וירקות וכן ליצירת מקלות או צ'יפס.

דיסקיות אפשריות נוספות:



ג'וליאן מסולסל טליאטלה רחב טליאטלה דק פרמזן פריסה 6 גירור 6

א. דגמי XL



המכסה מצויד במנגנון בטיחות: המכשיר מופעל אך ורק אם דוחס המזון הגדול מורה על מידת ההכלה המקסימלית ולא מעבר לכך, אין למלא יתר על המידה.



צינור ההזנה מורכב משני חלקים:
 1. צינור ההזנה הגדול: מיועד לפירות וירקות גדולים או עגולים.
 2. צינור ההזנה הקטן: מיועד לפירות וירקות קטנים או מאורכים



צינור הזנה קטן: לגירור, הניחו את הירקות או הפירות באופן אופקי כדי לקבל גירור מאורך.



צינור ההזנה הגדול: לפריסה, הניחו את הפרי או הירק בשלמות

ב) דגמי NON XL



פירות וירקות עגולים (עגבניות, תפוחים...): יש לחצות לשניים במידת הצורך



צינור ההזנה הקטן: לפריסה, הניחו את הירקות והפירות הארוכים (גזר, כרישה...) באופן אנכי ומלאו את צינור ההזנה היטב

ראו טיפים שימושיים בעמוד 22
 תמיד תמצאו מעט שאריות של פירות וירקות על הדסקיות. זוהי תוצאה טבעית שמטרתה לשמור על איכות חיתוך אופטימלית.



1 הרכיבו את הקערה הבינונית בתוך הקערה הגדולה.
2 הרכיבו את אביזר ההארכה על ציר המנוע.



4 הניחו את הדיסקית שבחרתם כאשר רישום העובי והפעולה הרצויה מופנים כלפי מעלה.

זהירות

- יש תמיד לטפל בדיסקיות בזהירות רבה, הלהבים חדים ביותר.
- אין להכניס אצבעות או כל אביזר אחר לתוך צינור ההזנה.
- יש להשתמש אך ורק בדוחס המזון המיועד לכך.



3 דיסקיות הגירור/פריסה: הפונקציה חרוטה על גבי הדיסקית- R/G4: גירור - 4 מ"מ E/S2: פריסה - 2 מ"מ



5 אין לשים את הדיסקית הפוכה. יש לוודא שהחלק הפלסטי המרכזי מופנה כלפי מטה.



5 השחילו את הדיסקית על אביזר ההארכה. **סובבו את הדיסקית כדי להכניס אותה כהלכה.** זהו תהליך בעל שני שלבים.

זהירות

כדי להימנע מגרירת מזק ללהב הדיסקית או למנוע המכשיר, אל תכניסו רכיבי מזון קשים או קפואים מדי, כלומר, כאלה שלא ניתן לחדור אליהם בעזרת קצה סכין חד. אם רכיב קשה (למשל גזר...) נתקע בלהב הדיסקית, יש לכבות את המכשיר, להוציא את הדיסקית ולהסיר בזהירות את פיסת המזון מהלהב.

מקצף ביצים (Pâtissier) קערת

Pâtissier - לא עבור דגם ה
קערת המערבל צריכה להיות נקייה ויבשה. על מנת להכניס אוויר לתערובת שלכם, הסירו את מכסה הגיר.



הקציפו שמנת מתוקה

הניחו את הקערה ואת המרכיבים במקרר במשך שעה. שפכו את השמנת לתוך הקערה. הקציפו בצורה מתמשכת, תוך כדי השגחה על המרקם.

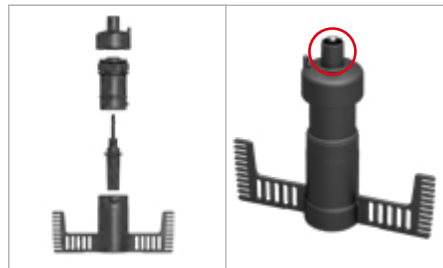


הקציפו חלבוני ביצה.

הניחו חלבוני ביצה בקערה. הקציפו בצורה מתמשכת במשך 5 עד 8 דקות בהתאם לכמות החלבונים.



1 הרכיבו את מקצף הביצים על ציר המנוע. ש להורידו לתחתית הקערה. הניחו את המרכיבים.



דאגו להרכיב את 4 החלקים כהלכה. ודאו כי ציר המתכת הוכנס כנדרש. ציר זה בולט החוצה במקצת.



4 על מנת לאפשר הכנסת אוויר לחלבונים או לקצפת וכך להגדיל את נפחם.

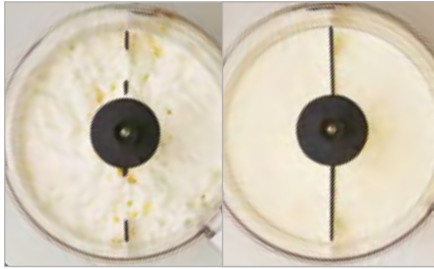


2 הניחו את המכסה. סובבו אותו עד שיינעל במקומו.

עיינו בעצות השימוש בעמוד 23 .
עיצוב מקצף הביצים הנו בלעדי לחברת Magimix:
עיצוב זה מאפשר למקצף הביצים את החלבונים באופן הדרגתי יותר, להופכם לקשיחים ולהעניק להם נפח רב יותר.

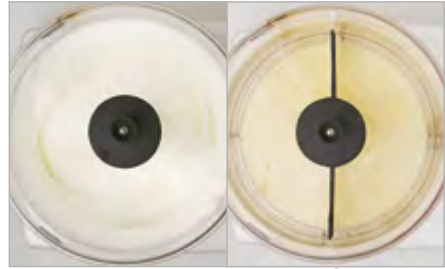
מקצף ביצים (קערה שקופה)

עבור דגם ה- Pâtissier בלבד
קערת המערבל צריכה להיות נקייה ויבשה. על מנת להכניס אוויר לתערובת שלכם, הסירו את הדוחפן.



הקציפו שמנת מתוקה

הניחו את הקערה ואת המרכיבים במקרר במשך שעה. שפכו את השמנת לתוך הקערה. הקציפו בצורה מתמשכת, תוך כדי השגחה על המרקם.

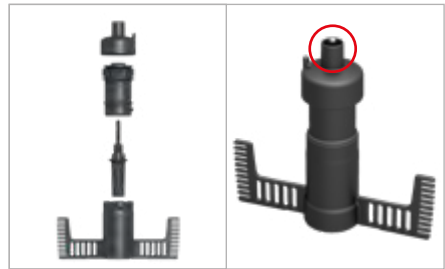


הקציפו חלבוני ביצה.

הניחו חלבוני ביצה בקערה.
הקציפו בצורה מתמשכת במשך 5 עד 8 דקות בהתאם לכמות החלבונים.



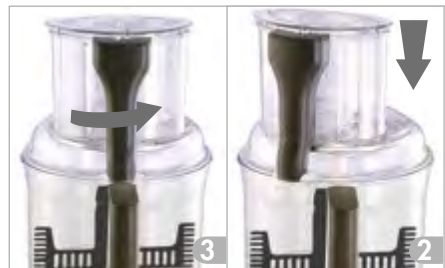
הרכיבו את מקצף הביצים על ציר המנוע. ש להורידו לתחתית הקערה. הניחו את המרכיבים.



דאגו להרכיב את 4 החלקים כהלכה. ודאו כי ציר המתכת הונס כנדרש. ציר זה בולט החוצה במקצת.



הוציאו את הדוחפן מצינור ההזנה על מנת לאפשר הכנסת אוויר לחלבונים או לקצפת וכך להגדיל את נפחם.



הניחו את המכסה. סובבו אותו עד שיינעל במקומו.

עיינו בעצות השימוש בעמוד 23.

עיצוב מקצף הביצים הנו בלעדי לחברת Magimix:

עיצוב זה מאפשר למקצף הביצים להקציף את החלבונים באופן הדרגתי יותר, להופכם לקשיחים ולהעניק להם נפח רב יותר.

לא עבור דגם ה- Pâtissier



**לושו בצק ללא חומרי תפיחה להכנת:
בצק פריך, בצק חול...**

לישת הבצקים נעשית במהירות, בדרך כלל תוך פחות מדקה, בהתאם לכמויות. הניחו את כל המרכיבים בקערה על מנת למנוע התזת קמח מחוץ לקערה.



**לושו בצק המכיל חומרי תפיחה להכנת:
לחם, עוגות שמרים...**



הניחו את כל המרכיבים. הניחו את המכסה. סובבו אותו עד שיינעל במקומו.



הרכיבו את להב לישת הבצק על ציר המנוע. יש להורידו לתחתית הקערה.



ניתן להוסיף את המרכיבים דרך פתח המכסה בעזרת משפך או על-ידי פתיחת המכסה.



לחצו על כפתור AUTO. הפסיקו את פעולת המעבד כאשר נוצר כדור בצק.

אין להעמיס מזון למעבד מעבר לכמויות המומלצות בעמוד 6.
עיינו בעצות השימוש בעמוד 23.
ניתן להשתמש במרית על מנת להכניס את הקמח לצדדים.

עבור דגם ה- Pâtissier בלבד



לושו בצק ללא חומרי תפיחה להכנת:
בצק פריך, בצק חול...

לישת הבצקים נעשית במהירות, בדרך כלל תוך פחות מדקה, בהתאם לכמויות. הניחו את כל המרכיבים בקערה על מנת למנוע התזת קמח מחוץ לקערה.



לושו בצק המכיל חומרי תפיחה להכנת:
לחם, עוגות שמרים...



הניחו את כל המרכיבים. הניחו את המכסה. סובבו אותו עד שיינעל במקומו.



הרכיבו את להב לישת הבצק על ציר המנוע. יש להורידו לתחתית הקערה.



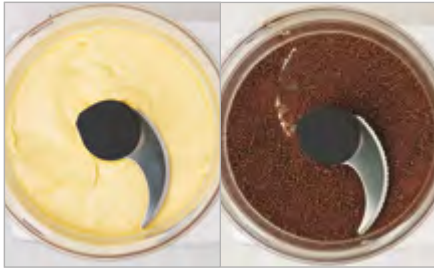
כמו כן, ניתן להשתמש בלהב לישת הבצק לבחישת שבבי שוקולד, פירות יבשים וכו'. לחצו פעמיים או שלוש על כפתור Pulse.



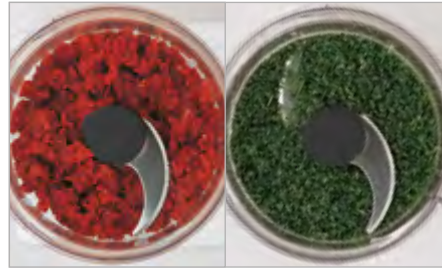
לחצו על כפתור AUTO. הפסיקו את פעולת המעבד כאשר נוצר כדור בצק.

אין להעמיס מזון למעבד מעבר לכמויות המומלצות בעמוד 6.
עיינו בעצות השימוש בעמוד 23.
ניתן להשתמש במרית על מנת להכניס את הקמח לצדדים.

להב מתכת



ערבלו רטבים, רסקו קרח, טחנו שוקולד או הכינו אבקת סוכר... בעיבוד מתמשך (AUTO)



קצצו בשר, דגים או תבלינים בעיבוד לא רציף (PULSE) או בעיבוד מתמשך (AUTO)



הניחו את מרכיבי המזון בתוך הקערה. סגרו את המכסה וסובבו עד שינעל במקומו.

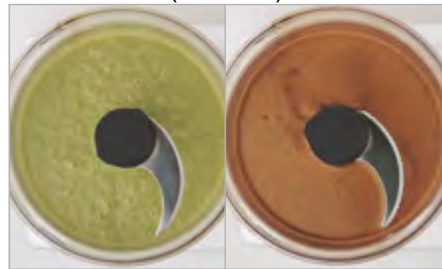


הרכיבו את להב המתכת על הקערה הקטנה על ציר המנוע

BlenderMix (לפי הדגם)



הרכיבו את להב המתכת על ציר המנוע. הניחו את מרכיבי המזון. הרכיבו את אביזר ה- **BlenderMix** בתוך הקערה. סובבו את המכסה עד שינעל במקומו..



ערבלו תערובות עוגה, מילקשייק ומרקים וקוקטיילים בעיבוד מתמשך... תנו למעבד לפעול במצב Auto בין דקה אחת לארבע דקות.

אביזר ה- **BlenderMix** ניתן לשימוש אך ורק ביחד עם להב המתכת.

להב המתכת הינו חד ביותר. אחזו תמיד במרכזו. החזיקו את הלהב במקומו או הסירו אותו טרם שפיכת תוכן הקערה.





קערה בינונית*: שימושית וקלה לניקוי. מותאמת במיוחד לשימוש עם דיסקיות.



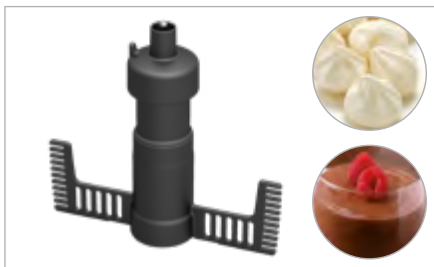
קערה קטנה: מותאמת עם להב מתכת לקיצוץ, עיבוד ועירבול של כמויות מזון קטנות



להב ללישת בצק: מיועד לשימוש בקערה הראשית, לשם לישת בצק המכיל חומרי תפיחה או בלעדיהם.



להב מתכת: מיועד לשימוש בקערה הראשית, לשם קיצוץ, עיבוד, ערבול וטחינה. *BlenderMix מותאם לעיבוד וערבול מרקם ונוזלים אחרים לקבלת מרקם קטיפתי.



מקצף ביצים: מיועד לשימוש בקערה הראשית, לשם הקצפת שמנת או חלבוני ביצים עבור מקצפות, מוס או סופלה...



דסקיות מיועדות לשימוש בקערה הבינונית. לשם פריסה וגירור של גבינה, פירות וירקות, לפרוסות בעובי שונה (2 מ"מ ו-4 מ"מ)*

* לפי דגם



1. הסירו את המכה מהקערה הקטנה.



2. סובבו את מכסה הקערה כך שישתחרר מהנעילה. הסירו אותו.



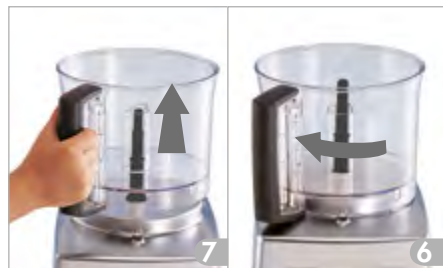
3. הסירו את הקערה הבינונית. אחזו בקצותיה לשם הרמתה.



4. הסירו את הקערה הקטנה.

אזהרה

- נהגו בזהירות בדיסקיות ובלהבים: הנם חדים ביותר.
- הקפידו ללחוץ על כפתור STOP טרם שחרור מכסה הקערה. במידה והקערה איננה נעה, ודאו כי המכסה שוחרר מהנעילה כהלכה.



5. סובבו את הקערה הראשית שמאלה עד שתשתחרר מהנעילה. כעת ניתן להסירה.

הרכבת הקערות השקופות

לפני השימוש הראשון במכשיר, יש לשטוף היטב את כל חלקיו (פרט ליחידת המנוע).



השחילו את הקערה הבינונית על ציר המנוע ולתוך הקערה הראשית.



הניחו את הקערה הראשית על יחידת המנוע. סובבו אותה ימינה עד שתינעל במקומה.



הרכיבו את להב המתכת על הקערה הקטנה על ציר המנוע.



השחילו את הקערה הקטנה על ציר המנוע.

אזהרה

- מנגנון הגנה משולש: המכשיר יופעל רק במידה והקערה ומכסה הקערה נעולים שניהם היטב במקומם.
- וכן רק אם הדוחפן ההדרגתי מגיע לגובה המירבי (ראה עמ' 16).
- אין להשאיר את מכסה הקערה במצב נעול במידה והמכשיר אינו נמצא בשימוש.



הניחו את מכסה הקערה על הקערה. סובבו אותו עד שיינעל במקומו.



STOP: לחצו על כפתור זה לכיבוי המכשיר.

AUTO: לחצו על כפתור זה לעיבוד מזון מתמשך ולקבלת תערובות אחידות. מעולה לקיצוץ, עיבוד מרקמים חלקים, לישה, הקצפת חלבוני ביצה, פריסה וגיור.

PULSE: לחצו על כפתור זה כדי לעבד מזון באופן לא רציף. המעבד ייכבה באופן אוטומטי עם שחרור הכפתור, דבר המקנה לכם שליטה מלאה בתהליך העיבוד מתחילתו ועד סופו. מעולה לקיצוץ גס וערבול. להכנת תערובות כגון מרקים או רסק, התחילו את עיבוד המזון באמצעות כפתור Pulse, ולאחר מכן המשיכו את ההכנה באמצעות עיבוד מזון מתמשך (Auto). באופן זה, תקבלו תערובת חלקה יותר. הפעלה אחת = לחיצה במשך שנייה עד שתי שניות על כפתור Pulse.

הקפידו ללחוץ על כפתור STOP טרם שחרור מכסה הקערה. מכשיר זה מצויד במנגנון הגנה. מנגנון זה יכבה את המכשיר באופן אוטומטי במידה והוא התחמם מדי עקב שימוש ממושך או במידה והמכשיר הועמס במזון מעבר לקיבולת המרבית. לחצו על כפתור STOP והמתינו עד שהמכשיר יתקרר לגמרי בטרם תפעילו אותו שוב.



יכולות עיבוד מרביות

Pâtissier	CS 5200	CS 4200	C 3200	
1.3 ק"ג	1 ק"ג	0.8 ק"ג	0.5 ק"ג	עוגת שמרים
1.6 ק"ג	1.2 ק"ג	1 ק"ג	0.6 ק"ג	בצק לחם
1.8 ק"ג	1.5 ק"ג	1.2 ק"ג	1 ק"ג	בצק פריך
1.8 ק"ג	1.8 ליטר	1.3 ליטר	1 ליטר	מרק קטיפתי
1.4 ק"ג	1.4 ק"ג	1 ק"ג	0.75 ק"ג	בשר טחון
1.4 ק"ג	1.4 ק"ג	1 ק"ג	0.8 ק"ג	גזר
3 עד 12	3 עד 8	3 עד 6	2 עד 5	קציפת חלבוני ביצה



אביזרים נלווים למעבדי מזון

Pâtissier נלווים למעבד מזון

דוחפן הדרגתי

דוחפן כפול

צינור הזנה

סכין מתכת

אביזר הארכה
דיסקית גירור /
דסקית פריסה

להב מתכת

Blendermix



קערה קטנה

קערה בינונית*



קערה שקופה

Pâtissier נלווים למעבד מזון

מכסה גיר

מכסה

אטם

מערבל

מקציף חלבונים



Pâtissier קערה



קופסת אחסון

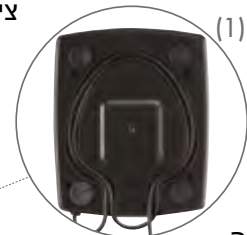


מרית



ציר המנוע

יחידת המנוע



(1)



מרית לאפייה



* לפי דגם

(1) לייצוב יותר טוב, השחילו את כבל החשמל בחריצים המתאימים בתחתית יחידת המנוע.



- המכשיר אינו מיועד לשימוש על ידי ילדים, אנשים בעלי יכולות פיזיות מוגבלות, מומים חושיים (עיוורון, חירשות וכדומה) או יכולות נפשיות מוגבלות, או משתמשים ללא ניסיון וידע מספיקים לגבי המכשיר, אלא תחת השגחה והדרכה לשימוש במכשיר על ידי אדם האחראי לבטיחותם.
- פיקוח צמוד הוא הכרחי כאשר המכשיר נמצא בשימוש ילדים או בקרבם. אין לאפשר לילדים לשחק במכשיר זה. יש להשגיח היטב במקרה הצורך על מנת לשמור על המכשיר ועל הכבל שלו מחוץ להישג ידם של ילדים.
- הוראות בטיחות למסחטה בלבד: מכשיר זה ניתן לשימוש על ידי ילדים מגיל 8 ומעלה, בתנאי שיימצאו תחת השגחה מתאימה או שיינתנו להם הוראות מתאימות לשימוש בטוח במכשיר ובתנאי שהם מבינים היטב את הסכנות הכרוכות בכך. ניקיון ותחזוקת המכשיר לא יבוצעו על ידי ילדים, אלא אם הם בני 8 לפחות ובהשגחת מבוגר. יש לשמור על המכשיר ועל הכבל שלו מחוץ להישג ידם של ילדים מתחת לגיל 8.
- אין להתיר לילדים להשתמש במכשיר זה. יש לשמור על המכשיר ועל הכבל שלו מחוץ להישג ידם של ילדים. אין לאפשר לילדים לשחק במכשיר זה.
- יש לנקות במי סבון או בסבון כלים את המשטחים שבאים במגע עם המזון. (למידע נוסף בנוגע לניקיון המכשיר יש לעבור אל סעיף "ניקיון").
- עבור דגמי כרום, המכשיר חייב תמיד להיות מחובר לשקע מוארק באמצעות כבל החשמל המקורי.
- אין להשתמש במכשיר אם מסננת המסחטה או מכסה המגן ניזוקו או אם ישנם סדקים נראים לעין.
- יש לוודא שהמסחטה מורכבת כראוי לפני הפעלת מנוע המכשיר. יש להמתין לעצירה מוחלטת של המסחטה לפני פתיחה של מנגנון נעילת המכסה.
- יש ללחוץ על לחצן STOP לאחר כל שימוש במסחטה. יש להמתין לעצירה מוחלטת של מנוע המכשיר לפני פירוק חלקיו לצורך ניקיון וכדומה.
- אין להכניס ידיים או כל אביזר אחר לתוך צינור ההזנה של המסחטה בזמן שהיא פועלת. אם נתקע מזון בצינור ההזנה, יש להשתמש בדוחס המזון, או להיעזר בפרי או ירק כדי לדחוס אותו פנימה. אם שיטה זו אינה מועילה, כבו את המכשיר בלחיצה על STOP, פרקו את המסחטה והוציאו את המזון שנתקע.
- אין למלא את המכשיר מעל לקו המידה המרבי (או מעבר לכמות הנדרשת), יש להישמע להנחיה זו על מנת למנוע סכנת פציעה כתוצאה מפגיעה במכסה או בקערה.

אנא שמרו על הוראות בטיחות אלו.

שמירה על איכות הסביבה

סמל זה בא לציין שאסור להשליך מוצר זה יחד עם פסולת ביתית. יש להביאו עד לנקודת איסוף המיועדת למחזור ציוד חשמלי ואלקטרוני. לקבלת מידע על אודות מיקום נקודות האיסוף, צרו קשר עם העירייה או עם מרכז המחזור באזור מגוריכם.





- בעת שימוש במכשירי חשמל יש להקפיד על נהלי בטיחות בסיסיים, כולל הנהלים המפורטים להלן:
- יש לקרוא בעיון את כל ההנחיות לפני השימוש.
 - על מנת למנוע התחשמלות, אין לטבול את המכשיר, או לאפשר לכבל החשמלי לבוא במגע עם מים או כל נוזל אחר.
 - אם נגרם נזק לכבל החשמלי או אם המכשיר התקלקל, יש להחליפו על ידי היצרן, מרכז השירות או אדם מוסמך אחר, על מנת למנוע סכנה.
 - שימוש בחלקים שאינם מומלצים או שאינם נמכרים על ידי היצרן עלול לגרום לשריפה, להתחשמלות או לנזקים ופציעות.
 - אין להשתמש במכשיר מחוץ לבית.
 - אין לאפשר לכבל להשתלשל ממשטח העבודה או הדלפק על מנת להימנע ממגע עם מקור חום או משטחים חמים דוגמת תנור.
 - יש לגלות זהירות בעת מזיגת נוזל חם למעבד המזון או למיקסר, הדבר יכול לגרום להצטברות לחץ רב ולשחרור אדים פתאומי, שעלול לגרום לכוויות.
 - בשום מקרה, אין להכניס ידיים או כל אביזר אחר לתוך צינור ההזנה כאשר הדסקיות או הלהבים פועלים, על מנת למנוע פציעות חמורות וכן על מנת למנוע נזק למכשיר.
 - השימוש במרית מותר אך ורק כאשר המכשיר אינו פועל.
 - יש לנקוט באמצעי זהירות בעת הטיפול בלהבים החדים ובדסקיות כאשר הקערה ריקה ובעת ניקוי המכשיר.
 - אין להרכיב את הלהבים והדסקיות על ציר המנוע לפני הרכבה נכונה של הקערה או המכל לבסיס המנוע, על מנת למנוע פציעות.
 - יש לוודא שהמכסה סגור ונעול היטב לפני הפעלת המכשיר.
 - אין לנסות לעקוף או לבטל את מנגנון הנעילה של המכסה.
 - מכשיר זה מיועד לשימוש ביתי בלבד.
 - הלהבים חדים מאוד, בשום מקרה אין להשתמש בידיים כדי להכניס מזון לצינור ההזנה, השתמשו תמיד בדוחס המזון.
 - יש להימנע ממגע עם חלקים נעים- אין להכניס את האצבעות לתוך צינור ההזנה או לפתחים אחרים.
 - אין למקם את המכשיר על/ליד משטחים חמים (דוגמת כיריים המופעלים על ידי גז או חשמל) או בתוך תנור מחומם.
 - יש לכבות את המכשיר ולהוציא את כבל החשמל מהשקע לאחר השימוש, לפני הרכבת או פירוק החלקים, לפני כל גישה לחלקים הנעים, ולפני ניקוי. על מנת לנתק מהחשמל יש לאחוז בתקע ולמשוך אותו מהשקע. בשום מקרה, אין למשוך את כבל החשמל.
 - אין להשתמש במכשיר זה לאף מטרה אחרת למעט השימוש המיועד.
 - אין להוסיף רכיבי מזון בזמן שהמכשיר פועל.
 - ביטוח האחריות על המכשיר לא יחול במקרים הבאים: שימוש במכשיר במטבחיים/מטבחונים המיועדים לצוות העובדים בחנויות, במשרדים או במקומות עבודה אחרים, בחוות ומשקים חקלאיים, על ידי לקוחות של בתי מלון, מלונות, אכסניות, או כל סוג אחר של מקומות לינה וחדרי אירוח.



4

6

7



21

22

24



26

27

33

41

47

52



55

59

63

66



תוכן העיניים

תיאור המכשיר

יכולות עיבוד מרביות

אביזרים

ניקוי

עצות שימוש

כללי זהב

מתכונים

כיצד לקרוא את המתכונים

רטבים ומתאבנים

מאפים

מנות ראשונות

ירקות

דגים

בשרים

קינוחים

קוקטיילים

מפתח מתכונים



STOP

AUTO

PULSE

Compact 3200XL

magimix

Ma Cuisine



magimix®