

# MA CUISINE



**magimix®**

# SOMMAIRE

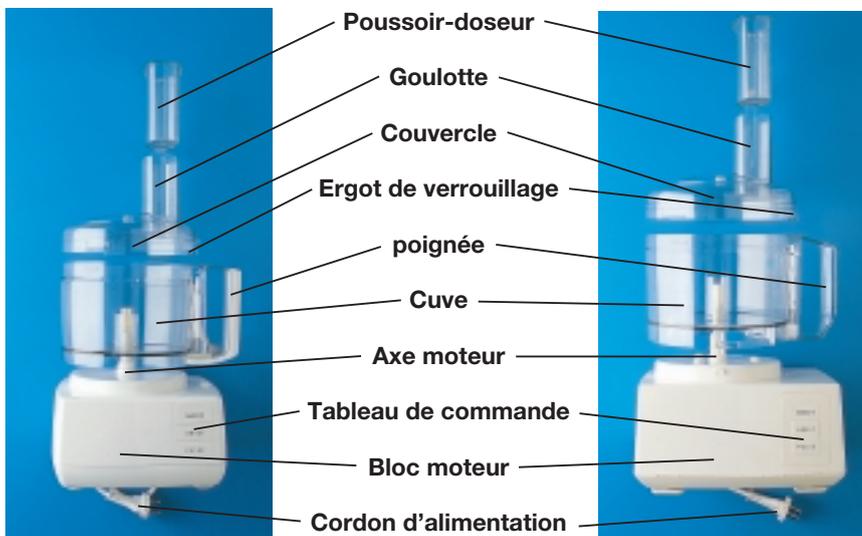
Appareils	2
Accessoires de base	3
<b>Compact et Cuisine Système :</b>	
Version chrome	4
Montage	5-6-7
Démontage	8
Nettoyage	9
Accessoires complémentaires	10
Fonctionnement	11
Les règles de base	12-13-14
Utilisation Mini-Cuve	15
Utilisation grande Cuve	16-17
Utilisation grande Cuve ou Midi-Cuve	18-19-20
Capacités de travail	20
Comment lire les recettes	21



**Compact**



**Cuisine Système**



**Enroulage du cordon d'alimentation sous la base.**

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

**AVANT TOUTE MISE EN MARCHÉ**

Assurez-vous que le voltage de votre installation correspond à celui de l'appareil indiqué sur la plaque signalétique.

## ACCESSOIRES DE BASE



**Mini-Cuve** et son couteau métal.



**Midi-Cuve** (sauf sur Compact 2100)  
3<sup>ème</sup> cuve pouvant être utilisée en fonctions : disques, batteur à blancs et presse-agrumes (selon les modèles).



**Couteau métal** et **couteau pétrin**.  
*NB : les compacts ne sont pas munis de capuchons.*



**Batteur à blancs** 2 peignes.  
(1 seul peigne sur Compact 2100)  
Peigne blanc : utilisation grande cuve.  
Peigne crème : utilisation Midi-Cuve.  
Spatule.



**Disque** double fonction :  
**éminceur/râpeur 2 mm.**  
**Disque râpeur 4 mm.**  
**Disque frites** (en option sur Compact 2100).  
Prolongateur.



**Boîte de rangement** pour couteaux, disques, batteur à blancs et spatule.

### PRECAUTIONS

Manipuler toujours avec précaution les couteaux métal et les disques dont les lames sont très affûtées. Ne jamais les laisser à la portée des enfants. Le couteau métal et les disques sont des pièces d'usure et peuvent s'émousser à l'usage.

# COMPACT & CUISINE SYSTEME en version Chrome

## ATTENTION :

- L'appareil doit toujours être branché sur une prise de terre en utilisant le cordon d'alimentation d'origine.
- Si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit être avec prise de terre.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.



# MONTAGE - COMPACT & CUISINE SYSTEME



## **Cuve**

Placer la cuve sur le bloc moteur, poignée sur l'angle avant droit de la base.



Faire pivoter la cuve dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au blocage complet.



## **Midi-Cuve**

Glisser la Midi-Cuve sur l'axe moteur, à l'intérieur de la grande cuve. Elle repose sur le fond de la cuve principale.

*NB : le Compact 2100 ne possède pas de Midi-Cuve.*



## **Mini-Cuve**

Glisser la Mini-Cuve sur l'axe moteur. Elle se positionne automatiquement.



Glisser le couteau de la Mini-Cuve sur l'axe moteur.



Poser le couvercle sur la cuve. L'ergot de verrouillage légèrement décalé par rapport à la poignée.



Faire pivoter le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au blocage. La tige de sécurité (blanche) doit coulisser.



#### **Couteau métal**

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

**Ne fonctionne pas dans la Midi-Cuve**



#### **Couteau pétrin**

Glisser le couteau pétrin sur l'axe moteur. Il se positionne en fond de cuve.

**Ne fonctionne pas dans la Midi-Cuve**



Fermer la cuve en faisant pivoter le couvercle jusqu'au blocage.



#### **Disques**

Glisser le prolongateur sur l'axe moteur.

**Utilisation possible dans la Midi-Cuve.**

**ATTENTION** : manipuler toujours les disques et couteaux avec précaution car ils sont très affûtés et tranchants.



**Eminçage** : emboîter à fond le disque côté éminceur (lame sur le dessus) dans le prolongateur.



**Râpage** : emboîter à fond le disque côté râpeur (râpe sur le dessus) dans le prolongateur.



**Frites** : emboîter à fond le disque frites (lame sur le dessus) dans le prolongateur.



Fermer la cuve en faisant pivoter le couvercle jusqu'au blocage. Oter le poussoir.



### **Batteur à blancs**

Pour utiliser le batteur de la Midi-Cuve : retirer de la base du batteur le peigne adapté à la cuve principale, puis fixer à la place, le peigne coloré adapté à la Midi-Cuve

*NB : le compact 2100 possède un seul peigne.*



### **Batteur à blancs**

Glisser le batteur à blancs sur l'axe du moteur. Il se positionne au fond de la grande cuve ou de la Midi-Cuve.



Fermer la cuve en faisant pivoter le couvercle jusqu'au blocage. **Oter le poussoir.** Cinq vraies minutes sont nécessaire pour monter les blancs en neige

## DEMONTAGE - COMPACT & CUISINE SYSTEME



Retirer obligatoirement le couvercle en le faisant pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre avant de déboîter la cuve.



Retirer la Mini-Cuve en la soulevant. Attention le mini-couteau est simplement posé en fond de cuve.



Déboîter les disques en les soulevant par les bords. Enlevez le prolongateur



Ne pas oublier de retirer le prolongateur de disques.



### **Midi-Cuve**

Retirer la Midi-Cuve en la saisissant par les bords, à deux mains.



Après avoir ôté le couvercle, retirer la cuve en la faisant pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre et soulever. Retirer le couteau en soulevant.



Retirer le batteur à blancs en soulevant.



Pour nettoyer le haut des couteaux : ôter le capuchon. Poser le couteau à plat, maintenir le couteau d'une main et pousser avec le pouce. Remettre le capuchon en place en appuyant à fond jusqu'à entendre un déclic.

*NB : les compacts 2100 et 3100 ne sont pas munis de capuchons.*



Nettoyer la base des couteaux en utilisant la spatule coté fourchette. Vous pouvez également utiliser un petit goupillon.



Le batteur à blancs est entièrement démontable. Après nettoyage, bien remettre le prolongateur dans le fourreau et encliqueter à fond le capuchon de dessus.



Avant de ranger le batteur dans la boîte, penser à refixer le peigne blanc principal sur le batteur. Le peigne coloré se range dans la Midi-Cuve.

Les accessoires, cuves et couvercle se nettoient à l'eau additionnée de produit vaisselle. Ils peuvent être mis au lave-vaisselle, les éléments s'opacifient au fil du temps. Pour diminuer ce phénomène, utiliser un détergent non abrasif et sélectionner la température minimale.



Ne pas mettre le bloc moteur dans l'eau ou dans le lave-vaisselle. Nettoyer à l'aide d'une éponge humide.

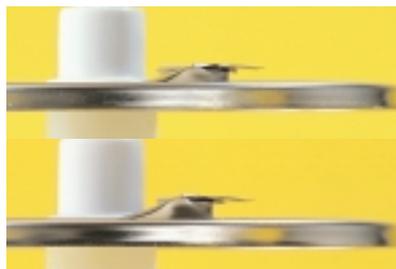
## ACCESSOIRES COMPLEMENTAIRES\*



Centrifugeuse en acier inoxydable pour fruits et légumes.  
Guide et poussoir.



Presse-agrumes avec bras et 2 cônes (citrons, oranges, pamplemousses).



Disque éminceur 4 m/m.  
Disque éminceur 6 m/m.



Disque râpeur 6 m/m.



Disque julienne.  
Disque parmesan.



Casier de rangement 6 disques.  
Boîte de rangement pour centrifugeuse et presse-agrumes, non disponible pour cuisine système.

\* Les accessoires contenus dans le coffret varient d'un modèle à l'autre.

# FONCTIONNEMENT



## **MARCHE :**

Touche de fonctionnement en continu pour hacher, couper, mélanger finement. Emulsionner. Pétrir. Battre les blancs en neige. Emincer, râper, couper les frites.

## **ARRÊT :**

Touche d'arrêt de l'appareil quand il est utilisé en fonction "marche".

## **PULSE :**

Touche de fonctionnement intermittent. L'appareil s'arrête automatiquement en relâchant la pression sur la touche. S'utilise pour hacher, couper, mélanger grossièrement ou pour contrôler parfaitement les débuts ou fins de préparations.

**PENDANT LES PÉRIODES DE NON-UTILISATION, NE PAS FAIRE PIVOTER LE COUVERCLE JUSQU'AU BLOCAGE. LE LAISSER EN POSITION NON VERROUILLÉE.**

**NE PAS UTILISER LA CENTRIFUGEUSE SI LE TAMIS EST ENDOMMAGÉ.**

## **PRECAUTIONS IMPORTANTES**

- L'appareil est équipé d'une double sécurité. Si la cuve et le couvercle ne sont pas correctement bloqués et fermés, l'appareil ne pourra pas fonctionner.
- S'il n'est pas possible de fermer complètement le couvercle, c'est que la cuve n'est pas correctement bloquée. Dans ce cas, ôter le couvercle et faire pivoter la cuve dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au blocage.
- Ne jamais déverrouiller le couvercle sans avoir préalablement appuyé sur la touche "Arrêt".
- L'appareil est équipé d'un protecteur thermique qui arrête automatiquement le moteur en cas de fonctionnement trop prolongé ou de surcharge.
- Appuyer sur la touche "Arrêt" et attendre le refroidissement complet de l'appareil pour le remettre en marche.

## LES REGLES DE BASE



Ne jamais pousser les ingrédients avec la main.



Ne jamais introduire par la goulotte un objet dans la cuve.



Ne jamais essayer de broyer des os (même des petits), l'appareil n'est pas conçu pour cela. Vous endommageriez irrémédiablement votre couteau métal.



**Liquides :** Ne pas remplir la cuve au-delà du repère indiqué. Nous vous recommandons de rester légèrement en dessous de ce niveau.



Ne pas remplir au-delà des deux tiers de la cuve.



Ne jamais laisser le poussoir dans la goulotte pour monter les blancs en neige car ils ne seraient pas aérés.



Ne jamais prendre la boîte de rangement par le couvercle, celui-ci n'est pas bloqué. Elle risquerait de s'ouvrir.



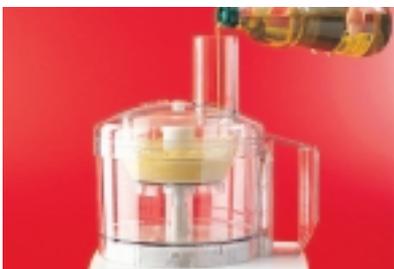
Toujours prendre la boîte de rangement par le dessous.



Il faut que le couvercle soit déverrouillé avant d'enlever la cuve. Si la cuve ne se déverrouille pas, c'est que vous n'avez pas déverrouillé le couvercle.



Les cuves sont conçues pour recevoir des liquides bouillants.



En utilisation Mini-Cuve, vous pouvez ajouter des ingrédients ou des liquides directement par la goulotte.



La Mini-Cuve est idéale pour préparer les repas de bébé. Vous pouvez l'utiliser directement comme récipient en ayant pris soin d'enlever le couteau métal.



Bébé est parfois un peu lent à manger. Vous pouvez faire réchauffer la préparation directement dans le micro-ondes (sans le couteau métal). Ne pas mettre la grande cuve dans le micro-ondes.



Vous pouvez faire des éminçages et des râpages en une seule opération dans la cuve sans la vider. Il suffit de retourner le disque réversible.



Pour de petites quantités, vous pouvez en une seule opération faire vos éminçages/râpages et votre vinaigrette sans vider la cuve. Il suffit de placer la Mini-Cuve dans la cuve au-dessus des légumes.



Vous pouvez utiliser la centrifugeuse en fonction tamis (soupes de poisson, gelée). Dans ce cas ne mettez pas le guide et son poussoir dans la goulotte.



Tenir le couteau en versant le contenu de la cuve.



Racler le fond et les parois de la cuve à l'aide de la spatule.

# UTILISATION MINI-CUVE



**Fines herbes**  
hachées  
grossièrement



**Fines herbes**  
hachées  
finement

**PULSE**

**MARCHE**



**Oignons/ail**  
**échalotes**  
hachés  
grossièrement



**Oignons/ail**  
**échalotes**  
hachés  
finement

**PULSE**

**MARCHE**



## Beurre d'escargot

Hacher finement les échalotes et l'ail, incorporer le beurre, les herbes. Mélanger.

**MARCHE**



## Mayonnaise

Mélanger d'abord les éléments solides (œufs, moutarde), puis ajouter les éléments liquides (huile) par la goulotte.

**MARCHE**



## Mousse de poisson

Hacher finement la chair de poisson, ajouter le beurre puis l'huile par la goulotte.

**MARCHE**



## Mousse de dattes

Hacher finement les dattes puis ajouter le fromage blanc.

**MARCHE**

# UTILISATION GRANDE CUVE



viande crue  
hachée  
grossièrement

**PULSE**



viande cuite  
hachée  
finement

**MARCHE**



poisson haché  
grossièrement

**PULSE**



poisson haché  
finement

**MARCHE**



légumes coupés  
grossièrement

**PULSE**



légumes réduits  
en purée

**MARCHE**

Purée de pommes de terre (Bintje):  
travailler uniquement en PULSE  
en ajoutant du jus de cuisson.



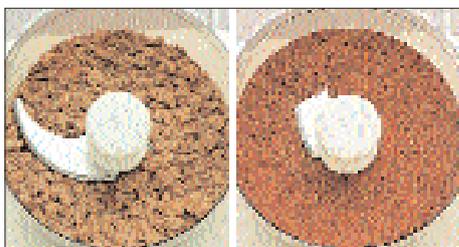
fruits coupés  
grossièrement

**PULSE**



fruits  
en compote

**MARCHE**



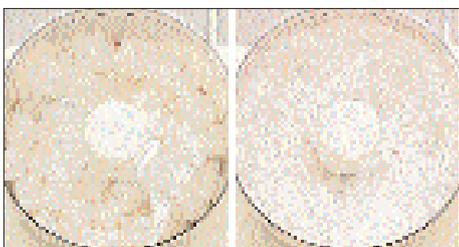
chocolat coupé  
grossièrement

**PULSE**



chocolat réduit  
en poudre

**MARCHE**



glaçons

glace pilée



**MARCHE**

# UTILISATION GRANDE CUVE



## Mayonnaise/rouille

Mélanger d'abord les éléments solides (œufs, moutarde, ail), puis ajouter le liquide (huile) par la goulotte. Assaisonner.

**MARCHE**



## Soupe de fruits froide

Mélanger d'abord les éléments solides (fruits), puis ajouter le liquide (lait) par la goulotte.

**MARCHE**



**Pâte à crêpe :** Mélanger d'abord les éléments solides (œufs, farine), puis ajouter le liquide (lait) par la goulotte.

**MARCHE**



**Pâte brisée :** Mélanger d'abord les éléments solides (farine, beurre), puis ajouter le liquide (eau) par la goulotte.

**MARCHE**



**Pâte à brioche :** Mélanger successivement les éléments solides avec le couteau pétrin.

**MARCHE**



**Blancs en neige :** Monter les blancs en neige pendant 5 minutes avec une pincée de sel sans mettre le poussoir dans la goulotte.

**MARCHE**

# UTILISATION GRANDE CUVE OU MIDI-CUVE\*



**Blancs en neige** : Monter les blancs en neige avec une pincée de sel sans mettre le poussoir dans la goulotte.

**MARCHE**



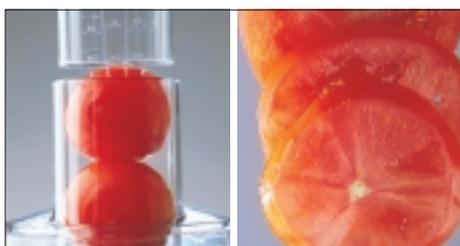
**Concombres**  
Les choisir petits.  
Couper la base.



**Chou rouge**  
Placer un quartier debout dans la goulotte.



**Pommes de terre**  
Les placer debout dans la goulotte.



**Tomates**  
Les placer entières ou coupées en deux dans la goulotte.



**Poireaux**  
Les placer debout en remplissant la goulotte.

\* Midi-Cuve non disponible sur Compact 2100.

Pour toutes ces opérations, mettre en marche après avoir introduit et calé les ingrédients dans la goulotte et s'aider du poussoir en appuyant **légèrement** pour obtenir une coupe régulière.

# UTILISATION GRANDE CUVE OU MIDI-CUVE\*



## Pommes

Les placer coupées en deux dans la goulotte.



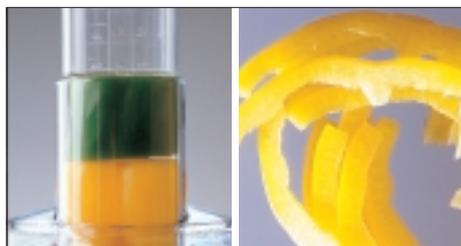
## Citrons

Les placer entiers ou coupés en deux dans la goulotte.

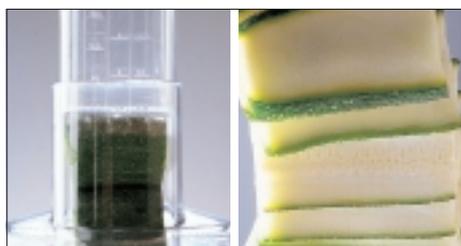


## Chou blanc

Rouler des feuilles les unes dans les autres après avoir enlevé le trognon.  
Remplir la goulotte.



**Poivrons :** Couper les deux extrémités, inciser sur toute la hauteur puis rouler le poivron sur lui-même. Vous pouvez placer 2 poivrons l'un sur l'autre.



**Courgettes :** Les placer couchées en remplissant la goulotte. Vous pouvez également les placer dans le sens de la hauteur, vous obtiendrez alors des rondelles.



## Carottes

Les placer debout en remplissant la goulotte.

\* Midi-Cuve non disponible sur Compact 2100.

Pour toutes ces opérations, mettre en marche après avoir introduit et calé les ingrédients dans la goulotte et s'aider du poussoir en appuyant **légèrement** pour obtenir une coupe régulière.

# UTILISATION GRANDE CUVE OU MIDI-CUVE\*



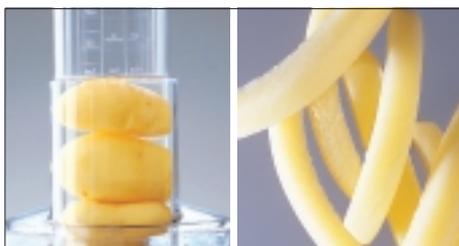
## Carottes

Les placer couchées en remplissant la goulotte.



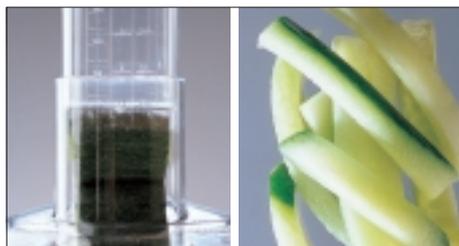
## Gruyère

Le placer debout dans la goulotte.



## Frites

Placer les légumes couchés dans la goulotte.



**Concombres** : Placer les morceaux couchés dans le sens de la longueur. Cette coupe est idéale pour varier les présentations ou pour les faire frire.

\* Midi-Cuve non disponible sur Compact 2100.

Pour toutes ces opérations, mettre en marche après avoir introduit et calé les ingrédients dans la goulotte et s'aider du poussoir en appuyant **légèrement** pour obtenir une coupe régulière.

## CAPACITÉS DE TRAVAIL

Quantités maximum	2100	3100	4100	5100
pâte brisée	800 g	1kg	1,2 kg	1,5 kg
pâte à pain	500 g	600 g	750 g	1 kg
pâte à brioche	400 g	500 g	600 g	800 g
viande hâchée	600 g	750 g	1 kg	1,4 kg
râpés/émincés	650 g	800 g	1 kg	1,4 kg
velouté	0,8 l	1 l	1,3 l	1,8 l
blancs en neige	de 2 à 4	de 2 à 5	de 3 à 6	de 3 à 8

# COMMENT LIRE LES RECETTES



Coût de la recette bon marché peu cher cher



Difficulté de la recette très facile facile plus difficile



Utilisation de la mini-cuve (Compact - Cuisine Système)



Utilisation du couteau métal



Utilisation du couteau pétrin



Utilisation du disque éminceur



Utilisation du disque frites



Utilisation du disque râpeur



Utilisation du batteur à blancs

## QUAND UTILISER LA MIDI-CUVE ? \*

La Midi-Cuve peut être utilisée avec les accessoires batteur à blancs et disques ou presse-agrumes (en option sur certains modèles), ceci afin de ne pas salir la grande cuve.

**La capacité de la Midi-Cuve correspond à la capacité du Compact 2100.**

\*Midi-Cuve non disponible sur Compact 2100.

### POIDS ET MESURES

	cuillère rase		liquides
	à café	à soupe	
eau.....	5 g	18 g	1 grand verre d'eau .....25 cl
sirop.....	6 g	20 g	1 verre ordinaire .....10 cl
sucré en poudre.....	4 g	15 g	6 c. à soupe .....10 cl
farine.....	3 g	10 g	1 verre à vin fin 10 cl ou 15 cl
riz.....	.....	20 g	1 verre à madère .....6 cl
semoule.....	4 g	12 g	1 verre à liqueur .....2 cl
tapioca.....	.....	16 g	
gruyère râpé.....	.....	10 g	
café moulu.....	2,5 g	16 g	

Les recettes indiquent les quantités recommandées par modèle en fonction des capacités de cuve. Le nombre de convives auxquels ces quantités correspondent est donné à titre indicatif.

REF : 401 672 / 11/02

Imprimé en France

© MAGIMIX

5, rue Félix Faure - B.P. 157

94305 Vincennes Cedex - Tél. : 01 43 98 36 36

Nous nous réservons le droit de modifier à tout moment et sans préavis les caractéristiques techniques de cet appareil.

© Tous droits réservés pour tous pays par Magimix.