

Ma Cuisine



magimix®

Arrêt

Marche

Pulse

Cuisine 5200
SYSTEME AUTOMATIC

magimix®



magimix

הוראות הפעלה

2	תיאור
3	לוח הבקרה
4	יכולות עיבוד מרביות
4	הרכבת קערות
5	הסרת קערות
6	אביזרים סטנדרטים
7	שימוש בלהב מתכת
8	שימוש בלהב לישת בצק
9	שימוש במקצף ביצים
10	שימוש בדסקיות גרור/פריסה
12	אביזרים אופציונליים
13	שימוש במסחטת הדרים
14	שימוש במסחטת מיץ
15	שימוש בדסקיות אופציונליות
16	שימוש בצינור הזנה גדול במיוחד (בדגמים XL בלבד)
17	ניקוי
18	עצות שימוש
19	הוראות בטיחות

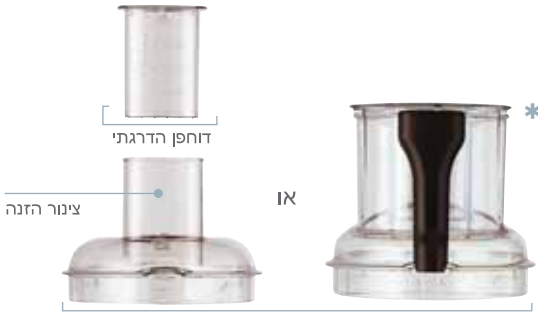
מתכונים

20

סמלים בחוברת המתכונים

קראו בעיון את הוראות הבטיחות טרם שימוש במכשיר זה.





או

מכסה



קערה קטנה



קערה בינונית



קערה ראשית



צינור המנוע

מנגנון הגנה

(1)

יחידת המנוע



קופסת אחסון



להב מתכת



להב ללישת בצק



מקצף ביצים



דסקית גרור



דסקית פריסה



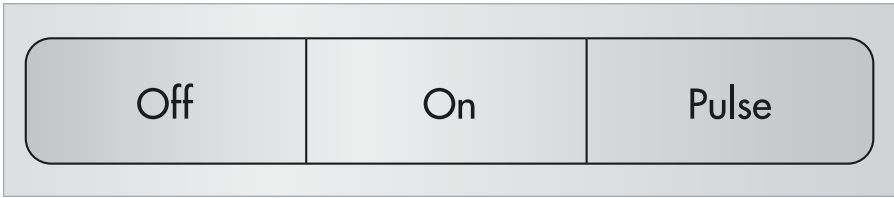
אביזר הארכה



מרית

* בדגמי XL בלבד.

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



OFF: לחצו על מקש זה לכיבוי המכשיר.

ON: לחצו על מקש זה לעיבוד מזון מתמשך וקבלת תערובות אחידות. מעולה לקיצוץ, עיבוד תערובות עדינות, כמו גם עבור לישה, הקצפת חלבוני ביצה, פריסה וגרור.

PULSE: לחצו על מקש זה עבור עיבוד מזון לא רציף. המעבד ייכבה באופן אוטומטי עם שחרור המקש, דבר המקנה לכם שליטה מלאה בתהליך העיבוד מתחילתו ועד סופו. מעולה עבור קיצוץ גס או ערבול.

להכנת תערובות כגון מרקים או רסק, התחילו את עיבוד המזון באמצעות שימוש במקש Pulse, ולאחר מכן המשיכו את ההכנה באמצעות עיבוד מזון מתמשך. באופן זה, תקבלו תערובת אחידה יותר.

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

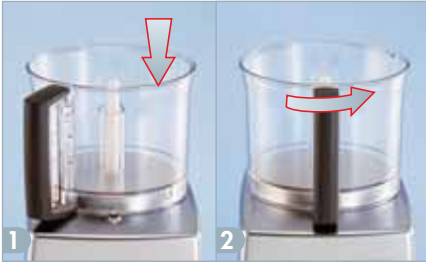


יכולות עיבוד מרביות

CS 5200	CS 4200	C 3200	
1.3 ק"ג	1 ק"ג	600 גר'	לחם
1.7 ק"ג	1.4 ק"ג	1 ק"ג	מאפה בעל קרום דק
1.1 ק"ג	850 גר'	500 גר'	רקיקים
1.4 ק"ג	1 ק"ג	750 גר'	בשר טחון
1.4 ק"ג	1 ק"ג	800 גר'	מזון מגורר/פרוס
1.8 ק"ג	1.3 ליטר	1 ליטר	מרק
8-3	6-3	5-2	חלבוני ביצה מוקצפים

הרכבת קערות

טרם שימוש ראשון במכשיר, שטפו היטב את כל חלקיו (פרט ליחידת המנוע).



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



השחילו את הקערה הבינונית על ציר המנוע ולתוך הקערה הראשית.



השחילו את הקערה הקטנה על ציר המנוע.



הרכיבו את להב המתכת של הקערה הקטנה על ציר המנוע.



הניחו את מכסה הקערה על הקערה וסובבו אותו עד שינעל במקומו.

אזהרה

- מנגנון הגנה כפול: המכשיר יופעל רק במידה והקערה ומכסה הקערה נעולים שניהם כהלכה במקום.
- אין להשאיר את מכסה הקערה במצב נעול במידה והמכשיר אינו נמצא בשימוש.



1 סובבו את מכסה הקערה כך שישתחרר מהנעילה והסירו אותו.



3 הסירו את הלהב מהקערה הקטנה.



4 הסירו את הקערה הקטנה.



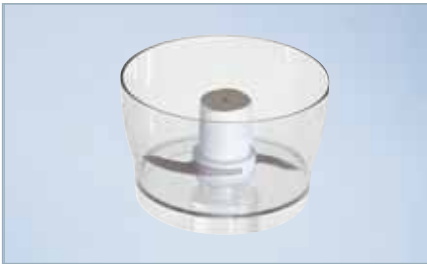
5 הסירו את הקערה הבינונית. אחזו בקצותיה לשם הרמתה.



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

אזהרה

- נהגו בזהירות בדסקיות ולהבים – הנם חדים ביותר.
- הקפידו ללחוץ על מקש "Off" (כיבוי) טרם שחזרו מכסה הקערה. במידה והקערה איננה נעה, וודאו כי המכסה שוחרר מהנעילה כהלכה.



קערה קטנה, מותאמת עם להב מתכת לקיצוץ, עיבוד וערבול של כמויות מזון קטנות או מזון תינוקות (למעט דגם 2100).



קערה בינונית: שימושית וקלה לניקוי. מותאמת במיוחד לגרור או פריסה של גבינה, פירות וירקות.



להב מתכת: מיועד לשימוש בקערה הראשית, לשם קיצוץ, עיבוד, ערבול וטחינה.



להב ללישת בצק: מיועד לשימוש בקערה ראשית, לשם לישת בצק המכיל חומרי תפיחה או בלעדיהם. שימו לב: בדגם Compact, להב ללישת הבצק מגיע ללא מכסה.



דסקיות: מיועדות לשימוש בקערה הראשית או בקערה הבינונית. קיימות 3 דסקיות לפחות*, לשם פריסה וגרור של גבינה, פירות וירקות, לפרוסות בעובי שונה (2 ו-4 מ"מ) ודיסקית לצ'ופס.



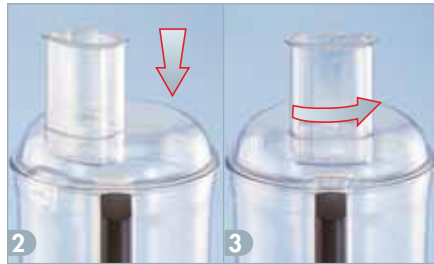
מקצף ביצים: מיועד לשימוש בקערה הראשית, לשם הקצפת שמנת או חלבוני ביצים עבור מקצפות, מוס או סופלה.

*בהתאם לדגם.

שימוש בלהב מתכת



1 הרכיבו את הלהב המתכת על ציר המנוע. יש להורידו לתחתית הקערה.



2 3 הניחו את מרכיבי המזון בתוך הקערה. סגרו את המכסה וסובבו אותו עד שינעל במקומו.



קצצו בשר, דגים או תבלינים בעיבוד מתמשך או בעיבוד לא רציף.



רסקו מרכיבים למרק, מחית או פנקייק בעיבוד מתמשך.



ערבלו תערובות עוגה, מילקשייק וקוקטיילים בעיבוד מתמשך.



טחנו שוקולד, הכינו סוכר מזוגג, רסקו קרח וערבלו רטבים בעיבוד מתמשך.

אזהרה! להב המתכת חד ביותר. אחזו תמיד במרכזו. החזיקו את הלהב במקומו בעת שפיכת תוכן הקערה.

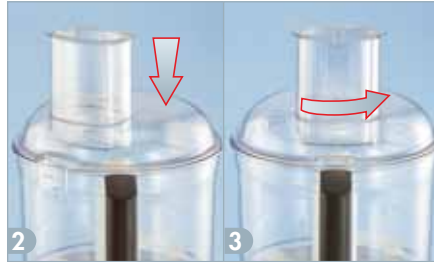


שימוש בלהב ללישת בצק



1

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



2

3

גרו את המכסה וסובבו אותו עד שינעל במקומו.



4

5

המלצות: תחילה הניחו את המרכיבים המוצקים בתוך הקערה. הפעילו את המכשיר והוסיפו את המרכיבים הנזליים דרך צינור ההזנה.



6

7

כמו כן, ניתן להשתמש בלהב לישת הבצק לבחישת שבבי שוקולד, פירות יבשים וכו'.



לשו בצק המכיל חומרי תפיחה להכנת לחם, עוגיות וכו'.



לשו בצק ללא חומרי תפיחה להכנת מאפה עם קרום דק, מאפה עשיר עם קרום דק וכו'.

אין להעמיס מזון למעבד מעבר ליכולות העיבוד המרביות. במידת הצורך, השתמשו במרית לשם הכנסת קמח לתוך הבצק.

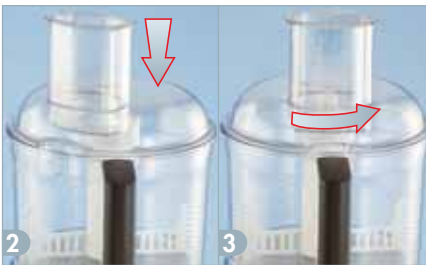
שימוש במקצף ביצים



מקצף הביצים מורכב משלושה חלקים. הקפידו כי חלקים אלה הורכבו כהלכה. וודאו כי ציר המתכת הוכנס כנדרש.



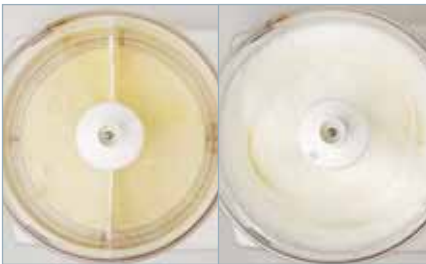
הרכיבו את מקצף הביצים על ציר המנוע. יש להורידו לתחתית הקערה.



גרו את המכסה וסובבו אותו עד שינעל במקומו.



הוציאו את הדוחפן מצינור ההזנה טרם ביצוע ההקצפה. במידה ולא תעשו כן, לא תתאפשר ההקצפה.



הקצפת חלבוני ביצה: הניחו חלבוני ביצה בקערה. הוסיפו קורט מלח והוציאו את הדוחפן מצינור ההזנה. הקציפו בצורה מתמשכת במשך 5-10 דקות לפחות.



הקצפת שמנת מתוקה: טרם ביצוע ההקצפה, הניחו את כל המרכיבים למשך שעה במקרה שפכו את השמנת לתוך הקערה. הוציאו את הדוחפן מצינור ההזנה. הקציפו בצורה מתמשכת במשך 8-10 דקות.

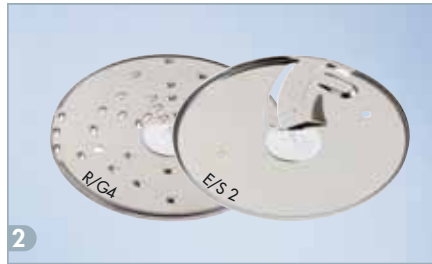
עיצוב מקצף הביצים הנו בלעדי לחברת Magimix. עיצוב זה מאפשר למקצף הביצים להקציף את החלבונים באופן הדרגתי יותר, להופכם לקשיחים ולהעניק להם נפח רב יותר.

שימוש בדסקיות גרור/פריסה

מומלץ להשתמש בקערה בינונית עם דסקיות אלה.



הרכיבו את אבזר ההארכה על ציר המנוע.



דסקיות גרור/פריסה: על כל צד של דסקית חרוט קווד המתאים לפעולתה, כלומר: R/G4 = גרור 4 מ"מ, E/S 2 = פריסה 2 מ"מ.



הרכיבו את הדסקית הנבחרת עם הצד הרצוי כלפי מעלה.



השחילו את הדסקית על אבזר ההארכה. סובבו את הדסקית בהתאם לחריצים. זהו תהליך בעל שני שלבים.



עבור דסקיות חד צדדיות, וודאו כי הרכבתם את הדסקית עם הצד הנכון כלפי מעלה.

אזהרה

- נהגו בדסקיות בזהירות – הלהבים חדים ביותר.
- אין להכניס את אצבעותיכם או חפץ כלשהו לצינור ההזנה. השתמשו תמיד בדוחפן המיועד לכך.



גרור: לקבלת פיסות ארוכות יותר, הניחו את הפירות והירקות בצורה אופקית בצינור ההזנה.



מלאו את צינור ההזנה בפיסות אנכיות של גבינת גריי.



פריסה: הניחו פירות וירקות ארוכים (כלומר, כרשות או גזרים) אנכית בצינור ההזנה.



במידת הצורך, חתכו לחצי פירות וירקות עגולים (כלומר, עגבניות ותפוחים).



כרוב: לאחר הסרת עורקי עלה קשים מהמרכז, גללו מספר עלי כרוב ביחד, אחד בתוך השני.



פלפלים: חתכו את שני הקצוות של הפלפל, בצעו חתך מקצה אחד אל השני וגלגלו את הפלפל לצורה של לחמנייה שוויצרית.

ייתכן כי שאריות קטנות של פירות וירקות יישארו על הדסקיות. זו אינה תקלה.

אביזרים אופציונליים

רשימת האביזרים המסופקים עם מעבד המזון משתנה מדגם לדגם.



מסחטת הדרים בעלת זרוע הנפה ו-2 חרטים: הפקת מיץ באופן כמעט מיידי, ללא חרצנים ועם כמות ציפה מתאימה בדיוק.



מסחטת פירות וירקות קשים מנירוסטה: סחיטת מיץ צלול כמעט מכל סוגי פירות וירקות.



דסקית חיתוך לאוכל סיני/מקלות ירקות: לחיתוך מקלות פירות וירקות.
דסקית גריסה: מעולה לגריסת ירקות ופירות.



דסקית גרור פרמזן/שוקולד: מעולה לגרור גבינת פרמזן ושוקולד רגיל.



דסקית פריסה 6 מ"מ: משמשת לפריסת פירות וירקות לפרוסות עבות יותר.
דסקית גרור 6 מ"מ: משמשת לגרור סמיך יותר של פירות וירקות.



צינור הזנה גדול במיוחד: מיועד לפריסה או גרור של פירות וירקות (חתוכים לחתיכות גדולות או לא חתוכים) באופן מקצועי.

שימוש במסחטת הדרים



הרכיבו את סלסלת מסחטת הדרים על הקערה וסובבו אותה עד לנעילתה.



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



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



הניחו את פרי הדר מעל לחרוט ולחצו בעדינות כלפי מטה. אין צורך לפעיל לחץ רב. לחץ מיותר עלול לגרום נזק למכשיר.



הנמיכו את זרוע ההנפה, הפעילו את המכשיר. לחצו בעדינות על זרוע ההנפה עד לסחיתת כל המיץ מהפרי.



כבו את המכשיר טרם הרמת הזרוע, למניעת התזות.

במקרה של סחיתת מיץ אשכולית, מפעם לפעם הפסיקו בעדינות את הלחץ על הזרוע, לשם סחיתת מיץ מרבית מהפרי.

שימוש במסחטת פירות וירקות קשים

הוראות אלה אינן נוגעות לצינור הזנה גדול במיוחד (בדגמי XL).



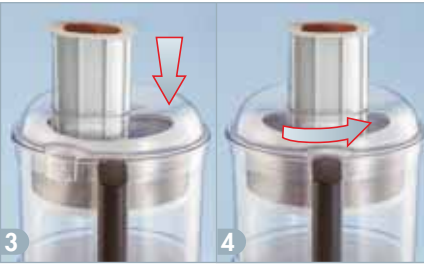
1

הרכיבו את סלסלת מסחטת המיץ על ציר המנוע.



2

חברו את הדוחפן אל צינור ההזנה. וודאו כי הלשוניות מחוברות כהלכה אל צינור ההזנה.



3

4

הניחו את המכסה על הקערה וסובבו אותו עד לנעילתו.



שטפו את הפירות והירקות וחתכו אותם לחתיכות. אין צורך לקלפם במידה וקליפתם דקה ואין צורך להוציא חרצנים.



5

6

הכניסו כל פעם מספר חתיכות פרי או ירק אל צינור הזנה. השתמשו בדוחפן על מנת לדחוף את החתיכות עמוק יותר לתוך הצינור. לאחר העברת כל החתיכות בצינור, כבו את המכשיר.



ניתן לסחוט כל פרי או ירק, מתפוחים, אפרסקים ואננסים, ועד סלק, גזרים, סלרי ומלפפונים.

אין להכניס את אצבעותיכם או חפץ כלשהו לצינור ההזנה. השתמשו תמיד בדוחפן המיועד לכך.



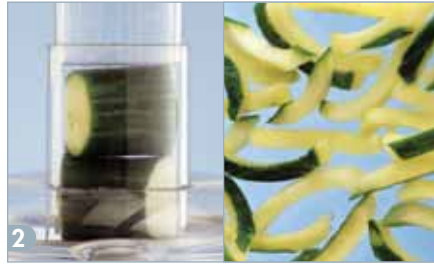
המתינו עד שסלסלת מסחטת המיץ תפסיק להסתובב בטרם פתיחת מכסה הקערה. אין להשתמש במסחטה במידה והמסננת ניזוקה.

שימוש בדסקיות אופציונליות

להסברים אודות הרכבת הדסקיות, עיינו בסעיף "שימוש בדסקיות גרו/פריסה" שלעיל.



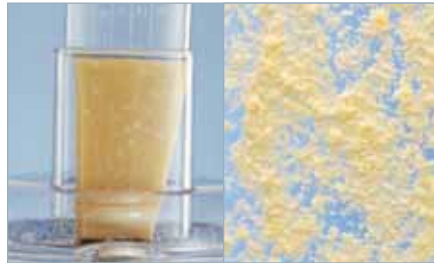
דסקית חיתוך צ'יפס/מקלות ירקות: להכנסת צ'יפס, הניחו את תפוחי האדמה באופן אופקי בצינור ההזנה.



לחיתוך מקלות פירות או ירקות, הניחו אותם אופקית בצינור ההזנה.



דסקית גריסה: לגריסה דקה של ירקות, הניחו אותם אופקית בצינור ההזנה.



דסקית גרו/פרמזן/שוקולד: לגרו/שוקולד או גבינת פרמזן, הניחו את חתיכות השוקולד או הגבינה אנכית בצינור ההזנה.



דסקית פריסה 6 מ"מ: הניחו פירות וירקות אנכית בצינור ההזנה, שלמים או חתוכים לאורך.



דסקית גרו 6 מ"מ: הניחו פירות וירקות אופקית בצינור ההזנה.

שימוש בצינור הזנה גדול במיוחד



הניחו את המכסה על הקערה וסובבו אותו עד נעילתו.



קיימים שני פתחים בצינור ההזנה: פתח רחב במיוחד עבור גרור ופריסה מקצועי של פירות וירקות שלמים או חתוכים לחתיכות גדולות.



פתח צר יותר עבור נוזלים ומרכיבי מזון מוצקים וקטנים.



המכסה מצויד במנגנון הגנה, המאפשר למכשיר לפעול רק במידה והזוחפן הגדול נמצא במקומו.



דסקית חיתוך צ'יפס/מקלות ירקות: להכנת צ'יפס או חיתוך מקלות ירקות או פירות ארוכות במיוחד.



דסקית גרור/פריסה: לחיתוך או גרור פירות וירקות שלמים או חתוכים לחתיכות גדולות.

נהגו בדסקיות בזהירות – הלהבים חדים ביותר.

אין להכניס מזון לצינור ההזנה בצורה דחוסה מדי. הדבר עלול לגרום לדוחפן להיתקע.



ייתכן כי שאריות קטנות של פירות וירקות יישארו על הדסקיות. זו אינה תקלה.

נתקו את המכשיר מהחשמל טרם ניקויו.



1 הקפידו תמיד לנקות את המכשיר מיד לאחר השימוש (באמצעות מים + נוזל לניקוי כלים).



2 **אביזרים:** השתמשו במברשת לניקוי בקבוקים לשם ניקוי בסיסם של האביזרים. **להב ללישת בצק:** הסירו את המכה* לשם ניקוי יסודי יותר.



3 **סלסלת מסחטת מיץ:** הכניסו את הקצה הדק של המרית לתוך הסלסילה וגרדו החוצה את הציפה.



4 **יחידת המנוע:** נגבו עם מטלית רכה ולחה מעט.

- צייטו להוראות הבאות על מנת להימנע מגרימת נזק חמור לחלקי המכשיר הניתנים להסרה:
- ניקוי במדיח כלים: בחרו בטמפרטורה המינימלית (מתחת ל-40°C) והימנעו מלהפעיל מחזור ייבוש (בו הטמפרטורה בדרך כלל גבוהה יותר מ-60°C).
- ניקוי ידני: אין לטבול את החלקים בחומר ניקוי למשך זמן רב מדי. הימנעו משימוש בחומרים חריפים.
- חומרי ניקוי: קראו הוראות שימוש של חומרים אלה בנוגע להתאמתם לניקוי חלקים העשויים פלסטיק.

ייתכן כי לאחר מגע ממושך עם מזונות מסוימים (כגון פטרוזיליה, אגוזי לוז וכו'), הלהבים יתקו. ניתן להשחזם באבן השחזה. מזונות מסוימים, כגון גזרים, נוטים להכתים חלקי פלסטיק. במקרה זה, שפשפו את הכתמים בפיסת נייר מטבח ספוגה במעט חומץ, להסרת רוב הכתם.

* שימו לב: בדגם Compact, להב ללישת הבצק מגיע ללא מכה.

נהגו בזהירות בדסקיות ולהבים – הנם חדים ביותר. אין לטבול את יחידת המנוע במים.



- במקרה של מזון נוזלי, אין למלא את הקערה מעבר ל-2/3.
- לניצול מיטבי של יכולות מעבד המזון והפחתת צורך בניקוי למינימלי, השתמשו תחילה בקערה הקטנה, לאחר מכן בקערה הבינונית, ולבסוף בקערה הראשית. עבדו מרכיבי מזון מוצקים ויבשים תחילה, והשאירו הכנות מזון נוזל לסוף.

- לקבלת תוצאות מיטביות בעת קיצוץ, גרור או פריסה של מרכיבי מזון רכים (כגון בשר, דגים, גבינה רכה וכו') הניחו אותם במקפיא למספר דקות טרם העיבוד. על המזון להיות נוקשה במעט, אך לא קפוא!



קערה קטנה

הקערה הקטנה מתאימה ביותר לעיבוד מזון תינוקות וכן יכולה לשמש כמיכל אחסון לאחר הוצאת הלהב מתוכה. כמו כן, ניתן להכניסה ישירות לתנור מיקרוגל (ללא להב המתכת) לשם חימום מזון (מחית, מרק, תינוקות וכו').



להב מתכת

בעת עיבוד כמויות מזון גדולות, תחכו בשר, ירקות וכו' לקוביות של 2 ס"מ. בעת הכנת מרקים, רטבים, תערובת לאפיית פנקייק וכו', תחילה עבדו מרכיבי מזון מוצקים. לאחר מכן, בעוד המכשיר פועל, הוסיפו בהדרגה את הנוזלים דרך צינור ההזנה.



תבלינים טריים: טרם קיצוץ תבלינים טריים, וודאו כי התבלינים והקערה נקיים ויבשים. באופן זה, תוכלו לקבל תוצאות עיבוד מיטביות והתבלינים יישמרו לאורך זמן. בשר ודגים: בעת טחינת בשר ודגים, השתמשו בעיבוד מזון לא רציף להשגחה קרובה על התוצאה הסופית.

להב ליישת בצק

בצק להכנת לחם, מאפה בעל קרום דק, מאפה עשיר בעל קרום דק: התחילו בעיבוד מרכיבי מזון מוצקים (קמח, שמרים וכו'). לאחר מכן, בעוד המכשיר פועל, הוסיפו בהדרגה את הנוזלים (ביצים, מים, חלב) דרך צינור ההזנה. בצק המכיל חומרי תפיחה: השתמשו בשמרים טריים במידת האפשר. ניתן לרכוש שמרים אלה בחנות אפיה או חנות טבע מקומית. לקבלת תוצאות מיטביות, תמיד המסו את השמרים בנוזל קריר. המסת שמרים במים חמים מדי "תהרוג" את השמרים. בצק: השאיחו את הבצק לעמוד בטמפרטורת החדר או במקום חמים. באופן זה, הבצק יתפח מהר יותר.



מקצף ביצים

הקצפת חלבוני ביצים: לקבלת נפח מרבי, השתמשו בביצים בטמפרטורת החדר והוסיפו קורט מלח או טיפה של מיץ לימון. שמנת מתוקה: אין להשתמש בשמנת דלת שומן, ההקצפה לא תתבצע היטב. השתמשו תמיד בשמנת מלאה.



דסקיות

מחית תפוחי אדמה: עבדו תפוחי אדמה קלופים ומבושלים באמצעות דסקיות גרור 4 מ"מ. יש לאחסן דסקיות דו צדדיות במרכז קופסת אחסון. דסקיות חד צדדיות יש לאחסן עם הצד עליו חרוט השם Magimix כלפי מעלה. מזונות מסוימים, כגון גזרים, נוטים להכתים חלקי פלסטיק. במקרה זה, שפשפו את הכתמים בפיסת נייר מטבח ספוגה במעט חומץ, להסרת רוב הכתם.



- קראו את כל הוראות הבטיחות.
- וודאו כי המתח המצוין על תווית הנתונים שעל מעבד המזון מתאים למתח החשמל בביתכם.
- חובה לחבר את המכשיר לשקע מוארק.
- אין להשאיר מכשיר זה פועל ללא השגחה, גם אם אין צורך שתלחצו על מקש כלשהו.
- אין להשאיר את המכשיר ללא השגחה בקרבת ילדים. מעבד מזון זה אינו צעצוע ולא תוכנן לשימוש בידי ילדים.
- אין לאפשר לכבל החשמל להשתלשל מטה ממשטח העבודה. אין לאפשר לכבל החשמל לבוא במגע עם משטח חם או לח.
- נתקו תמיד את המכשיר מהחשמל לאחר שימוש, בטרם הרכבת או הסרת אביזרים וטרם ניקוי המכשיר.
- נקו תמיד את המכשיר לאחר השימוש, כך שכל החלקים יעבדו כהלכה. אין להכניס יד או חפץ כלשהו לקערות בעוד המכשיר מחובר לחשמל.
- אין להשתמש במכשיר במידה והמסננת המסתובבת ניזוקה.
- טרם שחרור המכסה מנעילתו, הקפידו ללחוץ על מקש "Off".
- הרימו את המעבד בעודכם אוחזים בבסיסו בשתי ידיים. אין להרימו בידי, שכן המעבד כבד מאוד.
- במידה וכבל החשמל או המכשיר ניזוקו, או במידה והמכשיר נפל, יש לבצע תיקונים בתחנת שרות מוסמכת למניעת סכנות אפשריות.
- שימוש בחלקי חילוף שאינם מאושרים או נמכרים בידי חברת Magimix עלולה לגרום לפגיעה או להתחשמלות.
- במידה ואבזר כלשהו נסדק, מאבד את צבעו או צורתו משתנה, יש להחליפו.
- מכשיר זה תוכנן לספק לכם שרות נטול תקלות במשך שנים. עם זאת, מומלץ לקחתו לתחנת שרות מוסמכת לבדיקה יסודית לפחות פעם אחת במשך כל חמש שנים.
- נהגו בזהירות בדסקיות ולהבים – הנם חדים ביותר.
- אין להרכיב את הלהבים והדסקיות על ציר המנוע טרם הרכבה של הקערה.
- אין להרים את קופסת האחסון של האביזרים בעודכם אוחזים במכסה שלה.
- אין להכניס יד או חפץ כלשהו לצינור ההזנה בעוד הדסקיות או הלהבים נמצאים בתנועה. הדבר עלול לגרום לפגיעה חמורה או לנזק למעבד המזון. יש להשתמש תמיד בדוחפן.
- טרם הפעלת המכשיר, וודאו כי המכסה הונח אופקית על הקערה וננעל במקומו.
- אין לנסות לעקוף את מנגנוני ההגנה.
- וודאו כי מנגנון ההגנה נשמר נקי וכי לא הצטבר עליו מזון.
- למניעת סכנת התחשמלות, אין לטבול את יחידת המנוע במים או להניחה במדיח כלים.
- אין להשתמש במכשיר מחוץ לבית.
- מכשיר זה תוכנן לשימוש ביתי בלבד.

שמרו הוראות בטיחות אלה לשימוש עתידי.

סמלים בחוברת המתכונים

קושי הכנת המתכון:  - קל מאוד,   - קל,    - מתכון מתוחכם יותר.

מידות: tsp = כפית - tbsp = כף.

השתמשו בלהב מתכת



השתמשו בלהב ללישת בצק



השתמשו במקצף ביצים



השתמשו בקערה קטנה



השתמשו בדיסקית גרור 2 מ"מ



השתמשו בדיסקית גרור 4 מ"מ



השתמשו בדיסקית פריסה 2 מ"מ



השתמשו בדיסקית פריסה 4 מ"מ



השתמשו במסחטת הדרים



השתמשו במסחטת מיץ



רוב המתכונים כוללים טבלה המפרטת את מספר המנות להגשה ו/או סוג המתכון בו מדובר, וזאת על מנת לסייע לכם בהכנה. כך למשל, הקיבולת המרבית של דגם C3200 הנו 4 מנות הגשה.

				מספר מנות	דגם
8	6	4	2		
		●	●		Compact 3200
	●	●	●		Cuisine Système 4200
●	●	●	●		Cuisine Système 5200

מנות בסיסיות

חמאת שום
מיונז
רוטב פסטו
רוטב איולי
מיונז ועשבי תיבול
רוטב מתאבנים
רוטב ריולי (מיונז עם עגבניות)
רוטב טרטור
רוטב נענע
בשר לנקניקיות
תערובת לאפיית חביתיות
בצק פיצה
מאפה בעל קרום דק (בצק לפאי)
מאפה עשיר בעל קרום דק (בצק לפאי)
פחזניות
תערובת להכנת פנקייק
תערובת להכנת וופל בלגי
ממרח שוקולד ואגוזי לוז
קצפת
קרם למילוי מאפים

מאפים

לחם - מתכון בסיסי
לחמניות אווז ובצל
לחמניות נקניקיות זזיתים
לחם לבן להכנת סנדוויצ'ים
לחם בריזש

מרקים

מרק ירקות
מרק גרגיר נחלים
מרק פטריות ירדן
מרק קישוא
מרק גספאצ'ו

ירקות

ירקות צלויים בתנור
פיצה צמחונית
מחית סלרי
רטטוי

מאכלים

פילה דג ים עם ירקות קצוצים
דגי סלמון ודגי ים טחונים

בשרים

פאי רועים
פחזניות בשר-עגל ובזיליקום

קינוחים

גספאצ'ו פירות קיץ
עוגת שוקולד
עוגת תפוחים ברוטב קרמל

מנות בסיסיות



חמאת שום



מספר מנות	2	4	6	8
דגם מעבד מזון	3200	3200	4200	5200
הכנות	6 דקות	6 דקות	8 דקות	8 דקות
חמאה	100 גר'	200 גר'	300 גר'	400 גר'
שיני שום	2	4	6	8
צורות פטרוזיליה	1/2	1	1	2
בצללים	1/2	1	2	3
טיפות פסטיס	2	4	6	8
מלח ופלפל	לפי טעם	לפי טעם	לפי טעם	לפי טעם

קלפו את שיני השום והבצללים שטפו ויבשו את הפטרוזיליה. הניחו את שיני השום, בצללים ופטרוזיליה בקערה קטנה. ערבלו למשך דקה 1, לאחר מכן הוסיפו פסטיס וחמאה חתוכה לקוביות. תבלו במלח ופלפל. ערבלו במשך דקה 1 נוספת, עד לקבלת תערובת אחידה. ניתן לשמור חמאה זו במקרר למשך מספר ימים או במקפיא במיכל אטום לאוויר.



מיונז

מספר מנות	2	4	6	8
דגם מעבד מזון	3200	3200	4200	5200
הכנות	5 דקות	5 דקות	7 דקות	7 דקות
חלמוני ביצה	1	2	3	4
חרדל	1 כף	1 1/2 כף	2 כפות	2 1/2 כפות
שמן	150 מיל"	300 מיל"	450 מיל"	600 מיל"
חומץ	1 כף	2 כפות	3 כפות	4 כפות
מלח ופלפל	לפי טעם	לפי טעם	לפי טעם	לפי טעם

הניחו את חלמוני הביצים, חרדל וכף שמן בקערה קטנה. ערבלו למשך 20 שניות. לאחר מכן הוסיפו בהדרגה את מחצית השמן דרך צינור ההזנה. הגבירו את הוספת השמן ככל שהתערובת הופכת סמיכה יותר. הוסיפו מלח ופלפל, ובעוד המכשיר פועל, הוסיפו את שארית השמן. המתינו עד לרגע האחרון להוספת החומץ. על כל המרכיבים להיות בטמפרטורת החדר. לקבלת תערובת רכה יותר, השתמשו בביצים שלמות.



רוטב פסטו

מספר מנות	2	4	6	8
דגם מעבד מזון	3200	3200	4200	5200
הכנות	5 דקות	5 דקות	7 דקות	7 דקות
שיני שום	1	1	2	2
צורות בזיליקום	1	1	2	2
צנוברים	40 גר'	50 גר'	75 גר'	90 גר'
שמן זית	80 מיל'	100 מיל'	150 מיל'	180 מיל'
גבינת פרמזן	40 גר'	50 גר'	75 גר'	90 גר'
מלח ופלפל	לפי טעם	לפי טעם	לפי טעם	לפי טעם

שטפו את הבזיליקום. הסירו את העלים ונערו אותם עד שיתייבשו. קלפו את שיני השום, חתכו אותם לחצי והוציאו את הנבט מהמרכז.

הניחו את שיני השום, בזיליקום, צנוברים, גבינת פרמזן, פלפל וכפית אחת של מלח בקערה קטנה. עבדו לסירוגין (Pulse) כ-10 פעמים עד לקבלת תערובת אחידה. בעוד המכשיר פועל, הוסיפו את שמן הזית דרך צינור ההזנה.

טעים ביותר בשילוב עם פסטה.



רוטב איולי

מספר מנות	2	4	6	8
דגם מעבד מזון	3200	3200	4200	5200
הכנות	6 דקות	6 דקות	8 דקות	8 דקות
קערות מיוזג	½	1	1½	2
שיני שום	3-2	5-4	8-6	10-8

קלפו את שיני השום והניחו אותם בקערה קטנה. ערבלו למשך 30 שניות והשאירו את ממרח השום שהתקבל בתחתית הקערה. הכינו את המיוזג מעל לממרח שום, בהתאם למתכון המופיע לעיל.

מהווה רוטב מצוין לירקות.





מיונז עשבי תיבול

מספר מנות	2	4	6	8
דגם מעבד מזון	3200	3200	4200	5200
הכנות	5 דקות	5 דקות	7 דקות	7 דקות
זמן בישול	10 דקות	10 דקות	10 דקות	10 דקות
בצלצלים	1	2	3	4
חמאה	60 גר'	100 גר'	150 גר'	200 גר'
ענפי טרגון	1	2	3	4
חלמוני ביצה	1	2	3	4
חומץ	60 מיל'	100 מיל'	150 מיל'	200 מיל'
מלח ופלפל	לפי טעם	לפי טעם	לפי טעם	לפי טעם

קצצו את הבצלצלים ואת ענפי הטרגון בקערה קטנה (4/5 פעימות).
 הניחו את התערובת שנוצרה בסיר קטן עם תחתית עבה. הוסיפו חומץ, מלח ופלפל. בשלו על אש קטנה עד להפחתת נפח התערובת לחצי.
 שפכו את התערובת לקערה קטנה. הוסיפו חלמוני ביצה ועבדו לסירוגין 3 פעמים.
 הוסיפו חמאה חתוכה לקוביות ועבדו לסירוגין 5/6 פעמים עד לקבלת סמיכות מתאימה של התערובת.
הגישו עם בשר אדום צלוי.



רוטב מתאבנים

מספר מנות	2	4	6	8
דגם מעבד מזון	3200	3200	4200	5200
הכנות	5 דקות	5 דקות	7 דקות	10 דקות
קערות מיונז	1/2	1	1 1/2	2
קטשופ	2 כפיות	1 כף	1 1/2 כפות	2 כפות
יון פורט/ברנדי	2 כפיות	1 כף	1 1/2 כפות	2 כפות
רוטב וורצ'סטר	1 כפית	1 כפית	2 כפיות	2 כפיות
טיפות טבסקו	1	2	3	4
שמנת חמוצה (crème fraîche)	2 כפיות	1 כף	1 1/2 כפות	2 כפות

הכינו את המיונז בהתאם למתכון המופיע לעיל.
 לאחר שהמיונז מוכן, הוסיפו את המרכיבים האחרים ועבדו אותם לסירוגין 5/6 פעמים עד לקבלת סמיכות מתאימה של התערובת.
ליווי קלאסי לדגים ואבוקדו.



רוטב ריולי (מיונז עם עגבניות)

מספר מנות	2	4	6	8
דגם מעבד מזון	3200	3200	4200	5200
הכנות	5 דקות	5 דקות	7 דקות	7 דקות
ממרח שום	1 כפית	2 כפיות	3 כפיות	4 כפיות
חלמוני ביצה	1	2	3	4
שמן זית	200 מיל'	300 מיל'	450 מיל'	600 מיל'
רסק עגבניות	1 כף	1 כף	1½ כפות	2 כפות
אבקת זעפרן	1 גר'	1 גר'	2 גר'	2 גר'
פלפל קאיין כתוש	1	1	1	2
מלח ופלפל	לפי טעם	לפי טעם	לפי טעם	לפי טעם

הניחו את ממרח השום בקערה קטנה. הוסיפו חלמוני ביצה, זעפרן ופלפל קאיין. תבלו מעט במלח ופלפל. ערבלו למשך 20 שניות. לאחר מכן הוסיפו בהדרגה את שמן הזית דרך צינור ההזנה, בדרך הזהה להכנת המיונז. הוסיפו רסק עגבניות דרך צינור הזנה ועבדו במספר פעימות עד לקבלת תערובת אחידה. על חלמוני הביצים להיות בטמפרטורת החדר. הגישו עם תבשיל דגים ים תיכוני (בויאבז), דגים מטוגנים או מרק דגים.



רוטב טרטור

מספר מנות	2	4	6	8
דגם מעבד מזון	3200	3200	4200	5200
הכנות	5 דקות	5 דקות	7 דקות	7 דקות
קערות מיונז	½	1	1½	2
מלפפונים ננסים	3	4	6	8
צלף	1½ כפות	2 כפות	3 כפות	3½ כפות
בצל ירוק	½	1	1½	2
פטרזויליה, עירית, צ'רביל	לפי טעם	לפי טעם	לפי טעם	לפי טעם
מלח ופלפל	לפי טעם	לפי טעם	לפי טעם	לפי טעם

קצצו את המלפפונים, צלף, בצל ועשבי התיבול בקערה קטנה. הניחו בצד. הכינו מיונז, כמתואר במתכון לעיל. שפכו את המיונז לתוך התערובת ועיבדו ב-2/3 פעימות. תבלו לפי הטעם. הגישו עם דג נע טחון או עם בשר בקר.



רוטב נענע

מספר מנות	2	4	6	8
דגם מעבד מזון	3200	3200	4200	5200
הכנות	5 דקות	5 דקות	5 דקות	5 דקות
צרור עלי נענע טריים	1/2	1	1 1/2	2
מיים רותחים	1 1/2 כפות	3 כפות	5 כפות	6 כפות
סוכר לזרייה	1 כף	2 כפות	3 כפות	4 כפות
חומץ בן יין	2 1/2 כפות	5 כפות	7 כפות	10 כפות

השתמשו בקערה קטנה. חתכו את עלי הנענע, הניחו אותם בקערה ועבדו למשך 15-20 שניות או עד שהעלים קוצצו עד דק. המסו סוכר במים רותחים והוסיפו אותו ואת החומץ לתוך הקערה. עבדו קצרות לשם ערבוב והניחו לתערובת להתקרר טרם ההגשה.



בשר לנקניקיות

מספר מנות	2	4	6	8
דגם מעבד מזון	3200	3200	4200	5200
הכנות	8 דקות	10 דקות	12 דקות	15 דקות
מילוי	ל-300 גר'	ל-400 גר'	ל-600 גר'	ל-800 גר'
בשר בקר טרי	150 גר'	200 גר'	300 גר'	400 גר'
פיסות שומן אווז	150 גר'	200 גר'	300 גר'	400 גר'
שיני שום	1	1	2	3
מלח	1 1/2 כפיות	2 כפיות	3 כפיות	4 כפיות
פלפל שחור טחון טרי	1/2 כפית	1/2 כפית	1 כפית	1 כפית
צורות פטרוזיליה	1	1	2	2

הוציאו עצמות מהבשר וחתכו אותו לחתיכות. קלפו את שיני השום. הניחו את הבשר, שיני השום, פטרוזיליה, מלח ופלפל בקערה המותאמת עם להב מתכת. עבדו לסירוגין עד לקבלת סמיכות מתאימה של התערובת. המילוי לא צריך להיות אחיד מדי.

ניתן להשתמש בבשר נקניקיות למילוי עגבניות וירקות אחרים, כמו גם להכנת קציצות בשר או למילוי.



תערובת לאפיית חביתיות

מספר מנות	2	4	6	8
דגם מעבד מזון	3200	3200	4200	5200
הכנות	10 דקות	10 דקות	15 דקות	20 דקות
תפיחה	3 שעות	3 שעות	3 שעות	3 שעות
מספר חביתיות	6	12	18	25
קמח חיטה	125 גר'	250 גר'	380 גר'	500 גר'
שמרים טריים	4 גר'	7 גר'	10 גר'	15 גר'
ביצים	1	1+2 חלמון	2 + 3 חלמונים	2 + 4 חלמונים
שמנת חמוצה (crème fraîche)	10 גר'	25 גר'	40 גר'	50 גר'
חמאה	20 גר'	35 גר'	50 גר'	70 גר'
חלב	100 מיל'	200 מיל'	300 מיל'	400 מיל'
קורט מלח	1	1	2	2

חממו את החלב עד היותו חם במקצת. הפרידו חלמוני וחלבוני ביצים. המסו את השמרים בשלוש כפות חלב.

הניחו את הקמח, מלח, חלמוני ביצים ושמרים מומסים בקערה עם קרס ללישת בצק. ערבלו למשך 30 שניות. לאחר מכן, בעוד המכשיר פועל, הוסיפו בהדרגה את החלב הפושר דרך צינור ההזנה. העבירו את התערובת לקערה גדולה, כסו עם מגבת מטבח והניחו לתערובת לתפוח למשך 3 שעות בטמפרטורת החדר.

לאחר מכן, הניחו את חלבוני הביצים בקערה עם מקצף ביצים ועבדו במשך 10 דקות עד לקבלת קצוות חדים וקשיחים.

שפכו בעדינות את השמנת החמוצה לתוך החמאה. לאחר מכן הוסיפו חלבוני ביצים. טגנו את הפנקייק במחבת טיגון בעלת תחתית עבה ומשוכה היטב בחמאה על אש גדולה.

הגישו עם סלמון, ביצי דג סלמון, שמנת חמוצה ורבעי לימון.



בצק פיצה

מספר מנות	2	4	6	8
דגם מעבד מזון	3200	3200	4200	5200
הכנות	10 דקות	10 דקות	10 דקות	10 דקות
תפיחה	1 שעה	1 שעה	1 שעה	1 שעה
קמח רגיל	190 גר'	250 גר'	375 גר'	500 גר'
שמרים טריים	7 גר'	10 גר'	15 גר'	20 גר'
שמן	2 כפות	2 כפות	3 כפות	4 כפות
מים	100 מיל'	125 מיל'	190 מיל'	250 מיל'
קורט מלח	1	1	2	2

המסו את השמרים במעט מים.

הניחו את הקמח, השמרים המומסים, מלח ושמן בקערה עם להב ללישת בצק. ערבלו במשך 30 שניות טרם הוספת מים דרך צינור ההזנה. כסו את הבצק עם מגבת מטבח והשאירו לתפוח למשך שעה אחת.

במידת האפשר, רכשו שמרים טריים מאופה באזור מגורכם.



מאפה בעל קרום דק (בצק לפאי)

מספר מנות	2	4	6	8
דגם מעבד מזון	3200	3200	4200	5200
הכנות	5 דקות	5 דקות	5 דקות	5 דקות
בצק	ל-300 גר'	ל-600 גר'	ל-900 גר'	ל-1.3 ק"ג
קמח רגיל	190 גר'	380 גר'	550 גר'	800 גר'
חמאה רכה	90 גר'	180 גר'	250 גר'	250 גר'
קורט מלח	1	1	2	2
מים	50 מיל'	100 מיל'	140 מיל'	300 מיל'

הניחו את הקמח, מלח והחמאה החתוכה בקערה עם להב ללישת בצק. הפעילו את מעבד המזון והוסיפו מים דרך צינור ההזנה.

המשיכו לערבול. כבו את המכשיר מיד עם קבלת הבצק צורה של כדור. השאירו את הבצק במקום קריר למשך שעה אחת.

300 גר' בצק יספיקו לפאי שקוטרו 30 ס"מ.

במידה והתערובת לא מצליחה לקבל צורה לא כדור, הוסיפו מעט מים. כמות המים הדרושה תהיה תלויה בכושר הספיגה של הקמח.



מאפה עשיר בעל קרום דק (בצק לפאי)

מספר מנות	2	4	6	8
דגם מעבד מזון	3200	3200	4200	5200
הכנות	5 דקות	5 דקות	5 דקות	5 דקות
בצק	ל-400 גר'	ל-800 גר'	ל-1.1 ק"ג	ל-1.4 ק"ג
קמח רגיל	185 גר'	370 גר'	550 גר'	600 גר'
חמאה רכה	95 גר'	190 גר'	250 גר'	300 גר'
סוכר לזרייה	95 גר'	190 גר'	250 גר'	300 גר'
ביצים	1	1	2	2
קורט מלח	1	1	2	2
מים	30 מיל'	50 מיל'	70 מיל'	130 מיל'

הניחו את הקמח, מלח, סוכר וביצים בקערה עם קרס ללישת בצק. ערבולו למשך 30 שניות. כבו את מעבד המזון והוסיפו חמאה חתוכה. הפעילו את המעבד, הוסיפו מים דרך צינור ההזנה ועצרו את הערבול מיד עם קבלת הבצק צורה של כדור. השאירו את הבצק במקום קריר למשך 30 דקות.

ניתן להכין במצק של מאפה עשיר בעל קרום דק עוגות פירות או לעצב את הבצק לצורות שונות להכנת בייסקוויטים.

במידה והתערובת לא מצליחה לקבל צורה כדורית, הוסיפו מעט מים. 400 גר' בצק יספיקו לקיש שקוטרו 30 ס"מ.

כמות המים הדרושה תהיה תלויה בכושר הספיגה של הקמח.





פחזניות

מספר מנות	2	4	6	8
דגם מעבד מזון	3200	3200	4200	5200
הכנות	20 דקות	20 דקות	25 דקות	25 דקות
אפייה	15 דקות	15 דקות	15 דקות	15 דקות
מספר פחזניות	15	30	45	60
קמח רגיל	75 גר'	150 גר'	225 גר'	300 גר'
חמאה	40 גר'	75 גר'	110 גר'	150 גר'
ביצים	2	4	6	8
מים	100 מיל"	200 מיל"	370 מיל"	500 מיל"
סוכר	1 כף	1 כף	2 כפות	2 כפות
שקית לזיגוג בקרם (אופציונלי)	1	1	1	1

חממו מראש את התנור ל-180°C (סימן 4).

מזגו את המים לתוך סיר, הוסיפו חמאה חתוכה לקוביות וסוכר.

הביאו לרתיחה. הסירו מהאש ושפכו פנימה את הקמח. ערבבו מהר בעזרת מרית. הניחו את הסיר חזרה על.

הכיריים ובשלו במשך עוד כדקה אחת, עד שהבצק יוצר צורה של כדור ואינו נדבק יותר לצדי הסיר. הניחו את הבצק בקערה עם להב ללישת בצק. עבדו במשך דקה אחת, לאחר מכן הוסיפו בהדרגה ביצים דרך צינור ההזנה של מעבד המזון. עבדו למשך דקה אחת נוספת. שמנו מעט את מגש האפייה.

העבירו את התערובת לשקית זיגוג עם זרבובית רגילה (או השתמשו בכפית). חסנו תלים קטנים של תערובת אל המגש. וודאו כי יהיה רווח מספק בין תל לתל. אפו למשך 15 דקות בחום של 180°C (סימן 4).

מלאו את הפחזניות בקרם פחזניות, קרם שוקולד, קצפת מתוקה וכו'.



תערובת להכנת פנקייק

מספר מנות	2	4	6	8
דגם מעבד מזון	3200	3200	4200	5200
הכנות	10 דקות	10 דקות	10 דקות	10 דקות
פנקייק	12	16	24	32
קמח רגיל	175 גר'	250 גר'	375 גר'	500 גר'
ביצים	2	3	4	6
שמן	1 כף	1 כף	1½ כפות	2 כפות
חלב או בירה	250 מיל"	500 מיל"	750 מיל"	1 ליטר
קורט מלח	1	1	2	2

הניחו את הקמח, שמן ומלח בקערה עם להב מתכת.

ערבלו במשך 30 שניות, ולאחר מכן הוסיפו בהדרגה חלב או בירה דרך צינור ההזנה. ערבלו למשך 2 דקות נוספות.

הפנקייק יטעמו אף טוב יותר במידה ותתנו לתערובת לעמוד למשך שתיים.



תערובת להכנת וופל בלגי

מספר מנות	2	4	6	8
דגם מעבד מזון	3200	3200	4200	5200
הכנות	5 דקות	5 דקות	5 דקות	5 דקות
מספר וופלים	6	12	18	24
קמח רגיל	125 גר'	250 גר'	375 גר'	450 גר'
סוכר לזררייה	75 גר'	150 גר'	225 גר'	280 גר'
חמאה	70 גר'	140 גר'	210 גר'	250 גר'
קורט אבקת אפיה	1	2	3	4
ביצים	3	6	8	10
חלב	100 מיל'	200 מיל'	300 מיל'	400 מיל'
קורט מלח	1	2	3	4

הניחו את הקמח, סוכר, חמאה, אבקת אפיה, ביצים ומלח בקערה עם להב המתכת. הפעילו את המעבד ושפכו את החלב דרך צינור ההזנה. ערבלו במשך 2 דקות לקבלת תערובת רכה.



ממרח שוקולד ואגוזי לוז

מספר מנות	2	4	6	8
דגם מעבד מזון	3200	3200	4200	5200
הכנות	5 דקות	5 דקות	7 דקות	10 דקות
אפייה	3 דקות	3 דקות	5 דקות	5 דקות
חמאה	100 גר'	150 גר'	200 גר'	250 גר'
שוקולד מריר	70 גר'	100 גר'	130 גר'	160 גר'
חלב מרוכז	150 גר'	200 גר'	250 גר'	300 גר'
אגוזי לוז	20 גר'	30 גר'	40 גר'	50 גר'

המסו את החמאה והשוקולד בקערה בסיר עם מים רותחים. טחנו את האגוזים בקערה הקטנה, במשך 4/5 פעימות, ולאחר מכן ערבלו בצורה ממושכת למשך דקה אחת. הוסיפו את תערובת השוקולד וערבלו במשך דקה 1, בעודכם שופכים את החלב המרוכז דרך צינור ההזנה.

העבירו את הממרח לצננות ואחזנו בטמפרטורת החדר עבור ממרח רך יותר, או במקרר, לקבלת ממרח קשה יותר.

ניתן לשמור ממרח זה למשך מספר שבועות במידה והונח במקרר.



קצפת

מספר מנות	2	4	6	8
דגם מעבד מזון	3200	3200	4200	5200
הכנות	5 דקות	5 דקות	7 דקות	7 דקות
שמנת מתוקה	150 מיל'	300 מיל'	450 מיל'	500 מיל'
סוכר לזיגוג	30 גר'	60 גר'	90 גר'	100 גר'

הניחו את המרכיבים בקערה ואת הקערה במקרר למשך שעה אחת. הקציפו את השמנת בקערה באמצעות מקצף ביצים. בעוד הקצפת מתחילה להפוך לסמיכה, הוסיפו את הסוכר לזיגוג. המשיכו להקציף למשך 7-8 דקות. התבוננו בקפידה בתערובת על מנת לוודא כי לא תהפוך לחמאה.

עבור קצפת סמיכה יותר, החזירו את התערובת למקרר למשך 20 דקות. הימנעו משימוש בשמנת דלת שומן. הדבר יגרום לתוצאות מאכזבות.



קרם למילוי מאפים

מספר מנות	2	4	6	8
דגם מעבד מזון	3200	3200	4200	5200
הכנות	10 דקות	10 דקות	15 דקות	20 דקות
אפייה	5 דקות	5 דקות	10 דקות	15 דקות
חלב	250 מיל'	350 מיל'	500 מיל'	700 מיל'
סוכר לזרייה	50 גר'	80 גר'	100 גר'	160 גר'
קמח רגיל	25 גר'	35 גר'	50 גר'	70 גר'
חלמוני ביצה	2	3	4	6
תרמילי וניל	1	1	1	2

הניחו בצד כוס אחת של חלב קר. שפכו את יתר החלב לסיר. הוסיפו תרמילי וניל פתוחים. הביאו לרתיחה. הניחו סוכר, קמח וחלמוני ביצים בקערה עם להב מתכת. ערבלו לסירוגין פעמיים, הוסיפו את כוס החלב דרך צינור ההזנה, וערבלו לסירוגין פעמיים נוספות. הוציאו את תרמילי הוניל מהחלב החם. הסירו את הזרעים מפנים התרמיל בעזרת קצה של להב סכין והוסיפו אותם לחלב. בעוד מעבד המזון פועל, שפכו בהדרגה את החלב לתוך התערובת. העבירו את התערובת לסיר ובשלו על אש קטנה. ערבבו את התערובת עם מרית עץ. הסירו מיד את הסיר מהאש כשהקרם מתחיל לצפות את המרית. מזגו לתוך קערה גדולה, זרו סוכר למניעת היווצרות קרום והשאירו את הקרם להתקרר.

ניתן להשתמש בקרם זה למילוי פחזניות או צפיחיות.

מאפים





לחם (מתכון בסיסי)

מספר מנות	2	4	6	8
דגם מעבד מזון	3200	3200	4200	5200
הכנות	5 דקות	5 דקות	5 דקות	5 דקות
תפיחה	2.30 שעות	2.30 שעות	2.30 שעות	2.30 שעות
אפייה	30 דקות	30 דקות	40 דקות	40 דקות
קמח רגיל	175 גר'	350 גר'	500 גר'	650 גר'
שמרים טריים	12 גר'	25 גר'	40 גר'	45 גר'
שמן חמניות	1 כף	2 כפות	3 כפות	5 כפות
מלח	½ כפית	1 כפית	2 כפיות	2 כפיות
סוכר	¼ כפית	½ כפית	1 כפית	1 כפית
מים	80 מיל'	165 מיל'	250 מיל'	300 מיל'

הניחו את הקמח, שמן, מלח וסוכר בקערה עם להב ללישת בצק. ערבלו. בעוד מעבד המזון פועל, המסו את השמרים במים והוסיפו אותם לתערובת דרך צינור ההזנה. המשיכו לערבב למשך דקה אחת. הפסיקו את פעולת המעבד לאחר שהבצק יוצר כדור. הניחו לבצק לעמוד למשך ½ שעה בתוך הקערה. השאירו את הדוחפן במקומו. צמצמו את נפח הבצק באמצעות עיבוד לא רציף של 3 או 4 פעימות. בקו קמח והניחו את הבצק בתבנית עוגה. השאירו לתפוח למשך כשעתיים. אפו בתנור אשר חומם מראש ל-210°C (סימנים 6/7). הגישו מיד עם התקררות הלחם. לקבלת לחם עם קרום פריך יותר, השאירו את הבצק בתנור למשך 10 דקות נוספות. במידה והתערובת לא מצליחה לקבל צורה של כדור, הוסיפו מעט מים.



2 mm

לחמניות אווז ובצל

מספר מנות	2	4	6	8
דגם מעבד מזון	3200	3200	4200	5200
הכנות	10 דקות	10 דקות	15 דקות	15 דקות
תפיחה	2.30 שעות	2.30 שעות	2.30 שעות	2.30 שעות
אפייה	30 דקות	30 דקות	30 דקות	30 דקות
לחם (מתכון בסיסי)				
אווז מעושן חתוך לקוביות	75 גר'	150 גר'	200 גר'	300 גר'
בצלים	1	1½	2	3
חלמוני ביצה	1	1	2	2

תחילה הכינו בצק בהתאם למתכון הבסיסי להכנת לחם. לאחר שהבצק הושאר לתפוח למשך שעתיים, קלפו את הבצל ופרסו אותו באמצעות דסקית פריסה 2 מ"מ. השחיתו את הבצלים במחבת והוסיפו את האווז. חלקו את הבצק לחלקים שווים. שטחו אותם ופרזו עליהם אווז ובצל. גלגלו את הבצק לצורה של לחמניות ומשכו עם חלמוני ביצה מוקצפים. אפו במשך 30 דקות בתנור אשר חומם מראש ל-210°C (סימנים 6/7). הגישו מיד עם התקררות הלחמניות. כמו כן, ניתן להתאים מתכון זה לאפייה בתבנית ככר לחם.



לחמניות נקניקיות זזיתים

מספר מנות	2	4	6	8
דגם מעבד מזון	3200	3200	4200	5200
הכנות	10 דקות	10 דקות	15 דקות	15 דקות
תפיחה	2.30 שעות	2.30 שעות	2.30 שעות	2.30 שעות
אפייה	30 דקות	30 דקות	30 דקות	30 דקות
לחם (מתכון בסיסי)				
זיתים מגולענים	50 גר'	100 גר'	150 גר'	200 גר'
נקניקיות	50 גר'	100 גר'	150 גר'	200 גר'
חלמוני ביצה	1	1	2	2

הכינו בצק בהתאם למתכון הבסיסי להכנת לחם. לאחר שהבצק הושאר לתפוח למשך שעתיים, הניחו נקניקיות זזיתים בקערה קטנה ועבדו לסירוגין 3/4 פעמים. הניחו את התערובת בצד.

חלקו את הבצק לחלקים שווים. שטחו אותם ופזרו עליהם נקניקיות זזיתים. גלגלו את הבצק לצורה של לחמניות ומשכו עם חלמוני ביצה מוקצפים.

אפו במשך 30 דקות בתנור אשר חומם מראש ל-210°C (סימנים/6). הגישו מיד עם התקררות הלחמניות.

כמו כן, ניתן להתאים מתכון זה לאפייה בתבנית ככר לחם.



לחם לבן להכנת סנדוויצ'ים

מספר מנות	2	4	6	8
דגם מעבד מזון	3200	3200	4200	5200
הכנות	10 דקות	10 דקות	10 דקות	10 דקות
תפיחה	1.30 שעות	1.30 שעות	1.30 שעות	1.30 שעות
אפייה	30 דקות	30 דקות	30 דקות	30 דקות
קמח רגיל	175 גר'	350 גר'	500 גר'	750 גר'
שמרים טריים	10 גר'	20 גר'	30 גר'	45 גר'
חמאה	15 גר'	30 גר'	45 גר'	60 גר'
חלב	150 מיל'	300 מיל'	400 מיל'	600 מיל'
סוכר לזרייה	½ כפית	1 כפית	1½ כפיות	2 כפיות
מלח	1 כפית	2 כפיות	3 כפיות	4 כפיות

המסו את השמרים בחלב.

הניחו את הקמח, סוכר ומלח בקערה עם להב ללישת בצק. הפעילו את מעבד המזון והוסיפו חלב וממאה רכה דרך צינור ההזנה. הפסיקו את הלישה כשהבצק מתחיל להיכרך סביב הלהב.

כסו את הקערה עם מטלית והשאירו את הבצק לתפוח למשך שעה אחת.

הפחיתו את נפח הבצק באמצעות עיבודו לסירוגין ב-4/5 פעימות.

חממו מראש את התנור לחום של 180°C (סימן 4).

העבירו את הבצק לתבנית ככר משוכה בחמאה והשאירו לתפוח* למשך 30 דקות בטמפרטורת החדר.

למינעת השחמת יתר של ככר הלחם, כסו אותה בנייר אלומיניום לאחר מעבר מחצית מזמן האפייה.

במידה והנכם מכינים לחם המיועד ל-8 מנות, חלקו את הבצק בין שתי תבניות אפיה.



לחם בריוש

מספר מנות	2	4	6	8
דגם מעבד מזון	3200	3200	4200	5200
הכנות	10 דקות	10 דקות	10 דקות	10 דקות
תפוחה אפיה	2.30 שעות	2.30 שעות	2.30 שעות	2.30 שעות
קמח רגיל	150 גר'	250 גר'	380 גר'	500 גר'
שמרים טריים	10 גר'	20 גר'	30 גר'	45 גר'
חמאה	50 גר'	100 גר'	150 גר'	200 גר'
סוכר לזרייה	20 גר'	30 גר'	40 גר'	60 גר'
ביצים	2	3	5	6
חלב	5 כפיות	7 כפיות	10 כפיות	20 כפיות
קורט מלח	2	4	6	8

המסו את השמרים בחלב. הניחו בצד.
 הניחו את החמאה, מלח, סוכר, שמרים ומחצית מכמות הקמח בקערה עם להב ללישת בצק.
 ערבלו. הוסיפו את הקמח הנותר דרך צינור ההזנה. הוסיפו בהדרגה את הביצים. במידת הצורך,
 השתמשו במרית לדחיסת הקמח כלפי מטה. המשיכו ללוש את הבצק עד שהוא מתחיל להיכרך
 סביב להב הלישה.
 השאירו את הבצק לתפוח בתוך מערביל המזון למשך $\frac{1}{2}$ שעה. הפחיתו את נפח הבצק באמצעות
 לישתו במשך 15 שניות.
 העבירו את הבצק לתבנית בריוש משומנת. השאירו את הבצק לתפוח במקום חמים למשך
 שעתיים, או בתנור אשר חומם בחום נמוך מאוד (30°C) למשך שעה אחת.
 הכניסו את בצק בריוש לתנור בחום של 180°C (סימן 4) ואפו במשך הזמן המצוין מעלה. הוציאו
 את לחם הבריוש בעודו חם והגישו מיד.
 במידה והנכם מכינים לחם המיועד ל-6 או 8 מנות, חלקו את הבצק בין שתי תבניות אפיה.



מרקים





מרק ירקות

מספר מנות	2	4	6	8
דגם מעבד מזון	3200	3200	4200	5200
הכנות	5 דקות	5 דקות	10 דקות	10 דקות
בישול	10 דקות	10 דקות	10 דקות	10 דקות
כרישה	1	1½	2	3
גזרים	1	2	3	4
מקלות סלרי	½	1	1½	2
תפוחי אדמה מבושלים	2	3	4	6
חמאה	15 גר'	30 גר'	45 גר'	60 גר'
שמנת חמוצה (crème fraîche)	2 כפות	2 כפות	2 כפות	2 כפות
מים	250 מיל'	500 מיל'	750 מיל'	1 ליטר
מלח ופלפל	לפי טעם	לפי טעם	לפי טעם	לפי טעם

שטפו וקלפו את הירקות הטריים. חתכו את הירקות (ואת תפוחי האדמה המבושלים) לחתיכות. העבירו את הכל לקערה עם להב מתכת, הוסיפו חמאה ועבדו את הכל לסירוגים במשך 3 פעימות. לאחר מכן עברו לעיבוד מתמשך. מזגו כוס מים דרך צינור ההזנה. ערבלו למשך 2 דקות לשם קיצוץ כל המרכיבים עד דק. מזגו את התערובת לסיר. הוסיפו את יתר המים ותבלו במלח ופלפל. הביאו לרתיחה ולאחר מכן בשלו על אש בינונית למשך 10 דקות.



מרק גרגיר נחלים

מספר מנות	2	4	6	8
דגם מעבד מזון	3200	3200	4200	5200
הכנות	20 דקות	20 דקות	30 דקות	30 דקות
בישול	30 דקות	30 דקות	30 דקות	30 דקות
צרוך גרגיר נחלים	½	1	1½	2
בצלים	½	1	1½	2
תפוחי אדמה	2	4	6	8
שמנת דלת שומן (single cream)	100 מיל'	200 מיל'	300 מיל'	400 מיל'
שמן זית	1 כף	2 כפות	3 כפות	4 כפות
מים	250 מיל'	500 מיל'	750 מיל'	1 ליטר
מלח ופלפל	לפי טעם	לפי טעם	לפי טעם	לפי טעם

פרסו את הבצל באמצעות דסקית פריסה 2 מ"מ. העבירו את הבצל לסיר גדול ורככו אותו עם מעט שמן זית על אש קטנה. קלפו וחתכו את תפוחי האדמה. מיינו גרגירי נחל, הסירו את הגבעולים העבים. כאשר הבצל מתחיל להשחים, הוסיפו תפוחי אדמה וגרגירי נחל. בשלו בעדינות למשך מספר דקות. הוסיפו מים ובשלו בעוד הסיר סגור במכסה. סנו את הירקות (שמרו על מי הבישול) וערבלו בקערה עם להב המתכת. הוסיפו בהדרגה את מי הבישול דרך צינור ההזנה. לאחר מכן הוסיפו את השמנת. תבלו לפי טעמכם.



מרק פטריות ירדן

מספר מנות	2	4	6	8
דגם מעבד מזון	3200	3200	4200	5200
הכנות	15 דקות	15 דקות	20 דקות	20 דקות
בישול	15 דקות	20 דקות	30 דקות	30 דקות
פטריות ירדן	350 גר'	650 גר'	800 גר'	1 ק"ג
קוביות מרק עוף	1	1½	2	3
מים	400 מיל'	500 מיל'	650 מיל'	800 מיל'
שמנת חמוצה (פרוזה) (crème fraiche)	40 מיל'	75 מיל'	100 מיל'	150 מיל'
חמאה	15 גר'	30 גר'	45 גר'	60 גר'
חלמוני ביצה	1	2	3	3
חרדל	1 כף	1½ כפות	2 כפות	3 כפות

שטפו וחתכו את הפטריות. המסו את החמאה בסיר גדול, הוסיפו את הפטריות ובשלו במשך הזמן המצוין מעלה. הוסיפו קוביות מרק עוף ומים. כסו את הסיר במכסה ובשלו על אש קטנה. סננו את הפטריות (שמרו על מי הבישול) וערבלו אותן בקערה עם להב המתכת. הוסיפו את חלמוני הביצה דרך צינור ההזנה. לאחר מכן הוסיפו שמנת חמוצה וחרדל. לסיים, מזגו את מי הבישול החמים וערבבו היטב.

מרק זה טעים במיוחד במידה ומוגש עם פיסות נקניק חתוכות ופרוסות לחם קליי.



מרק קישוא

מספר מנות	2	4	6	8
דגם מעבד מזון	3200	3200	4200	5200
הכנות	20 דקות	20 דקות	30 דקות	30 דקות
בישול	20 דקות	20 דקות	25 דקות	25 דקות
קישוא	3	6	8	10
קוביות מרק עוף (פרוזה)	½ כפית	1 כפית	1½ כפיות	2 כפיות
מים	400 מיל'	600 מיל'	800 מיל'	1 ליטר
ענפי טרגון	1	2	2	3
שמנת דלת שומן (single cream)	60 מיל'	100 מיל'	150 מיל'	180 מיל'
אגוז מוסקט	לפי טעם	לפי טעם	לפי טעם	לפי טעם
מלח ופלפל	לפי טעם	לפי טעם	לפי טעם	לפי טעם

שטפו את הקישוא ופרסו אותם באמצעות דסקית פריסה 4 מ"מ. בשלו במים רותחים עם מרק עוף. סננו את הקישוא (שמרו על מי הבישול) וערבלו אותם בקערה על להב מתכת למשך דקה אחת. הוסיפו עלי טרגון דרך צינור ההזנה, ולאחר מכן הוסיפו את השמנת.

מזגו בהדרגה מי בישול דרך צינור ההזנה, עד קבלת סמיכות רצויה של המרק.

הגישו בקערות או בקערות מרק מקושטות במספר עלי טרגון. תבלו בנדיבות.



מרק גספאצ'ו

8	6	4	2	מספר מנות
5200	4200	3200	3200	דגם מעבד מזון
15 דקות	15 דקות	10 דקות	10 דקות	הכנות
1 ק"ג	750 גר'	500 גר'	250 גר'	עגבניות בשלות
$\frac{1}{2}$	$\frac{1}{3}$	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{8}$	מלפפון
$\frac{1}{2}$	$\frac{1}{3}$	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{8}$	פלפל אדום
1	$\frac{3}{4}$	$\frac{1}{2}$	$\frac{1}{4}$	שיני שום
4 כפות	3 כפות	2 כפות	1 כף	שמן זית
2	2	1	1	קורטוב מיץ לימון
לפי טעם	לפי טעם	לפי טעם	לפי טעם	מלח ופלפל

שטפו את הירקות קלפו את המלפפון. הסייח גבעולים מירקות אחרים והוציאו זרעים מתוך הפלפל. חתכו את כל הירקות לחתיכות גדולות והניחו אותם בקערה עם להב מתכת. הוסיפו שיני שום. ערבלו. תבלו במלח, פלפל, מיץ לימון ושמן זית. עבדו לסירוגים למשך 2/3 פעימות. קררו למשך לפחות 3 שעות טרם ההגשה.

למראה מתוחכם יותר, קשטו עם קוביות ירקות טרם ההגשה. במידה והנכם מכינים מרק ל-2 מנות, השתמשו בקערה קטנה.







מספר מנות	2	4	6	8
דגם מעבד מזון	3200	3200	4200	5200
הכנות	10 דקות	10 דקות	20 דקות	20 דקות
בישול	50 דקות	50 דקות	שעה	שעה 1
עגבניות	250 גר'	350 גר'	500 גר'	650 גר'
פלפלים אדומים	½	1	2	3
פלפלים ירוקים	½	1	1	2
קישואים	1	2	2	3
חצילים	½	1	1	2
זיתים שחורים	40 גר'	75 גר'	100 גר'	150 גר'
שיני שום	3	6	8	10
בזיליקום, טימין	לפי טעם	לפי טעם	לפי טעם	לפי טעם
שמן זית	לפי טעם	לפי טעם	לפי טעם	לפי טעם
מלח ופלפל	לפי טעם	לפי טעם	לפי טעם	לפי טעם

חממו מראש תנור לחום של 210°C (טימן 6/7)
שטפו את העגבניות, חצילים וקישואים. ייבשו אותן ופרסו אותם בנפרד באמצעות דסקית פריסה
4 מ"מ.

שטפו את הפלפלים והוציאו בזהירות את הזרעים טרם חיתכם.
ארגנו לסירוגים שכבות של עגבניות, חצילים, קישואים, פלפלים ושיני שום לא קלופות על מגש
התנור.

פזרו בנדיבות שמן זית ותבלו במלח ופלפל.
אפו בתנור. באמצע תהליך האפייה, שפכו כוס מים על הירקות, למניעת התייבשותם.



פיצה צמחונית

8	6	4	2	מספר מנות
5200	4200	3200	3200	דגם מעבד מזון
20 דקות	20 דקות	10 דקות	10 דקות	הכנות
1 שעה	1 שעה	50 דקות	50 דקות	בישול
בצק פיצה				
2½	2	1	½	קישואים
6	5	4	2	עגבניות
3	3	2	1	בצלים
2	2	1	1	גבינת מוצרלה
5 כפות	4 כפות	3 כפות	2 כפות	רסק עגבניות
100 גר'	75 גר'	50 גר'	30 גר'	שקדים קלופים
8	7	5	4	עלי בזיליקום
לפי טעם	לפי טעם	לפי טעם	לפי טעם	שמן זית
לפי טעם	לפי טעם	לפי טעם	לפי טעם	שמן צ'ילי

הכינו בצק פיצה בהתאם למתכון המופיע בחוברת המתכונים. עבור ציפוי: שטפו את הירקות וחתכו אותם יחד עם הבצלים בדסקיית פריסה 2 מ"מ. חתכו את גבינת המוצרלה לרבעים וקצצו אותם בקערה קטנה. חממו מראש את התנור לחום של 210°C (סימן 6/7). טגנו את הבצלים החתוכים במחבת, ועם מעט שמן זית. פרשו את בצק הפיצה על משטח זרזי קמח ודקרו אותו קלות עם מזלג. כסו את הבצק עם שכבה של רסק עגבניות, בצלים, עגבניות חתוכות (סננו תחילה) וקוביות מוצרלה. לאחר מכן, הוסיפו את הקישואים ואת השקדים הקלופים. תבלו בין שכבה לשכבה (מלח ופלפל). טפטפו שמן זית מעל. אפו עד הפיכת צבע הבצק לזהוב. לאחר הוצאת הפיצה מהתנור, פזרו עליה עלי בזיליקום וטפטפו שמן צ'ילי. כמו כן, ניתן להשתמש במתכון זה להכנת פיצות אישיות.

4 mm



מחית סלרי

מספר מנות	2	4	6	8
דגם מעבד מזון	3200	3200	4200	5200
הכנות	10 דקות	10 דקות	15 דקות	15 דקות
בישול	20 דקות	20 דקות	25 דקות	25 דקות
סלרי	500 גר'	1 ק"ג	1.5 ק"ג	2 ק"ג
שמנת חמוצה (crème fraiche)	65 גר'	125 גר'	190 גר'	250 גר'
שמן זית	1 כף	2 כפות	3 כפות	4 כפות
מלח	לפי טעם	לפי טעם	לפי טעם	לפי טעם

קלפו ושטפו את הכרפס. פרסו אותו באמצעות דסקית פריסה 4 מ"מ. שפכו ליטר מים לסיר רגיל או לתוך סיר לחץ. הוסיפו את הכרפס, כסו עם מכסה ובשלו. על הכרפס להיות רך מאוד וניתן בקלות לניקוב בקצה הסכין. סנונו ואפשרו לכרפס להתקרר קלות. ערבלו את הכרפס בקערה עם להב מתכת למשך מספר דקות. לאחר הפיכת הכרפס לרסק, הוסיפו את השמנת. בעוד מעבד המזון פועל, הוסיפו בהדרגה שמן זית דרך צינור ההזנה. הוסיפו מלח לפי הטעם. חממו בעדינות את הרסק במשך 5 דקות. ניתן להכין רסקים דומים מירקות אחרים, כגון גזרים או קישואים.

4 mm



רטטוי

מספר מנות	2	4	6	8
דגם מעבד מזון	3200	3200	4200	5200
הכנות	30 דקות	30 דקות	35 דקות	35 דקות
בישול	50 דקות	50 דקות	שעה 1	שעה 1
קישואים	150 גר'	250 גר'	375 גר'	500 גר'
עגבניות	300 גר'	500 גר'	750 גר'	1 ק"ג
בצלים	1	2	2	3
חצילים	1/2	1	2	2
פלפלים	1/2	1	2	2
שיני שום	1	2	3	4
טימין, עלי דפנה	לפי טעם	לפי טעם	לפי טעם	לפי טעם
שמן זית	לפי טעם	לפי טעם	לפי טעם	לפי טעם
מלח ופלפל	לפי טעם	לפי טעם	לפי טעם	לפי טעם

שטפו את הירקות. פרסו את הבצלים, חצילים, קישואים, עגבניות ופלפלים מרוקני זרעים בנפרד, באמצעות דסקית פריסה 4 מ"מ. השחימו את הבצלים, שיני שום (חתוכות לחצי) ופלפלים במחבת גדולה. הוסיפו מעט שמן זית. הוציאו אותם מהמחבת. טגנו חצילים וקישואים. הניחו בצד. הוסיפו עגבניות לסיר ובשלו במשך 10 דקות. הוסיפו את כל יתר הירקות לסיר. תבלו והוסיפו עשבי תיבול. בחשו לעיתים קרובות עם כף עץ. בשלו על אש קטנה מבלי לכסות את הסיר במשך 40 דקות.

כמו כן ניתן לפרוס את הירקות באמצעות דסקית פריסה 2 מ"מ. במקרה זה, יתקבל רוטב.



פילה דג ים עם ירקות קצוצים

מספר מנות	8	6	4	2
דגם מעבד מזון	5200	4200	3200	3200
הכנות	35 דקות	35 דקות	30 דקות	30 דקות
בישול	25 דקות	25 דקות	25 דקות	25 דקות
פילה דג ים	8	6	4	2
קישואים	4	3	2	1
גזרים	6	5	3	2
לפת	6	5	3	2
פלפלים אדומים	4	3	2	1
יין לבן	200 מ"ל	150 מ"ל	100 מ"ל	60 מ"ל
למונים	2	2	1	1
צרורות שמיר	8	6	4	2
שמן זית	לפי טעם	לפי טעם	לפי טעם	לפי טעם
מלח ופלפל	לפי טעם	לפי טעם	לפי טעם	לפי טעם
חוט מטבח	לפי טעם	לפי טעם	לפי טעם	לפי טעם

שטפו את הירקות. קלפו קישואים, גזרים ולפת. גררו את הקישואים, הגזרים והלפת באמצעות דסקית גרור 4 מ"מ. הקפידו להכניס את הירקות באופן אופקי אל צינור ההזנה. פרסו את הפלפלים והלימונים באמצעות דסקית פריסה 2 מ"מ. טגנו את הירקות במחבת במשך 5 דקות. הוסיפו מעט שמן זית ותבלו לפי טעמכם. עבור כל פילה, קחו ריבוע של נייר אפייה והניחו חלק מהירקות במרכזו. את פילה הדג הניחו מעל. טפטפו יין לבן והוסיפו שמיר ולימון. תבלו לפי טעמכם. גללו את נייר האפייה וקשרו את קצותיו בחוט מטבח. אפו בתנור בחום של 180°C (סימן 4). פתחו את נייר האפייה רגע לפני ההגשה. מתכון זה מתאים גם להכנת דג סלמון, אוקונוס וכו'.



דגי סלמון ודגי ים טחונים

מספר מנות	8	6	4	2	דגם מעבד מזון הכנות
5200	4200	3200	3200	3200	
30 דקות	20 דקות	15 דקות	15 דקות	15 דקות	
800 גר'	600 גר'	400 גר'	200 גר'	200 גר'	סלמון
650 גר'	500 גר'	400 גר'	200 גר'	200 גר'	דג ים
4	3	2	1	1	לימונית
8 כפות	6 כפות	4 כפות	2 כפות	2 כפות	שמן זית
2	2	1	1	1	צורות עירית
1½	1	1	½	½	פלפל אדום או צהוב
8 כפות	6 כפות	4 כפות	2 כפות	2 כפות	צלף
4	3	2	1	1	בצלים
לפי טעם	לפי טעם	לפי טעם	לפי טעם	לפי טעם	פלפל
8	6	4	2	2	ביצים (אופציונלי)

קלפו את הבצלים.
הניחו עירית בקערה קטנה ועבדו אותה לסירוגין בשתי פעימות. הניחו בצד.
חזרו על פעולה זו עם הבצלים, עם 3 פעימות. הניחו בצד.
חתכו לחצי את הפלפל והוציאו את הזרעים.
חתכו את הפלפלים לחתיכות, הניחו בקערה עם להב מתכת ועבדו אותם לסירוגין עם 4 פעימות. הניחו בצד.
חתכו את הדגים לחתיכות גדולות והניחו בקערה עם להב מתכת. עבדו לסירוגין עם 4 פעימות.
הערימו את הדגים במרכז כל צלחת. טפטפו שמן זית ומיץ לימון. תבלו עם פלפל.
הניחו מסביב לדגים ערמות קטנות של עירית, בצל, פלפל וצלף.
הגישו מיד עם לחם קלוי.
טרם ההגשה, ניתן להניח חלמון ביצה בתוך חצי קליפה במרכז ערמת הדג.





מספר מנות	2	4	6	8
דגם מעבד מזון	3200	3200	4200	5200
הכנות	40 דקות	40 דקות	45 דקות	50 דקות
בישול	40 דקות	50 דקות	50 דקות	50 דקות
תפוחי אדמה	800 גר'	1.5 ק"ג	2 ק"ג	2.5 ק"ג
בשר אחוריים	200 גר'	400 גר'	500 גר'	700 גר'
בשר נקניקיות	80 גר'	150 גר'	225 גר'	300 גר'
בצלים	1	2	3	4
שיני שום	1	1	2	2
פטרוזיליה	2 כפות	3 כפות	4 כפות	6 כפות
ביצים	1	1	2	3
מרגרינה בטעם חמאה	40 גר'	70 גר'	100 גר'	140 גר'
מים	800 מיל'	1.5 ליטר	2 ליטר	2.5 ליטר
שמן	לפי טעם	לפי טעם	לפי טעם	לפי טעם
מלח ופלפל	לפי טעם	לפי טעם	לפי טעם	לפי טעם

קלפו את תפוחי האדמה. פרסו לפרוסות דקות באמצעות דסקית פריסה 2 מ"מ. בשלו במשך 30 דקות (או 20 דקות בסיר לחץ).

הכינו בשר נקניקיות בהתאם למתכון המופיע בחוברת מתכונים זו

סננו את תפוחי האדמה (שמרו את המים בצד) והעבירו אותם לקערה עם להב מתכת. עבדו לסירוגים, ב-3 פעימות, בעודכם מוסיפים מעט חלב.

ערבלו במשך 30 שניות.

העבירו לקערה גדולה יותר. הוסיפו 4% מרגרינה. תבלו במלח ופלפל. המתינו עד שהמרגרינה תמס בטרם תבחשו אותה.

חממו מראש את התנור לחום של 210°C (סימן 6/7).

קלפו את הבצלים וחתכו אותם לרבעים. קלפו את שיני השום וקצצו אותם בקערה קטנה יחד עם פטרוזיליה ובצלים.

חתכו את בשר האחוריים לחתיכות גדולות. הניחו בקערה עם להב מתכת. עבדו לסירוגין עם 3 פעימות. לאחר מכן ערבלו במשך דקה אחת.

חממו שמן ואת שארית המרגרינה במחבת. טגנו את הבשר הטחון ואת בשר הנקניקיות במשך דקה אחת. בחשו ללא הפסק. הורידו מהאש והוסיפו את תערובת הפטרוזיליה, ביצים מלח ופלפל. ערבבו היטב.

הניחו מחצית ממחית תפוחי האדמה בתבנית. כסו בבשר, ולאחר מכן הניחו את המחצית השנייה של מחית תפוחי אדמה. החליקו את המשטח העליון.

פזרו מעל פיסות מרגרינה. אפו במשך 20 דקות.

הגישו בעוד הפאי חם מאוד.



פחזניות בשר-עגל ובזיליקום

מספר מנות	2	4	6	8
דגם מעבד מזון	3200	3200	4200	5200
הכנות	20 דקות	20 דקות	30 דקות	40 דקות
ביישל	25 דקות	25 דקות	25 דקות	25 דקות
פחזניות	100 גר'	200 גר'	300 גר'	400 גר'
בשר עגל רך	200 גר'	400 גר'	600 גר'	800 גר'
חזה אווז מעושן	40 גר'	80 גר'	120 גר'	160 גר'
שיני שום	1	1	2	3
עלי בזיליקום	3	6	9	12
בצללים	2	3	4	6
חלמוני ביצה	1	1	2	2
מלח ופלפל	לפי טעם	לפי טעם	לפי טעם	לפי טעם

קלפו את הבצל והבצללים. הניחו אותם בקערה קטנה עם בזיליקום. עבדו לסיחגין ב-3 פעימות. חתכו את בשר העגל והאווז לחתיכות גדולות. הניחו אותן בקערה עם להב מתכת. עבדו לסיחגין ב-3 פעימות. הוסיפו עשבי תיבול וערבלו במשך 45 שניות. הניחו בצד. חממו מראש את התנור ל-210°C (סימן 6/7). גלגלו בצק מאפה על משטח זרוי קמח. חתכו עיגולים בקוטר 12 ס"מ. הקציפו חלמוני ביצה עם מעט מים ומשכו אותם על עיגולי הבצק. הניחו כמות קטנה של מילוי על מחציתו של כל עיגול. קפלו את המחצית השניה וסגרו ביחד את כל הקצוות. משכו את חלקו העליון של כל עיגול המאפה בחלמון מוקצף. הניחו את הפחזניות במגש תנור משוך בקמח או מכוסה בנייר אלומיניום. אפו במשך 25 דקות. הגישו בעוד הפחזניות חמות מאוד.

קינוחים





4 mm

עוגת תפוחים ברוטב קרמל

מספר מנות	2	4	6	8
דגם מעבד מזון	3200	3200	4200	5200
הכנות	20 דקות	20 דקות	30 דקות	30 דקות
בישול	35 דקות	35 דקות	40 דקות	40 דקות
מאפה קרום דק				
תפוחים	250 גר'	500 גר'	800 גר'	1 ק"ג
ביצים	1	1	2	2
חמאה	15 גר'	25 גר'	40 גר'	45 גר'
סוכר	2 כפות	2 כפות	4 כפות	4 כפות
שמנת חמוצה (crème fraîche)	1 כף	1 כף	2 כפות	2 כפות
קלבדוס	½ כף	½ כף	1 כף	1 כף
קינמון	½ כפית	½ כפית	1 כפית	1 כפית
תמצית וניל	½ כפית	½ כפית	1 כפית	1 כפית

הכינו מאפה קרום דק בהתאם למתכון המופיע בחוברת מתכונים זו. חממו מראש תנור ל-180°C (סימן 4). שמנו תבנית קיש בחמאה, הכניסו לתוכה את המאפה ודקרו את הבסיס עם מזלג. כסו את התבנית בנייר אפייה ועליה הניחו שכבה של שעועית (או אורז) ואפו במשך 15 דקות. פרסו את התפוחים באמצעות דסקית פריסה 4 מ"מ. השחימו אותם בחמאה במשך 5 דקות במחבת. בזקן מעט סוכר ובשלו על אש בינונית. בחשו מפעם לפעם. הורידו מהאש ואפשרו לתפוחים להתקרר. ערבלו ביצים עם סוכר בקערה עם להב מתכת. הוסיפו את השמנת, קלבדוס, תמצית וניל וקינמון. ערבלו עד לקבלת תערובת סמיכה ואחידה. הניחו את התפוחים בתבנית המאפה וכסו בתערובת ביצים. אפו בתנור ואפשרו לעוגה להתקרר. העוגה טעימה במיוחד במידה ומוגשת עם שמנת חמוצה או כדור גלידה בטעם וניל.



עוגת שוקולד

מספר מנות	2	4	6	8
דגם מעבד מזון	3200	3200	4200	5200
הכנות	15 דקות	15 דקות	20 דקות	20 דקות
בישול	10 דקות	10 דקות	20 דקות	20 דקות
שוקולד	75 גר'	150 גר'	225 גר'	300 גר'
חמאה	60 גר'	125 גר'	180 גר'	250 גר'
סוכר	75 גר'	150 גר'	225 גר'	300 גר'
קמח רגיל	25 גר'	50 גר'	75 גר'	100 גר'
ביצים	2	4	6	8

חממו מראש תנור ל-200°C (סימן 6). הניחו סוכר וביצים בקערה עם להב מתכת וערבלו עד לקבלת תערובת קלה ואוורירית. הוסיפו קמח וערבבו. המסו חמאה ושוקולד בסיר על אש קטנה. בעוד מעבד המזון פועל, הוסיפו את השוקולד המומס דרך צינור ההזנה. מזגו את התערובת לתבנית אפייה ואפו אותה בתנור.

כמו כן ניתן לאפות עוגות אישיות. במקרה זה הפחיתו את זמן האפייה. לקבלת ליבה רכה יותר, הוסיפו פיסת שוקולד קטנה. הגישו עם כדור גלידת וניל או שרבת קוקוס.



מוס שוקולד

מספר מנות	2	4	6	8
דגם מעבד מזון	3200	3200	4200	5200
הכנות	20 דקות	20 דקות	25 דקות	30 דקות
שוקולד	150 גר'	200 גר'	300 גר'	400 גר'
סוכר	40 גר'	50 גר'	75 גר'	100 גר'
ביצים	3	4	6	8
קורט מלח	1	1	1	1

המסו את השוקולד בשיטת Bain Marie. הפרידו בין חלמוני וחלבוני ביצה. הניחו חלבונים ומלח בקערה עם מקצף ביצים. הקציפו במשך 5-10 דקות. וודאו כי הוצאתם את הדוחפן מצינור ההזנה. העבירו את החלבונים לקערה גדולה יותר והניחו בצד.
הניחו שוקולד וסוכר בקערה עם להב מתכת. עבדו לסירחין, ב-3 פעימות. לאחר מכן הוסיפו חלמוני ביצה וערבלו למשך 10 שניות.
שפכו בעדינות תערובת זו לתוך חלבוני ביצים, בעזרת מרית. קררו למשך 3 שעות לפחות. הגישו מקורר.



גספאצ'ו פירות קיץ

מספר מנות	2	4	6	8
דגם מעבד מזון	3200	3200	4200	5200
הכנות	15 דקות	15 דקות	20 דקות	25 דקות
זמן עמידה	1 שעה	1 שעה	1 שעה	1 שעה
תות-שדה	300 גר'	600 גר'	800 גר'	1 ק"ג
פטל	75 גר'	150 גר'	200 גר'	300 גר'
פירות יער	75 גר'	150 גר'	200 גר'	300 גר'
אפרסק	1	2	3	4
לימון	$\frac{1}{2}$	$\frac{1}{2}$	1	1
סוכר לזיגוג	20 גר'	40 גר'	50 גר'	75 גר'
שמן זית	$\frac{1}{2}$ כף	1 כף	1 כף	2 כפות
קורט פלפל	$\frac{1}{2}$	$\frac{1}{2}$	1	1

שטפו את הפירות. הסירו עלים מתוטי שדה והורידו פירות יער מענפיהם. הוציאו את גלעיני האפרסק.
קצצו את מחצית תותי השדה, פטל, פירות יער ואפרסקים בקערה עם להב מתכת. הוסיפו מיץ לימון סחוט טרי, סוכר מזוגג, שמן זית ופלפל דרך צינור ההזנה. ערבלו לקבלת תערובת פירות אחידה. קררו למשך שעה אחת.
חתכו את תותי השדה הנותרים לרבעים. קלפו, הוציאו גלעינים וחתכו את האפרסקים הנותרים באמצעות דסקית פריסה 4 מ"מ. הניחו בצד.
טרם ההגשה, מזגו את הגספאצ'ו לקערות מרק או קערות רגילות וקשטו עם הפירות שנשמרו.
לאנשים האוהבים מתוק, הגישו את הגספאצ'ו עם כדור גלידת וניל ועוגת זנגביל.

זוכת פרס השירות

ניופאן

שמות גדולים. אחריות גדולה.

משרדים ראשיים: רח' רז'נסקי 14, א.ת. חדש, ראשון לציון

טל: 1 700 700 727

חברת Magimix שמרת לעצמה את הזכות לשנות ללא הודעה מוקדמת את המפרט הטכני של מוצר זה. אין לראות במידע במופיע בחוברת זו בעל אופי חוזי. השינויים ניתנים להתבצע בכל עת. כל הזכויות שמורות לחברת Magimix בכל המדינות.

Arrêt

Marche

Pulse

Cuisine 5200
SYSTEME AUTOMATIC

magimix®





magimix®

www.magimix.com