

Ma Cuisine



magimix®



STOP

AUTO

PULSE

Cuisine 5200XL
magimix

BRUGSANVISNING **DK**

Beskrivelse	4
Påsætning af skåle	7
Aftagning af skåle	8
Standardtilbehør	9
Ekstra tilbehør	17
Tips og gode råd	22
Gyldne regler	24
Opskrifter	27

BRUKSANVISNING **NO**

Beskrivelse	50
Montering av beholderne	53
Demontering av beholderne	54
Standard tilbehør	55
Tilleggstilbehør	63
Gode råd	68
Gyldne regler	70
Oppskrifter	73

BRUKSANVISNING **SE**

Beskrivning	96
Sätta på skålarna	99
Ta av skålarna	100
Standard tillbehör	101
Extra tillbehör	109
Tips och råd	114
Gyllene regler	116
Recept	119

KÄYTTÖOHJEET **FI**

Lataa käyttöohje.





SIKKERHEDSREGLER

Ved anvendelse af elektriske apparater skal en række grundlæggende forsigtighedsregler overholdes, bl.a. de nedenfor nævnte.

- Læs alle anvisningerne grundigt.
- For at forebygge elektrisk stød må maskinen aldrig lægges i vand eller anden væske.
- Denne maskine kan benyttes af personer med nedsatte fysiske eller åndelige evner eller sanseevner eller personer, som ikke er i besiddelse af erfaring, viden eller kendskab, hvis de holdes under fornødent opsyn eller har fået forudgående vejledning i sikker betjening og brug af maskinen og har forstået, hvilke farer der er forbundet med dens anvendelse.
- Gælder kun for citrusfrugtpresser: denne maskine kan benyttes af børn over 8 år på betingelse af, at de er under opsyn, har fået vejledning i sikker betjening og brug af maskinen og forstået, hvilke farer der er forbundet hermed. Rengøring og vedligeholdelse, som brugeren selv kan foretage, må ikke overlades til børn, medmindre de er over 8 år og under opsyn af en voksen.
- Opbevar apparatet og ledningen utilgængeligt for børn under 8 år. Denne maskine må ikke benyttes af børn. Opbevar apparatet og ledningen utilgængeligt for børn. Lad aldrig børn lege med maskinen.
- Hvis ledningen er beskadiget skal den udskiftes på fabrikken, af serviceafdelingen eller teknikere med tilsvarende kvalifikationer for at undgå fare.
- Afbryd altid strømmen til maskinen, hvis den efterlades uden opsyn, før den samles/skilles ad og før rengøring.
- Se efter, om boligens netspænding svarer til den, der er anført på maskinen, før maskinen tilsluttes.
- Tilslut altid de forkromede modeller en stikkontakt med jordforbindelse ved hjælp af originalledningen.
- Lad ikke ledningen hænge ned fra køkkenbordet eller lignende, og sørg for, at den ikke kommer i kontakt med varme flader.
- Stik aldrig fingrene eller redskaber ned i tragten, mens indsatserne, kniven eller saftpresseren er i drift, ellers kan man komme alvorligt til skade og maskinen blive ødelagt.
- Der kan benyttes en spatel, men kun når maskinen ikke arbejder.
- Sæt aldrig skålene i mikroovn.
- Håndtér altid indsatser og knive forsigtigt, de er nemlig meget skarpe.
- For at undgå at komme til skade må kniven og indsatserne aldrig monteres på motorakslen, før skålen er sat forsvarligt på.
- Skæret er meget skarpt - brug aldrig snitteindsatsen, hvis alle maskinens dele ikke er monteret.
- Brug ikke maskinen, hvis sien (slyngkurven) eller beskyttelseslåget er beskadiget eller har synlige revner.



- Maskinen har en termosikring, som automatisk standser motoren, hvis den har arbejdet for længe eller er overbelastet. Hvis det sker, skal maskinen sættes i stopstilling og køle af, inden den startes igen.
- Maskinen skal altid overvåges under drift, selv om den kan arbejde, uden at fingeren holdes på knappen.
- Se efter, om låget sidder rigtigt og er låst forsvarligt, inden maskinen sættes i gang.
- Forsøg aldrig at sætte sikkerhedsmekanismen ud af drift.
- Tryk på STOP knappen, og vent, til alle bevægelige dele står stille, inden låget drejes.
- Brug ikke maskinen udendørs.
- Denne maskine er udelukkende beregnet til privat brug i hjemmet.
- Garantien dækker ikke, hvis maskinen anvendes i tekøkkener forbeholdt personalet på kontorer, i butikker og andre arbejds- og erhvervsomgivelser, på gårde, af kunder på hoteller, moteller, lejlighedshoteller og andre former for indkvartering, f.eks. «bed and breakfast».

GEM DISSE SIKKERHEDSFORSKRIFTER. MASKINE TIL PRIVAT BRUG I HJEMMET

MILJØBESKYTTELSE



Dette symbol betyder, at produktet ikke må smides væk som almindeligt husholdningsaffald. Det skal afleveres et sted, hvor elektrisk og elektronisk udstyr indsamles med henblik på genvinding.

Kontakt kommunen eller den lokale losseplads for at få oplyst, hvor det skal afleveres.



(1) Læg ledningen omhyggeligt i de dertil indrettede hak i bunden af motorblokken, så maskinen står stabilt.

Foodprocessorskåle og tilbehør

Nedstopper og målebæger

Dobbelt nedstopper

XL Låg

Miniskål

Mellemskål

Gennemsigtig skål

Mini Metalkniv

Forlænger-
stykke

Snitteindsats /
Riveindsats

Metalkniv

Blendermix

Røreskål og tilbehør

Hætte

Låg

Pakning

Æltekrog

Piskeris

Røreskål



Opbevaringsboks



Spatel

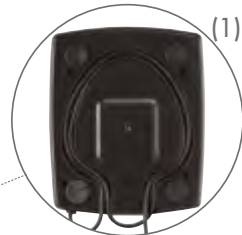


Spatel
til dej



Motorblok

Motoraksel



(1)

(1) Læg ledningen omhyggeligt i de dertil indrettede hak i bunden af motorblokken, så maskinen står stabilt.



STOP : maskinens stopknap.

AUTO : knap til uafbrudt drift for at få en mere ensartet konsistens. Anvendes til at hakke og blende fint, til at sammenrøre og ælte, piske æggehvider, snitte og rive.

PULSE : knap til kortvarig drift. Maskinen standser automatisk, når knappen slippes. Funktionen anvendes til at hakke eller blende ingredienserne groft eller for at kunne styre forarbejdningen ved start og afslutning.

Ved visse tilberedninger (f.eks. mos, suppe) startes med at blende i pulsdrift, og derefter skiftes til uafbrudt drift (AUTO).

Resultatet bliver dermed mere ensartet.

1 impuls = et tryk i 1-2 sekunder på PULSE knappen.

 **Forsøg aldrig at løsne låget uden først af have trykket på STOP knappen.**

Maskinen har en termosikring, som automatisk standser motoren, hvis den har arbejdet for længe eller er overbelastet.

Tryk på STOP knappen, og vent, til maskinen er kølet helt af, inden den startes igen.

STØRSTE FORARBEJDNINGSKAPACITET

	C 3200	CS 4200	CS 5200	Pâtissier
Bolledøj	0,5 kg	0,8 kg	1 kg	1,3 kg
Brøddøj	0,6 kg	1 kg	1,2 kg	1,6 kg
Mørdej/tærtedøj	1 kg	1,2 kg	1,5 kg	1,8 kg
Suppe/creme/mos	1 l	1,3 l	1,8 l	1,8 l
Hakket kød	0,75 kg	1 kg	1,4 kg	1,4 kg
Gulerødder	0,8 kg	1 kg	1,4 kg	1,4 kg
Æggehvider	2 til 5	3 til 6	3 til 8	3 til 12



Samlet vægt, mængder beregnet til den store skål.

Vask alle delene grundigt inden ibrugtagning (undtagen motorblokken).



Sæt skålen på motorblokken.
Drej den mod højre, til den låser.



Skub mellemskålen ned over motorakslen
inde i den store skål.



Skub minikålen ned over motorakslen.



Sæt minikålens kniv på motorakslen.



Sæt låget på skålen.
Drej, til låget låser.

O B S

- Tredobbelt sikkerhed: maskinen virker kun, hvis skålen og låget er i låst position, og hvis den dobbelte nedstopper når maksimummærket (se side 16).
- Når maskinen ikke er i brug, skal låget sidde løst på, dvs. ikke være drejet til låseposition.

Røreskålen monteres på samme måde som den gennemsigtige skål.

AFTAGNING AF GENNEMSIGTIGE SKÅLE



1 Drej låget løst, og tag det af.



3 Tag kniven op af miniskålen.



4 Fjern miniskålen.



5 Grib om mellemskålens kanter, og tag den op.



6 Drej skålen mod venstre, til den er løsnet, og tag den af.

O B S

- Håndtér altid indsætter og knive forsigtigt, skærene er nemlig meget skarpe.
- Forsøg aldrig at løsne låget uden først at have trykket på STOP knappen. Hvis skålen ikke kan gøres fri, kontrolleres, om låget nu også er løsnet.

Røreskålen tages af på samme måde som den gennemsigtige skål.



MINISKÅL: med metalkniv til at blende, hakke, blande og røre små mængder.



MELLEMSKÅL*: praktisk og nem at gøre ren, specielt beregnet til brug sammen med rive- og snitteindsatserne.



METALKNIV: anvendes i den store skål til at blende, hakke, blande, røre eller findele ingredienser.
BlenderMix* til at blende og sammenrøre supper og andre væsker til en mere fyldig konsistens.



ÆLTEKROG: praktisk og nem at gøre ren, specielt beregnet til anvendelse sammen med rive- og snitteindsatserne.



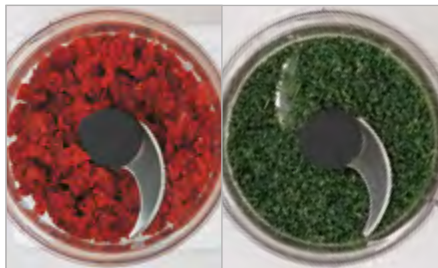
INDSATSER: anvendes i melleskålen til at snitte og rive frugt, grøntsager og ost i forskellige tykkelser (2 mm og 4 mm)*.



PISKERIS: anvendes i den store skål til at piske flødeskum og æggeghvider til marengs, mousse, soufflé m.v.

* afhængig af model

METALKNIV



ANVENDES TIL AT HAKKE kød, fisk, krydderurter i funktion PULSE eller uafbrudt drift (AUTO).



ANVENDES TIL AT RØRE sauce, knuse is, findele chokolade, sukker o.l. i uafbrudt drift (AUTO).



Sæt metalkniven ned over motorakslen. Den skal sidde i bunden af skålen.



Hæld ingredienserne i skålen. Sæt låget på, og drej, til det låser.

BlenderMix (afhængig af model)



ANVENDES TIL AT BLENDE OG RØRE SUPPER, milkshakes, kagedej og pandekagedej.

Lad maskinen gå i uafbrudt drift i 1-4 min.



Sæt metalkniven ned over motorakslen. Hæld ingredienserne i skålen. Tryk BlenderMix ned i skålen. Drej låget, til det låser.



BlenderMix tilbehøret anvendes udelukkende sammen med metalkniven.

Metalkniven er meget skarp. Tag altid fat om den midterste del.

Hold fingeren på toppen af kniven, når indholdet hældes ud af skålen.

Gælder kun for foodprocessoren.



Anvendes til at ÆLTE gærdej:
brød, boller m.v.

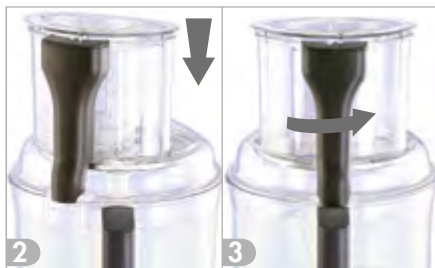
Dejen er hurtigt æltet færdig, som regel tager det under 1 min. afhængig af mængder. Hæld alle ingredienserne i for at undgå, at melet bliver slynget ud af skålen.



Anvendes til at ÆLTE dej uden gær:
mørdej, tærtedej, linsedej m.v.



1 Sæt æltekrogen på motorakslen.
Den skal sidde i bunden af skålen.



2 Hæld alle ingredienser i skålen.
Sæt låget på.
Drej, til det låser.



4 Tryk på AUTO.
Stand maskinen, når dejen hænger
sammen som en bold, eller når
blandingen er æltet færdig.



5 Med æltekrogen kan der også røres f.eks.
chokoladestykker eller rosiner i dejen
uden at blende eller hakke dem. Tryk 2-3
gange på PULSE knappen.

Fyld ikke mere i skålen end de anbefalede mængder side 4.

Se tips og gode råd side 23.

Brug spatelen til at skubbe melet ned fra skålens sider.

Gælder kun for røremaskinen.



Anvendes til at ÆLTE gærdej:
brød, boller m.v.

Dejen er hurtigt æltet færdig, som regel tager det under 1 min. afhængig af mængder. Hæld alle ingredienserne i for at undgå, at melet bliver slynget ud af skålen.



Anvendes til at ÆLTE dej uden gær:
mørdej, tærtedej, linsedej m.v.



1 Sæt æltekroge på motorakslen.
Den skal sidde i bunden af skålen.



2 Hæld alle ingredienser i skålen.
Sæt låget på.
Drej, til det låser.



4 Tryk på AUTO.
Stand maskinen, når dejen hænger
sammen som en bold, eller når blandingen
er æltet færdig.



5 Ingredienserne kan tilsættes gennem
åbningen i låget ved hjælp af en kande
med hældetud, eller låget tages af.

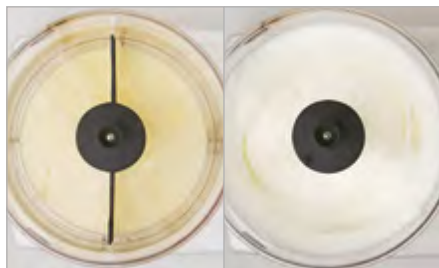
Fyld ikke mere i skålen end de anbefalede mængder side 4.

Se tips og gode råd side 23.

Brug spatelen til at skubbe melet ned fra skålens sider.

Gælder kun for foodprocessoren.

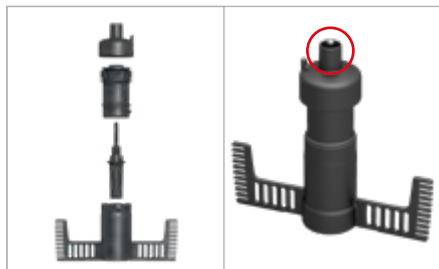
Skålen skal være ren og tør. Tag nedstopperen ud, så der piskes luft ind i tilberedningen.



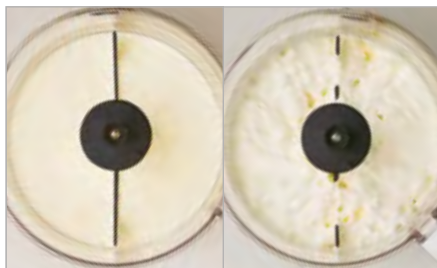
STIFTPISKEDE ÆGGEHVIDER

Hæld æggehviderne i skålen.

Lad maskinen køre i 5-8 min. afhængig af antallet af æggehvider.



Vær omhyggelig med at samle de 4 dele rigtigt. Metalstiften skal gå i hak. Den stikker lidt ud.



FLØDESKUM

Stil skålen og ingredienserne 1 time i køleskab.

Hæld piskefløden i skålen.

Lad maskinen køre, men hold øje med konsistensen.



Sæt piskeriset ned over motorakslen. Det skal sidde i bunden af skålen. Hæld ingredienserne i skålen.



Sæt låget på.
Drej, til det låser.



Tag nedstopper-målebægeret ud, så der piskes luft ind i æggehviderne eller piskefløden, som skummer op og fylder mere.

Se tips og gode råd side 23.

Piskeriset er et patentbeskyttet redskab specialudviklet af Magimix: hviderne stivner lidt efter lidt og bliver mere faste og luftige.

Gælder kun for røremaskinen.

Skålen skal være ren og tør. Tag hættten af, så der piskes luft ind i tilberedningen.



STIFTPISKEDE ÆGGEHVIDER

Hæld æggehviderne i skålen.

Lad maskinen køre i 5-10 min. afhængig af antallet af æggehvider.

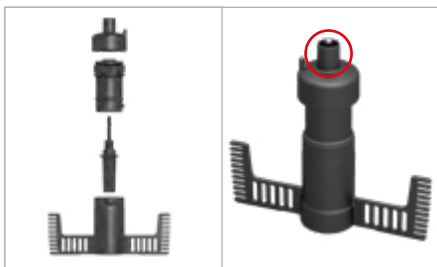


FLØDESKUM

Stil skålen og ingredienserne 1 time i køleskab.

Hæld piskefløden i skålen.

Lad maskinen køre, men hold øje med konsistensen.



Vær omhyggelig med at samle de 4 dele rigtigt. Metalstiften skal gå i hak. Den stikker lidt ud.



Sæt piskeriset ned over motorakslen. Det skal sidde i bunden af skålen. Hæld ingredienserne i skålen.



Sæt låget på. Drej, til det låser.

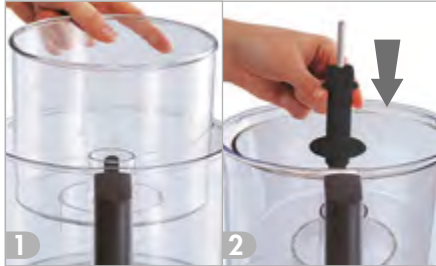


Tag hættten af låget, så der piskes luft ind i æggehviderne eller piskefløden, som skummer op og fylder mere.

Se tips og gode råd side 23.

Piskeriset er et patentbeskyttet redskab specialudviklet af Magimix: hviderne stivner lidt efter lidt og bliver mere faste og luftige.

Det anbefales at bruge rive-snitteindsatserne i mellemskålen.



Sæt mellemskålen ned i den store skål.
Sæt forlængerstykket på motorakslen.



Rive-snitteindsatser:
funktionen er stemplet på indsatsen.
R/G4: 4 mm riveindsats
E/S2: 2 mm snitteindsats



Anbring den valgte rive-snitteindsats
med mærket for funktion og tykkelse
opad.



Skub rive/snitteindsatsen ned over
forlængerstykket.
Drej rundt, til indsatsen går i hak.
Det gøres i to tempi.



**Pas på ikke at sætte indsats, som ikke
kan vendes begge veje*, forkert på.**
Den midterste plastdel skal vende nedad.

O B S .

- Håndter altid rive-snitteindsatserne forsigtigt, skærene er nemlig meget skarpe.
- Stik aldrig genstande eller fingrene ned i tragten. Brug altid nedstopperen, der er beregnet til formålet.
- Fyld ikke mere i skålen end de anbefalede mængder side 4.

* afhængig af model

Der bliver altid lidt frugt og grøntsager (endestykker) siddende på rive-snitteindsatsen. Det er helt normalt og sikrer et optimalt resultat.

A) XL MODELLER



Tragten består af 2 dele:

- 1) **den store tragt:** til store eller runde frugter eller grøntsager.
- 2) **den lille tragt:** til små eller lange frugter eller grøntsager.



Låget har en sikkerhedsindretning: maskinen kan kun starte, hvis den store nedstopper er skubbet ned til maksimummærket.



Stor tragt: læg den hele frugt eller grøntsag i tragten, og snit den.



Lille tragt: læg frugterne eller grøntsagerne ned, så bliver strimlerne længere.

B) IKKE XL MODELLER



Lille tragt: stil lange frugter og grøntsager (gulerødder, porrer o.l.) på højkant, når de skal snittes, og fyld tragten godt op.



Runde frugter og grøntsager (tomater, æbler m.v.) halveres eventuelt.

Se tips og gode råd side 22.

Der bliver altid lidt frugt og grøntsager (endestykker) siddende på rive-snitteindsatsen. Det er helt normalt og sikrer et optimalt resultat.

Tilbehøret i pakningen afhænger af den enkelte model.



CITRUSFRUGTPRESSER:

med nedholderlæg og 2 kegleindsatser til at presse saft uden kerner og med en tilpas mængde frugtkød.



SAFTPRESSER OG SMOOTHIEMix :

til frugt- og grøntsagssaft, cocktails, smoothies, nektar eller coulis.



ÆLTEFORM*: nem og praktisk til brød og kager. I denne form kan dejen æltes, stilles til hævnning og bages direkte i ovnen.



MOS- OG PURÉPRESSER: anvendes til at tilberede 100 % naturlig mos og kompot.



TERNINGSÆT: til at skære frugt og grønt i terninger, men også i stænger eller pommes frites.



KREATIVT TILBEHØR: spændende tilberedninger med 3 indsatser til bølgeform, strimler og julienne.

INDSATSER SOM EKSTRAUDSTYR:



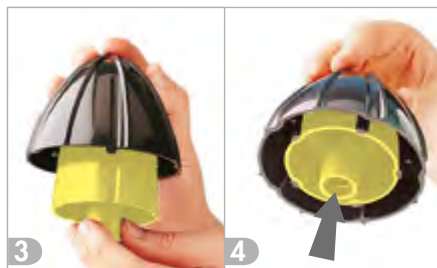
6 mm • 6 mm • Parmesan • Smalle strimler • Brede strimler • Bølgeform • Julienne
riveindsats snitteindsats

*Inkompatibel med røremaskine

ANVENDELSE AF CITRUSFRUGTPRESSER



Tryk citruspresserkurven ned i skålen, og drej, til den låser.



Vælg kegleindsats efter frugternes størrelse. **Den store indsats skal altid trykkes ned over den lille indsats.**



Skub den kegleformede indsats ned over motorakslen. Anbring nedholderlåget modsat låsepunktet, og hængt clipsen fast i bunden af kurven.



Anbring frugten på kegleindsatsen, og tryk den lidt ned.



Vip nedholderlåget ned. Start maskinen, og tryk **forsigtigt** på nedholderlåget, til al saften er presset ud.



Stand maskinen, før nedholderlåget løftes op, for at undgå stænk.

Ved grapefrugt slippes trykket ganske lidt af og til for at få presset mest mulig saft ud.

Se tips og gode råd side 23.



Saftpresser: ideel til faste frugter eller grøntsager

SmoothieMix: ideel til bløde (eller kogte) frugter eller grøntsager



Montering: Sæt flangen lige ned over kurven, og tryk den fast rundt langs kanten, til den sidder fuldstændig vandret (flangens to ender skal flugte).



Skub slyngkurven ned over motorakslen.



Funktion SmoothieMix : Anbring vingen i slyngkurven.



Sæt låget på skålen, og drej, til det låser.



Start maskinen, og tilsæt så frugt- og grøntsagsstykker i mindre portioner ad gangen. Før dem ned med nedstopperen. Stands til sidst maskinen.

Hvis maskinen begynder at ryste, skal den standses, og slyngkurven tømmes. For at få det bedste udbytte trykkes langsomt ned, så frugten (eller grøntsagen) kan arbejde mod raspen. Til sidst skal maskinen køre et par sekunder mere for at presse al saften ud.

Tag miniskålen ud af foodprocessoren.



Funktion terninger: skub forlængerstykket ned over motorakslen, og sæt indsatsen på (E/S10).

Funktion stænger: brug ikke indsatsen.



Sæt låget på skålen, den store nedstopper ned i tragten, og drej låget, til det låser.



Gør grøntsagerne eller frugterne klar, de skal nemt kunne gå ned i tragten. Skær dem om nødvendigt i mindre stykker.



Start foodprocessoren, og læg grøntsagen eller frugten i tragten.

Funktion stænger: maskinen skal ikke startes.



Tryk nedstopperen hårdt ned med begge hænder, til frugten eller grøntsagen er snittet, og stands så foodprocessoren.

O B S .

- Hånder altid rive-snitteindsatserne forsigtigt, skærene er nemlig meget skarpe.
- Stik aldrig genstande eller fingrene ned i tragten. Brug altid nedstopperen, der er beregnet til formålet.



Terningerne og stængernes facon varierer efter de enkelte frugter og grøntsager.

Uregelmæssige snit kan ikke undgås og afhænger af frugternes og grøntsagernes størrelse og form. Før dem lige ned i tragten. De kan sætte sig fast, hvis de placeres på skrå.

Træk altid stikket ud af stikkontakten, inden maskinen rengøres.

Vask altid delene med vand og opvaskemiddel straks efter brug.



PATISSIER: Tag pakningen af. Brug evt. skaften af en ske til forsigtigt at løsne den.



TILBEHØR: brug en flaskerenser til at gøre tilbehøret rent indvendig.

ÆLTEKROG: tag den løse hætte* af, og vask krogen omhyggeligt.



MOTORBLOK: tør den af med en blød, fugtig klud.

For at holde løsdelenes pæne og forlænge deres levetid skal følgende regler overholdes:

- Opvaskemaskine: vælg laveste temperatur (< 40°C), og undgå tørreprogram (som regel > 60°C).
- Håndopvask: lad ikke delene ligge for længe i vand med opvaskemiddel. Undgå skuremidler (skurepulver, skuresvamp, metalsvamp).
- Opvaskemiddel: undersøg, om det er egnet til plast.

Lad ikke delene ligge i blød. Tør dem af efter vask.

Tør rustfrie dele omhyggeligt af for at undgå oxideringsmærker, som dog ikke forringer knivenes, indsatsernes eller skålens kvalitet.

Visse fødevarer som gulerødder misfarver plast: tør af med køkkenrulle og vegetabilsk olie for at dæmpe misfarvningen.

Skyl altid skålen og låget lige efter brug til citrusfrugter (citron, appelsin, grapefrugt ...).

* Stik skaftet af en teske ind i æltekrogen for at løsne hættens. Compact modellen har ingen hætte.



OBS.: håndtér altid indsætter og knive forsigtigt, skærene er nemlig meget skarpe.

Læg aldrig motorblokken i vand.

NEMT

- **AUTO:** motoren tilpasses den igangværende tilberedning.
- **PULSE:** sikrer bedre kontrol med slutresultatet.
Med denne funktion kan der hakkes og blendes præcist.
- Læg bløde fødevarer (kød, fisk, blød ost o.l.) et par minutter i fryseren, inden de skal hakkes, rives eller snittes i foodprocessoren for at få et optimalt resultat.
OBS.: fødevarerne skal være faste, ikke frosne.

PRAKTISK

- For at udnytte foodprocessorens muligheder og forenkle rengøringen: brug først miniskålen, derefter mellemaskålen og til sidst den store skål. Begynd med hårde eller tørre ingredienser, og slut af med flydende tilberedninger.
- Hvis maskinen begynder at ryste: gør gummifødderne rene, og tør dem grundigt, eller tjek at maksimum kapaciteten ikke er overskredet - se side 5.



XL LÅG

- Den lille tragt er særlig velegnet til at:
 - snitte lange frugter og grøntsager (agurk, gulerod, porre).
Stil fødevarerne op i den lille tragt, og fyld den godt op, så bliver frugterne og grøntsagerne ført lige ned.
 - snitte små frugter og grøntsager (jordbær, kiwi, majroe).
Put dem i den lille tragt 1 for 1.
 - rive lange frugter og grøntsager (gulerod, squash) og ost.
Læg dem ned i den lille tragt.
- Den store tragt er særlig velegnet til at:
 - snitte runde frugter og grøntsager (appelsin, ananas, æble, pære, mango, tomat, kartoffel).
Put dem i tragten hele eller skåret i store stykker.
Pas på ikke at fylde maskinen til mere end maksimummærket, ellers starter den ikke.



MINISKÅL

- Miniskålen er velegnet til små portioner: hakke løg, kød eller friske krydderurter, blende dip og røre marinade eller mayonnaise.
- Sørg for, at de friske krydderurter og skålen er helt rene og tørre, inden urterne hakkes. Resultatet bliver bedre, og de holder sig længere.
- Miniskålen kan bruges direkte som beholder, når metalkniven er taget op.
- Fjern helst mellemaskålen for at bruge miniskålen.



MELLEMSKÅL OG INDSATSER

- Mellemaskålen er velegnet til at rive eller snitte grøntsager, frugt eller ost.
Kål: fjern stokken, og rul bladene sammen.
- Visse fødevarer som gulerødder misfarver plast.
Tør af med køkkenrulle og vegetabilsk olie for at dæmpe misfarvningen.



STOR SKÅL

- Skålen må aldrig fyldes mere end 1/3 med væske.
- Ved faste ingredienser må skålen ikke fyldes mere end 2/3.



METALKNIV

- Ved større mængder skæres fødevarer som kød og grøntsager i 2 cm terninger.
- Kød, fisk: til hakning af kød eller fisk anvendes pulsfunktionen, så forarbejdningsgraden kan kontrolleres af og til.
- Grøntsagsmos: læg de kogte fødevarer skåret i store stykker i skålen, og blend dem med metalkniven. Start i pulsdrift, og skift derefter til uafbrudt drift (AUTO), indtil den ønskede konsistens er opnået.



BLENDERMIX

- **Suppe, pandekagedej, cocktail:** brug metalkniven, og hæld alle ingredienserne i skålen. Sæt derefter Blender**M**ix tilbehøret på, og start maskinen.



ÆLTEKROG

- **Lind dej (bolledej, vandbakkelsesdej o.l.):** Magimix foodprocessoren er baseret på dynamisk æltning. Dejen æltes mellem 30 sekunder og 1 minut. Æltningen afhænger af mængder og dejtyper. Følg anvisningerne for den enkelte opskrift.
- **Dej:** lad dejen hæve eller hvile ved stuetemperatur eller et lunt sted. Så hæver den hurtigere. Da mel let flyver væk, kan der ved visse opskrifter blive slynget mel ud af skålen. Hæld derfor alle ingredienserne (salt, mel, smør, æg) i skålen, og tilsæt derefter væske (vand, mælk), inden æltningen startes.
- Dej holder sig glimrende indpakket i husholdningsfilm i fryseren (ca. 2 måneder). Husk at tage dejen ud af fryseren dagen før, den skal bruges.



PISKERIS

- Skålen skal være ren og tør.
- Tag altid nedstopper-målebægeret op eller hættten af låget, så der piskes luft ind i tilberedningen!
- **Stiftpiskede æggehvider:** for at få hviderne til at skumme op og blive fyldige skal æggene have stuetemperatur. Brug miniskålen, hvis der kun skal piskes én æggehvide.
- **Flødeskum:** brug ikke kaffefløde e.l., som ikke kan piskes til skum.
Brug altid meget kold piskefløde.
Stil foodprocessorens skål 10 minutter i fryseren, inden fløden piskes.
Pas på ikke at piske fløden til smør.
Hold derfor øje med konsistensen under tilberedningen.



CITRUSFRUGTPRESSER

- **2 kegleindsatser:** en lille til citroner, en stor til appelsiner og grapefrugter

Her er nogle gyldne regler, som sikrer vellykkede opskrifter:

1. Råvarer af god kvalitet

Vælg friske råvarer af god kvalitet.

Frugter og grøntsager: jo friskere frugterne og grøntsagerne er, jo flere vitaminer indeholder de.

Kig godt efter friskhedstegn: glat skræl, pænt grønne blade, ingen stødpletter o.l.

Kød og fisk: brug altid friske varer.

Mel: følg nøje anvisningerne i opskrifterne med hensyn til, hvilken type mel der skal bruges. Det er meget vigtigt at vælge rigtigt. Vandmængden afhænger af den anvendte type mel. Hvis det er fuldkornsmel, skal der bruges mere vand.

Sukker: foretræk strøsukker eller stødt melis.

Krystalsukker er mere grovkornet. Flormelis eller glasursukker anvendes til at pynte kager med.



Smør: brug altid smør, ikke margarine.



Gær: der findes to typer gær. I vores opskrifter har vi valgt at bruge frisk gær, som fås i supermarkederne. Hvis du bruger tørgær, skal vægten af frisk gær halveres.

Brug altid 35 °C væske til at røre gæren ud. Gærens hæveevne ødelægges, hvis væsken er for varm.

Salt regulerer dejens hævnings og forstærker glutenstrukturen.

Mælk: brug pasteuriseret sødmælk.

Fløde: piskefløde indeholder op til 38 % fedt, kaffefløde op til 13 %, madlavningsfløde 8 eller 18 % og fedtfattig fløde 7,5-9 %. Til alle opskrifter med flødeskum skal der bruges piskefløde. Piskefløde har også mere smag og er den eneste type fløde, der kan piskes til skum.

Æg: i handelen fås æg i forskellige størrelser fra middel til store. De vejer i gennemsnit mellem 55 og 60 g. Brug æg med stuetemperatur til opskrifter med æggehvinder. De skal være helt friske (eller pasteuriserede), hvis de bruges rå til f.eks. mousse. Hvis de skal bruges til bagning (marengs, makroner), bør blommer og hvinder skilles 2-3 dage forinden og opbevares i et tæt lukket beholder. For at få hvinderne til at skumme op skal skålen være ren og helt fri for spor af fedt.

2. Udstyr og redskaber

Det anbefales at have følgende redskaber ved hånden:

Måleinstrumenter: en nøjagtig elektronisk vægt fra 2 g til 2 kg er nødvendig, det samme gælder et stegetermometer. Det skal kunne måle temperaturer op til 200 °C.



Bageforme: det er vigtigt at vælge den rigtige form i det rigtige materiale og af god kvalitet. Til vores opskrifter er der brugt forskellige forme, som specificeres i hvert enkelt tilfælde.

Tilbehør til bagværk: med de mange forskellige størrelser og faconer udstiksforme kan der laves kager i utallige varianter.

Sprøjteposen er uundværlig til at fylde vandbakkelse og sætte marengs, makroner på bagepladen.

Kagerullen skal bruges til at rulle dej ud med.

Til at smøre forme og pensle f.eks. boller med skal der bruges en pensel.



3. Præcision

Til en række opskrifter kræves stor præcision, især bageopskrifter. Det gælder afvejning og måling af ingredienser, ælte-, hæve- og bagetid.

4. Sidste krin i ovnen

Det er vigtigt at kende sin ovn godt for at få vellykkede resultater.

Bagetider og -temperaturer i opskrifterne er vejledende.

De afhænger af ovnen, men også af ingrediensernes udskæring og det fad eller den form, der anvendes. Det anbefales altid at overvåge bagningen og regulere tiden efter behov. Undgå så vidt muligt at åbne ovndøren under bagningen.

FORKLARING TIL OPSKRIFTERNE

Opskriftens sværhedsgrad:  meget let -  let -  mere kompliceret

Mål: tsk.= teske - spsk.= spiseske - 1 kop = 250-300 g

1 impuls = et tryk i 1-2 sekunder på PULSE knappen.



Metalkniv



Blender**mix**



Æltekrog



Piskeris



Miniskål



Citrusfrugtpresser



2 mm riveindsats



4 mm riveindsats



2 mm snitteindsats



4 mm snitteindsats



Mellemskål

- I nogle opskrifter findes en tabel tilpasset antallet af personer og/eller max. kapaciteten af den pågældende maskine. Dvs. at model C3200 som regel har maksimal kapacitet til 4-6 personer.

Antal personer	2-4	4-6	6-8	8 +
Compact 3200	•	•		
Cuisine Système 4200	•	•	•	
Cuisine Système 5200	•	•	•	•
Pâtissier	•	•	•	•

- Opskrifter uden tabel kan tilberedes med alle foodprocessorerne.
I CS4200, 5200 og røremaskinen kan mængderne i opskrifterne som regel øges.

DIP & TILBEHØR

Mayonnaise.....	29
Hvidløgsmayonnaise	29
Ansjosdip	30
Guacamole.....	30
Pesto	31
Tapenade (oliven-kapers)	31

BAGVÆRK

Landbrød.....	33
Flettet briochebrød	34
Grøntsagspizza	35
Olivenbrød med timian.....	36

FORRETTER

Squashsuppe	38
Blomkålssuppe med baconern	38
Blinis med laks	39

HOVEDRETTER

Rösti.....	41
Kulmule eller sej i bagepapirpakker med grøntsagsstrimler.....	42
Ekstotiske frikadellespyd	43

DESSERTER

Lynhurtig is med mango.....	45
Muffins med pære og chokolade	45
Chokolademousse	46
Tiramisu	46
Tærte med karamelliserede æbler.....	47



DIP & TILBEHØR



MAYONNAISE



Tilberedningstid: 5 min

Til 1 skål	250 ml olie
	1 spsk. stærk sennep
	2 spsk. vineddike eller 1 stænk citronsaft (valgfrit)
	1 æggeblomme salt, peber

1. Hæld æggeblommen i miniskålen med 1 spsk. olie og sennep.
2. Start maskinen, og lad den køre i 20 sekunder. Tilsæt så halvdelen af olien gennem tragten, først i en tynd stråle og derefter, når blandingen begynder at stivne, i en tykkere stråle.
3. Smag til med salt og peber. Lad maskinen arbejde videre, og hæld lidt efter lidt resten af olien i gennem åbningen. Tilsæt til sidst vineddike eller citron, hvis det ønskes.

Køkkenchefens tip: Alle ingredienserne skal have stuetemperatur. Hvis der ønskes en mere luftig mayonnaise, bruges hele ægget.

HVIDLØGSMAYONNAISE



Tilberedningstid: 10 min

Til 1 skål	1 skål mayonnaise
	3 fed hvidløg

1. Pil hvidløgsfeddene. Halvér dem, og fjern spiren i midten.
2. Blend i 30 sekunder i miniskålen.
3. Tilbered mayonnaisen oven på det hakkede hvidløg efter opskriften side 29.

Køkkenchefens tip: Serveres som dip til grøntsagsstænger eller som tilbehør til oksekødsfondue.



ANSJOSDIP



Tilberedningstid: 10 min

Til 1 skål	200 g ansjoser i olivenolie
	160 g fuldfed cremefraiche
	2 fed hvidløg
	1 skive hvidt sandwichbrød
	1 tsk. balsamico
	mælk, peber

1. Tør ansjoserne af med køkkenrulle. Udblød sandwichbrødet i mælk. Tryk væsken ud af brødet.
2. Læg ansjoser, brød, hvidløg, hvor spiren er taget ud, i miniskålen med balsamico og peber.
3. Lad maskinen køre i ca. 30 sekunder, til massen er jævn. Tag låget af, og tilsæt cremefraiche. Lad maskinen køre, til blandingen er rørt helt sammen.

Køkkenchefens tip: Lækkert tilbehør til rå grøntsager.

GUACAMOLE



Tilberedningstid: 5 min

Til 1 skål	2 modne avokadoer
	2 spsk. fuldfed cremefraiche
	1 lille løg (eller forårsløg)
	saften af 1 limefrugt
	tabasco®, olivenolie
	salt, peber

1. Skær løget i kvarte, og læg dem i miniskålen. Tryk 3 gange på pulsknappen.
2. Start maskinen. Tilsæt de skrællede avokadoer i store stykker gennem åbningen samt limesaft, cremefraiche, et par dråber Tabasco® og lidt olivenolie.
3. Blend ingredienserne i ca. 1 minut til en jævn mos. Smag til efter behag.

Køkkenchefens tip: Tilsæt til sidst små tomattinger.



PESTO



Tilberedningstid: 10 min

Til 1 skål

50 g pinjekerner
50 g parmesan
100 ml olivenolie

1 fed hvidløg
1 bundt basilikum
havsalt, peber

1. Skyl basilikumbladene, og tør dem. Pil hvidløgsfeddet, flæk det, og fjern spiren i midten.
2. Læg basilikum, pinjekerner og parmesan i miniskålen, og drys med peber og havsalt.
3. Tryk på pulsknappen 10 gange, til ingredienserne er rørt godt sammen.
4. Tilsæt olivenolie i en tynd stråle gennem åbningen, mens maskinen kører.

Køkkenchefens tip: Smager lækkert til pasta.

TAPENADE (OLIVEN-KAPERS)



Tilberedningstid: 5 min

Til 1 skål

250 g udstenede sorte oliven
20 ml olivenolie
1 spsk. kapers
2 tsk. sennep
saften af 1 citron
peber

1. Hæld alle ingredienserne bortset fra olien i miniskålen. Blend dem i ca. 30 sekunder, til massen er jævn.
2. Sæt maskinen i uafbrudt drift i 10-20 sekunder. Hæld olien i lidt efter lidt gennem åbningen, og rør den fuldstændig ud.

Køkkenchefens tips: Fortræffelig på ristet landbrød til en drink.

Hvis der ønskes en kraftigere smag, kan der bruges sorte udstenede oliven à la grecque eller sorte kryddermarinerede oliven.



BAGVÆRK



LANDBRØD



Tilberedningstid: 10 min Hævetid: 3 timer. Bagetid: 30 min

1 lille brød	Brødddej
	250 g hvedemel
	160 ml vand
	5 g bagegær
	5 g salt

1. Rør gæren ud i vand med en gaffel. Lad den hvile i 1 minut.
2. Hæld salt, mel og vandet med den udrørte gær i skålen monteret med æltekrogen.
3. Start maskinen, og lad den køre, til dejen hænger sammen i en klump (æltet ca. 1 minut). Stands maskinen.
4. Drys mel på hænderne, tag dejen op af skålen, ælt den til en klump, og læg den i en skål, der dækkes med husholdningsfilm eller et fugtigt viskestykke. Stil den til hævnning i ca. 2 timer.
5. Tag dejen op af skålen. Tryk den forsigtigt ud med håndfladen på en bordplade drysset med mel **A**. Fold de fire hjørner ind mod midten, og vend dejen om **B**.
6. Tag risten ud af ovnen, og dæk den med bagepapir. Læg dejklumpen på risten med et fugtigt klæde over. Lad den hæve 1 time.
7. Fyld vand i ovnens bradepande, 20 minutter før hævetiden er afsluttet. Forvarm ovnen til 220 °C (termostat 7).
8. Drys brødet med lidt mel, inden det sættes i ovnen. Skær dybe ridser overkors på brødet med en skarp, våd kniv **C**.
9. Sæt brødet i ovnen. Bag det i 30 minutter. Kontrollér, om brødet er bagt.
10. Vend brødet om, og bank på det. Når det er bagt, skal det lyde hult. Lad det køle af på risten.

Ved brug af model CS4200, 5200 og røremaskinen kan mængderne doubles op.

Køkkenchefens tip: Sørg for, at gæren ikke kommer i direkte kontakt med salt.



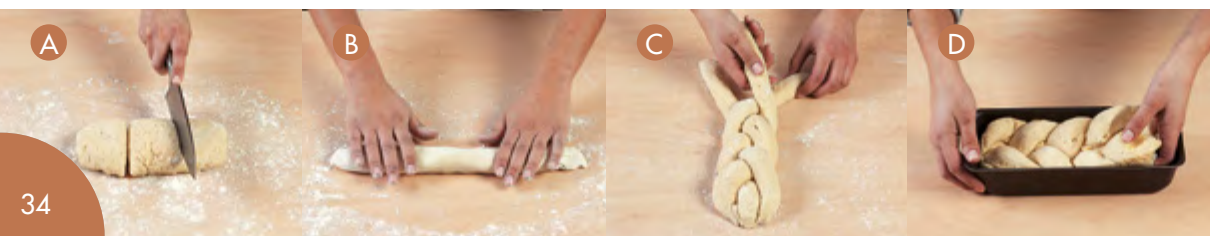
FLETTET BRIOCHEBRØD



Tilberedningstid: 20 min Hævetid: 1 time. Bagetid: 20 min
Bageudstyr: sandkageform

1 brød	250 g hvedemel
	125 ml mælk
	20 g smør
	40 g sukker
	10 g bagegær
	1 sammenpisket æg (til pensling)
	1 knivspids salt

1. Rør gæren ud i mælk med en gaffel. Lad den hvile i 1 minut.
2. Hæld mel, salt, sukker, smør og mælken med den udrørte gær i skålen monteret med æltekrogen.
3. Start maskinen, og lad den ælte i 1 minut. Skrab om nødvendigt dejen ned fra skålens sider med spatelen. Lad maskinen køre nogle sekunder mere.
4. Læg dejen i en skål drysset med lidt mel. Dæk den med husholdningsfilm eller et fugtigt viskestykke. Stil den til hævnings i 30 minutter.
5. Dejen er så klar til at blive formet. Del den i tre lige store stykker **A**. Rul 3 lange brød ud på køkkenbordet **B**, og flet dem sammen **C**. Læg fletningen i en smurt sandkageform drysset med mel **D**.
6. Lad den hæve i ovnen ved 60 °C (termostat 2) i 30 minutter.
7. Tag brødet ud af ovnen. Forvarm ovnen til 180 °C (termostat 6).
8. Pisk ægget sammen. Smør brødet med ægget ved hjælp en pensel, så bliver det flot gyldenbrunt.
9. Sæt formen i ovnen. Bag brødet i 20 minutter. Hvis brødet tager for meget farve for hurtigt, lægges et stykke stanniol over.
10. Lad brødet køle af, inden det slås ud af formen.



GRØNTSAGSPIZZA



Tilberedningstid: 45 min Hævetid: 1 time. Bagetid: 15-20 min

1 stor pizza

Pizzadej
200 g hvedemel
100 ml vand
2 spsk. olie
4 g salt
5 g bagegær
1 tsk. oregano (valgfrit)

Fyld
300 g mozzarella
6 spsk. purerede tomater
1 lille squash
2 tomater
1 løg
frisk basilikum
chilikrydret olie

Tilberedning af pizzadej

1. Rør gæren ud i vand med en gaffel, og lad den hvile i 1 minut.
2. Hæld salt, mel, oregano, olie og vandet med den udrørte gær i skålen monteret med æltekrogen.
3. Start maskinen, og lad den køre, til dejen hænger sammen i en klump (ca. 1 minut). Skub om nødvendigt dejen ned med spatelen.
4. Drys mel på hænderne. Tag dejen op af skålen, og ælt den til en klump. Læg den i en skål, som dækkes med husholdningsfilm eller et fugtigt viskestykke. Stil den til hævnning i ca. 1 time.
5. Når hævetiden er afsluttet, bankes dejen forsigtigt med en knytneve for at trykke luften ud **A**.
6. Forvarm ovnen til 240 °C (termostat 8). Fyld vand i ovnens bradepande.
7. Drys køkkenbordet med mel. Rul dejen ud til én stor pizza, eller del den i to lige store portioner til to mindre pizzaer **B**. Prik hele fladen med en gaffel **C**.

Tilberedning af fyld

1. Skyl grøntsagerne, skræl løget. Snit løget i mellemskålen med 2 mm snitteindsatsen. Tag skiverne op. Snit squash og tomater, strø lidt salt over, og lad dem dryppe af i et dørslag.
2. Svits løgskiverne på panden i lidt olivenolie.
3. Fordel de purerede tomater over dejen. Læg dernæst løg og afdryppet squash og tomat. Fordel mozzarellaskiver øverst. Drys med salt og peber mellem hvert lag.
4. Sæt ovntemperaturen ned på 220 °C (termostat 7). Stil pizzaen i ovnen, og bag den i 15-20 minutter. Kontrollér, om dejen er bagt. Afpas bagetiden efter dejens tykkelse.
5. Tag pizzaen ud af ovnen, strø frisk basilikum over, og stænk med chilikrydret olie.

A



B



C



OLIVENBRØD MED TIMIAN



Tilberedningstid: 15 min Hævetid: 1 1/2 time Bagetid: 15 min

1 olivenbrød

Olivenbrøddej

250 g hvedemel
150 ml vand
30 ml olie
5 g bagegær
5 g salt

Fyld

100 g udstenede sorte oliven
10 ml olie
timian

1. Rør gæren ud i vand med en gaffel, og lad den hvile i 1 minut.
2. Hæld mel, salt, olie og vandet med den udrørte gær i skålen monteret med æltekroge.
3. Start maskinen, og ælt dejen, til den har en blød konsistens (ca. 1 minut).
4. Læg dejen i et oliesmurt fad, og dæk den med husholdningsfilm. Lad den hæve 1 time.
5. Fold forsigtigt dejen to gange **A**, og dæk den med husholdningsfilm eller et fugtigt viskestykke. Lad den hæve 30 minutter.
6. Forvarm i mellemtiden ovnen til 240 °C (termostat 8).
7. Tag forsigtigt dejen op af fadet. Læg den på bagepapir i bradepanden. Pas på ikke at trykke luftboblerne ud.
8. Fordel dejen i bradepanden, og tryk den forsigtigt flad med fingerspidserne **B**.
9. Fyld dejen med oliven og timian, og fold den sammen én gang **C**. Smør den med olie med en pensel.
10. Sæt olivenbrødet i ovnen, og bag det i 15 minutter. Nydes lunt eller koldt.

Køkkenchefens tip: Brødet kan også fyldes med f.eks. tomater, kirsebær eller ost.

A



B



C





FORRETTET

SQUASHSUPPE



ANTAL PERSONER	2	4-6	6-8	8 og flere
FOODPROCESSOR	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
TILBEREDNINGSTID	20 min	20 min	30 min	30 min
KOGETID	15 min	15 min	20 min	20 min
Squash	2	4	5	6
Terning(er) hønsebouillon	½	1	1 ½	2
Vand	400 ml	600 ml	800 ml	1 l
Friske estragonkviste	1	2	2	3
Fløde eller cremefraiche	60 ml	100 ml	150 ml	180 ml
Salt, peber				

1. Skyl squashene, og snit dem i mellemskålen monteret med 4 mm snitteindsats. Hæld dem i kogende vand med hønsebouillon, og kog dem i 20 minutter.
2. Læg de kogte squash i skålen monteret med metalkniv og Blender**Mix**, og blend dem i uafbrudt drift i 1 minut. Tilsæt estragonblade og fløde/cremefraiche gennem tragten. Lad maskinen køre videre.
3. Hæld bouillon gennem tragten lidt efter lidt, til suppen har den ønskede konsistens.
4. Serveres i skåle eller dybe tallerkener, og pyntes med lidt estragonblade. Smages til med salt og peber efter ønske.

BLOMKÅLSSUPPE MED BACONTERN



ANTAL PERSONER	2	4-6	6-8	8 og flere
FOODPROCESSOR	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
TILBEREDNINGSTID	15 min	15 min	20 min	20 min
KOGETID	20 min	20 min	30 min	30 min
Blomkål	½	1	1 ½	2
Fløde eller cremefraiche	100 ml	200 ml	300 ml	400 ml
Muskatnød	½ tsk	½ tsk	1 tsk	1 tsk
Bacontern	50 g	100 g	150 g	200 g
Salt, peber				

1. Skyl blomkålen, og del den i buketter. Hæld vand i en gryde. Tilsæt blomkålsbuketterne, læg låg på, og kog dem i ca. 30 minutter.
2. Steg i mellemtiden baconterne på panden. Blend dem i skålen monteret med metalkniv og Blender**Mix**. Lad maskinen køre, og tilsæt blomkålsbuketterne med lidt kogevand.
3. Tilsæt fløde eller cremefraiche, muskatnød, salt og peber, når blomkålen er blevet til mos.
4. Smages til og serveres varm.

BLINIS MED LAKS



Tilberedningstid: 10 min Hævetid: 1 time Bagetid: 2 min pr. blini
Køkkenudstyr: 9 cm pande

14 blinis

Blinisdej
250 g fint hvedemel
250 ml mælk
25 g fuldfed cremefraiche
25 g smør
7 g frisk bagegær
3 æg
1 knivspids salt

Creme
300 g fuldfed cremefraiche
200 g flødeost (eller Philadelphia®)
1 tsk. salt
2 dildkviste
saften af 1 limefrugt
røget laks i skiver eller lakserogn

Tilberedning af blinisdej

1. Varm mælken op, til den er lunken. Skil æggeblom og -blommer.
2. Rør gæren ud i den lunkne mælk med en gaffel, og lad den hvile i 1 minut.
3. Hæld mel, salt, æggeblommer og mælken med den udrørte gær i skålen monteret med æltekrogen. Lad maskinen køre i ca. 30 sekunder til 1 minut.
4. Tag nedstopperen ud eller hætten af låget, og pisk æggeblommerne stive i skålen monteret med piskeriset i 5 minutter.
5. Vend forsigtigt cremefraiche og derefter æggeblommer i dejen ved hjælp af spatelen.
6. Varm blinisanden op. Smør den med smør. Bag blinisandekagerne i ca. 1 minut på hver side.

Tilberedning af creme

1. Hæld cremefraiche, flødeost, limesaft, salt og dild i miniskålen i den anførte rækkefølge.
2. Lad maskinen køre i 30 sekunder, og stil derefter cremen i køleskab.
3. Smør creme på hver blini, og læg en skive laks eller lakserogn ovenpå lige inden servering.



HOVEDRETTER



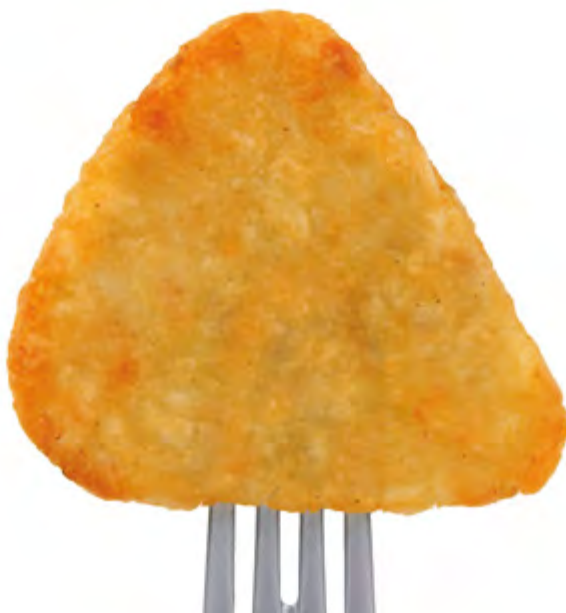
RÖSTI



ANTAL PERSONER	2	4-6	6-8	8 og flere
FOODPROCESSOR	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
TILBEREDNINGSTID	20 min	20 min	25 min	30 min
STEGETID	30 min	30 min	30 min	30 min
Kartofler	600 g	1 kg	1,5 kg	2 kg
Fed hvidløg	2	3	4	5
Smør	25 g	40 g	60 g	80 g
Olie	2 spsk	3 spsk	5 spsk	6 spsk
Persillekviste	4	6	8	12
Salt, peber				

1. Skræl og skyl kartoflerne. Tør dem med køkkenrulle.
2. Pil hvidløgsfeddene, flæk dem, og fjern spiren i midten. Skyl persillen, og ryst vandet af. Læg persille og hvidløg i miniskålen. Tryk 4 gange på pulsknappen.
3. Riv kartoflerne i skålen monteret med 2 mm riveindsats.
4. Hæld revne kartofler, hakket hvidløg-persille, salt og peber i en skål, og bland ingredienserne godt. Lav flere små pandekager eller én stor. Tryk dem flade.
5. Varm olie og smør på en pande. Hæld tilberedningen på panden. Steg kartoffelpandekagerne i 15 minutter ved middel varme.
6. Vend dem, når de er gyldenbrune.
7. Steg kartoffelpandekagerne 15 minutter mere.

Køkkenchefens tip: Velegnet som tilbehør til stegt kylling, T-bonesteak eller oksesteg.



KULMULE ELLER SEJ I BAGEPAPIRPAKKER MED GRØNTSAGSSTRIMLER



ANTAL PERSONER	2	4-6	6-8	8 og flere
FOODPROCESSOR	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
TILBEREDNINGSTID	30 min	30 min	35 min	35 min
BAGETID	25 min	25 min	25 min	25 min
MATERIALER	Stegesnor, bagepapir			
Kulmule- eller sejfileter	2	4	6	8
Squash	1	2	3	4
Gulerødder	2	3	5	6
Majroer	2	3	5	6
Røde peberfrugter	1	2	3	4
Hvidvin	60 ml	100 ml	150 ml	200 ml
Citron	1	1	1	1
Dildkviste	2	4	6	8

Olivenolie, salt, peber

1. Skyl grøntsagerne. Skræl squash, gulerødder og majroer.
2. Riv squash, gulerødder og majroer hver for sig i mellemskålen monteret med julienneindsats eller 4 mm riveindsats. Læg grøntsagerne vandret i tragten.
3. Skift riveindsatsen ud med 2 mm snitteindsatsen, og snit peberfrugter og citron. Læg citronskiverne til side.
4. Svits grøntsagerne på panden i lidt olie i 5 minutter, og drys med salt og peber.
5. Læg grøntsagerne på bagepapiret og fisken øverst. Stænk med hvidvin. Læg dild og 1 skive citron ovenpå.
6. Drys med salt og peber.
7. Luk bagepapiret til en pose, og bind den sammen med stegesnor.
8. Bag dem i ovnen ved 180 °C (termostat 6) i 20-25 min. Afpas bagetiden efter fileternes og grøntsagernes tykkelse.
9. Åbn poserne lige inden servering.

Køkkenchefens tip: Der kan f.eks. også bruges laks eller aborre.

EKSOTISKE FRIKADELLESPYD



ANTAL PERSONER	2	4-6	6-8	8 og flere
FOODPROCESSOR	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
TILBEREDNINGSTID	20 min	20 min	20 min	20 min
STEGETID	10 min	10 min	10 min	10 min
Oksekød (magert)	250 g	500 g	700 g	1 kg
Løg	½	½	1	1
Frisk koriander, kviste	1	1	3	3
Frisk mynte, kviste	1	1	3	3
Spidskommen	1 stk	1 tsk	2 tsk	2 tsk
Paprika	1 ssk	1 tsk	2 tsk	2 tsk
Ras el hanout (marokansk krydderiblanding)	1 tsk	1 tsk	2 tsk	2 tsk
Olivenolie	1 tsk	2 tsk	3 tsk	4 tsk

Salt, peber

1. Læg mynte- og korianderblade i skålen monteret med metalkniven. Lad maskinen køre nogle sekunder.
2. Pil løget, skær det i mindre stykker, hæld dem i skålen, og tryk 5 gange på pulsknappen.
3. Skær kødet i store stykker, og hæld dem i skålen. Lad maskinen køre i 20 sekunder. Kødet skal hakkes uden at blive til mos. Tilsæt olivenolie, løg, krydderurter, krydderier, salt og peber, og tryk 2 gange på pulsknappen.
4. Form farsen til små frikadeller, og sæt dem på spyd (ca. 4 frikadeller). Grill dem i oven i grillposition eller på en havegrill, eller steg dem på en stor pande med slip let-belægning.
5. Grill/steg dem i ca. 10 minutter. Kontrollér, om farsen er gennemstegt.

Køkkenchefens tip: Serveres med kogte kartofler, kartoffelmos eller bulgur.



DESSERTER



LYNHURTIG IS MED MANGO



Tilberedningstid: 5 min

Til 4 personer

- 300 g dybfrosne mangofrugt i skiver
- 1 bæger cremet yoghurt
- 1 skive honningkagebrød

1. Lad mangofrugten tø lidt op, så skiverne kan halveres (i bredden).
2. Læg honningkagebrødet i skålen monteret med metalkniven, og blend det i 30 sekunder.
3. Tilsæt yoghurt og frugt. Blend i 30 sekunder. Skub massen ned med spatelen. Blend igen i 30 sekunder.
4. Nydes straks.

Køkkenchefens tips: Desserten bliver ekstra lækker, hvis der i stedet for yoghurt tilsættes 2 kugler vaniljeis.

Og som en variant kan der f.eks. bruges dybfrosne hindbær, ferskner, melonstykker osv.

MUFFINS MED PÆRE OG CHOKOLADE



Tilberedningstid: 10 min Bagetid: 20-25 min Bageudstyr: muffinsforme

10-12 muffins

- | | |
|------------------------|-----------------|
| 100 g chokoladestykker | 1 bæger yoghurt |
| 4 halve pærer på dåse | 1 bæger olie |
| 3 æg | 3 bægre mel |
| 1 brev bagepulver | 2 bægre sukker |

1. Forvarm ovnen til 180 °C (termostat 6).
2. Hæld æg, yoghurt, olie og sukker i skålen monteret med metalkniven, og blend i 20 sekunder.
3. Tilsæt mel og bagepulver. Blend i 20 sekunder. Skub om nødvendigt dejen ned med spatelen.
4. Tilsæt de halve pærer (skåret i store stykker) og chokoladestykkerne. Tryk 2 gange på pulsknappen.
5. Smør de små portionsforme med smør, og strø mel over.
6. Fyld formene ca. $\frac{3}{4}$ med dej.
7. Bag dem i 20-25 minutter.

CHOKOLADEMOUSSE



Tilberedningstid: 20 min Bagetid: 5 min Afkøling: 3 timer

Til 4 personer

200 g chokolade
50 g sukker
5 æg

1. Skil æggehvider og -blommer.
2. Hæld æggehviderne i skålen monteret med piskeriset. Tag nedstopperen ud eller hætten af låget, og pisk æggehviderne i ca. 5 minutter. Tilsæt sukker lidt efter lidt gennem åbningen, når hviderne er pisket stive. Hæld æggehviderne over i en anden skål.
3. Smelt chokoladen i vandbad, og lad den stå over svag varme.
4. Rør æggeblommer og smeltet chokolade sammen med spatelen.
5. Vend forsigtigt æggehviderne i med spatelen.
6. Hæld moussen i portionsglas.
7. Stilles mindst 3 timer i køleskab.

TIRAMISU



Tilberedningstid: 30 min Afkøling: 6 timer à 24 timer

Til 6-8 personer

400 g de mascarpone	4 spsk. bitter kakao
60 g sukker	3 spsk. amaretto
200 ml kold kaffe	5 æg
30 ladyfingers	

1. Tag mascarponen ud af køleskabet 1 time før.
2. Skil æggehvider og -blommer.
3. Rør æggeblommerne hvide med sukker i skålen monteret med piskeriset. Tilsæt amaretto og mascarpone. Lad maskinen køre videre i 2 minutter. Hæld tilberedningen over i en anden skål.
4. Vask og tør maskinens skål, så den er helt ren og tør.
5. Tag nedstopperen ud eller hætten af låget, og pisk æggehviderne stive i skålen monteret med piskeriset i 5 minutter.
6. Vend forsigtigt æggehviderne i tilberedningen med spatelen.
7. Dyp hurtigt halvdelen af ladyfingers i kaffen. Læg dem i formen, og dæk dem med halvdelen af cremen. Drys med kakao gennem en sigte. Læg et nyt lag ladyfingers dypet i kaffe og derefter et lag creme.
8. Drys med bitter kakao. Stilles i køleskab i mindst 6 timer.

Køkkenchefens tips: I stedet for kakao kan der bruges chokolade, som rives med indsatsen til parmesan.

TÆRTE MED KARAMELLISEREDE ÆBLER



Tilberedningstid: 10 min Afkøling: 1 time Bagetid: 50 min.
Bageudstyr: rund tærteform Ø 28-30 cm

Til 6-8 personer

Tærtedej

250 g fint hvedemel
125 g smør
80 ml koldt vand
1 knivspids salt

Tærtefyld

1 kg æbler
45 g smør
½ citron
2 æg
4 spsk. sukker
2 spsk. fuldfed cremefraiche
1 spsk. calvados
1 tsk. kanel
1 tsk. vanilleekstrakt

Tilberedning af tærtedej

1. Hæld mel, salt og smør skåret i terninger samt vand i skålen monteret med æltekrogen.
2. Start maskinen, og lad den køre i 20 sekunder.
3. Lad den køre videre, indtil dejen hænger sammen i en klump. Skub om nødvendigt ned med spatelen. Stands maskinen, når dejen hænger sammen i en klump.
4. Pak dejen ind i husholdningsfilm, tryk den flad, og sæt den i køleskab 1 time.
5. Forvarm ovnen til 180 °C (termostat 6). Smør formen med smør, og strø mel over. Rul dejen ud **A**, og læg den i formen **B**. Prik dejen med en gaffel **C**.
6. Læg bagepapir oven på dejen og derefter keramiske bagekugler eller tørrede bønner (eller ris) **D** for at forhindre dejen i at bule op.
7. Bag tærtebunden i 20 minutter.

Tilberedning af tærtefyld

1. Skyl æblerne, og snit dem i mellem-skålen monteret med 4 mm snitteindsats. Tøm skålen ind imellem, hvis den er fuld. Pres saften af en halv citron ud over de snittede æbler.
2. Svits æblerne i smør. Strø lidt sukker ovenpå. Brun dem ved middel varme i 5-7 minutter, mens de vendes af og til. Tag æblerne af blusset, og lad dem køle af.
3. Hæld æg, sukker, cremefraiche, calvados, vanilleekstrakt og kanel i skålen monteret med metalkniven. Lad maskinen køre, indtil æggemassen er jævn og fyldig.
4. Læg de snittede æbler på den forbagte tærtebund, og hæld æggemassen over.
5. Bag tærten i 30 minutter ved 180 °C (termostat 6). Lad tærten køle af.

Køkkenchefens tip: Tærten smager særlig lækkert med cremefraiche eller en kugle vanilleis.





Bruken av et elektrisk apparat krever at du tar noen enkle forholdsregler, blandt annet følgende:

- Les nøye gjennom alle forskriftene.
- Legg aldri apparatet ned i vann eller annen væske for å unngå fare for elektrisk støt.
- Dette apparatet kan brukes av personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller psykiske evner, eller som ikke har erfaring eller kunnskap, forutsatt at de holdes under forsvarlig tilsyn eller er blitt instruert i sikker bruk av apparatet og har forstått farene som kan oppstå ved bruk.
- Kun for bruk av sitruspresse: dette apparatet kan brukes av barn på minst 8 år, forutsatt at de holdes under oppsyn eller er blitt instruert i sikker bruk av apparatet og har forstått farene det innebærer.
- Oppbevar apparatet og kabelen unna barn under 8 år. Apparatet skal ikke brukes av barn. Oppbevar apparatet og kabelen utenfor barns rekkevidde. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn, med mindre de er minst 8 år gamle og er under oppsyn av en voksen.
- Dersom kabelen er skadet skal den skiftes ut av fabrikanten, ettersalgstjenesten eller en person med tilsvarende kvalifikasjon for å unngå all fare.
- Kople alltid apparatet fra strømmen dersom det skal stå uten oppsyn og før montering, demontering eller rengjøring.
- Før apparatet koples til strømmen, skal det sjekkes at spenningen som står på apparatet stemmer med strømnettets spenning.
- Modeller i krom skal alltid koples til en jordet stikkontakt, med den opprinnelige kabelen.
- La ikke ledningen henge ned fra bordet eller benken og påse at den ikke kommer i kontakt med varme flater.
- Stikk aldri hendene eller et kjøkkenutstyr ned i påfyllingstrakten når skivene, kniven eller saftsentrifugen går, for å unngå fare for alvorlige kroppsskader og for ikke å skade apparatet.
- Bruken av slikkepott er tillatt, men bare når apparatet ikke er i gang.
- Ikke legg beholderne i mikrobølgeovn.
- Hånder alltid skivene og knivene forsiktig, da de er meget skarpe og skjerpet.
- For å unngå enhver fare for skader, skal aldri knivene eller skivene installeres på spindelen før beholderen er satt riktig på plass.
- Bladet er meget skarpt – bruk aldri kutteskiven hvis monteringen ikke er fullstendig utført.
- Bruk ikke apparatet dersom sikten (sentrifugekurven) er skadet.
- Apparatet er utstyrt med en termisk sikring som stopper motoren automatisk dersom det er brukt for lenge eller er overbelastet. Sett i så fall apparatet i stilling Av og vent til det blir helt kaldt igjen før du starter det på nytt.
- Apparatet skal brukes under tilsyn, selv om det kan gå uten at bryteren holdes inne.



- Påse at lokket er låst og ligger flatt før du starter apparatet.
- Forsøk aldri å hindre sikkerhetsinnretningene til å virke.
- Trykk på STOP-knappen og vent til de bevegelige delene har stanset helt før du dreier på lokket.
- Bruk ikke apparatet utendørs.
- Apparatet er kun beregnet til husholdningsbruk.
- Bruk av apparatet i følgende tilfeller er ikke dekket av garantien: i kjøkkenavdelinger beregnet til personalet i forretninger, kontorer og andre yrkesmessige miljøer, på gårder, eller av kunder på hoteller, moteller og andre overnattingssteder eller rom til leie.

TA VARE PÅ DISSE SIKKERHETSFORSKRIFTENE KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUK

MILJØVERN



Dette symbolet betyr at produktet ikke skal deponeres sammen med husholdningsavfall. Det skal bringes til et innsamlingssted for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr. For å vite hvor innsamlingsstedene befinner seg, kan du kontakte kommunen din eller avfallsplassen



(1) For optimal stabilitet, plasser ledningen riktig i innsnittene som er beregnet til den.

Beholdere og tilbehør

Pâtissier-beholder og tilbehør



Doseringspåskyver



Dobbel påskyver



XL lokk



Minibeholder



Mellomstor beholder



Gjennomsiktig beholder



Mini Metalkniv



Snitteinnsats / Riveinnsats



forlengelsesstykke



Metallkniv



BlenderMix



Hette

Lokk



Tetningsring



Eltekniv



Eggehvitevisp

Motorspindel



Oppbevaringsrom



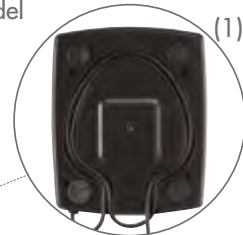
Slikkepott



Slikkepott



Motorenhet



(1)

(1) For optimal stabilitet, plasser ledningen riktig i innsnittene som er beregnet til den.



STOP : apparatets stoppeknapp.

AUTO : knapp for kontinuerlig bruk. Gir jevnere konsistens. Brukes til å hakke, mikse og blande fint, og til å elte, vispe eggehviter, kutte og raspe.

PULSE : tast til periodisk bruk. Apparatet stopper automatisk når du slipper tasten. Brukes til å hakke, blande grovt eller kontrollere nøyaktig starten og slutten av tilberedningen.

Til visse retter (puréer, supper m.m.), bør du begynne å mikse i Pulse, og så arbeide i kontinuerlig modus (AUTO).

Blandingen blir da jevnere.

1 puls = 1 trykk på 1-2 sekunder på PULSE-tasten.



Lås aldri opp lokket før du har trykket på STOP-tasten.

Apparatet er utstyrt med en termisk sikring som stopper motoren automatisk ved overbelastning eller hvis apparatet er brukt for lenge.

Trykk på « STOP »-tasten og vent til apparatet er blitt helt kaldt igjen før du starter det på nytt.

MAKS. ARBEIDSKAPASITETER

	C 3200	CS 4200	CS 5200	Pâtissier
Brioche	0,5 kg	0,8 kg	1 kg	1,3 kg
Brøddeig	0,6 kg	1 kg	1,2 kg	1,6 kg
Mørdeig	1 kg	1,2 kg	1,5 kg	1,8 kg
Jevnet suppe	1 l	1,3 l	1,8 l	1,8 l
Hakket kjøtt	0,75 kg	1 kg	1,4 kg	1,4 kg
Gulrøtter	0,8 kg	1 kg	1,4 kg	1,4 kg
Vispet eggehvite	2 à 5	3 à 6	3 à 8	3 à 12



Total vekt, mengder beregnet for hovedbeholderen.

Før første bruk, skal alle delene (unntatt motorenheten) vaskes omhyggelig.



Plasser beholderen på motorenheten. Dreier den mot høyre for å låse den på plass.



Skyv den mellomstore beholderen på motorspindelen, inne i den store beholderen.



Plasser minibeholderen på motorspindelen.



Sett minibeholderens kniv på motorspindelen.



Sett lokket på beholderen. Lås det fast.

ADVARSEL

- Trippel sikkerhet: apparatet kan kun fungere hvis beholderen og lokket er låst riktig. Og hvis den doble påskyveren når maks. nivå (se s. 61).
- Når apparatet ikke er i bruk, skal lokket være i ulåst stilling.

Pâtissier-beholderen monteres på samme måte som den gjennomsiktige beholderen.

DEMONTERING AV GJENNOMSIKTIGE BEHOLDERE



1 Lås opp beholderens lokk.
Ta det opp.



3 Ta kniven opp av minibeholderen.



4 Ta ut minibeholderen.



5 Ta den mellomstore beholderen opp ved å holde i kantene.



6 Dreier beholderen mot venstre for å frigjøre den. Du kan nå ta opp beholderen.

ADVARSEL

- Hånder alltid skivene og metallknivene forsiktig, da de er meget skarpe.
- Lås aldri opp lokket før du har trykket på STOP-tasten. Hvis beholderen ikke frigjøres, skal du sjekke at lokket er korrekt låst opp.

Pâtissier-beholderen demonteres på samme måte som den gjennomsiktige beholderen.



MINIBEHOLDER : utstyrt med metallkniv. Brukes til å mikse, hakke, blande, jevne... små mengder.



MELLOMSTOR BEHOLDER*: praktisk og lett å gjøre ren. Spesielt beregnet til å brukes med skivene.



METALLKNIV: brukes i den store beholderen til å hakke, blande, jevne, kjøre til pulver...

BlenderMix* brukes til å mikse og blande supper eller andre væsker og gi ekstra fylde.



ELTEKNIV: brukes i beholderen til å elte gjærdeig og deig uten gjær.



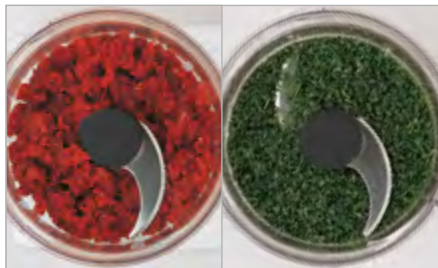
SKIVER: brukes i den mellomstore beholderen til å kutte og raspe frukter, grønnsaker og ost i forskjellige tykkelser (2 mm og 4 mm)*



VISP : brukes i beholderen til å vispe eggehviter og piske kremfløte, lage marengs, mousse, soufflé...

*alt etter modell

METALLKNIV



HAKKER kjøtt, fisk, urter i PULSE-modus eller i kontinuerlig modus (AUTO).



JEVNER sauser, knuser is, kverner sjokolade og sukker til pulver... i kontinuerlig modus (AUTO).



1 Plasser metallkniven på motorspindelen. Den skal sitte i bunnen av beholderen.



2 Plasser ingrediensene i beholderen. Legg lokket på og lås det fast.

BlenderMix (alt etter modell)



MIKSER OG BLANDER supper, milkshake, kakedeig, pannekakedeig...

La apparatet gå kontinuerlig i 1-4 min.



1 Plasser metallkniven på motorspindelen. Ha i ingrediensene.
2 Legg BlenderMix i beholderen. Lås lokket fast.



BlenderMix-tilbehøret brukes alltid sammen med metallkniven.

Metallkniven er meget skarp. Ta den alltid ved å holde i midtpartiet. Hold i den øverste delen av kniven eller ta den ut av beholderen før du heller blandingen.

Dette gjelder ikke for modellen Pâtissier



ELTER gjærdeig: brød, brioche...

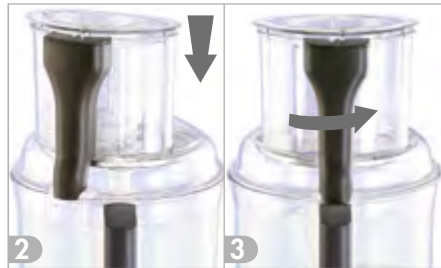


ELTER deiger uten hevemiddel: mørdeig, tertedeig...

Deigen eltes raskt, som regel på under 1 min, men det avhenger av mengden.
For å unngå melsøl: ha alle ingrediensene i beholderen.



1 Plasser eltekniven på motorspindelen. Den skal sitte i bunnen av beholderen.



2 **3** Ha i alle ingrediensene. Sett lokket på. Lås det fast.



4 Trykk på AUTO. Stopp straks deigen har samlet seg i en kule og blandingen er eltet.



5 Eltekniven kan også brukes til å blande sjokoladechips eller druer uten å mikse dem... Gi 2 - 3 trykk.

Ikke overskrid mengdene som anbefales på s. 51.
Les de gode rådene på s. 69.
Bruk slikkepotten for å få melet ned fra kantene.

Dette gjelder kun for Pâtissier-modellen



ELTER gjærdeig: brød, brioche...



ELTER deig uten hevemiddel: mørdeig, tertedeig...

Deigen eltes raskt, som regel på under 1 min, men det avhenger av mengden. For å unngå melsøl: ha alle ingrediensene i beholderen.



1
Plasser eltekniven på motorspindelen. Den skal sitte i bunnen av beholderen.



2 3
Ha i alle ingrediensene. Sett lokket på. Lås det fast.



4
Trykk på AUTO. Stopp straks deigen har samlet seg i en kule og blandingen er eltet.

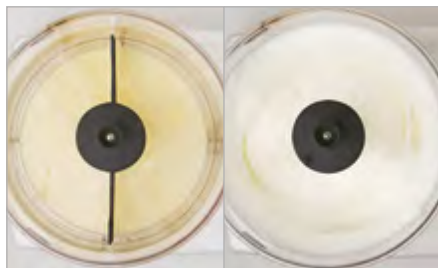


5
Ingrediensene kan tilsettes gjennom åpningen i lokket ved hjelp av en mugge med tut eller ved å åpne lokket.

Ikke overskrid mengdene som anbefales på s. 51.
Les de gode rådene på s. 69.
Bruk slikkepotten for å få melet ned fra kantene.

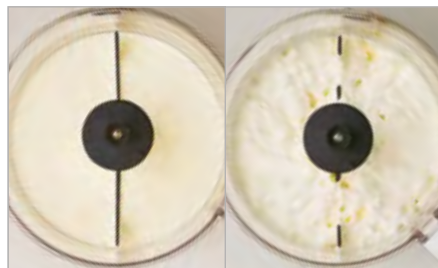
Dette gjelder ikke for Pâtissier-modellen

Beholderen din skal være ren og tørr. For at blandingen skal være luftigere, ta ut påskyveren.



STIVPISKER eggehviter.

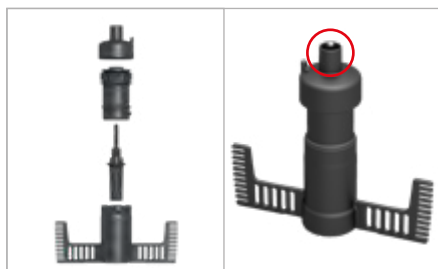
Ha eggehvite opp i beholderen.
La maskinen gå kontinuerlig i 5-8 minutter, alt etter antallet eggehviter.



VISPER fløte

Legg beholderen og ingrediensene kjølig i 1 time. Ha kremfløten i beholderen.

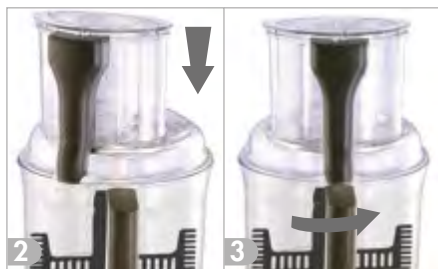
La maskinen gå, og kontrollér konsistensen



Pass på at du setter sammen de 4 delene riktig. Sjekk at metallspindelen sitter godt i. Den stikker såvidt ut.



Plasser eggehvitevispen på motorspindelen. Den skal sitte i bunnen av beholderen. Ha i ingrediensene.



Sett lokket på.
Lås det fast.



Ta doseringspåskyveren ut av påfyllingstrakten.

For å få luft i eggehvite eller fløten og øke volumet.

Les de gode rådene på s. 69.

Vispen er et patentert, eksklusivt verktøy utviklet av Magimix:

Eggehvite blir gradvis stivere og resultatet blir fastere og luftigere.

EGGEHVITEVISP (PÂTISSIER-BEHOLDER)

Dette gjelder kun for Pâtissier-modellen.

Beholderen din skal være ren og tørr. For at blandingen skal være luftigere, ta bort hetten.



STIVPISKER eggehviter

Ha eggehviten i beholderen.

La maskinen gå kontinuerlig 5-10 minutter, alt etter hvor mange eggehviter det er.

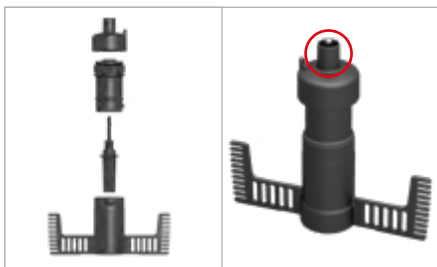


VISPER fløte

Legg beholderen og ingrediensene kjølig i 1 time.

Ha kremfløten i beholderen.

La maskinen gå og kontrollér konsistensen.



Pass på at de 4 delene er satt godt sammen. Sjekk at metallspindelen sitter godt på plass. Den stikker såvidt frem.



Plasser eggehvitevispen på motorspindelen. Den skal sitte i bunnen av beholderen. Ha i ingrediensene.



Sett lokket på.
Lås det fast.



Ta hetten opp av lokket for å få luft inn i eggehviten eller fløten og øke volumet.

Les de gode rådene på s. 69.

Vispen er et patentert, eksklusivt verktøy utviklet av Magimix:

Eggehviten blir gradvis stivere og resultatet blir fastere og luftigere.

Vi anbefaler å bruke skivene i den mellomstore beholderen.



Sett den mellomstore beholderen inn i den store beholderen.
Plasser forlengelsesstykket på motorspindelen.



Raspe-/kutteskive:
Skivens funksjon er gravert inn på skiven
R/G4: raspeskive 4 mm,
E/S2: kutteskive 2 mm



Legg den utvalgte skiven slik at indikasjonene om funksjon og tykkelse står på oversiden.



Stikk skiven inn på forlengelsesstykket.
Drei den til den sitter ordentlig på plass.
Den plasseres i 2 etapper.



Ikke-vendbare skiver* skal ikke plasseres feil.
Den midterste plastdelen skal peke ned.

*alt etter modell

Det vil alltid sitte igjen en liten mengde frukt- og grønnsaksrester på skivene. Dette er normalt for en optimal kutte kvalitet.

ADVARSEL

- Hånder alltid skivene forsiktig, da bladene er meget skarpe.
- Stikk aldri en gjenstand eller fingrene ned i påfyllingstrakten. Bruk alltid påskyveren som er beregnet til dette.
- Ikke overskrid mengdene som anbefales på s. 51.

A) XL-MODELLER



Påfyllingstrakten består av 2 deler:

- 1) **den store påfyllingstrakten:** til store eller runde frukter og grønnsaker.
- 2) **den lille påfyllingstrakten:** til små eller lange frukter og grønnsaker.



Lokket har en innebygget sikkerhet:

Apparatet kan bare fungere hvis den store påskyveren kommer ned til indikatoren for maks. nivå.



Stor påfyllingstrakt: for å kutte, plasser frukten eller grønnsaken hel.



Liten påfyllingstrakt: for å raspe, legg grønnsakene eller frukten i liggende stilling slik at de rasper i lengre strimler.

B) IKKE XL-MODELLER



Liten påfyllingstrakt: for å snitte, plasser lange frukter og grønnsaker (gulrøtter, purrer ...) oppreist slik at de fyller påfyllingstrakten godt.



Runde frukter og grønnsaker (tomater, epler...) kan kuttes i 2 om nødvendig.

Les de gode rådene på s. 68.

Det vil alltid sitte igjen en liten mengde frukt- og grønnsaksrester på skivene. Dette er normalt for en optimal kuttekkvalitet.

Tilbehørene som ligger i emballasjen varierer alt etter modellene.



SITRUSPRESSE: med dekkende arm og 2 kjepler: gjør det mulig å presse steinfri saft, med akkurat passe mengde fruktkjøtt.



SAFTSETRIFUGE OG SMOOTHIEMix: brukes til å lage saft, cocktail, smoothie, nektar eller coulis.



FORM TIL GJÆRDEIG*: ideell til baking av brød, brioche og kaker. Med dette tilbehøret kan deigen eltes, heves og stekes direkte i ovnen.



PURÉPRESSE: brukes til å lage 100% naturlig puré og kompott.



TERNINGSETT: terninger av frukter og grønnsaker, men også stenger eller pommes frites.

TILLEGGSSKIVER:



KREATIV MATLAGING: original kutting med 3 skiver: bølget, tagliatelle og finskårne strimler.



Raspeskive
6



Kutteskive
6



Parmesan



Tynne
tagliateller



Store
tagliateller



Bølget

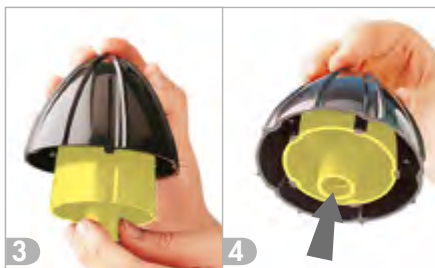


Finskårne
strimler

*Ukompatibel med Pâtissier-beholderen



Sett sitruspressens kurv på beholderen og drei den til den låses fast.



Velg kjeglen alt etter sitrusfruktens størrelse. **Den store kjeglen skal alltid klipses på den lille kjeglen.**



Plasser kjeglen på motorspindelen. Still den dekkende armen på motsatt side i forhold til låsepunktet og klips klaffen på plass i bunnen av kurven.



Legg frukten på kjeglen samtidig som du trykker lett på den.



Trykk ned armen. Start apparatet, og trykk **forsiktig** på armen til all saften er presset ut.



Stopp til slutt apparatet, før du løfter armen. Da blir det ikke noe sprut.

Når du presser grapefrukt, skal du slippe trykket litt av og til. Saften presses da bedre ut.

Les de gode rådene på s. 69.



Saftsentrifuge: ideell til faste frukter og grønnsaker

SmoothieMix : ideell til bløte (eller kokte) frukter og grønnsaker



Montering: still kragen flatt på kurven og trykk hele veien rundt til den er helt vannrett (de 2 krageendene skal ligge mot hverandre).



3
Plasser saftsentrifugekurven på motorspindelen.



4 5
SmoothieMix funksjon: sett presseverktøyet inn i sentrifugekurven.



6 7
Legg lokket på beholderen og dreii den til den låses fast.



Start apparatet og ha i små mengder frukt- og grønnsaksbiter. Hjelp dem ned ved hjelp av påskyveren. Stopp så apparatet.

Hvis apparatet begynner å vibrere, stopp det og tøm saftsentrifugekurven. For en optimal ytelse, skal du trykke forsiktig for å la frukten (eller grønnsaken) arbeide på raspeskiven. Mot slutten av prosessen, kan du la apparatet gå enda noen sekunder så all saften presses ut.

Ta minibeholderen ut av kjøkkenmaskinen.



Terningsfunksjon: stikk forlengelsesstykket på spindelen og sett skiven (E/S10) på plass.

Stav-funksjon: ikke sett på skiven.



Legg lokket på beholderen, og deretter den store påskyveren i påfyllingstrakten, og drei lokket til det låses fast.



Skrell frukten eller grønnsakene, de skal kunne plasseres lett i påfyllingstrakten. Kutt dem om nødvendig.



Start kjøkkenmaskinen og legg frukten eller grønnsaken i påfyllingstrakten.

Stav-funksjon: det er unnecessary å starte kjøkkenmaskinen.



Legg begge hendene på påskyveren og trykk godt hele siden for å kjøre ned frukten eller grønnsaken, og stopp maskinen.

ADVARSEL

- Hånder alltid skivene og knivene forsiktig, da bladene er meget skarpe.
- Stikk aldri en gjenstand eller fingrene ned i påfyllingstrakten. Bruk alltid påskyveren som er beregnet til dette.



Formen på terningene og stavene varierer alt etter fruktene og grønnsakene. Kuttingen vil nødvendigvis variere alt etter størrelsen og formen på frukten og grønnsakene. Påse at de plasseres i rett stilling i påfyllingstrakten. De kan låse seg fast hvis de stilles skjevt.

Apparatet skal alltid koples fra strømmen før rengjøring.
Rengjør det alltid like etter bruk (med vann og oppvaskmiddel).



PATISSIER: ta bort tetningsringen. Bruk om nødvendig skaftet på en skje for å få det forsiktig opp.



TILBEHØR: bruk en tynn kost til å gjøre ren tilbehørenes underdel.

ELTEKNIV: ta bort den avtagbare hetten* for grundig rengjøring.



MOTORENHET: tørk den ren med en myk, fuktig klut.

For å bevare de bevegelige delenes utseende og øke deres levetid, bør følgende regler overholdes:

- Oppvaskmaskin: velg laveste temperatur (<40°C) og unngå tørkesyklus (som regel > 60°C).
- Håndvask: la helst ikke delene ligge for lenge i sepevann. Unngå slipemidler (metallsvamper f. eks.).
- Vaskemidler: sjekk på bruksanvisningen om de egner seg til plast.

La ikke delene ligge i vann. Tørk dem etter at de er rengjort.

Sørg for å tørke delene i rustfri stål godt så du unngår oksideringsmerker.

De har ingen innvirkning på kvaliteten til knivene, skivene, beholderen o.l.

Visse matvarer som gulrøtter farger plasten: bruk et papirhåndkle med litt vegetabilsk olje på for å dempe denne fargingen.

Vennligst skyll beholderen og hetten straks etter at du har brukt sitrusfrukter (sitroner, appelsiner, grapefrukt ...)

* Stikk skaftet på en skje inn i eltekniven så det blir lettere å ta ut hetten. Compact-modellen har ingen hette.



OBS! Hånder alltid kniver og skiver forsiktig, da bladene er meget skarpe.

Legg aldri motorenheten i vann.

ENKELT

- **AUTO-tast:** motorens styrke tilpasses den pågående tilberedningen.
- **PULSE-tast:** til optimal kontroll av sluttresultatet.
Med denne funksjonen kan du hakke og mikse nøyaktig.
- For å oppnå et optimalt resultat når du hakker, rasper eller kutter bløte matvarer (kjøtt, fisk, myk ost o.l.), legg dem i dypfryseren noen minutter før du kjører dem i kjøkkenmaskinen. OBS! Matvarene skal være faste, men ikke dypfrysede.

PRAKTISK

- For å optimere bruken av kjøkkenmaskinen og minske rengjøringsoppgavene, arbeid først i minibeholderen, deretter i den mellomstore beholderen og til sist i den store.
Begynn med å kjøre harde eller tørre ingredienser, før flytende ingredienser.
- Hvis apparatet begynner å vibrere, rengjør underdelene og tørk dem omhyggelig eller sjekk de maksimale kapasitetene på s 7.



XL-LOKK

- Innføring av ingrediensene via den lille påfyllingstrakten er ideell til:
 - å kutte lange frukter og grønnsaker (slangeagurk, gulrot, purre, o.l.).
Plasser ingrediensene i den lille påfyllingstrakten og fyll denne maksimalt. Da vil fruktene og grønnsakene forbli rette.
 - å kutte små frukter og grønnsaker (jordbær, kiwi, nepe, ...).
Legg dem 1 og 1 i den lille påfyllingstrakten.
 - å raspe lange frukter og grønnsaker (gulrot, squash, ...) og ost.
Plasser dem liggende i den lille påfyllingstrakten.
- Å sette inn fruktene eller grønnsakene via den store påfyllingstrakten er ideelt til:
 - å kutte runde frukter og grønnsaker (appelsin, ananas, eple, pære, mango, tomat, potet o.l.).
Plasser ingrediensene hele eller i store biter i påfyllingstrakten.
Pass på at du ikke kommer over maks. nivå, ellers vil ikke kjøkkenmaskinen fungere.



MINIBEHOLDER

- Minibeholderen er ideell til små mengder: til å hakke løk, kjøtt, friske urter... mikse aperitif-sauser, dressing og lage majones.
- Før du hakker friske urter, skal du sjekke at urtene og beholderen er helt rene og tørre. Da oppnår du best resultat og de vil kunne oppbevares lengre.
- Du kan bruke minibeholderen direkte hvis du har tatt bort metallkniven.
- Ta helst bort den mellomstore beholderen når du skal bruke minibeholderen.



MELLOMSTOR BEHOLDER OG SKIVER

- Den mellomstore beholderen er ideell til å raspe og kutte grønnsaker, frukter eller ost.
Kål: rull bladene over hverandre etter å ha tatt bort det harde midtpartiet.
- Noen matvarer som gulrøtter farger plasten.
Bruk et papirhåndkle med litt vegetabilsk olje på til å dempe denne fargingen.



STOR BEHOLDER

- **Til væsker**, fyll aldri beholderen mer enn 1/3.
- **Til faste stoffer**, ikke fyll beholderen mer enn 2/3.



METALLKNIV

- **Til store mengder**, kutt matvarer som kjøtt, grønnsaker o.l. i terninger på 2 cm.
- **Kjøtt, fisk**: til å hakke kjøtt eller fisk, bruk funksjonen PULSE for å kontrollere sluttresultatet best mulig.
- **Grønnsaksmos**: legg de kokte matvarene, oppskåret i store terninger, i beholderen og miks dem med metallkniven. Arbeid først i PULSE-modus, så i kontinuerlig modus (AUTO) til du får ønsket konsistens.



BLENDERMIX

- **Supper, pannekakedeig, cocktail**: sett metallkniven på plass, ha alle ingrediensene i beholderen. Plasser så Blender**M**ix i beholderen og start apparatet.



ELTEKNIV

- **Myke deiger (brioche, vannbakkels...)**: Magimix kjøkkenmaskinen arbeider i henhold til prinsippet for dynamisk elting. Deigen eltes på mellom 30 sekunder og 1 minutt. Eltingen varierer alt etter deigens mengde og type. Følg de instruksene som er angitt for hver oppskrift.
- **Deig**: la deigen elte eller hvile i romtemperatur, eventuelt i lunken temperatur. Den vil da heve raskere.
Siden mel er meget flyktig, vil du i noen oppskrifter oppleve å få melsøl. For å unngå dette, bør du ha alle ingrediensene i beholderen (salt, mel, smør, egg...), og helle i væskene etterpå (vann, melk...), før eltingen begynner.
- Deiger kan lett oppbevares hvis de innpakkes i plastfolie og plasseres i dypfryseren (ca. 2 måneder). Husk å ta dem ut dagen før bruk.



EGGEHVITEVISP

- Beholderen skal være ren og tørr.
- Påse at **du tar ut doseringspåskyveren eller hetten** på lokket slik at du får luft inn i blandingen!
- **Stivpisket eggehvite**: for å få større volum, skal du bruke romtempererte egg. Skal du stivpiske kun én eggehvite, bruk minibeholderen.
- **Vispet kremfløte**: bruk ikke lett kremfløte, da den ikke vil bli stiv. Bruk bare hel, meget kald kremfløte.
Legg kjøkkenmaskinens beholder 10 minutter i dypfryseren før du begynner å lage oppskriften. Vi anbefaler at du følger nøye med blandingen så den ikke blir til smør.



SITRUSPRESSE

- **2 kjegler**: en liten kjegele til sitroner, en stor kjegele til appelsiner, grapefrukt.

Her kommer noen gyldne regler som bør følges for å oppnå best resultat:

1. Førsteklasses råvarer

Velg fine og ferske ingredienser av førsteklasses kvalitet.

Frukt og grønnsaker: Jo ferskere de er, jo større er vitamininnholdet.

Tegn på ferskhet er glatt skall, fine og grønne blader, ingen skade.

Kjøtt og fisk: Bruk alltid ferske produkter.

Mel: Følg instruksjonen i oppskriftene nøye med hensyn til meltypene. Valget av melet er meget viktig. Vannmengden avhenger av melet som brukes. Jo grovere mel, desto mer vann trenger du.

Fint hvetemel er meget hvitt og har mange bruksområder. Det brukes til kakedeig, pannekakedeig, konditorivarer, men også til brødbakst, brioche o.l.



Sukker: Bruk helst farin. Perlesukker er grovere. Melis brukes til å pynte kakene.



Smør: Bruk alltid smør, ikke margarin.

Gjær: Det finnes to typer gjær. Vi har valgt å bruke fersk gjær i oppskriftene våre. Den fås i dagligvareforretninger. Hvis du bruker tørrgjær, må du huske å dele gjærvekten som angis med to. For at resultatet skal bli best mulig, skal gjæren løses opp i en væske som har 35°C. Hvis væsken er for varm, ødelegger den gjæren.

Salt: regulerer hevingen av deigen og styrker glutenets struktur.

Melk: Bruk helst pasteurisert helmelk.

Fløte: Hel kremfløte inneholder gjennomsnittlig 32% fettstoff, mot 15% i lett kremfløte. Bruk helst hel kremfløte til alle oppskriftene med vispet fløte. Den har best smak. Dessuten integrerer den luftboblene bedre.

Egg: Egg fås i ulike størrelser i handelen: middelsstore eller store... Et egg veier gjennomsnittlig mellom 55 og 60 g. Bruk helst romtempererte egg til oppskrifter med stivpisket eggehvite. De må være ekstra ferske hvis de spises rå eller brukes i mousse... Hvis de brukes i en blanding som skal stekes (marengs, makron...), er det best å skille eggeplommene fra eggehviten 2-3 dager før og oppbevare dem i en hermetisk boks i kjøleskapet. For å piske dem riktig skal beholderen være ren og uten spor av fett.

2. Riktig utstyr

Vi anbefaler følgende utstyr:

Måleutstyr: En presis elektronisk kjøkkenvekt fra 2 g til 2 kg er påkrevet, samt et steketermometer. Dette skal kunne kontrollere temperaturen opp til 200 °C.



Former: Det er viktig å velge en kakeform som har riktig form, materiale og kvalitet. Oppskriftene våre er laget med spesielle kakeformer som vi oppgir i hver oppskrift.

Tilbehør til baking: Utstikkere finnes i forskjellige størrelser for å lage kaker i ulike fasonger.

En sprøytepose er nødvendig til å fylle vannbakkels, lage marengs, makroner m.m.

En kjevle brukes til å kjevle ut deigen.

En pensel er nyttig til å smøre kakeformene, pensle deigen (brioche o.l.).

3. Nøyaktighet

Noen oppskrifter krever nøyaktighet, særlig i baking. Veiingen, målingen, elte-, heve- og steketiden skal være presise.

4. Siste etappe: steking

Det er avgjørende å kjenne ovnen sin godt for at steking blir vellykket. Steketidene som angis i hver oppskrift er veiledende.

De kan variere fra den ene ovnen til den andre, men også alt etter hvordan ingrediensene er kuttet opp og hvilket fat som brukes (størrelse, materiale osv.). Vi anbefaler at du alltid kontrollerer steking og tilpasser tiden om nødvendig.

Unngå mest mulig å åpne ovnsdøren under steking.

HVORDAN LESE OPPSKRIFTENE

Oppskriftens vanskelighetsgrad:  meget enkel -  enkel -  vanskeligere

Mål: t.s. = teskje - s.s. = spiseskje - 1 beholder = 250 - 300 g

1 puls = 1 trykk på 1-2 sekunder på PULSE-tasten.



Metallkniv



Blender**mix**



Eltekniv



Eggehvitevisp



Minibeholder



Sitruspresse



Raspeskive 2 mm



Raspeskive 4 mm



Kutteskive 2 mm



Kutteskive 4 mm



Mellomstor beholder

- Til oppskriftene med tabell kan du tilpasse oppskriften etter antall personer og/eller apparatet. Det vil si at for C3200 er den maksimale kapasiteten som regel på mellom 4 og 6 personer.

Antall personer	2-4	4-6	6-8	8 og mer
Compact 3200	•	•		
Cuisine Syst�me 4200	•	•	•	
Cuisine Syst�me 5200	•	•	•	•
P�tissier	•	•	•	•

- Alle k kkenmaskinene kan lage oppskriftene som ikke har tabell. For CS4200, 5200 og P tissier, kan du som regel øke mengdene som er angitt i disse oppskriftene.

SAUSER OG APERITIFFER

Majones	75
Aioli	75
Ansjos pasta	76
Guacamole	76
Pesto	77
Tapenade	77

BAKERVARER

Landbrød	79
Flettet briochebrød	80
Grønnsakspizza	81
Fougasse	82

FORRETTER

Kremet squashsuppe	84
Blomkålpuré med baconterninger	84
Blinis med laks	85

HOVEDRETTER

Rösti	87
Bakt sei med grønnsaksjulienne	88
Kofta på spidd	89

DESSERTER

Lynrask mangois	91
Pære- og sjokolademuffins	91
Sjokolademousse	92
Tiramisu	92
Karamellisert epleterte	93



SAUSER & APERITIFFER



MAJONES



Tilberedning: 5 min

Til 1 bolle	250 ml olje
	1 ss sterk sennep
	2 ss eddik eller litt sitron (eventuelt)
	1 eggeplomme
	salt, pepper

1. Ha eggeplommen, 1 ss olje og sennep i minibeholderen.
2. La maskinen gå i 20 sekunder. Tilsett halvparten av oljen gjennom påfyllingstrakten i en tynn stråle til å begynne med, og så tykkere når blandingen har tyknet.
3. Tilsett salt og pepper. Start maskinen og hell resten av oljen litt etter litt gjennom åpningen mens maskinen går. Ha eventuelt i edikk eller sitron til slutt.

Kokkens tips: Alle ingrediensene må være romtempererte. Hvis du ønsker en luftigere majones, kan du bruke hele egget.

AIOLISAUS



Tilberedning: 10 min

Til 1 bolle	1 bolle majones
	3 hvitløksfedd

1. Skrell hvitløksfeddene. Skjær dem i 2 og ta ut spiren.
2. Miks hvitløken i 20 sekunder i minibeholderen.
3. Lag majonesen over den hakkede hvitløken, som forklart på s. 75.

Kokkens tips: Spises sammen med grønnsaksstenger eller en kjøttfondue.



ANSJOSPASTA



Tilberedning: 10 min

Til 1 bolle	200 g ansjos i olivenolje
	160 g crème fraîche
	2 hvitløksfedd
	1 skive loff
	1 ts Balsamico eddik
	melk, pepper

1. Tørk ansjosene i et papirhåndkle. Legg loffskiven i melk. Press ut melken.
2. Ha ansjosene, loffen, hvitløksfeddene, eddik og pepper i minibeholderen.
3. Kjør maskinen ca. 30 sekunder til blandingen blir tykk og jevn. Åpne lokket og tilsett crème fraîche. La maskinen gå rundt til kremen er godt blandet.

Kokkens tips: Passer veldig godt til rå grønnsaker.

GUACAMOLE



Tilberedning: 5 min

Til 1 bolle	2 modne avocadoer
	2 ss crème fraîche
	1 liten løk (eller nyløk)
	saften av 1 lime
	tabasco®, olivenolje
	salt, pepper

1. Del løken opp i 4 og legg den i minibeholderen. Trykk 3 ganger på Pulse.
2. Start maskinen. Tilsett de rensede og grovkuttede avocadoene gjennom åpningen, sitronsaft, crème fraîche, noen dråper Tabasco® og litt olivenolje.
3. Miks i ca. 1 minutt til det blir en jevn puré. Smak til med salt og pepper.

Kokkens tips: Tilsett til slutt noen tomattegninger.



PESTO



Tilberedning: 10 min

Til 1 bolle

50 g pinjekjerner
50 g parmesan
100 ml olivenolje

1 hvitløksfedd
1 bunt frisk basilikum
blomstersalt, pepper

1. Vask basilikumen. Ta bladene fra hverandre og tørk dem omhyggelig. Rens hvitløksfeddet, del den i 2 og ta ut spiren.
2. Legg hvitløksfeddet, basilikumen, pinjekjernene, parmesanen, pepper og blomstersalt i minibeholderen.
3. Trykk ca. 10 ganger på Pulse til blandingen blir jevn.
4. Tilsett olivenolje i en tynn stråle gjennom åpningen mens maskinen går.

Kokkens tips: Nydelig med pasta.

TAPENADE



Tilberedning: 5 min

Til 1 bolle

250 g svarte, steinfrie oliven
20 ml olivenolje
1 ss kapers
2 ts sennep
saften av 1 sitron
pepper

1. Ha alle ingrediensene unntatt oljen i minibeholderen. Miks i ca. 30 sekunder til det blir en jevn blanding.
2. Start maskinen i kontinuerlig modus i 10-20 sekunder. Hell i oljen litt etter litt gjennom åpningen helt til den er fullstendig absorbert.

Kokkens tips: Deilig på ristede landbrødskiver.

Det smaker enda bedre hvis du erstatter de standard sorte olivenene med sorte, steinfrie greske eller krydrede olivener.



BAKERVARER



LANDBRØD



Tilberedning: 10 min Hvile: 3 t Steking: 30 min

1 lite brød	Brøddeig
	250 g hvetemel
	160 ml vann
	5 g fersk gjær
	5 g salt

1. Rør ut gjæren i vann med en gaffel. La den hvile 1 minutt.
2. Ha salt, mel og vann med gjær i beholderen utstyrt med eltekniven.
3. Start maskinen og la den gå til deigen samler seg (elting i ca. 1 minutt). Stopp maskinen.
4. Ta mel på hendene og ta deigen ut av beholderen. Rull den sammen til en kule og legg den i en salatbolle. Dekk til med plastfilm eller et fuktig håndkle. La deigen hvile ca. 2 timer.
5. Ta deigen ut av salatbollen. Flat den lett utover med håndbaken på en benk, der du først har drysset mel **A**. Brett de fire hjørnene inn på midten og snu deigen **B**.
6. Ta risten ut av ovnen, dekk den med bakepapir. Legg deigen på risten og dekk den med et fuktig håndkle. La den hvile 1 time.
7. 20 minutter før deigen er ferdighevet, fyll en dyp ovnsplate med vann. Forvarm stekeovnen til 220°C.
8. Dryss litt mel på deigen før du legger den i ovnen. Skjær noen dype kors i deigen med en våt og skarp kniv **C**.
9. Legg brødet inn i ovnen. Stek det i ca. 30 minutter. Pass på steking.
10. For å sjekke om brødet er ferdigstekt, snu brødet og bank lett på det. Du skal høre en hul lyd. La det bli kaldt på en rist.

For modellene CS4200, 5200 og Pâtissier, kan du doble mengdene.

Kokkens tips: Ikke la gjæren være i direkte kontakt med salt.



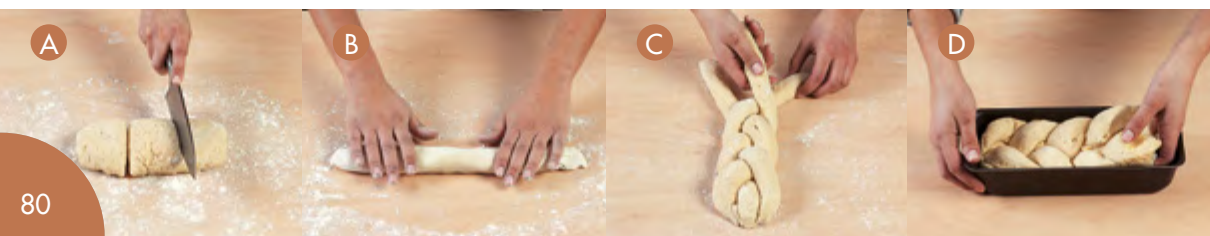
FLETTET BRIOCHEBRØD



Tilberedning: 20 min Hvile: 1t Steking: 20 min Utstyr: avlang form

1 lite brød	250 g hvetemel
	125 ml melk
	20 g smør
	40 g farin
	10 g fersk gjær
	1 vispet egg (til pensling)
	1 klype salt

1. Rør gjæren ut i melk med en gaffel. La den hvile 1 minutt.
2. Ha mel, salt, sukker, smør og melk med gjær i beholderen utstyrt med eltekniven.
3. Start maskinen. Elt deigen i 1 minutt. Bruk slikkepotten for å få ned eventuell deig som har samlet seg på sidene. La maskinen gå noen ekstra minutter.
4. Ha deigen i en lett melet salatbolle. Dekk den til med plastfilm eller et fuktig håndkle. La den hvile 30 minutter.
5. Deigen er da klar til å brukes. Del den i tre like deler **A**. Form 3 lange brød ved å rulle dem på benken **B**. Lag en flette **C**. Legg fletten i en smurt og melet avlang form **D**.
6. La deigen heve i ovnen ved 60°C i 30 minutter.
7. Ta brødet ut av ovnen. Forvarm ovnen til 180°C.
8. Knekk 1 egg. Pensle brødet med egg slik at det blir fint og gyllent.
9. Legg formen inn i ovnen. Stek den i ca. 20 minutter. Hvis brødet blir for gyllent, kan du legge et aluminiumspapir over.
10. La brødet bli kaldt før du tar det ut av formen.



GRØNNSAKSPIZZA



Tilberedning: 45 min Hvile: 1t Steking: 15-20 min

1 stor pizza

Pizzadeig
200 g hvetemel
100 ml vann
2 ss olje
4 g salt
5 g fersk gjær
1 ts oregano (eventuelt)

Fyll
300 g mozzarella
6 ss tomatcoulis
1 liten squash
2 tomater
1 løk
frisk basilikum
chiliolje

Til pizzadeigen

1. Rør gjæren ut i vann med en gaffel. La den hvile 1 minutt.
2. Ha salt, mel, oregano, olje og vann med gjær i beholderen sammen med eltekningen.
3. Start maskinen. La den gå. Stopp den straks deigen samler seg i en kule (etter ca. 1 minutt). Få ned eventuell deig på sidene med slikkepotten.
4. Ha mel på hendene. Ta deigen ut av beholderen og lag en kule av den. Legg den i en salatbolle og dekk den til med plastfilm eller et fuktig håndkle. La den hvile ca. 1 time.
5. Når deigen er hevet, bank den lett med neven for å få ut gassen **A**.
6. Forvarm ovnen til 240°C. Fyll en dyp ovnsplate med vann.
7. Dryss mel på benken. Kjevle deigen ut til en stor pizza eller del den i 2 like store deler **B**. Stikk små hull på deigen med en gaffel **C**.

Til fyllet

1. Vask grønnsakene, rens løken. Snitt opp løken i den mellomstore beholderen med 2 mm kutteskiven. Legg til side. Kutt opp squashen og tomatene, dryss dem med salt og la saften trekke ut i et dørslag.
2. Surr den oppskårede løken i en stekepanne med litt olivenolje.
3. Dekk deigen med tomatcoulis. Tilsett løkene, squashene og tomatene som har rent fra seg væsken. Legg skiver med mozzarella over. Dryss salt og pepper over hvert lag.
4. Sett ned ovnstemperaturen til 220°C. Legg pizzaen i ovnen. Stek den i ca. 15-20 minutter. Pass på steking. Tilpass steketiden alt etter hvor tykk deigen er.
5. Dryss frisk basilikum over pizzaen når den er ferdigstekt og hell litt chiliolje over.

A



B



C



FOUGASSE



Tilberedning: 15 min Hvile: 1 1/2 time Steking : 15 min

1 fougasse
Fougasse-deig
250 g hvetemel
150 ml vann
30 ml olje
5 g fersk gjær
5 g salt

Fyll

100 g svarte oliven uten stener.
10 ml olje
timian

1. Rør gjæren ut i vann med en gaffel. La den hvile 1 minutt.
2. Ha mel, salt, olje og vann med gjær i beholderen utstyrt med eltekniven.
3. Start maskinen. La den gå rundt til deigen blir smidig (ca. 1 minutt).
4. Legg deigen i et oljet fat. Dekk den til med en plastfilm. La den hvile 1 time.
5. Brett deigen forsiktig to ganger **A** og dekk den til med plastfilm eller et fuktig håndkle. La den hvile 30 minutter.
6. Imens forvarmer du stekeovnen til 240°C.
7. Ta deigen forsiktig ut av fatet. Legg den på bakeplaten som du først har dekket med bakepapir. Pass på at du ikke tar ut luftboblene.
8. Kjevle deigen grovt og trykk den forsiktig med fingertuppene for å flate den ut **B**.
9. Ha oliven og timian på fougassen. Brett den i 2 **C**. Pensle den med olje.
10. Legg fougassen i ovnen. Stek den i ca. 15 minutter. Spis den lunken eller kald.

Kokkens tips: Fougassen kan også fylles med kirsebærtomater, ost, o.l.

A



B



C





FORRETTET

KREMET SQUASHSUPPE



ANTALL PERSONER	2	4-6	6-8	minst 8
KJØKKENMASKIN	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
TILBEREDNING	20 min	20 min	30 min	30 min
KOKING	15 min	15 min	20 min	20 min
Squash	2	4	5	6
Kyllingbuljongterninger	½	1	1 ½	2
Vann	400 ml	600 ml	800 ml	1 l
Friske estragonblader	1	2	2	3
Kremfløte	60 ml	100 ml	150 ml	180 ml
Salt, pepper				

1. Vask squashene. Skjær dem opp i minibeholderen med 4 mm kutteskiven. Kok dem i vann sammen med kyllingbuljong i 20 minutter.
2. Miks squashene kontinuerlig i 1 minutt i beholderen utstyrt med metallkniven og Blendermix. Tilsett estragonbladene og fløten gjennom påfyllingstrakten. La maskinen gå.
3. Hell buljongen i litt etter litt gjennom påfyllingstrakten til du oppnår ønsket konsistens.
4. Serveres i boller eller dype tallerkener. Pyntes med noen estragonblader. Smak til med salt og pepper.

BLOMKÅLPURÉ MED BACONTERNINGER



ANTALL PERSONER	2	4-6	6-8	minst 8
KJØKKENMASKIN	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
TILBEREDNING	15 min	15 min	20 min	20 min
KOKING	20 min	20 min	30 min	30 min
Blomkål	½	1	1 ½	2
Kremfløte	100 ml	200 ml	300 ml	400 ml
Muskatnøtt	½ ts	½ ts	1 ts	1 ts
Baconterninger	50 g	100 g	150 g	200 g
Salt, pepper				

1. Vask blomkålen. Del den opp i små buketter. Hell vann i en kjele. Ha i blomkålbukettene, legg lokk over kjelen og kok i ca. 30 minutter.
2. Stek imens baconterningene i en stekepanne. Miks dem i beholderen utstyrt med metallkniven og Blendermix. La maskinen gå og ha i blomkålbukettene sammen med litt av kokevannet.
3. Når de er most, tilsettes fløten, muskatnøtt, salt og pepper.
4. Smak til med salt og pepper. Serveres varmt.

BLINIS MED LAKS



Tilberedning: 10 min Hvile: 1t Steking: 2 min for hver blinis
Utstyr: Liten stekepanne (9 cm)

14 blinis
Blinisrøre
250 g hvetemel
250 ml melk
25 g crème fraîche
25 g smør
7 g fersk gjær
3 egg
1 klype salt

Saus
300 g crème fraîche
200 g Philadelphiaost
1 ts salt
2 dillkvister
saften av 1 lime
skiver med røkelaks eller lakserogn

Til blinisrøren

1. Varm opp melken til den er lunken. Skill eggehviten fra eggeplommene.
2. Rør gjæren ut i lunken melk med en gaffel. La det hvile 1 minutt.
3. Ha mel, salt, sukker, eggeplommer, melk og gjær i beholderen utstyrt med eltekniven. La maskinen gå mellom 30 sekunder og 1 minutt.
4. Ta først bort påskyveren eller hetten og stivpisk eggehviten i 5 minutter i beholderen utstyrt med visp.
5. Bland crème fraîche forsiktig inn i røren, og deretter eggehviten ved hjelp av slikkepotten.
6. Varm opp blinispannen. Smør den. Stek hver blinis i ca. 1 minutt på hver side.

Til sausen

1. Ha følgende ingredienser i minibeholderen, i riktig rekkefølge: crème fraîche, philadelphiaost, sitronsaft, salt og dill.
2. Kjør maskinen i 30 sekunder og legg blandingen kjølig.
3. Før servering legger du sausen på hver blinis. Ha en skive røkelaks eller lakserogn over.



HOVEDRETTER



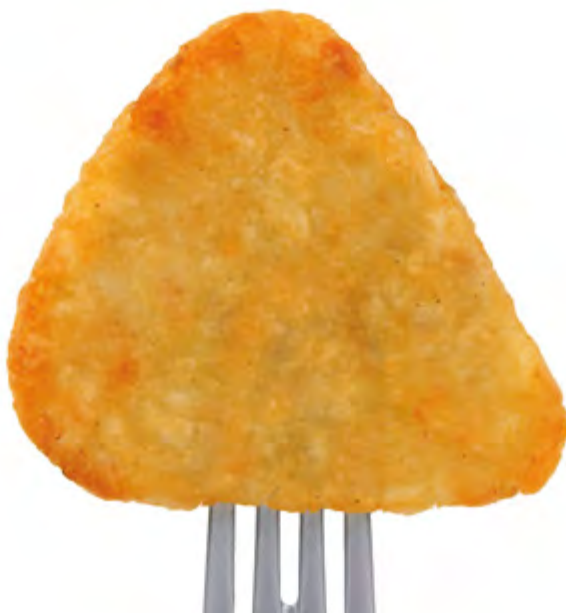
RÖSTI



ANTALL PERSONER	2	4-6	6-8	minst 8
KJØKKENMASKIN	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
TILBEREDNING	20 min	20 min	25 min	30 min
STEKING	30 min	30 min	30 min	30 min
Poteter	600 g	1 kg	1,5 kg	2 kg
Hvitløksfedd	2	3	4	5
Smør	25 g	40 g	60 g	80 g
Olje	2 ss	3 ss	5 ss	6 ss
Persillekvaster	4	6	8	12
Salt, pepper				

1. Skrell og vask potetene. Tørk dem.
2. Skrell hvitløken. Skjær den i 2 og ta ut spiren. Vask og rens persillen. Ha dem i minibeholderen. Trykk 4 ganger på Pulse.
3. Rasp potetene i beholderen med 2 mm kutteskiven.
4. Ha raspede poteter, hakket hvitløk, persille, salt og pepper i en salatbolle. Bland godt sammen. Form små klatter eller samle opp blandingen for å lage én stor «kake». Trykk dem flate.
5. Varm opp olje og smør i en stekepanne. Ha i de små klattene eller den store «kaken». Stek på middels varme i 15 minutter.
6. Når «kakene» er gyldenbrune, skal du snu dem.
7. La dem steke 15 minutter til.

Kokkens tips: Kan med fordel serveres sammen med stekt kylling eller oksekjøtt.



BAKT SEI MED GRØNNSAKSJULIENNE



ANTALL PERSONER	2	4-6	6-8	minst 8
KJØKKENMASKIN	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
TILBEREDNING	30 min	30 min	35 min	35 min
STEKING	25 min	25 min	25 min	25 min
UTSTYR	Kjøkkenhyssing, Matpapir			
Seifileter	2	4	6	8
Squash	1	2	3	4
Gulrøtter	2	3	5	6
Neper	2	3	5	6
Røde paprika	1	2	3	4
Hvitvin	60 ml	100 ml	150 ml	200 ml
Sitron	1	1	1	1
Dillkvaster	2	4	6	8

Olivenolje, salt, pepper

1. Vask grønnsakene. Skrell squashene, gulrøttene og nepene.
2. Rasp squashene, gulrøttene og nepene hver for seg i minibeholderen utstyrt med julienneskiven eller 4 mm raspeskiven. Grønnsakene skal ligge, ikke stå, i påfyllingstrakten.
3. Bytt raspeskiven med 2 mm kutteskiven. Kutt opp paprikaene og sitronen. Legg sitronen til side.
4. Stek grønnsakene i stekepannen med litt olivenolje i 5 minutter og smak til med salt og pepper.
5. Legg grønnsakene på matpapir. Legg fisken over. Hell litt hvitvin over. Pynt med dill og 1 sitronskeiv.
6. Smak til med krydder.
7. Lukk igjen papilotten som en konfekt med kjøkkenhyssing.
8. Stekes i ovnen ved 180°C i 20-25 min. Tilpass steketiden etter størrelsen på filetene og grønnsakene.
9. Åpne papilottene like før servering.

Kokkens tips: Oppskriften kan varieres med laks, abbor, o.l.

KOFTA PÅ SPIDD



ANTALL PERSONER	2	4-6	6-8	minst 8
KJØKKENMASKIN	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
TILBEREDNING	20 min	20 min	20 min	20 min
STEKING	10 min	10 min	10 min	10 min
Okse (magert kjøtt)	250 g	500 g	700 g	1 kg
Løk	½	½	1	1
Kvister med frisk koriander	1	1	3	3
Kvister med frisk mynte	1	1	3	3
Karve	1 ts	1 ts	2 ts	2 ts
Paprika	1 ts	1 ts	2 ts	2 ts
Ras el hanout (krydder)	1 ts	1 ts	2 ts	2 ts
Olivenolje	1 ts	2 ts	3 ts	4 ts

Salt, pepper

1. Ha mynteblader og koriander i beholderen utstyrt med metallkniven. La maskinen gå noen sekunder.
2. Rens løken og del den i biter. Ha den opp i beholderen og trykk 5 ganger på Pulse.
3. Skjær opp kjøttet i store stykker. Ha dem i beholderen. La maskinen gå i 20 sekunder. Kjøttet skal være hakket, ikke most. Tilsett olivenolje, løk, urter og krydder. Ha i salt og pepper. Trykk 2 ganger på Pulse.
4. Lag små kaker med hendene. Stikk dem på spidd (ca. 4 kaker). Grill spiddene i stilling «grill» i stekeovnen, på utegrill eller i en stor klebefri stekepanne.
5. Stek dem i ca. 10 minutter. Pass på steking.

Kokkens tips: Server dampkokte poteter, potetpuré eller bulgur til.



DESSERTER



LYNRASK MANGOIS



Tilberedning: 5 min

Til 4 pers.	300 g dypfryste mangoer
	1 beger med tykk og fyldig yoghurt
	1 skive honningkake

1. La mangoene tine litt så du kan skjære skivene i 2 (i bredden).
2. Ha honningkaken i beholderen utstyrt med metallkniven. Miks den i 30 sekunder.
3. Tilsett yoghurten og fruktene. Miks i 30 sekunder. Få eventuelt ned blanding på beholderens sider med slikkepotten. Miks igjen i 30 sekunder.
4. Drikkes straks.

Kokkens tips: For en finere dessert kan yoghurten erstattes med 2 kuler vaniljeis. Honningkaken kan også erstattes med pepperkaker. Desserten kan også varieres ved å erstatte mangoene med bringebær, fersken, meloner o.l.

PÆRE- OG SJOKOLADEMUFFINS



Tilberedning: 10 min Steking: 20-25 min Utstyr: muffinsformer

10-12 muffins	100 g sjokoladebiter	1 yoghurtbeger
	4 halve pærer i sukkerlake	1 beger olje
	3 egg	3 begere med mel
	1 ts bakepulver	2 begere farin

1. Forvarm ovnen til 180°C.
2. Ha egg, yoghurt, olje og sukker i beholderen utstyrt med metallkniven. Miks i 20 sekunder.
3. Tilsett mel og gjær. Miks i 20 sekunder. Få ned eventuelle rester på beholderens sider med slikkepotten.
4. Tilsett de halve pærene (kuttet i store biter) og sjokoladebitene. Trykk 2 ganger på Pulse.
5. Smør muffinsformene og strø mel over.
6. Fordel deigen i formene til de er $\frac{3}{4}$ fulle.
7. Stekes i ca. 20-25 minutter.

SJOKOLADEMOUSSE



Tilberedning: 20 min Steking: 5 min Hvile: 3 t

Til 4 pers. | 200 g sjokolade
50 g farin
5 egg

1. Skill eggehviten fra eggeplommene.
2. Ha eggehviten i beholderen med vispen. Ta først bort påskyveren eller hetten og la maskinen gå ca. 5 minutter. Når eggehviten er stivpisket, tilsett sukker litt etter litt gjennom åpningen. Legg til side.
3. Smelt i mellomtiden sjokoladen over vannbad. Ha kjelen over svak varmen.
4. Bland eggeplommene forsiktig sammen med den smeltede sjokolade med slikkepotten.
5. Bland forsiktig inn de stivpiskede eggehviten med slikkepotten.
6. Ha moussen i glass.
7. La det hele stå kaldt i minst 3 timer.

TIRAMISU



Tilberedning: 30 min Hvile: 6 - 24 timer

Til 6-8 pers. | 400 g mascarpone 4 ss bitter kakao
60 g farin 3 ss Amaretto
300 ml kaffe 5 egg
30 fingerkjeks

1. Ta mascarponen ut av kjøleskapet 1 time i forveien.
2. Skill eggehviten fra eggeplommene.
3. Rør eggeplommene og sukkeret hvitt i beholderen utstyrt med vispen. Tilsett Amaretto og mascarpone. La maskinen gå i 2 minutter. Ha blandingen over i en salatbolle og legg den til side.
4. Påse at beholderen er ren og tørr.
5. Ta først bort påskyveren eller hetten og stivpisk eggehviten i beholderen utstyrt med visp. La maskinen gå i 5 minutter.
6. Bland de stivpiskede eggehviten forsiktig inn i blandingen med slikkepotten.
7. Dypp halvparten av fingerkjeksene raskt i kaffen. Legg dem i formen og dekk til med halvparten av kremen. Dryss siktet kakao over. Gjenta samme prosedyre: et lag fingerkjeks dyppet i kaffe og et lag krem.
8. Dryss bitter kakao over. La det hele stå kaldt i minst 6 timer.

Kokkens tips: Du kan raspe sjokolade med parmesanskiven hvis du ikke har kakao.

KARAMELLISERT EPLETERTE



Tilberedning: 10 min Hvile: 1 t Steking: 50 minutter Utstyr: 28-30 cm rund form

Til 6-8 pers.

Mørdeig

250 g hvetemel
125 g smør
80 ml kaldt vann
1 klype salt

Fyll

1 kg epler
45 g smør
½ sitron
2 egg

4 ss farin
2 ss crème fraîche
1 ss calvados
1 ts kanel
1 ts vaniljeekstrakt

Til mørdeigen

1. Ha mel, salt, smørbitar og vann i beholderen utstyrt med eltekningen.
2. Start maskinen. La den gå i 20 sekunder.
3. La maskinen gå helt til deigen samler seg i en kule. Få eventuelt ned deigen fra kantene med slikkepotten. Stopp maskinen straks deigen har samlet seg i en kule.
4. Pakk den inn i plastfolie, trykk den flat og legg den i kjøleskapet 1 time.
5. Forvarm ovnen til 180°C. Smør og mel formen. Kjevle ut deigen **A**. Legg den i formen **B**. Stikk hull i bunnen med gaffel **C**.
6. Legg bakepapir dekket med keramikkuler eller tørre bønner (eller ris) **D**.
7. Stek deigen uten fyll i 20 minutter.

Til fyllet

1. Imens vasker du eplene. Snitt opp eplene i minibeholderen utstyrt med 4 mm kutteskiven. Tøm beholderen underveis om nødvendig. Press saften av en halv sitron over eplene.
2. Surr dem i smør. Dryss litt sukker over dem. La dem steke over middels varme i 5-7 minutter. Rør i dem av og til. Ta pannen vekk fra platen. La dem bli kalde.
3. Ha egg, sukker, krem, Calvados, vaniljeekstrakt og kanel i beholderen utstyrt med metallkniv. Start maskinen og la den gå rundt til blandingen blir jevn og fyldig.
4. Legg de snittede eplene på tertedeigen. Hell blandingen over.
5. Stekes i ovnen i 30 minutter ved 180°C. La tertan bli kald.

Kokkens tips: Terten er nydelig når den serveres sammen med crème fraîche eller en kule vaniljeis.





SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

När du använder en elektrisk apparat är det viktigt att vidta vissa elementära försiktighetsåtgärder, bland annat följande:

- Läs noggrant igenom alla anvisningar.
- Sänk aldrig ned apparaten i vatten eller någon annan vätska, det kan orsaka elstöt.
- Apparaten får användas av barn under 8 år eller av personer med fysiska eller intellektuella funktionsnedsättningar, eller personer utan erfarenhet eller kännedom om apparaten om de får lämplig hjälp under översyn eller om de i förväg fått klart för sig hur apparaten ska användas och vilka risker som finns. Låt aldrig barn leka med apparaten. Löpande rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan översyn av en vuxen.
- Apparaten får användas av barn över 8 år, under översyn eller om de fått lära sig hur apparaten ska användas i all säkerhet och om de förstått vilka risker som finns. Löpande rengöring och underhåll får inte utföras av barn under 8 år, om de inte övervakas av en vuxen. Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn under 8 år.
- Om det är fel på apparaten ska den bytas ut av tillverkaren, dennes kundtjänst eller av en person med lämpliga kvalifikationer, detta för att undvika all fara.
- Dra alltid ur sladden när du går ifrån apparaten och före montering, isärtagning eller rengöring.
- Innan du kopplar in apparaten, kontrollera att den på apparaten angivna nätspänningen motsvarar nätspänningen i din bostad.
- Förkromade modeller ska alltid anslutas till ett jordat uttag via originalsladden.
- Låt aldrig sladden hänga fritt ned från arbetsplanen eller någon annan yta och se till att den inte kommer i kontakt med heta ytor.
- Stoppa aldrig ned fingrarna eller något föremål i inmatningsröret när skivorna, kniven eller saftcentrifugen är igång. Det finns risk för att du allvarligt skadar fingrarna eller apparaten. Enbart påmataren får användas.
- Det går bra att använda en spatel, men enbart när apparaten inte kör.
- Sätt aldrig skålarna i mikrovågsugnen.
- Hantera alltid skivor och knivar med största försiktighet. Kom ihåg att de är välslipade och mycket vassa.
- Placera aldrig knivar och skivor på axeln innan du satt skålen på plats, detta för att undvika skador.
- Bladet är mycket vasst – använd aldrig skärskivan om monteringen inte är korrekt utförd.
- Använd inte apparaten om silen (centrifugkorgen) är skadad.
- Apparaten är utrustad med ett överhettningsskydd som automatiskt stoppar motorn om apparaten kör för länge eller överbelastas. Stanna i så fall



- apparaten och vänta tills den svalnat helt innan du startar den igen.
- Gå aldrig ifrån apparaten när den är igång, även om den kan köras utan att brytaren hålls nedtryckt.
 - Se till att locket sitter rätt och att det är låst innan du startar apparaten.
 - Försök aldrig kringgå säkerhetsmekanismen.
 - Tryck på STOP-knappen och vänta tills alla rörliga delar stannat innan du vrider på locket.
 - Använd aldrig apparaten utomhus.
 - Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk.
 - Användning i följande fall täcks inte av garantin: små personalkök i affärer, kontor och andra yrkeslokaler, bondgårdar, kunder på hotell, motell och andra liknande boenden, exempelvis pensionat.

SPARA SÄKERHETSFÖRESKRIFTERNA APPARATEN ÄR ENBART AVSEDD FÖR HUSHÅLLSBRUK

MILJÖSKYDD



Denna symbol anger att produkten inte får slängas bland hushållssoporna. Lägg den på en sopstation med sopkärl för återvinning av elektriska och elektroniska produkter.

Kontakta kommunen eller soptippen för att få veta var dessa uppsamlingskärl finns.



(1) Se till att placera nätsladden korrekt i de avsedda slitsarna för bättre stabilitet.

Matberedarens skålar och tillbehör



Påmatare/mått



Dubbel påmatare



XL Lock



Liten skål



Mellanskål



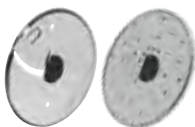
Stor skål



Mini Metalkniv



Förlängningsarm



Skärskiva / Rivskiva



Metalkniv



Blendermix

Pâtissier-skål och tillbehör



Kapsyl



Lock



Tätning



Degkniv



Äggvitevisp



Låda för tillbehör



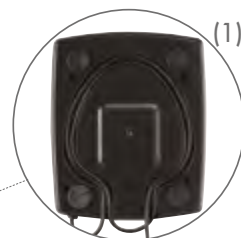
Spatel



Spatel Pâtissier



Maskinbas



(1)

(1) Se till att placera nätsladden korrekt i de avsedda slitsarna för bättre stabilitet.



STOP : apparatens stoppknapp.

AUTO : knapp för oavbruten drift för slätare konsistens. För att hacka, mixa och finblanda. Knåda, vispa äggvitor, skära och riva.

PULSE : pulsknapp för "knäppa-på-och-av". Apparaten stannar automatiskt när du släpper upp knappen. För att hacka, grovblanda och perfekt kontrollera beredningens konsistens från början till slut.

När man gör puré eller soppa, börjar man med att använda pulsknappen och därefter köra utan uppehåll (AUTO).

På så sätt får man en jämnare och slätare konsistens.

1 puls = ett tryck på mellan 1 à 2 sekunder mot PULSE-knappen.



Läs aldrig upp locket utan att först ha tryckt på STOP. Apparaten är utrustad med ett värmeskydd som automatiskt stänger av motorn vid överbelastning eller alltför långvarig användning.

Tryck då på knappen «STOP» och vänta tills apparaten svalnat helt innan du sätter igång den igen.

HÖGSTA KAPACITET

	C 3200	CS 4200	CS 5200	Pâtissier
Vetebröd	0,5 kg	0,8 kg	1 kg	1,3 kg
Matbröd	0,6 kg	1 kg	1,2 kg	1,6 kg
Pajdeg	1 kg	1,2 kg	1,5 kg	1,8 kg
Slät soppa	1 l	1,3 l	1,8 l	1,8 l
Köttfärs	0,75 kg	1 kg	1,4 kg	1,4 kg
Morötter	0,8 kg	1 kg	1,4 kg	1,4 kg
Vispade äggvitor	2 - 5	3 - 6	3 - 8	3 - 12



Total vikt, mängder beräknade för Stora skålen.

Diska alla delar noggrant (med undantag för maskinbasen) innan första anvärdningen.



Sätt skålen på maskinbasen.
Vrid till höger för att låsa fast skålen.



Placera Mellanskålen på motoraxeln inuti Stora skålen.



Placera Lilla skålen på motoraxeln.



Sätt Lilla skålens kniv på motoraxeln.



Placera locket på skålen. Vrid tills det låser fast.

OBSERVERA

- Tredubbel säkerhet: apparaten fungerar bara om skålen och locket är korrekt låsta. Den dubbla påmataren måste nå maximal nivå (se s. 107).
- När apparaten inte används ska locket inte vara låst.

Pâtisser-skålen monteras på samma sätt som Stora skålen.



1 Lossa locket från skålen. 2 Lyft av locket.



3 Ta bort kniven ur Lilla skålen.



4 Ta bort Lilla skålen.



5 Ta bort Mellanskålen genom att lyfta den i kanterna.



6 Vrid skålen till vänster för att låsa upp den. 7 Lyft av den.

O B S E R V E R A

- Hantera alltid skivor och metallknivar med största försiktighet: de är mycket vassa.
- Lås aldrig upp skålen innan du tryckt på «STOP». Om skålen inte lossnar, kontrollera att du verkligen låst upp locket ordentligt.

Pâtissier-skålen monteras på samma sätt.



LILLA SKÅLEN: utrustad med en metallkniv för att mixa, hacka, blanda, emulgera... mindre mängder.



MELLANSKÅLEN*: praktisk och enkel att rengöra, lämpar sig speciellt för att användas tillsammans med skivorna.



METALLKNIVEN: används i Stora skålen för att hacka, blanda, emulgera, mala till pulver...

BlenderMix* avsedd för att mixa och blanda soppor och andra flytande beredningar för att göra dem slätare.



DEGKROKEN: används i skålen för att knåda jästa och ojästa degar.



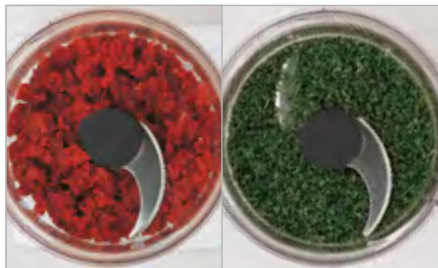
SKIVORNA: används i Mellanskålen. Skär och river frukt, grönsaker och ost i olika grovlek (2 mm och 4 mm)*.



VISPEN: används i skålen för att vispa äggvitor och grädde, göra maräng, mousse, soufflé ...

*beroende på modell

METALLKNIVEN



HACKAR kött och fisk, kryddörter med hjälp av pulsknappen **PULSE** eller utan avbrott med **AUTO**.



EMULGERAR såser, krossar is, malar choklad och socker till puder... utan avbrott med **AUTO**.



1
Placera metallkniven på motoraxeln. Den ska hamna längst ned i skålen.



2 3
Lägg ingredienserna i skålen. Sätt på locket och vrid tills det låser fast.

BlenderMix (beroende på modell)



MIXAR OCH BLANDAR soppor, milkshake, kakdeg, pannkakssmet...
Låt köra utan avbrott mellan 1 och 4 minuter.



1 2
Placera metallkniven på motoraxeln. Lägg ned ingredienserna.
Placera BlenderMix skålen. Vrid locket tills det låser fast.



Tillbehöret BlenderMix används enbart tillsammans med metallkniven.

Metallkniven är mycket vass. Håll den alltid i mittdelen. Håll kniven i ovandelen eller ta bort den ur skålen innan du håller upp beredningen.

Lämpar sig ej för Pâtissier-modellen.



KNÅDAR jästa degar: bröd, brioche ...



KNÅDAR ojästa degar: pajdeg, mördeg.

Degen knådas snabbt beroende på mängd, i allmänhet tar det knappt 1 minut. Lägg alla ingredienser direkt i skålen för att slippa mjöldamm.



1 Sätt degkroken på motoraxeln. Den ska hamna i botten av skålen.



2 Lägg ned alla ingredienser. Sätt på locket. Vrid locket tills det låser fast.



4 Tryck på AUTO.
Stanna apparaten när pajdegen blivit en boll eller när degen är färdigknådad.



5 Degkroken kan även användas till att blanda utan att mixa chokladkolor, russin... Tryck på pulsknappen 2-3 gånger.

Kör inte större mängder än de som rekommenderas på s. 97.

Se tips och råd på s. 115.

Använd spateln för att föra ned mjölet från skålens sidor.

DEGKROK (PÂTISSIER-MODELLENS)

Används endast med Pâtissier-modellen.



KNÅDAR JÄSTA DEGAR: matbröd, vetebröd ...

Degen knådas snabbt beroende på mängd, i allmänhet tar det knappt 1 minut. Lägg alla ingredienser direkt i skålen för att slippa mjöldamm.



KNÅDAR OJÄSTA DEGAR: pajdeg, mördeg...



1 Sätt degkroken på motoraxeln. Den ska hamna i botten av skålen.



2 3 Lägg ned alla ingredienser. Sätt på locket. Vrid locket tills det låser fast.



4 Tryck på AUTO.
Stanna apparaten när pajdegen blivit en boll eller när degen är färdigknådad



5 Häll ingredienserna genom öppningen i locket med hjälp av en pipförsedd kanna eller ta av locket.

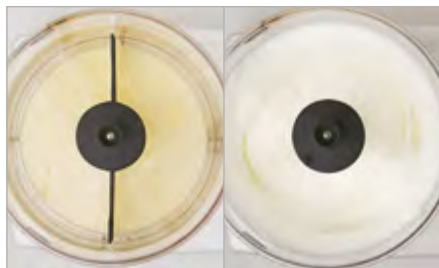
Kör inte större mängder än de som rekommenderas på s. 97.

Se tips och råd på s. 115.

Använd spateln för att föra ned mjölet från skålens sidor.

Lämpar sig ej för Pâtissier-modellen.

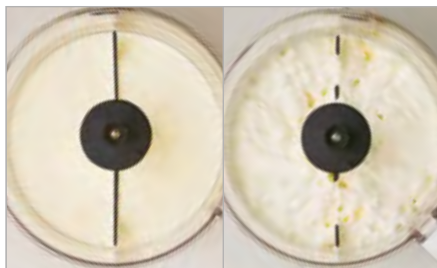
Se till att skålen är ren och torr. Lufta beredningen genom att ta bort påmataren.



VISPA äggvitor till skum

Lägg äggvitorna i skålen.

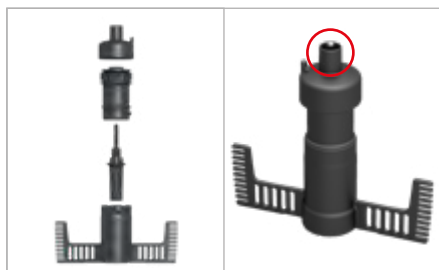
Kör utan avbrott 5 - 8 minuter beroende på antalet äggvitor.



VISPA GRÄDDE

Sätt skålen och ingredienserna kallt i 1 timme. Häll grädden i skålen.

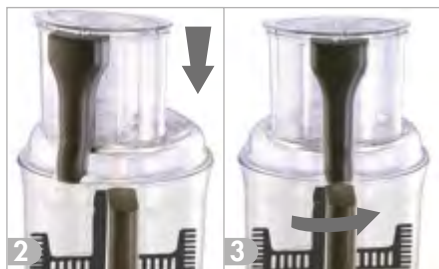
Vispa till önskad konsistens.



Sätt ihop de 4 delarna korrekt. Se till att metallaxeln hamnar rätt. Den ska sticka upp lite.



Placera äggvitevispen på motoraxeln. Den ska hamna i skålens botten. Lägg ned ingredienserna.



Sätt på locket.

Vrid tills det låser fast.



Ta bort påmataren/mättet för att göra äggvitorna eller den vispade grädden luftigare och pösigare.

Se tips och råd på s. 115.

Vispen är ett exklusivt patenterat verktyg som tagits fram av Magimix :

Äggvitorna vispas upp undan för undan och resultatet blir både fastare och luftigare.

ÄGGVITEVISP (PÂTISSIER-MODELLEN)

Används endast med Pâtissier-modellen.

Se till att skålen är ren och torr. Lufta beredningen genom att ta bort locket.



VISPAR äggvitor till skum

Lägg äggvitorna i skålen.

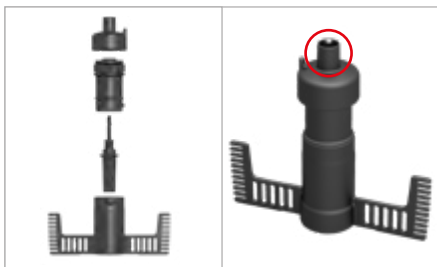
Kör utan avbrott 5 - 10 minuter beroende på antalet äggvitor.



VISPAR grädde

Ställ skålen och ingredienserna svalt 1 timme. Häll grädden i skålen.

Kör till önskad konsistens.



Se till att sätta ihop de 4 delarna korrekt. Kontrollera att metallaxeln hamnar rätt. Den ska sticka upp lite.



Placera äggvitevispen på motoraxeln. Den ska hamna i botten på skålen. Lägg ned ingredienserna.



Sätt på locket.

Vrid tills det låser fast.



Ta bort lockets kapsyl för att göra äggvitorna eller vispgrädden luftigare och pösigare.

Se tips och råd på s. 115.

Vispen är ett exklusivt patenterat verktyg som tagits fram av Magimix :

Äggvitorna vispas upp undan för undan och resultatet blir både fastare och luftigare.

Vi rekommenderar dig att använda skivorna i Mellanskålen.



Placera Mellanskålen inuti Stora skålen.
Sätt förlängningsarmen på motoraxeln.



Skär- och rivskivor:
Funktionen är graverad på skivan R/G4:
rivskiva 4 mm,
E/S2: skärskiva 2 mm



Placera vald skiva med markeringen
funktion och tjocklek uppåt.



Sätt skivan på förlängningsarmen.
Vrid tills den sitter korrekt. Det krävs 2
moment.



Se till att inte placera de ej vändbara
skivorna upp och ned*. Plastdelen i
mitten ska veta nedåt.

*beroende på modell

En liten mängd frukt- och grönsaksrester sitter alltid kvar på skivorna (skalkar).
På så sätt uppnås bästa skärnsnitt.

O B S E R V E R A

- Hantera alltid skivorna med största försiktighet: de är mycket vassa.
- För aldrig in något föremål eller fingrarna i mataröppningen. Använd alltid påmataren.
- Kör aldrig större mängder än vad som rekommenderas på s. 107.

A) XL-MODELLER



Påmataren består av 2 delar:

- 1) **stora inmatningsröret:** för stora eller runda frukter och grönsaker.
- 2) **lilla inmatningsröret:** för små eller långa frukter och grönsaker.



Locket har inbyggd säkerhet:

Apparaten fungerar enbart om den stora påmataren når indikatorn för maximal nivå.



Stora inmatningsröret: för att skiva, lägg ned frukter och grönsaker hela.



Lilla inmatningsröret: för att riva, lägg grönsaker och frukter ned för att riva långa strimlor.

B) ICKE XL-MODELLER



Lilla inmatningsröret: för att skära långa grönsaker eller frukter (morötter, purjolök ...) som placeras stående. Fyll inmatningsröret helt.



För runda frukter och grönsaker (tomater, äpplen ...) Halvera dem vid behov.

Se tips och råd på s. 114.

En liten mängd frukt- och grönsaksrester sitter alltid kvar på skivorna (skalkar). På så sätt uppnås bästa skärsnitt.

Tillbehören i kartongen kan skifta beroende på modell.



CITRUSPRESS: med täckarm och 2 koner: för att pressa kärnfri juice med rätt andel fruktkött.



SAFTCENTRIFUG OCH SMOOTHIEMix: för att köra juice, cocktails, smoothies, nektar eller coulis.



FORM*: lämpar sig för att snabbt och lätt baka matbröd, vetebröd och kakor. Knåda, jäs och ugnsbaka direkt i formen.



PURÉPRESS: för att tillaga 100 % naturliga puréer och fruktmos.



STAV-/TÄRNINGSSATS: för att skära frukt- och grönsakstärningar, strimla eller skära stavar.



JULIENNESET: Originella skärnsnitt med 3 skivor: vågig, tagliatelle och julienne

EXTRA SKIVOR:



Rivskiva
6



Skärskiva
6



Parmesan



Smal
Tagliatelle



Bred
Tagliatelle



Vågig

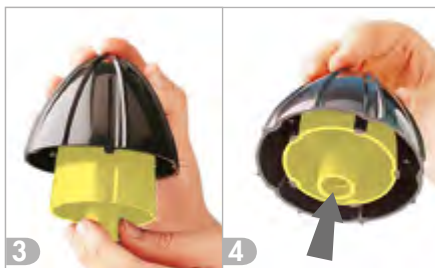


Julienne

*Kan inte användas på Patissier.



Sätt citruspressens korg i skålen och vrid tills den låser fast.



Välj kon i förhållande till citrusfrukternas storlek. **Den stora konen kläms alltid fast över den lilla konen.**



Placera konen på motoraxeln. Sätt täckarmen mitt emot låspunkten och kläm fast fliken i skålens botten.



Placera frukten på konen och tryck lätt.



Fäll ned armen. Starta apparaten och tryck sedan lätt på armen tills all saft pressats ut.



Stanna apparaten innan du lyfter upp armen, detta för att undvika stänk.

När du pressar grapefrukt, ska du sluta trycka ibland så att du får ut all saft. Se tips och råd på s. 115.



Saftcentrifugen: lämpar sig för fasta frukter och grönsaker.

SmoothieMix: lämpar sig för mjuka (eller kokta) frukter och grönsaker.



Montering: placera kragen platt på korgen och tryck tills den sitter helt horisontellt (kragens 2 ändar ska sitta mitt emot varandra).



Sätt centrifugkorgen på motoraxeln.



Funktion SmoothieMix : placera bladet i centrifugkorgen.



Sätt locket på skålen och vrid tills det låser fast.



Starta apparaten och lägg undan för undan i frukt- eller grönsaksbitarna. Hjälp till med påmataren. Stanna därefter apparaten.

Om apparaten börjar vibrera: stanna den och töm centrifugkorgen.

För större avkastning: tryck lätt så att frukten (eller grönsaken) pressas mot rivjärnet. Låt gärna apparaten gå några extra varv i slutet för att få ut den sista saften.

Ta bort Lilla skålen från matberedaren.



Tärningar: placera förlängningsarmen på motoraxeln och sätt på skivan (E/S10).

Stavar: sätt inte på skivan.



Sätt locket på skålen. Sätt sedan den stora påmataren i inmatningsröret och vrid locket tills det låser fast.



Gör i ordning dina grönsaker eller frukter, de måste lätt kunna passera inmatningsröret.

Dela dem vid behov.



Starta apparaten och lägg grönsakerna eller frukterna i inmatningsröret.

Stavar: du behöver inte starta apparaten.



Sätt bägge händer på påmataren och tryck kraftigt och oavbrutet för att få igenom frukten eller grönsaken och stanna sedan apparaten.

OBSERVERA

- Hantera alltid skivorna med största försiktighet: de är mycket vassa.
- För aldrig in något föremål eller fingrarna i mataröppningen. Använd alltid påmataren



Tärningarnas och stavarnas form varierar beroende på typ av frukter och grönsaker.

Det går inte att undvika ojämna skärsnitt, det som kan variera beroende på fruktens och grönsakernas form och storlek. Kom ihåg att placera dem rakt i inmatningsröret. Hamnar de på tvären, kan de fastna.

Dra alltid ur sladden innan du rengör apparaten.

Rengörs alltid direkt efter användning (med vatten och diskmedel).



PATISSIER: Ta av tätningen. Använd vid behov ett skedskärf för att försiktigt lossa den.



TILLBEHÖR: använd en flaskborste för att göra rent tillbehörens bas.

DEGKROK: ta bort den avtagbara kapsylen för fullständig rengöring.



MOTORBAS: torka av med en mjuk och fuktig trasa.

Om du följer nedanstående råd, håller de rörliga delarna längre och de ser snyggare ut längre:

- Diskmaskin: kör på lägsta temperatur (< 40°C) utan torkcykel (i allmänhet > 60°C).
- Handdisk: låt inte delarna ligga i blöt med diskmedel en längre tid. Använd inte slipande produkter (exempelvis stålull).

Diskmedel: läs etiketten och kontrollera att diskmedlet lämpar sig för plastdelar.

Låt inte delarna ligga i blöt. Torka dem efter disk. Se till att torka de rostfria delarna noggrant för att slippa fläckar, även om detta inte påverkar knivarnas, skivornas, skålens kvalitet ...

Vissa ingredienser som morötter missfärgar plast: använd en bit hushållspapper med lite olja för att försöka få bort missfärgningen.

Skölj skål och lock omedelbart efter att ha använt citrusfrukter (citron, apelsin, grapefrukt...)

* För in ett skedskärf i degkroken för att lättare lossa kapsylen. Modellen Compact har ingen kapsyl.



Observera: hantera alltid knivar och skivor med största försiktighet: bladen är mycket vassa.

Sänk aldrig ned motorbasen i vatten.

LÄTTANVÄND

- Knappen AUTO: motorn anpassar sig till pågående beredning.
- Knappen PULSE: för bättre kontroll av slutresultatet. En funktion som gör det möjligt att hacka och mixa mycket precist.
- För bästa resultat när du hackar, river eller skär mjuka ingredienser (kött, fisk, mjukost ...) placeras ingredienserna ett par minuter i frysen innan de körs i matberedaren.
Observera: ingredienserna ska vara fasta, men inte djupfrysta.

PRAKTISK

- Utnyttja matberedaren till fullo och minska rengöringen: använd först Lilla skålen, därefter Mellanskålen och till sist Stora skålen.
- Börja med att köra hårda och torra ingredienser innan du kör flytande ingredienser.
- Om apparaten börjar vibrera ska du rengöra benen och torka dem noggrant. Se också till att du inte kör för stora mängder, se s. 97.



XL-LOCK

- Inmatning genom lilla inmatningsröret lämpar sig bäst för att : skära långsmala frukter och grönsaker (gurka, morötter, purjulök...). Placera ingrediensen i lilla inmatningsröret och fyll det ända upp, så att frukter och grönsaker hamnar rakt.
- Skära mindre frukter och grönsaker (jordgubbar, kiwi, rädisor...). Lägg dem en efter en i lilla inmatningsröret.
- Riva långsmala frukter och grönsaker (morötter, squash...) och ost. Placera dem liggande i lilla inmatningsröret.
- Inmatning genom stora inmatningsröret lämpar sig bäst för att: skära runda frukter och grönsaker (apelsin, ananas, äpple, päron, mango, tomat, potatis...).
- Placera ingredienserna hela eller skurna i stora delar i inmatningsröret. Se till att inte fylla inmatningsröret över nivåindikatorn, eftersom matberedaren då inte fungerar.



LILLA SKÅLEN

- Lilla skålen lämpar sig för mindre beredningar: hacka lök, kött, färska örter... mixa dipsås, vinägg och göra majonnäs..
- Innan du hackar färska örter, ska du se till att både örter och skål är perfekt rena och torra. Resultatet blir bättre och örter håller längre.
- Du kan använda Lilla skålen som serveringskärl om du tar bort metallkniven.
- Ta helst bort mellanskålen och använd i stället Lilla skålen.



MELLANSKÅLEN OCH SKIVORNA

- Mellanskålen lämpar sig för att riva och skiva grönsaker, frukt eller ost.
- Kål: Rulla kålbladen i varandra efter att ha skurit bort mittnerven.
- Vissa ingredienser som exempelvis morötter missfärgar plast.
- Använd en bit hushållspapper med vegetabilisk olja för att försöka få bort färgen.

**STORA SKÅLEN**

- Fyll aldrig skålen till över 1/3 med flytande ingredienser.
- Fyll aldrig skålen till över 2/3 med fasta ingredienser.

**METALLKNIVEN**

- **Om större mängder ska beredas**, skärs ingredienser som kött och grönsaker i 2 cm stora färingar.
- **Kött, fisk**: använd PULSE-knappen för att hacka kött eller fisk för bättre kontroll av slutresultatet.
- **Grönsakspuré**: lägg de kokta tärnade ingredienserna i skålen och mixa dem med metallkniven. Kör först på PULSE och därefter på AUTO (oavbruten drift) tills du uppnått önskat resultat.

**BLENDERMIX**

- **Soppor, pannkaksdeg, cocktails**: sätt metallkniven på plats, lägg alla ingredienser i skålen. Placera därefter Blender**M**ix i skålen och starta apparaten.

**DEGKROKEN**

- **Mjuka degar (vetebröd, petit choux-deg...)**: Magimix matberedare: använder sig av principen dynamisk knådning. Degarna knådas mellan 30 sekunder och 1 minut. Knådningen varierar beroende på mängd och degtyp. Följ anvisningarna i recepten.
- **Jäsdeg**: låt degen jäsa eller vila i rumstemperatur. Då jäser den fortare. Mjöl flyger lätt omkring, det kan du konstatera med vissa recept. För att slippa detta råder vi dig att lägga alla ingredienser (salt, mjöl, smör, ägg...) i skålen och därefter hälla på vätskan (vatten, mjölk...) innan du sätter igång knådningen.
- Degen förvaras bäst invirad i plastfilm i frysen (ca 2 månader). Kom ihåg att ta fram degen ur frysen dagen innan användning.

**ÄGGVITEVISPEN**

- Skålen ska vara ren och torr.
- Kom ihåg att ta bort påmataren/måttet eller lockets kapsyl för att lufta beredningen.
- **Vispade äggvitor**: vitorna blir luftigare om de håller rumstemperatur. Använd Lilla skålen om du bara ska vispa en enda äggvita.
- **Vispgrädde**: använd inte lättgrädde, det fungerar inte!. Använd enbart mycket kall vispgrädde. Ställ matberedarens skål 10 minuter i frysen innan du börjar vispa. Var uppmärksam när du vispar, det ska inte bli smör.

**CITRUSPRESSEN**

- **2 koner**: liten kon för citroner, stor för apelsiner, grapefrukt

Så här lyckas du bättre med våra recept:

1. Bra råvaror

Välj färska ingredienser av bästa kvalitet.

Frukt och grönsaker: ju färskare desto mer vitaminer.

Färskt frukt och färsk grönsaker känns igen på släta skal, friskt gröna blad, inga stötskador.

Kött och fisk: Använd alltid färsk produkter.

Mjöl: följ noggrant anvisningarna i recepten om den mjöls typ som ska användas. Det är viktigt att välja rätt mjöl. Mängden vatten beror på vilken mjöls typ som används. Ju grövre mjöl, desto mer vatten.

Socker: använd helst strösocker.

Pärsocker är grövre. Florsocker används till garnering.

Smör: Använd alltid smör, inte margarin.



Jäst: Det finns flera typer av jäst. Vi har valt att använda färsk jäst i våra recept. Jäst finns i handeln. Om du använder torrjäst ska du bara ta hälften av den mängd som anges för färsk jäst.

För bästa resultat används alltid vätskor uppvärmda till 35°C för att lösa upp jästen. För varmt degspad «dödar»

jästsvamparna.

Salt reglerar degens jäsning och förstärker glutenstrukturen.

Mjölk: använd helst pastöriserad mjölk med 3% fetthalt.

Grädde: Vispgrädde innehåller i snitt 38% fett, jämfört med 15 % för lättgrädde. Använd helst vispgrädde i de recept som anger detta. Det blir faktiskt mycket godare. Dessutom uppskattas vispgrädde för sin förmåga att "binda" (innehåller mer luftbubblor).

Ägg: I handeln finns ägg av olika storlek: mellanstora, stora ... ett ägg väger i snitt mellan 55 och 60 g. Äggen ska helst hålla rumstemperatur i de recept där vispade äggvitor ingår. Äggen ska vara extra färsk om de ska ätas råa, i mousse... Om beredningen ska värmas upp (maräng, macaronger...), ska vitorna helst skiljas från gulorna 2 - 3 dagar i förväg. Förvaras i kylskåpet i en hermetiskt stängd behållare. Vispa äggvitorna i en ren och torr skål, utan några spår av fett.

2. Bra utrustning

Följande köksredskap är bra att ha till hands:

Väga och mäta: En exakt elektronisk våg mellan 2 g och 2 kg är oundgänglig, precis som en stektermometer. Den ska klara att mäta temperaturer upp till 200°C.



Formar: val av form, material och kvalitet är väsentligt. I våra recept använder vi särskilda formar, som anges i varje recept.

Tillbehör för bakning: kakformar finns i olika storlekar, något som gör det möjligt att baka kakor i alla storlekar och med olika utseenden.

En sprits behövs för att fylla petis-choux, göra marängar och macaronger...

En brödkavel krävs för att kavla ut degarna.

En pensel för att pensla formar, pensla ytan på vetebröd ...



3. Noggrannhet

Vissa recept måste följas till punkt och pricka, i synnerhet bröd- och kakrecept. Var noggrann när du väger, mäter, knådar, jäser och bakar i ugnen.

4. Sista etappen: bak

Det är viktigt att väl känna till sin ugn för att ett recept ska lyckas. De angivna kok- och baktiderna är alltid ungefärliga.

De kan variera beroende på ugnen, men också på hur ingredienserna skurits och vilken form som används (storlek, material...). Vi rekommenderar dig att alltid övervaka baket och vid behov justera tiden i ugnen.

Undvik i möjligaste mån att öppna ugnsluckan under baket.

HUR MAN LÄSER RECEPTEN

Receptens symboler:  mycket lätt -  lätt -  mer komplicerat

Mått: ts= tesked - ms= matsked - 1 kopp = 250 - 300 g

1 puls = tryck 1 till 2 sekunder på PULSE-knappen.



Metallkniv



Blender**mix**



Degkrok



Äggvitevisp



Lilla skålen



Citruspress



Rivskiva 2 mm



Rivskiva 4 mm



Skärskiva 2 mm



Skärskiva 4 mm



Mellanskålen

- Använd tabellen för att anpassa receptet till antalet portioner och/eller till din apparat. Exempelvis klarar C3200 i snitt mängder för mellan 4 och 6 personer.

Antal portioner	2-4	4-6	6-8	8 och fler
Compact 3200	•	•		
Cuisine Système 4200	•	•	•	
Cuisine Système 5200	•	•	•	•
Pâtissier	•	•	•	•

- Samtliga matberedare kan utföra recept utan tabell. Modellerna CS4200, 5200 och Pâtissier klarar i allmänhet att du ökar mängderna.

SÅSER OCH APTITRETARE

Majonnäs	121
Äioli	121
Ansjoivröra	122
Guacamole	122
Pesto	123
Tapenade	123

BRÖD

Lantbröd	125
Veteflata	126
Grönsakspizza	127
Fougasse	128

FÖRRÄTTER

Squashsoppa	130
Blomkålssoppa med fläsktärningar	130
Blinier med lax	131

HUVUDRÄTTER

Rösti	133
Foliekokt kummel med grönsaks-julienne	134
Kefta-bullar	135

EFTERRÄTTER

Snabbglass med mango	137
Muffins med päron och choklad	137
Chokladmousse	138
Tiramisu	138
Karamelliserad äppelpaj	139



SÅSER OCH APTITRETA



MAJONNÄS



Tillagningstid: 5 min

- 1 sats
- 250 ml olja
 - 1 msk stark senap
 - 2 msk vinäger eller lite citronsaft (frivilligt)
 - 1 äggula
 - salt, peppar

1. Lägg äggulan, 1 msk olja och senapen i Lilla skålen.
2. Kör 20 sekunder och häll sedan i hälften av oljan genom inmatningsröret, till att börja med i en fin stråle och snabbare när majonnäsen börjar tjockna.
3. Salta och peppra. Starta apparaten och häll undan resten av oljan genom inmatningsröret medan apparaten kör. Häll i sista stund i vinäger eller citron, om du så önskar.

Kockens knep: alla ingredienser ska hålla rumstemperatur. Vill du ha luftigare majonnäs kan du använda hela ägget.

AÏOLI (VITLÖKSMAJONNÄS)



Tillagningstid: 10 min

- 1 sats
- 1 sats majonnäs
 - 3 vitlöksklyftor

1. Skala vitlöksklyftorna. Dela dem i två delar och ta bort grodden i mitten.
2. Mixa vitlöken 20 sekunder i Lilla skålen.
3. Gör majonnäs med vitlökhacket enligt receptet på s. 121.

Kockens knep: servera med råa grönsaksstavar eller med en fondue bourguignonne.



ANSJOVISRÖRA



Tillagningstid: 10 min

1 sats

- 200 g ansjovis i olivolja
- 160 g crème fraîche
- 2 vitlöksklyftor
- 1 skiva vitt matbröd
- 1 tsk balsamvinäger
- mjöl, peppar

1. Torka av ansjovisen med hushållspapper. Doppa brödskivan i mjölken. Torka av.
2. Lägg ansjovis, bröd, vitlöksklyftor utan grodd, vinäger och peppar i Lilla skålen.
3. Kör i ungefär 30 sekunder tills massan är helt slät. Öppna locket och lägg i crème fraîche. Kör till grädden helt sugits upp.

Kockens knep: gott att doppa råa grönsaker i.

GUACAMOLE



Tillagningstid: 5 min

1 sats

- 2 mogna avokado
- 1 tsk crème fraîche
- 1 liten lök (eller knipplök)
- saften av 1 lime
- tabasco®, olivolja
- salt, peppar

1. Dela löken i 4 delar och lägg den i Lilla skålen. Tryck på pulsknappen 3 ggr.
2. Starta apparaten. Lägg i skalad avocado skuren i stora bitar, limesaft, crème fraîche, ett par droppar Tabasco® och håll en fin stråle olivolja genom inmatningsröret.
3. Mixa ungefär 1 minut tills massan är slät. Krydda efter behag.

Kockens knep: blanda avslutningsvis i några tomatärningar.



PESTO



Tillagningstid: 10 min

1 sats

50 g pinjenötter
50 g parmesanost
100 ml olivolja

1 vitlöksklyfta
1 knippe basilika
flingsalt, peppar

1. Skölj basilikan. Plocka av bladen och torka dem noggrant. Skala vitlöksklyftorna, dela dem och ta bort grodden i mitten.
2. Lägg vitlök, basilika, pinjenötter, parmesanost, peppar och salt i Lilla skålen.
3. Tryck ett tiotal ggr på impulsknappen, tills massan blir slät och fin.
4. Häll olivoljan i en fin stråle genom inmatningsröret medan apparaten kör.

Kockens knep: läckert med pasta.

TAPENADE



Tillagningstid: 5 min

1 sats

250 g svarta urkärnade oliver
20 ml olivolja
1 msk kapris
1 tsk senap
saft av 1 citron
peppar

1. Lägg alla ingredienser utom oljan i Lilla skålen. Mixa ungefär 30 sekunder tills smeten är krämig.
2. Kör utan avbrott i 10-20 sekunder. Häll undan för undan i oljan genom inmatningsröret tills all olja absorberats.

Kockens knep: härligt gott på rostat lantbröd.
För kraftigare smak byts de svarta oliverna ut mot utkärnade eller kryddade svarta grekiska oliver.



BRÖD



LANTBRÖD



Tillagningstid: 10 min Vilotid: 3 tim Ugnstid: 30 min

1 mindre bröd

Bröddegen

250 g vetemjöl

160 ml vatten

5 g färsk jäst

5 g salt

1. Rör ut jästen i kallt vatten med hjälp av en gaffel. Låt vila 1 minut.
2. Placera degkroken i skålen och lägg i salt, mjöl och degspad.
3. Starta apparaten och kör tills degen bildar en boll (efter ungefär 1 minut). Stoppa.
4. Ta lite mjöl på händerna och ta upp degen ur skålen, rulla till en boll och lägg den i en bunke täckt med plastfilm eller en fuktig bakduk. Låt vila ca 2 timmar.
5. Ta upp degen ur bunken. Platta försiktigt ut den med handflatan på en mjölad **A**. arbetsyta. Vik in de fyra hörnen mot mitten och vänd degen. **B**.
6. Ta gallret ur ugnen, täck med bakplåtspapper. Lägg degen på gallret, täck med fuktig bakduk. Låt vila 1 timme.
7. 20 minuter innan jäsningsstidens slut fylls ugnens långpanna med vatten. Värm upp ugnen till 220°C (termostat 7).
8. Mjöla degen lätt innan det sättes i ugnen. Skär ett par djupa snitt i kors på ovensidan med en vass och våt kniv **C**.
9. Sätt degen i ugnen. Baka i ungefär 30 minuter. Passa ugnen.
10. För att se om brödet är klart vänds det upp och ned. Det ska låta tomt när du knackar. Låt svalna på galler.

Modellerna CS4200, 5200 och Pâtissier klarar dubbel sats.

Kockens knep: Se till att jästen inte kommer i direkt kontakt med saltet.



VETEFLÄTA



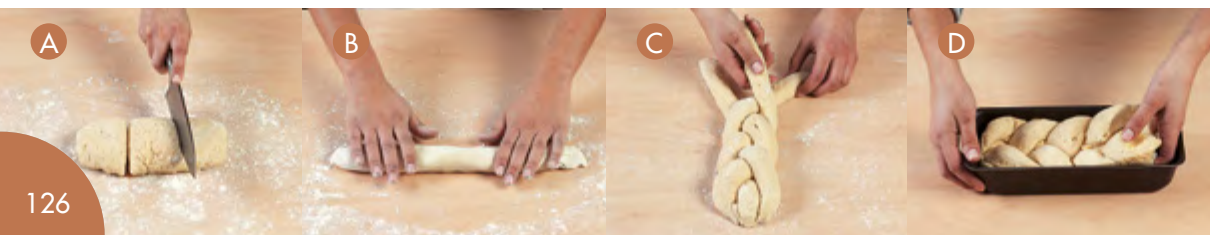
Tillagningstid: 20 min Vilotid: 1 tim Ugnstid: 20 min

Material: avlång kakform

1 bröd

- 250 g vetemjöl
- 125 ml mjölk
- 20 g smör
- 40 g socker
- 10 g färsk jäst
- 1 uppvispat ägg till pensling
- 1 nypa salt

1. Rör ut jästen i kallt mjölk med hjälp av en gaffel. Låt vila 1 minut.
2. Placera degkroken i skålen och lägg ned mjöl, salt, socker, smör och degspad.
3. Starta apparaten. Knåda 1 minut. Skrapa vid behov ned degen från skålens sidor med hjälp av spateln. Kör ett par sekunder till.
4. Lägg degen i en lätt mjölad bunke. Täck med platsfilm eller en fuktig bakduk. Låt vila 30 minuter.
5. Nu är degen klar för bearbetning. Dela den i tre lika stora delar. Forma 3 långa rullar **A**. Fläta rullarna. Lägg sedan flätan i en smord och brölad form **B C D**.
6. Låt jäsa i bunken vid 60°C (termostat 2) i 30 minuter.
7. Ta degen ur ugnen. Värm upp ugnen till 180°C (termostat 6).
8. Knäck 1 ägg. Pensla brödet med ägg så att det får vacker färg vid bakningen.
9. Sätt formen i ugnen. Låt baka ungefär 20 minuter. Lägg en bit aluminiumfolie över brödet om det ser ut att bli för mörkt.
10. Låt brödet svalna i formen.



GRÖNSAKSPIZZA



Tillagningstid: 45 min Vilotid: 1 tim Ugnstid: 15-20 min

1 stor pizza

Pizzadeg

- 200 g vetemjöl
- 100 ml vatten
- 2 msk olja
- 4 g salt
- 5 g färsk jäst
- 1 tsk oregano (valfritt)

Fyllning

- 300 g mozzarella
- 6 msk tomatsås
- 1 liten quash
- 2 tomater
- 1 lök
- färsk basilika Chilikryddad olja

Pizzadegen

1. Rör ut jästen i kallt vatten med hjälp av en gaffel. Låt vila 1 minut.
2. Placera degkroken i skålen och lägg ned salt, mjöl, oregano, olja och degspad.
3. Starta apparaten. Låt den köra. Stanna så snart degen bildar en boll (ungefär 1 minut). Använd vid behov spateln för att skrapa ned deg från skålens kanter.
4. Ta lite mjöl i händerna. Lyft degen ur skålen och rulla till en boll. Lägg i en bunke täckt med plastfilm eller en fuktig bakduk. Låt vila ca 1 timme.
5. I slutet av jäsningen klappas degen försiktigt med knytväven för att få bort gaser **A**.
6. Värm upp ugnen till 240°C (termostat 8). Fyll ugnens långpanna med vatten.
7. Mjöla arbetsbordet. Kavla ut degen till en stor pizza eller dela den i 2 lika stora bit **B**. Nagga den överallt med en gaffel **C**.

Fyllningen

1. Skölj grönsakerna, skala löken. Hacka löken i Mellanskålen med skärskivan 2 mm. Ställ åt sidan. Hacka squash och tomater, salta och låt rinna av ett tag i en sil.
2. Fräs den hackade löken i en stekpanna med lite olivolja.
3. Bred ut tomatsåsen över degen. Lägg till lök, squash och de avrunna tomaterna. Lägg mozzarellaskivor överst. Krydda mellan varje lager (salt, peppar).
4. Sänk ugnstemperaturen till 220°C (termostat 7). Sätt in pizzan i ugnen. Baka mellan 15 och 20 minuter. Passa ugnen. Justera tiden i förhållande till degens tjocklek.
5. Ta pizzan ur ugnen och strö över färsk basilika. Stänk över chilikryddad olja.

A



B



C



FOUGASSE



Tillagningstid: 15 min Vilotid: 1h30 Ugnstid: 15 min

1 fougasse
Fougasse-deg
250 g vetemjöl
150 ml vatten
30 ml olja
5 g färsk jäst
5 g salt

Fyllning

100 g urkärnade svarta oliver
10 ml olja
timjan

1. Rör ut jästen i vattnet med hjälp av en gaffel. Låt vila 1 minut.
2. Lägg mjöl, salt, olja och degspad i skålen. Använd degkroken.
3. Starta apparaten. Kör tills degen är smidig (ungefär 1 minut).
4. Lägg degen i en smord form. Täck med plastfilm. Låt vila 1 timme.
5. Vik försiktigt degen dubbel och täck med plastfilm eller en fuktig bakduk. Låt vila 30 minuter **A**.
6. Värm under tiden upp ugnen till 240°C (termostat 8).
7. Lyft försiktigt upp degen ur formen. Placera den i långpannan täckt med en bit bakplåtspapper. Se till att luftbubblorna inte försvinner.
8. Bred snabbt ut degen och tryck försiktigt med fingertopparna för att platta till den **B**.
9. Fyll fougassen med oliver och timjan. Vik den dubbel Pensla med olja **C**.
10. Sätt fougassen i ugnen. Låt baka 15 minuter. Servera ljust eller kall.

Kockens knep: fougassen kan också fyllas med körsbärstomater eller ost...

A



B



C





FÖRRÄTTER

SQUASHSOPPA



ANTAL PORTIONER	2	4-6	6-8	8 et +
MASKIN	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
TILLAGNINGSTID	20 min	20 min	30 min	30 min
KOKTID	15 min	15 min	20 min	20 min
Squash	2	4	5	6
Kycklingbuljong (tärningar)	½	1	1 ½	2
Vatten	400 ml	600 ml	800 ml	1 l
Färska dragonblad	1	2	2	3
Grädde	60 ml	100 ml	150 ml	180 ml

Salt, peppar

1. Skölj squashen. Hacka i Mellanskålen med hjälp av skärskivan 4 mm. Koka i buljongen 20 minuter.
2. Mixa squashen med metallkniven och Blender**Mix** utan avbrott i 1 minut. Lägg till dragonbladen och grädden genom inmatningsröret. Kör.
3. Häll undan för undan buljongen genom inmatningsröret tills du uppnått önskad konsistens.
4. Servera i skålar eller djupa tallrikar med ett par dragonblad till garnering. Peppra och salta efter behag.

BLOMKÅLSSOPPA MED FLÄSKTÄRNINGAR



ANTAL PORTIONER	2	4-6	6-8	8 et +
MASKIN	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
TILLAGNINGSTID	15 min	15 min	20 min	20 min
KOKTID	20 min	20 min	30 min	30 min
Blomkål	½	1	1 ½	2
Grädde	100 ml	200 ml	300 ml	400 ml
Muskotnöt	½ tsk	½ tsk	1 tsk.	1 tsk
Fläsktärningar	50 g	100 g	150 g	200 g

Salt, peppar

1. Skölj blomkålen. Dela den i buketter. Häll vatten i en kastrull. Lägg i blomkålsbuketterna, lägg på locket och låt koka i ungefär 30 minuter.
2. Fräs under tiden upp fläsktärningarna i en stekpanna. Mixa dem i skålen med metallkniven och Blender**Mix**. Kör och lägg ned blomkålsbuketterna med lite kokvatten.
3. När blomkålen är mosad, lägg till grädde, muskotnöt, salt och peppar.
4. Krydda efter behag. Serveras varm.

BLINIER MED LAX



Tillagningstid: 10 min Vilotid: 1 tim Stektid: 2 min per blini
Material: stekpanna 9cm

14 blinier

Blini-deg
250 g vetemjöl
250 ml mjölk
25 g crème fraîche
25 g smör
7 g färsk jäst
3 ägg
1 nypa salt

Sås
300 g crème fraîche
200 g St Môret-ost® (eller Philadelphia®)
1 tsk salt
2 kvistar dill
saft av 1 lime
skivad rökt lax eller laxrom

Blini-degen

1. Ljumma mjölken. Skilj vitor och gulor.
2. Rör ut jästen i den ljumma mjölken med hjälp av en gaffel. Låt vila 1 minut.
3. Placera degkroken i skålen och lägg i mjöl, salt, äggulor och degspad. Kör i 30-60 sekunder.
4. Använd sedan vispen för att vispa äggvitorna till fast skum i 5 minuter. Ta först bort påmataren eller kapsylen.
5. Blanda försiktigt ned crème fraîche i degen, och vänd därefter ned äggvitorna med hjälp av spateln.
6. Värm upp en blini-panna. Smörj den. Stek blinierna ungefär 1 minut på varje sida.

Såsen

1. Lägg i tur och ordning crème fraîche, St Môret®, citronsaft, salt och dill i Lilla skålen.
2. Kör 30 sekunder och ställ kallt.
3. Servera med lite sås på varje blini och lägg en skiva rökt lax eller laxrom ovanpå.



HUVUDRÄTTER



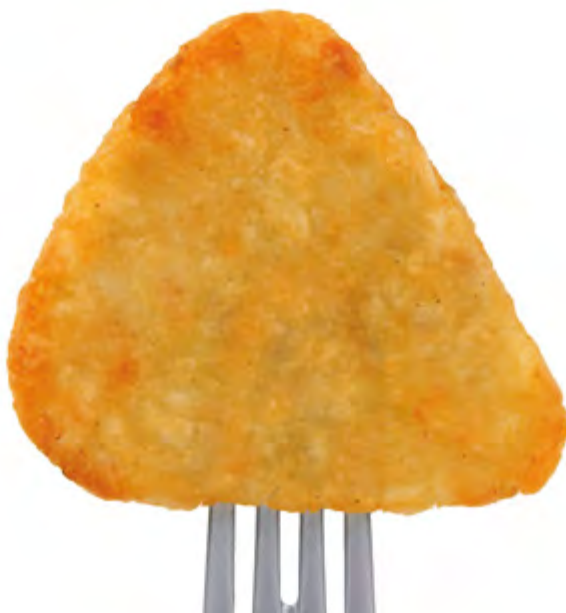
RÖSTI



ANTAL PERSONER	2	4-6	6-8	8 et +
MASKIN	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
TILLAGNINGSTID	20 min	20 min	25 min	30 min
KOKTID	30 min	30 min	30 min	30 min
Potatis	600 g	1 kg	1,5 kg	2 kg
Vitlöksklyftor	2	3	4	5
Smör	25 g	40 g	60 g	80 g
Olja	2 c.s.	3 c.s.	5 c.s.	6 c.s.
Persiljekvistar	4	6	8	12
Salt, peppar				

1. Skala och skölj potatisen. Torka av den.
2. Skala vitlöken. Dela den i 2 delar och ta bort grodden i mitten. Skölj och torka av persiljan. Lägg den i Lilla skålen. Tryck 4 ggr på pulsknappen.
3. Sätt på rivskivan 2 mm och riv potatisen.
4. Lägg riven potatis, persilje- och vitlökshack, salt och peppar i en bunke. Blanda allt. Gör små plättar eller en enda stor kaka. Platta till.
5. Värm upp olja och smör i en stekpanna. Häll ned blandningen. Stek på medelhög värme i ungefär 15 minuter.
6. Vänd röstin när den fått fått gyllengul färg.
7. Stek i ytterligare 15 minuter.

Kockens knep: passar utmärkt till grillad kyckling eller biffstek.



FOLIESTEKT KUMMEL MED GRÖNSAKS-JULIENNE



ANTAL PERSONER	2	4-6	6-8	8 et +
MASKIN	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
TILLAGNINGSTID	30 min	30 min	35 min	35 min
KOKTID	25 min	25 min	25 min	25 min
MATERIAL	Snöre, bakplåtspapper			
Kummelfiléer	2	4	6	8
Squash	1	2	3	4
Morötter	2	3	5	6
Majrovor	2	3	5	6
Röd paprika	1	2	3	4
Vitt vin	60 ml	100 ml	150 ml	200 ml
Citron	1	1	1	1
Dillkvistar	2	4	6	8

Olivolja, salt, peppar

1. Skölj grönsakerna. Skala squashen, morötterna och majrovorna.
2. Sätt strimmelskivan eller möjligen rivskivan 4 mm i Mellanskålen, riv squash, morötter och majrovor var för sig. Se till att de hamnar horisontellt i inmatningsröret.
3. Byt ut rivskivan mot skärskivan 2 mm. Skär paprika och citron. Sätt citronen åt sidan.
4. Fräs upp grönsakerna i stekpannan med lite olivolja i 5 minuter och krydda.
5. Lägg grönsakerna på bakplåtspapper. Lägg fisken ovanpå. Fukta över lite vitt vin. Lägg på dillkvistar och 1 citron.
6. Krydda.
7. Vik ihop bakplåtspappret som en smällkaramell och knyt om med snöret.
8. Sätt in i 180°C (termostat 6) varm ugn i 20-25 min. Ta hänsyn till filéernas och grönsakernas tjocklek.
9. Öppna paketen precis innan serveringen.

Kockens knep: variera med lax eller aborre...

KEFTABULLAR



ANTAL PERSONER	2	4-6	6-8	8 et +
MASKIN	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
TILLAGNINGSTID	20 min	20 min	20 min	20 min
KOKTID	10 min	10 min	10 min	10 min
Oxkött (magert kött)	250 g	500 g	700 g	1 kg
Lök	½	½	1	1
Färska korianderkvistar	1	1	3	3
Färska myntakvistar	1	1	3	3
Kummin	1 tsk	1 tsk	2 tsk	2 tsk
Paprikapulver	1 tsk	1 tsk	2 tsk	2 tsk
Ras el hanout	1 tsk	1 tsk	2 tsk	2 tsk
Olivolja	1 tsk	2 tsk	3 tsk	4 tsk

Salt, peppar

1. Använd metallkniven och lägg myntablad och koriander i skålen. Kör ett par sekunder.
2. Skala löken och skär den i bitar. Lägg i skålen och tryck 5 ggr på pulsknappen.
3. Skär köttet i stora bitar. Lägg i skålen. Kör i 20 sekunder, köttet ska hackas, inte mosas. Lägg till olivolja, lök, örter och kryddor. Salta, peppra. Tryck på impulsknappen 2 ggr.
4. Forma små bullar för hand. Sätt dem på spett (4 bullar på varje). Grilla i ugn, på utomhusgrillen eller i en icke-häftande stor stekpanna.
5. Stek i ungefär 10 minuter. Passa stekningen noggrant.

Kockens knep: servera med kokt potatis, potatismos eller bulgur.





SNABBGLASS MED MANGO



Tillagningstid: 5 min

4 portioner

- 300 g fryst mango
- 1 gräddig yoghurt
- 1 skiva mjuk pepparkaka

1. Låt mangon tina något för att kunna skära skivorna i 2 delar (på bredden).
2. Sätt metallkniven i skålen och lägg i den mjuka pepparkakan. Mixa 30 sekunder.
3. Lägg till yoghurt och frukt. Mixa 30 sekunder. Använd spateln för att skrapa ned moset från kanterna. Mixa 30 sekunder till.
4. Servera genast.

Kockens knep: byt ut yoghurten mot 2 kulor vaniljglass för en lyxigare version. Den mjuka pepparkakan kan bytas ut mot vanliga pepparkakor. Variera genom att byta ut mangon mot hallon, persikor, melon...

MUFFINS MED PÄRON OCH CHOKLAD



Tillagningstid: 10 min ugntid: 20-25 min Material: muffinsformar

10-12 muffins

- | | |
|----------------------------|------------------|
| 100 g hackad choklad | 1 kkp yoghurt |
| 4 konserverade päronhalvor | 1 kkp olja |
| 3 ägg | 3 kkp mjöl |
| 2 tsk bakpulver | 2 kkp strösocker |

1. Värm upp ugnen till 180°C (termostat 6).
2. Sätt metallkniven i skålen, häll i ägg, yoghurt, olja och socker. Mixa 20 sekunder.
3. Lägg till mjöl och bakpulver. Mixa 20 sekunder. Använd vid behov spateln om smet fastnat på kanterna.
4. Lägg ned päronhalvorna och den hackade chokladen. Tryck 2 ggr på pulsknappen .
5. Smörj och bröa formarna.
6. Fyll formarna till $\frac{3}{4}$ med smet.
7. Baka i 20-25 minuter.

CHOKLADMOUSSE



Tillagningstid: 20 min koktid: 5 min Vilotid: 3 tim

4 portioner

200 g choklad
50 g strösocker
5 ägg

1. Skilj äggvitor och äggulor.
2. Placera vispen i skålen och häll i äggvitorna. Kör ca 5 minuter efter att tagit bort påmataren eller kapsylen. När äggvitorna är vispade till skum, hälls undan för undan sockret genom öppningen. Ställ åt sidan.
3. Smält under tiden chokladen i vattenbad. Låt stå på svag värme.
4. Blanda med hjälp av spateln äggulorna med den smälta chokladen.
5. Blanda försiktigt ned de vispade äggvitorna i chokladblandningen.
6. Häll upp moussen i serveringsglas.
7. Låt stå kallt minst 3 timmar.

TIRAMISU



Tillagningstid: 30 min Vilotid: 6-24 tim

6-8 portioner

400 g mascarpone	4 msk kakao
60 g strösocker	3 msk Amaretto
200 ml kaffe	5 ägg
30 spröda kex (savoiardikex)	

1. Ta fram mascarpone-osten från kylskåpet 1 tim i förväg.
2. Skilj äggvitor och gult.
3. Sätt vispen i skålen, vispa äggulor och socker pösigt. Lägg till Amaretto och mascarpone. Kör 2 minuter. Ställ smeten åt sidan i en bunke.
4. Se till att skålen är ren och torr.
5. Sätt vispen i skålen och vispa äggvitorna till fast skum efter att ha tagit bort påmataren eller kapsylen. Kör 5 minuter.
6. Vänd försiktigt ned de vispade äggvitorna i smeten med hjälp av spateln.
7. Doppa snabbt hälften av kexen i kaffet. Lägg dem i formen och täck med hälften av smeten. Sikta över kakao. Börja om: ett lager kaffedoppade kex, ett lager smet.
8. Strö över kakao. Låt stå kallt minst 6 timmar.

Kockens knep: riv choklad med hjälp av parmesanskivan om du inte har kakao hemma.

KARAMELLISERAD ÄPPELPAJ



Tillagningstid: 10 min Vilotid: 1 tim Ugnstid : 50 min Material: pajform Ø 28-30 cm

6-8 portioner

Pajdeg

250 g vetemjöl
125 g smör
80 ml kallt vatten
1 nypa salt

Fyllning

1 kg äpple
45 g smör
½ citron
2 ägg
4 msk strösocker
2 msk crème fraîche
1 msk calvados
1 tsk kanel
1 tsk vaniljextrakt

Pajdegen

1. Sätt degkroken i skålen och lägg i mjöl, salt, smör skuret i bitar och vatten.
2. Starta apparaten. Kör 20 sekunder.
3. Kör tills degen formar en boll. Använd vid behov spateln för att skrapa ned deg från kanterna. Stoppa apparaten så fort degen formar en boll.
4. Linda in degen i plastfilm, platta till den och lägg kallt 1 timme.
5. Värm upp ugnen till 180°C (termostat 6). Smörj och bröa pajformen. Kavla ut degen. Klä formen. Nagga botten med hjälp av en gaffel **A B C**.
6. Lägg baklåtspapper täckt med keramikkulor eller torkade bönor (eller ris) i formen **D**.
7. Baka utan fyllning i 20 minuter.

Fyllningen

1. Skölj under tiden äpplena. Sätt skärskivan 4 mm i Mellanskålen, skär äpplena. Töm vid behov skålen under arbetets gång. Pressa en halv citron över äpplena.
2. Fräs dem i smör. Strö över lite socker. Stek på medelhög värme i 5-7 minuter, rör om då och då. Ta från värmen. Låt svalna.
3. Sätt metallkniven i skålen, lägg ned ägg, socker, grädde, calvados, vaniljextrakt och kanel. Kör tills blandningen är slät och smidig.
4. Lägg de skivade äpplena på pajdegen. Häll smeten över.
5. Baka i 180°C (thermostat 6) i 30 minuter. Låt svalna.

Kockens knep: ännu läckrare med vispgrädde eller en kula vaniljglass.



Vi forbeholder os ret til at ændre maskinens tekniske specifikationer til enhver tid uden forudgående varsel.
Oplysningerne i denne dokumentation er ikke kontraktbindende og kan ændres til enhver tid.
© Alle rettigheder i alle lande forbeholdt Magimix

Vi forbeholder oss retten til å endre apparatets tekniske egenskaper når som helst, uten forvarsel.
Oplysningene som står i dette dokumentet er ikke kontraktmessige.
© Alle rettigheter forbeholdt Magimix for alle land.

Vi förbehåller oss rätten att när som helst och utan föregående varning ändra apparatens tekniska data.
Informationerna i detta dokument är inte kontraktsbindande.
© Alla rättigheter i alla länder förbehålls Magimix.



STOP

AUTO

PULSE

Cuisine 5200XL

magimix



magimix®