

Ma cuisine

Mode d'emploi
Livre de recettes

Arrêt

Marche

Pulse

Cuisine 5200
SYSTEME AUTOMATIQUE

magimix

Inventeur du robot multifonctions, Magimix est heureux de vous faire découvrir sa dernière génération de préparateurs culinaires. Le robot Magimix est la déclinaison domestique d'appareils destinés aux professionnels. Ils sont fabriqués en France et équipés d'un moteur de type professionnel puissant et ultra-silencieux. Simple à utiliser, robuste et efficace, votre robot deviendra vite un outil indispensable : il hache, mixe, mélange, émulsionne, pétrit, bat, râpe et émince sans relâche...

Un robot complet pour répondre à tous vos besoins.

Les incontournables de la cuisine et les plats plus élaborés n'auront plus de secrets pour vous. En un clin d'œil, vous réaliserez une pâte à crêpes, une mayonnaise, un pain maison...

Velouté de courgettes, salade printanière au basilic, tian aux légumes du soleil, ou encore daurade farcie, hachis parmentier, fondant au chocolat... plus de 110 recettes faciles à réaliser vous invitent à utiliser votre robot quotidiennement.

Nous vous remercions d'avoir choisi un produit Magimix et souhaitons vivement que son usage vous donne entière satisfaction.



Mode d'emploi

Descriptif	4
Tableau de commande	5
Montage des cuves	6
Démontage des cuves	7
Accessoires standards	8
Utilisation couteau métal	9
Utilisation pétrin boulanger	10
Utilisation batteur à blancs	11
Utilisation disques râpeur / éminceur	12
Accessoires complémentaires	14
Utilisation presse-agrumes	15
Utilisation centrifugeuse	16
Utilisation disques complémentaires	17
Utilisation goulotte extra large	18
Nettoyage	19
Capacités de travail maximum	20
Trucs et astuces	20
Vitamines et sels minéraux	22
Consignes de sécurité	23

Recettes

Comment lire les recettes	24
Les incontournables	25
A l'heure de l'apéritif	37
Boulangerie	43
Entrées	51
Potages et veloutés	59
Légumes	71
Poissons	81
Viandes	91
Desserts	99
Bébés gastronomes	117
Cocktails	121
Lexique	125
Index des recettes	126



LISEZ ATTENTIVEMENT LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ (p.23)
AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.



*uniquement sur modèles XL.

(1) Placez correctement le cordon d'alimentation dans les encoches prévues à cet effet sous le bloc moteur pour une meilleure stabilité.



ARRET : touche d'arrêt de l'appareil.

MARCHE : touche de fonctionnement en continu pour obtenir une texture plus homogène. Pour hacher, mixer et mélanger finement. Pétrir, battre les blancs en neige, émincer et râper.

PULSE : touche de fonctionnement intermittent. L'appareil s'arrête automatiquement en relâchant la pression sur la touche, pour hacher, mixer grossièrement ou contrôler parfaitement les débuts et fins des préparations.

Pour certaines préparations (purées, soupes...) commencez à mixer en pulse, puis travaillez en marche en continu.

Vous obtiendrez ainsi un mélange plus homogène.



Ne déverrouillez jamais le couvercle sans avoir préalablement appuyé sur la touche Arrêt.

L'appareil est équipé d'un protecteur thermique qui arrête automatiquement le moteur en cas de surcharge ou de fonctionnement trop prolongé.

Appuyez sur la touche « Arrêt » et attendez le refroidissement complet de l'appareil avant de le remettre en marche.

MONTAGE DES CUVES

Avant la 1^{ère} utilisation, lavez soigneusement les éléments (sauf le bloc moteur).



Placez la cuve sur le bloc moteur et faites-la pivoter à droite pour la verrouiller.



Glissez la midi cuve sur l'axe moteur, à l'intérieur de la grande cuve.



Glissez la mini cuve sur l'axe moteur.



Placez le couteau de la mini cuve sur l'axe moteur.



Posez le couvercle sur la cuve et verrouillez-le jusqu'au blocage.

ATTENTION

- Double sécurité : L'appareil ne peut fonctionner que si la cuve et le couvercle sont verrouillés correctement.
- Pendant les périodes de non-utilisation, laissez le couvercle en position non verrouillée.

Pour le C3150, le verrouillage de la cuve se fait sur le côté et non sur le devant de l'appareil.



Déverrouillez le couvercle de la cuve et enlevez-le.



Retirez le couteau de la mini cuve.



Retirez la mini cuve.



Retirez la midi cuve en la saisissant par les bords.



Faites pivoter la cuve à gauche pour la déverrouiller. Vous pouvez maintenant retirer la cuve.

ATTENTION

- Manipulez toujours les disques et les couteaux métals avec précaution : ils sont très tranchants.
- Ne déverrouillez jamais le couvercle sans avoir préalablement appuyé sur la touche « Arrêt ». Si la cuve ne se déverrouille pas, vérifiez que le couvercle est bien déverrouillé.

Pour le C3150, le déverrouillage de la cuve se fait sur le côté et non sur le devant de l'appareil.



Mini cuve équipée d'un couteau métal pour mixer, hacher, mélanger, émulsionner... les petites préparations ou les plats de bébé.



Midi cuve* : pratique et facile à nettoyer spécialement conçue pour râper ou émincer les fruits, les légumes, le fromage.



Couteau métal : à utiliser dans la grande cuve pour mixer, hacher, mélanger, émulsionner, réduire en poudre...



Pétrin boulanger : à utiliser dans la grande cuve pour pétrir les pâtes levées et les pâtes sans levure.

NB : le compact n'est pas muni de capuchon.



Disques : à utiliser dans la midi cuve ou la grande cuve. 2 disques* pour émincer et râper les fruits, les légumes et le fromage de différentes épaisseurs (2-mm et 4-mm)

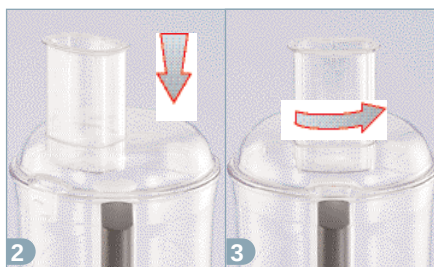


Bateur à blancs : à utiliser dans la grande cuve pour monter la crème fouettée et les blancs en neige, pour réaliser meringues, mousses, soufflés...

*selon modèle



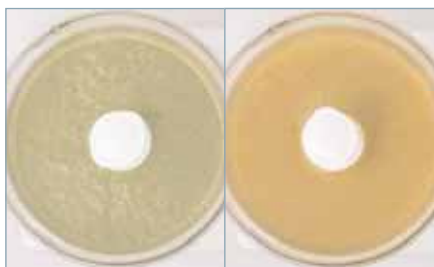
1 Placez le couteau métal sur l'axe moteur. Il se positionne en fond de cuve.



2 Placez les ingrédients dans la cuve. Posez le couvercle et verrouillez-le jusqu'au blocage.



Hacher : la viande, le poisson, les herbes en mode pulse ou en continu.



Mixer : les soupes, les veloutés, les purées, la pâte à crêpes... Laissez tourner de 1 à 4 minutes.



Mélanger : les préparations pour gâteaux, les milk-shakes, les cocktails... Laissez tourner de 1 à 4 minutes.



Emulsionner les sauces, piler la glace, réduire en poudre le chocolat, le sucre... en marche en continu.



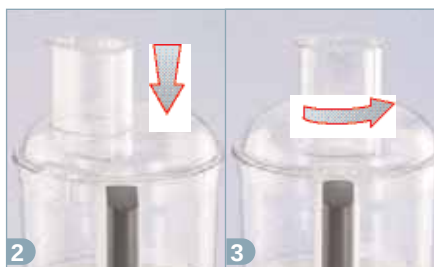
Attention le couteau métal est très tranchant. Saisissez-le toujours par son moyeu central.

Tenez le haut du couteau en versant le contenu de la cuve.

UTILISATION DU PÉTRIN BOULANGER



1 Placez le pétrin sur l'axe moteur. Il se positionne en fond de cuve



2 Posez le couvercle et verrouillez-le jusqu'au blocage



4 Conseils d'utilisation : mettez les ingrédients solides. Appuyez sur marche. Ajoutez les liquides par la goulotte.



6 Le pétrin boulanger permet également de mélanger sans mixer les pépites de chocolat, les raisins...



Pétrit les pâtes levées à base de levure de boulanger : le pain, la brioche...



Pétrit les pâtes sans levure : la pâte brisée, la pâte sablée, la pâte à pizza...

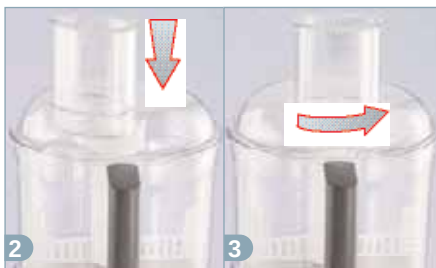
Ne dépassez pas les quantités recommandées p. 20.
Utilisez la spatule pour rabattre la farine si nécessaire.



Le batteur à blancs se compose de 3 parties, veillez à bien les assembler. Vérifiez que l'axe métallique est emboîté.



Placez le batteur à blancs sur l'axe moteur. Il se positionne en fond de cuve.



Posez le couvercle et verrouillez-le jusqu'au blocage.



Retirez le poussoir de la goulotte pour monter les blancs en neige car ils ne monteraient pas.



Blancs en neige : mettez les blancs dans la cuve. Ajoutez une pincée de sel, retirez le poussoir. Laissez tourner en continu au moins 5 à 10 minutes.



Crème fouettée : placez les ingrédients 1h au frais. Mettez la crème liquide entière dans la cuve. Retirez le poussoir. Laissez tourner et surveillez la consistance.

Le batteur à blancs est un outil exclusif développé par Magimix : les blancs montent plus progressivement pour un résultat plus ferme et plus aéré.

UTILISATION DES DISQUES RÂPEUR / ÉMINCEUR

Nous vous recommandons l'utilisation des disques dans la midi cuve.



1 Glissez le prolongateur sur l'axe moteur.



2 Disques éminceur/râpeur : la fonction est gravée sur le disque. R/G4 : râpeur 4-mm, E/S 2 : éminceur 2-mm.



3 Placez le disque choisi avec l'indication de la fonction et de l'épaisseur sur le dessus.



4 Glissez le disque sur le prolongateur. Faites le tourner pour qu'il s'emboîte parfaitement. Il se place en 2 temps.



Pour les disques non réversibles, ne mettez pas le disque dans le sens inverse.

ATTENTION

- Manipulez toujours les disques avec précaution : les lames sont très affûtées.
- N'introduisez jamais d'objet ou vos doigts dans la goulotte. Utilisez uniquement le poussoir prévu à cet effet.



Râper : placez les légumes ou les fruits couchés pour avoir des râpés plus longs.



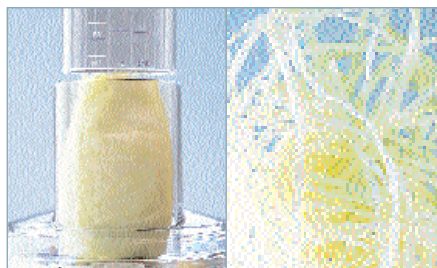
Placez le gruyère debout en remplissant la goulotte.



Émincer : placez les légumes et les fruits longs (carottes, poireaux ...) debout en remplissant la goulotte.



Pour les fruits et les légumes ronds (tomates, pommes...) coupez-les en 2 si nécessaire.



Chou : roulez les feuilles les unes dans les autres après avoir enlevé le trognon.



Poivrons : coupez les deux extrémités, incisez sur toute la hauteur puis roulez le poivron sur lui-même.

Vous récupérerez toujours une petite quantité de résidus (talons) des fruits et légumes sur les disques. Ceci est tout à fait normal.

ACCESSOIRES COMPLÉMENTAIRES

Les accessoires contenus dans l'emballage varient d'un modèle à l'autre.



Presse-agrumes avec bras couvrant et 2 cônes : permet de presser un jus express sans pépin avec juste ce qu'il faut de pulpe.



Centrifugeuse en acier inoxydable : permet d'extraire un jus limpide de la plupart des fruits et légumes.



Frites/bâtonnets : permet de réaliser des frites et des bâtonnets de fruits et légumes.

Julienne : idéal pour réaliser des bâtonnets de légumes très fins.



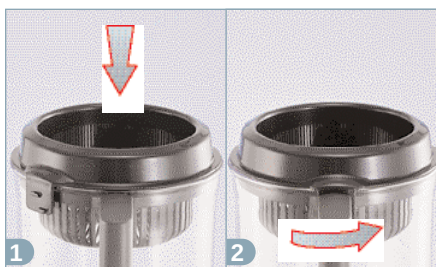
Râpe parmesan/chocolat : idéal pour râper le parmesan et le chocolat à croquer. **Eminceur et Râpeur 6 mm** : permettent de réaliser des tranches ou des râpés de fruits et légumes plus épais.



Moule pétrin : idéal pour réaliser facilement pains, brioches et gâteaux. Cet accessoire permet de pétrir, faire lever et cuire directement au four.



Goulotte extra-large : permet de râper ou émincer des fruits et légumes entiers ou en gros tronçons pour une qualité de coupe professionnelle.



Emboîtez le panier presse-agrumes sur la cuve et faites-le pivoter jusqu'au blocage.



Choisissez le cône en fonction de la taille de vos agrumes. Le **gros cône** doit toujours être clipsé sur le petit cône.



Glissez le cône sur l'axe moteur. Positionnez le bras couvrant à l'opposé du point de blocage et clipsez la languette dans le fond du panier.



Positionnez le fruit sur le cône en appuyant légèrement.



Rabattez le bras. Mettez en marche l'appareil, puis appuyez doucement sur le bras jusqu'à l'extraction complète du jus.



Arrêtez l'appareil en fin d'opération, avant de relever le bras pour éviter toute projection.

Pour les pamplemousses, relâchez la pression très légèrement de temps en temps pour une meilleure extraction.

Instructions non valables pour la goulotte extra-large (modèles XL).



1 Glissez le panier centrifugeur sur l'axe moteur.



2 Glissez le poussoir dans la goulotte. Vérifiez que les pattes de blocage sont bien clipsées sur la goulotte.



3 Posez le couvercle sur la cuve et faites-le pivoter jusqu'au blocage.



Préparez vos fruits et légumes : lavez-les puis coupez-les en morceaux. Il est inutile de peler les fruits et légumes à peau fine ou d'enlever les pépins.



5 Introduisez par petite quantité les morceaux de fruits et légumes. Accompagnez leur descente à l'aide du poussoir. Enfin, arrêtez l'appareil.



6 Vous pouvez réaliser une multitude de jus de fruits et légumes : pommes, pêches, ananas, betteraves, carottes, céleri, concombre...



N'introduisez jamais d'objet ou vos doigts dans la goulotte. Utilisez uniquement le poussoir prévu à cet effet.

Attendez l'arrêt complet du panier centrifugeur avant de déverrouiller le couvercle.

N'utilisez pas la centrifugeuse si le tamis est endommagé.

Pour la mise en place, reportez-vous à l'utilisation des disques page 12.



Disque frites / bâtonnets : pour réaliser des frites, placez les pommes de terre couchées dans la goulotte.



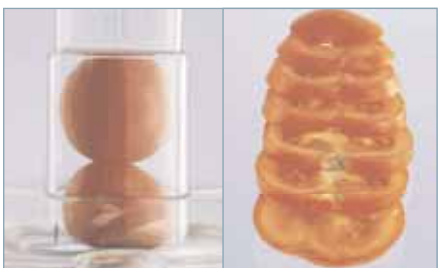
Pour réaliser des bâtonnets de légumes ou de fruits, placez-les couchés dans le sens de la longueur.



Disque julienne : pour réaliser des bâtonnets de légumes très fins, placez les légumes couchés dans le sens de la longueur.



Râpe parmesan/chocolat : pour râper du parmesan ou du chocolat, placez-le debout dans la goulotte.



Disque éminceur 6 mm : placez les fruits et légumes debout ou coupés en 2 dans la goulotte.



Disque râpeur 6 mm : placez les fruits et légumes couchés dans la goulotte.



Posez le couvercle sur la cuve et verrouillez-le jusqu'au blocage.



La goulotte est constituée de 2 parties : goulotte extra-large pour râper et émincer des fruits et légumes entiers ou en gros tronçons pour une qualité de coupe professionnelle.



Et une introduction plus étroite pour les liquides ou solides de petites tailles.



Le couvercle est équipé d'une sécurité : l'appareil ne pourra fonctionner que si le grand poussoir est enclenché sur le niveau.



Disque frites/bâtonnets : pour réaliser des frites et bâtonnets de légumes ou fruits extra longs.



Disque éminceur ou râpeur : pour réaliser des râpés ou émincés avec des fruits ou légumes entiers ou en gros tronçons.



Attention : manipulez toujours les disques avec précaution : les lames sont très affûtées.

Veillez à ne pas trop serrer vos aliments, pour ne pas bloquer le poussoir.

Vous récupérerez toujours une petite quantité de résidus (talons) des fruits et légumes sur les disques, ceci est tout à fait normal.

Débranchez toujours votre appareil avant nettoyage.



1 Nettoyez immédiatement après utilisation (eau + produit vaisselle).



2 **Accessoires** : utilisez un goupillon pour nettoyer la base des accessoires.

Pétrin : enlevez le capuchon* amovible pour un nettoyage complet.



3 **Panier centrifugeur** : insérez le petit côté de la spatule dans le panier et raclez pour éliminer le gros de la pulpe.



4 **Bloc moteur** : essuyez-le avec un chiffon doux humide.

Il est impératif de respecter certaines conditions afin d'éviter d'abîmer fortement les éléments amovibles :

- Lave-vaisselle : sélectionnez la température minimale (< 40°C) et évitez le cycle de séchage (généralement > 60°C).
- Lavage à la main : évitez de laisser trop longtemps immergés les éléments avec du détergent. Evitez les produits abrasifs (ex. : tampons métalliques).
- Détergents : vérifiez sur les conseils d'utilisation, leur compatibilité avec les articles plastiques.

Les lames des couteaux peuvent s'émousser au contact fréquent de certains aliments (persil, noisettes,...). Vous pouvez alors aiguiser les lames avec un fusil. Certains aliments comme la carotte colorent le plastique : utilisez un essuie-tout imbibé d'huile végétale pour atténuer cette coloration.

* NB : le modèle Compact n'est pas muni de capuchon.



Attention : manipulez toujours avec précaution les couteaux et les disques : les lames sont très affûtées.

Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau.

CAPACITÉS DE TRAVAIL MAXIMUM*

	C 3200	CS 4200	CS 5200
Pain	600 g	1 kg	1,3 kg
Pâte brisée	1 kg	1,4 kg	1,7 kg
Pâte à brioche	500 g	850 g	1,1 kg
Viande hachée	750 g	1 kg	1,4 kg
Râpés / Emincés	800 g	1 kg	1,4 kg
Potages et veloutés	1 l	1,3 l	1,8 l
Blancs en neige	2 à 5	3 à 6	3 à 8

* Pour la cuve principale

TRUCS ET ASTUCES

- **Pour les liquides, ne remplissez jamais la cuve au-delà du 1/3 de la cuve. Pour les solides, ne pas remplir au-delà des 2/3 de la cuve.**
- Pour optimiser l'utilisation du robot et minimiser les opérations de nettoyage : travailler d'abord dans la mini cuve puis dans la midi cuve et enfin dans la grande cuve. Commencez par travailler les ingrédients durs ou secs avant les préparations liquides.
- Utilisez la fonction Pulse pour avoir un meilleur contrôle du résultat final. Cette fonction vous permet de hacher et mixer grossièrement.
- Utilisez la spatule pour racler le fond et les parois de la cuve.
- Si l'appareil se met à vibrer, nettoyez les pieds et essuyez-les soigneusement.
- Pour obtenir un résultat optimum lorsque vous hachez, râpez ou émincez des aliments mous (viande, poisson, fromage à pâte molle...), placez-les quelques minutes au congélateur avant de les passer au robot. Attention les aliments doivent être fermes mais non congelés.

• Mini cuve

La mini cuve est idéale pour préparer les repas de bébé. Vous pouvez l'utiliser directement comme récipient en ayant pris soin d'enlever le couteau métal. Vous pouvez faire réchauffer la préparation (purée, soupes de bébé) directement au micro-ondes (sans le couteau métal).



• Midi cuve



La midi cuve est idéale pour râper et émincer les légumes, les fruits ou le fromage.

• Couteau métal

Pour grandes quantités, coupez les aliments comme la viande, les légumes ... en dés de 2 cm.

Soupes, sauces, pâtes à crêpes : mixez d'abord les ingrédients solides. Ajoutez ensuite le liquide peu à peu par la goulotte en laissant tourner en continu.



Purée de légumes : placez les aliments cuits coupés en gros dés dans la cuve et mixez-les au couteau métal. Travaillez d'abord en mode pulse puis en marche en continu jusqu'à obtention de la consistance désirée.

Herbes fraîches : avant de hacher les herbes fraîches, vérifiez que les herbes ainsi que la cuve soient parfaitement propres et sèches. Vous obtiendrez un meilleur résultat et elles se conserveront plus longtemps.

Viande, poisson : pour hacher de la viande ou du poisson, utilisez la fonction pulse pour contrôler le résultat final.



• Pétrin boulanger



Pain, pâte brisée, pâte sablée : mixez d'abord les ingrédients solides (farine, levure...). Ajoutez ensuite le liquide peu à peu par la goulotte en laissant tourner en continu (œufs, eau, lait).

Pâtes levées : utilisez de préférence de la levure fraîche. Vous la trouverez en boulangerie ou dans une boutique de produits diététiques. Pour un meilleur résultat, utilisez toujours un liquide froid pour délayer la levure. Une eau trop chaude « tue » la levure.

Pâtes : laissez lever ou reposer les pâtes à température ambiante voire tiède. Elles lèveront plus rapidement.

• Batteur à blancs

Blancs en neige : pour des blancs plus volumineux, utilisez des œufs à température ambiante et ajoutez une pincée de sel ou une goutte de citron.

Crème fouettée : N'utilisez pas de crème légère, elle ne monterait pas. Utilisez uniquement de la crème liquide entière.



• Disques

Purée de pommes de terre : passez les pommes de terre cuites et épluchées au râpeur 4 mm.

Les disques réversibles se placent au milieu de la boîte de rangement, quant aux disques non réversibles, veillez à placer le marquage Magimix vers l'extérieur.

Certains aliments comme la carotte colorent le plastique. Utilisez un essuie-tout imbibé d'huile végétale pour atténuer cette coloration.



• Centrifugeuse

Variez les fruits et légumes car ils ne contiennent pas tous les mêmes substances et sont bénéfiques à la santé de différentes manières.

Plus les fruits et légumes sont frais, plus ils seront vitaminés et plus ils donneront de jus.

Buvez et utilisez immédiatement les jus si possible car certaines vitamines sont détruites par l'air et la lumière. Si vous devez stocker du jus, ajoutez quelques gouttes de citron pour améliorer sa conservation et placez-le au réfrigérateur.

Pour un rendement optimal, appuyez doucement pour bien laisser le fruit (ou légume) travailler sur la râpe.



VITAMINES ET SELS MINÉRAUX

Les vitamines et sels minéraux sont indispensables à notre organisme. Vous trouverez ci-dessous les apports en vitamines et sels minéraux des fruits et légumes.

Vitamines

	Fruits			
	B1	C	A	D
Abricot	●	●	●	●
Ananas	●	●	●	●
Cassis	●	●		●
Cerise	●	●	●	●
Citron	●	●	●	●
Fraise	●	●		●
Framboise	●	●		●
Groseille	●	●		●
Kiwi	●	●	●	●
Melon	●	●		●
Mûre	●	●	●	●
Orange	●	●	●	●
Pamplemousse	●	●	●	●
Pêche	●	●		●
Poire	●	●		●
Pomme	●	●		●
Prune	●	●		●
Raisin	●	●		●

	Légumes				
	B1/B6	A	E	K	
Asperge	●		●		
Carotte	●	●	●		
Céleri-branche		●	●	●	
Céleri-rave	●				
Chou	●	●	●	●	
Concombre	●	●	●		
Courgette	●	●	●		
Cresson	●	●	●		
Endive	●				
Épinard	●	●	●	●	
Fenouil	●		●		
Laitue	●		●		
Navet	●				
Oignon	●				
Persil	●	●	●		
Poivron	●	●	●		
Tomate	●	●			

Sels minéraux

Où les trouver en priorité ?*

Calcium persil, cresson, épinard, fenouil, brocoli, cassis, haricot vert, chou vert,...

Fer gingembre, persil, cresson, épinard, fenouil, mûre,...

Iode ananas, poireau, oseille, ail, melon, pêche, asperge, épinard, tomate,...

Magnésium gingembre, oseille, épinard, fenouil, persil,...

Phosphore ail, gingembre, noix de coco, cerise,...

Potassium gingembre, persil, épinard, ail, fenouil,...

Sodium céleri-rave, fenouil, épinard, betterave rouge, navet, persil,...

* Pour chaque sel minéral, classement des fruits et légumes frais selon leur apport moyen pour 100 g net (du plus important au moins important). Remarque : les fruits secs (noix, noisettes, abricots secs,...) constituent également une bonne source en sels minéraux, notamment en magnésium, phosphore et potassium.

- S'assurer que le voltage de votre installation correspond à celui de l'appareil indiqué sur la plaque signalétique.
- Pour les appareils chromés, l'appareil doit toujours être branché sur une prise de terre.
- Cet appareil doit être utilisé sous surveillance, même s'il peut fonctionner sans laisser le doigt appuyé sur les touches.
- Ne pas laisser les enfants sans surveillance lorsqu'ils sont à proximité de l'appareil. Cet appareil n'est pas un jouet. Il n'a pas été conçu pour être utilisé par des enfants. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Ne pas laisser pendre le cordon du plan de travail. Ne jamais le mettre en contact avec une surface chaude ou mouillée.
- Débrancher l'appareil après chaque utilisation, pour le montage et le démontage des accessoires, et avant le nettoyage.
- Nettoyer l'appareil après chaque utilisation afin que tous les éléments puissent fonctionner librement.
- Ne pas introduire vos mains ou tout ustensile dans les cuves, si l'appareil est raccordé à l'alimentation électrique.
- Ne jamais utiliser l'appareil après une chute. Déposer l'appareil dans un service après-vente agréé par le fabricant pour le faire examiner.
- Soulever l'appareil par la base à 2 mains, jamais par la poignée car il est très lourd.
- Si le câble d'alimentation est endommagé ou si votre appareil est en panne, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- L'utilisation de pièces non recommandées ou non vendues par Magimix pourrait entraîner des blessures ou chocs électriques.
- En cas de fissure, de décoloration, de déformation, ou de modification dimensionnelle, d'une pièce ou d'un accessoire, celui-ci doit être changé.
- Manipuler toujours les disques et couteaux avec précaution car ils sont très affûtés et tranchants.
- Ne jamais installer les couteaux ou les disques sur l'axe avant d'avoir mis en place correctement la cuve.
- Ne jamais prendre la boîte d'accessoires par le couvercle.
- Ne jamais introduire les mains ou un ustensile dans la goulotte lorsque les disques ou le couteau fonctionnent pour ne pas risquer de blessures graves et afin de ne pas endommager l'appareil. Utiliser le poussoir.
- S'assurer que le couvercle est posé bien à plat et verrouillé avant de mettre en marche.
- Ne jamais essayer de broyer des os (même petits), l'appareil n'est pas conçu pour cela. Vous endommageriez irrémédiablement votre couteau métal.
- Ne jamais déverrouiller le couvercle sans avoir préalablement appuyé sur la touche "Arrêt".
- Ne jamais essayer d'entraver le mécanisme de sécurité.
- Ne jamais plonger le bloc moteur dans l'eau ou dans le lave-vaisselle, pour éviter tout risque de choc électrique.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique.

Difficulté de la recette :  très facile -  facile -  plus élaborée

Mesures : c.c.= cuillère à café - c.s.= cuillère à soupe



Utilisation du couteau métal



Utilisation du pétrin



Utilisation du batteur



Utilisation de la mini cuve

2-mm



Utilisation du disque râpeur 2-mm

4-mm



Utilisation du disque râpeur 4-mm

2-mm



Utilisation du disque éminceur 2-mm

4-mm



Utilisation du disque éminceur 4-mm



Utilisation de la centrifugeuse



Utilisation du presse-agrumes

Dans les recettes, les mots indiqués par une astérisque * sont expliqués dans le lexique page 124.

Pour la plupart des recettes, un tableau vous permet d'adapter automatiquement la recette en fonction du nombre de personnes et/ou en fonction de votre appareil. C'est à dire que pour le C3200, la capacité maximale est de 4 personnes.

Nombre de personnes		2	4	6	8
Robot					
	Compact 3150/3200	•	•		
	Cuisine Système 4200	•	•	•	
	Cuisine Système 5200	•	•	•	•

Délice au chocolat



Pour 4 personnes

Préparation : 20 min

250 g de chocolat noir – 250 ml de crème liquide entière (à fouetter) – 20 g de sucre glace - 150 ml de crème liquide entière (à faire chauffer)

Placez la cuve et les ingrédients 1 h au réfrigérateur.

Dans une casserole, faites fondre à feu doux le chocolat en petits morceaux et la crème liquide. Pendant ce temps, dans la cuve munie du batteur à blancs, versez la crème liquide à fouetter. Mettez en marche. Lorsque la crème commence à épaissir, ajoutez le sucre glace. Laissez tourner pendant 5 à 7 min en surveillant la préparation pour éviter que la crème ne tourne au beurre.

Retirez le batteur à blancs, placez le couteau métal et le BlenderMix.

Ajoutez le chocolat fondu, mixez la préparation pendant 30 sec.

Cette soupe est à servir tiède avec des fruits frais.

Vous pouvez augmenter les quantités si vous possédez un CS 4200 et CS 5200.



UTILISATION DU BLENDERMIX

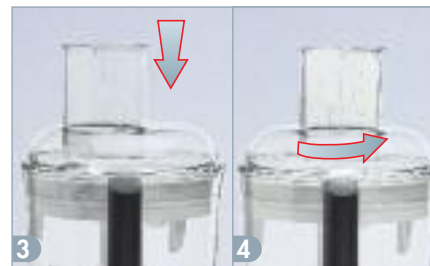
Le BlenderMix vous permet de réaliser des soupes, veloutés, cocktails, milkshakes et smoothies avec encore plus d'onctuosité.



1 Placez le couteau métal sur l'axe moteur. Il se positionne en fond de cuve.



2 Emboîtez l'accessoire à l'intérieur du couvercle.



3 Placez les ingrédients dans la cuve. Posez le couvercle et verrouillez jusqu'au blocage.



Mixez : les soupes, les veloutés, les purées, les milkshakes et les smoothies... Laissez tourner en continu de 1 à 4 min.



Mélangez : les préparations pour gâteaux, les cocktails, la pâte à crêpes... Laissez tourner en continu de 1 à 4 min.

ATTENTION

- L'accessoire Blendermix s'utilise uniquement avec le couteau métal dans la cuve principale.
- Le couteau métal est très tranchant. Saisissez-le toujours par sa partie centrale.
- Selon les ingrédients et l'onctuosité de votre préparation, le BlenderMix n'aura pas le même effet.

Le BlenderMix se trouve dans votre emballage sous la boîte d'accessoires (sous le presse-agrumes pour les produits équipés de ce dernier).

Pour le Mini Plus, l'accessoire est situé dans le polystyrène à côté du couteau métal.

Smoothie Concombre



Pour 4 verres

Préparation : 10 min

1 concombre froid - 1/4 bouquet de basilic - 1/4 bouquet de menthe - 1/2 citron – 3 cs de fromage blanc
1/2 Saint-Môret - 4 glaçons - sel et poivre

Epluchez le concombre puis égrainez-le et coupez-le en morceaux.

Dans la cuve munie du couteau métal et du BlenderMix, placez tous les ingrédients.

Pressez le citron par la goulotte. Mixez en continu pendant 1 min.

Finissez en salant et en poivrant à votre convenance. Donnez 2/3 pulsions.

Servez très frais.

Cappuccino de moutarde à l'ancienne



Pour 4 verres

Préparation : 15 min

650 ml d'eau- 1 bouillon cube de volaille - 3 cs de Mascarpone - 3 cs de moutarde à l'ancienne
2 cs de Maïzena - 300 ml de crème liquide entière

Placez la cuve et la crème 1 h au réfrigérateur.

Commencez par faire bouillir l'eau. Ajoutez le bouillon de volaille.

Pendant ce temps, dans la cuve munie du batteur à blancs, versez la crème liquide. Mettez en marche. Laissez tourner pendant 5 à 7 min en surveillant la préparation pour éviter que la crème ne tourne au beurre.

Réservez la crème.

Après la dissolution du cube, ajoutez le Mascarpone et la moutarde. Veillez à obtenir un bouillon homogène. Ajoutez la Maïzena en remuant jusqu'à ce que cela épaississe.

Dans la cuve munie du couteau métal et du BlenderMix, versez la préparation.

Mixez en continu pendant 1 min.

Répartissez la soupe dans 4 verres puis versez délicatement par-dessus une couche de crème fouettée légèrement poivrée.

Smoothie Vitamines



Pour 4 verres

Préparation : 10 min

125 g de yaourt nature - 1 banane - 15 fraises - 160 ml de jus de pomme - 10 glaçons

Coupez la banane en morceaux. Lavez les fraises. Egouttez-les puis équeutez-les.

Dans la cuve munie du couteau métal et du BlenderMix, versez tous les ingrédients.

Mettez en marche 2 min afin d'obtenir une préparation onctueuse.

Dégustez aussitôt.

Jus de Pastèque avec sa pointe de miel



Pour 4 verres

Préparation : 10 min

350 g de pastèque - 2 bananes - 250 ml de jus de pomme - 2 cc de miel

Découpez la pastèque en morceaux. Coupez les bananes.

Dans la cuve munie du couteau et du BlenderMix, mettez tous les ingrédients.

Mixez en continu pendant 1 min.

A déguster frais.

Milkshake Banane au lait de soja



Pour 4 verres

Préparation : 5 min

2 bananes - 400 ml de lait de soja – 3 cs d'amande en poudre – 3 cs de sirop d'érable - 2 cc de cannelle en poudre - 5 glaçons

Dans la cuve munie du couteau métal et du BlenderMix, mettez les bananes préalablement coupées. Ajoutez le lait de soja, la poudre d'amande, le sirop d'érable, la cannelle et les glaçons.

Mixez en continu pendant 2 min.

Servez aussitôt bien frais.

Milkshake café



Pour 4 verres

Préparation : 5 min

300 ml de lait - 3 cc de café soluble - 3 cc de sucre en poudre - 2 cc de cacao en poudre - 5 glaçons

Dans la cuve munie du couteau métal et du BlenderMix, versez le lait, le café, le sucre, le cacao et les glaçons. Mettez en marche et laissez tourner pendant 2 min.

Servez dans des verres et saupoudrez de cacao en poudre.

Granité à la violette



Pour 4 verres

Préparation : 5 min

400 g de glaçons - 50 ml de sirop de violette - 200 ml de lait (optionnel)

Dans la cuve munie du couteau métal et du BlenderMix, placez les glaçons et le sirop de violette. Mettez en marche et laissez tourner pendant 2 minutes.

Vous pouvez varier cette recette à l'infini en utilisant des sirops aux parfums différents.

Vous pouvez également ajouter du lait à cette recette, vous obtiendrez une mousse très rafraîchissante à la violette. Dans ce cas, ajoutez 50 ml de sirop.