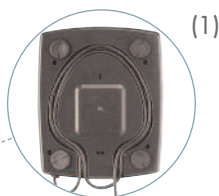
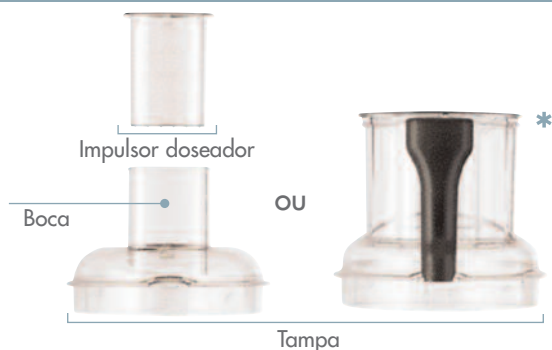


Recomendações de segurança

Descritivo	2
Quadro de comando	3
Montagem das cubas	4
Desmontagem das cubas	5
Acessórios standard	6
Utilização lâmina metálica	7
Utilização amassador	8
Utilização batedeira de claras	9
Utilização discos ralador / fatiados	10
Utilização espremedor de citrinos	12
Utilização boca extra larga	13
Limpeza	14
Capacidades máximas de trabalho	15
Truques e dicas	15
Recomendações de segurança	17



**LEIA COM ATENÇÃO AS RECOMENDAÇÕES DE SEGURANÇA (P. 17)
ANTES DE UTILIZAR O SEU APARELHO.**



*consoante o modelo - *unicamente nos modelos XL.

(1) Coloque corretamente o cabo de alimentação nos entalhes previstos para o efeito debaixo do bloco motor, para melhor estabilidade.



DESLIGAR: botão de desligar o aparelho.

LIGAR: botão de funcionamento em contínuo para obter uma textura mais homogênea. Para picar, triturar e misturar finamente. Amassar, bater as claras em castelo, fatiar e ralar.

IMPULSO: botão de funcionamento intermitente. O aparelho pára automaticamente ao soltar o botão, para picar, triturar por grosso ou controlar perfeitamente o começo e o fim das preparações.

Para certas preparações (purés, sopas...) comece a triturar em Impulso, em seguida trabalhe em funcionamento em contínuo.

A mistura obtida será mais homogênea.



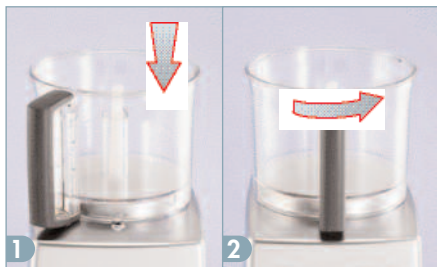
Nunca desbloqueie a tampa sem premir primeiro o botão Desligar.

O aparelho está equipado com um protetor térmico que para automaticamente o motor em caso de sobrecarga ou de funcionamento demasiado longo.

Premir o botão "Desligar" e aguardar o arrefecimento completo do aparelho antes de o ligar de novo.

MONTAGEM DAS CUBAS

Antes da primeira utilização, lave cuidadosamente os elementos (exceto o bloco motor).



Coloque a cuba sobre o bloco motor e rode para a direita para a bloquear.



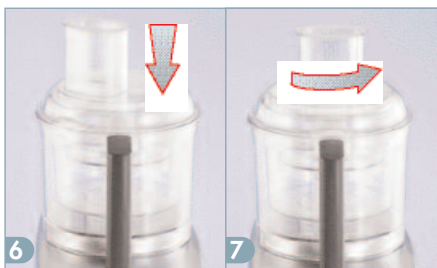
Introduza a cuba media no eixo do motor, no interior da cuba grande.



Introduza a mini cuba no eixo do motor.



Coloque a lâmina da mini cuba no eixo do motor.

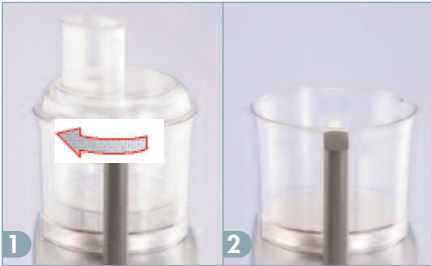


Ponha a tampa sobre a cuba e rode até a bloquear.

ATENÇÃO

- Dupla segurança: O aparelho só pode funcionar se a cuba e a tampa estiverem bloqueadas corretamente.
- Durante os períodos de não utilização, deixe a tampa na posição não bloqueada.

Para os C 3150, CS 4150 e CS 5150 o bloqueio da cuba faz-se de lado e não diante do aparelho.



Desbloqueie a tampa da cuba e retire-a.



Retire a lâmina da mini cuba.



Retire a mini cuba.



Retire a cuba media pegando-lhe pelos bordos.



Rode a cuba para a esquerda para a desbloquear. Agora pode retirar a cuba.

ATENÇÃO

- Manipule sempre os discos e as lâminas metálicas com precaução: são muito cortantes.
- Nunca desbloqueie a tampa sem premir primeiro o botão "Desligar". Se a cuba não se desbloquear, verifique se a tampa está bem desbloqueada.

Para os C 3150, CS 4150 e CS 5150 o desbloqueio da cuba faz-se de lado e não diante do aparelho.



Mini cuba equipada com uma lâmina metálica para triturar, picar, misturar, emulsionar... as pequenas preparações ou os pratos de bebé.



Cuba media*: prática e fácil de lavar, especialmente concebida para ralar ou fatiar as frutas, os legumes, o queijo.



Lâmina metálica: a utilizar na cuba grande para triturar, picar, misturar, emulsionar, reduzir em pó...

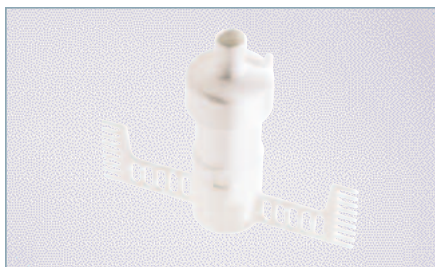


Amassador: a utilizar na cuba grande para amassar as massas levedadas e as massas sem levedura.

NB: o modelo compacto não tem tampa.



Discos: a utilizar na cuba media ou na cuba grande. Dois discos* para fatiar e ralar as frutas, os legumes e o queijo em diversas espessuras (2 mm e 4 mm).

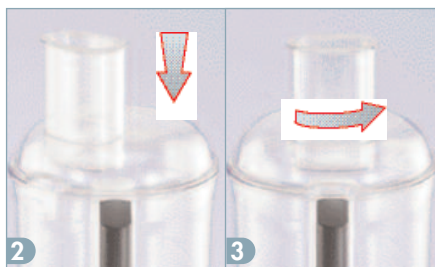


Batedeira: a utilizar na cuba grande para bater as natas e as claras em castelo, para realizar suspiros, mousses, soufflés...

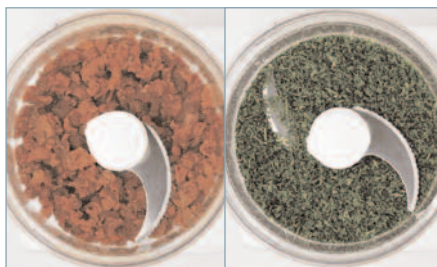
*consoante o modelo



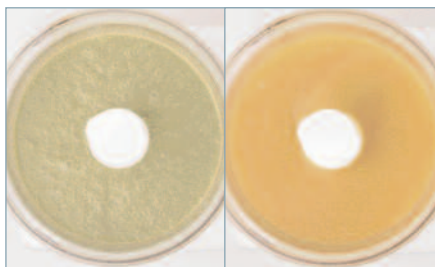
Coloque a lâmina metálica no eixo do motor. Fica posicionada no fundo da cuba.



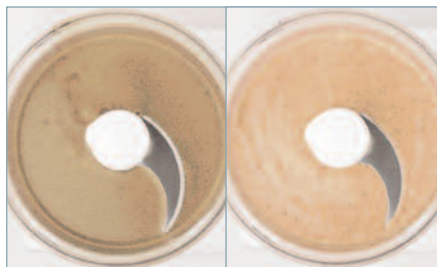
Coloque os ingredientes na cuba. Ponha a tampa e rode-a até bloquear.



Picar: carne, peixe, ervas em modo Impulso ou em contínuo.



Triturar: sopas, cremes, purés, massa de crepes... Deixar rodar de 1 a 4 minutos.



Misturar: preparações para bolos, batidos, cocktails... Deixar rodar de 1 a 4 minutos.



Emulsiona os molhos, picar gelo, reduzir a pó o chocolate, o açúcar... em funcionamento contínuo.



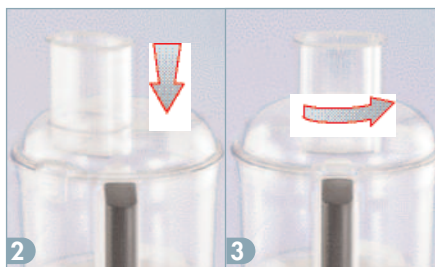
Atenção: a lâmina metálica é muito cortante. Pegue-a sempre pela haste central.

Segure o cimo da lâmina ao despejar o conteúdo da cuba.

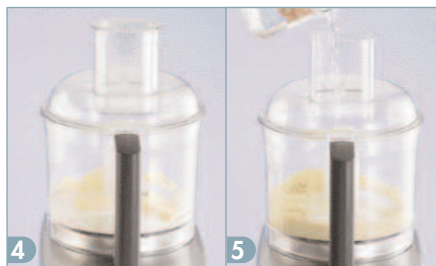
UTILIZAÇÃO DO AMASSADOR



1 Coloque o amassador no eixo do motor. Fica posicionado no fundo da cuba.



2 Ponha a tampa e rode-a até bloquear.



4 Conselhos de utilização: introduza os ingredientes sólidos. Prima Ligar. Acrescente os líquidos pela boca.



6 O amassador também permite misturar sem triturar as pepitas de chocolate, as uvas passas...



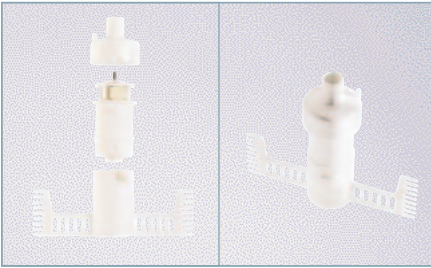
Amassa as massas levedadas à base de levedura de padeiro: pão, brioche...



Amassa as massas sem levedura: massa quebrada, massa areada, massa de pizza...

Não exceder as quantidades recomendadas p. 15.
Utilize a espátula para rebater a farinha se necessário.

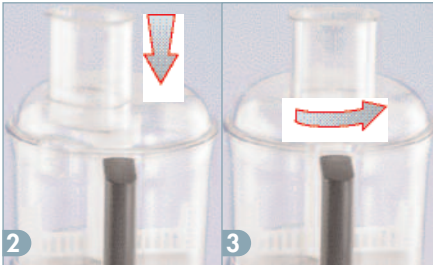
UTILIZAÇÃO DA BATEDEIRA DE CLARAS



A batedeira de claras é constituída por três partes, que devem ser montadas corretamente. Verificar se o eixo metálico está encaixado.



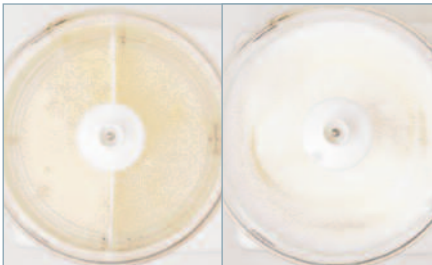
Coloque a batedeira de claras no eixo do motor. Fica posicionada no fundo da cuba.



Ponha a tampa e rode-a até bloquear.



Retire o impulsor da boca para bater as claras em castelo, pois impede as claras de crescer.



Claras em castelo: ponha as claras na cuba. Acrescente uma pitada de sal, retire o impulsor. Deixe funcionar em contínuo pelo menos 5 a 10 minutos.

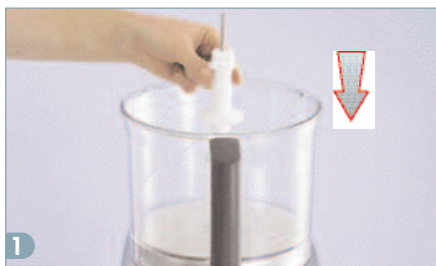


Natas batidas: coloque os ingredientes 1h no frigorífico. Ponha as natas líquidas integrais na cuba. Retire o impulsor. Deixe funcionar e verifique a consistência.

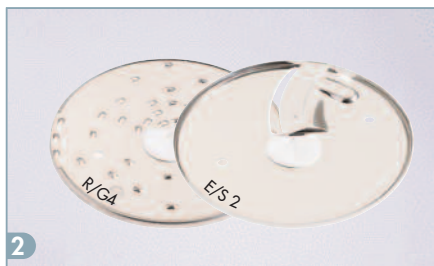
A batedeira de claras é um instrumento exclusivo desenvolvido pela Magimix: as claras crescem progressivamente para um resultado mais firme e mais arejado.

UTILIZAÇÃO DOS DISCOS RALADOR / FATIADOS

Aconselhamos a utilização dos discos na cuba media.



1 Introduza o prolongador no eixo do motor.



2 Discos fatiados/ralador: a função está gravada no disco. R/G4: ralador 4 mm, E/S 2: fatiados 2 mm.



3 Coloque o disco escolhido com a indicação da função e da espessura para cima.



4 Insira o disco no prolongador. Rode-o de modo a encaixá-lo perfeitamente. Coloca-se em dois tempos.



Para os discos não reversíveis, não pôr o disco no sentido contrário.

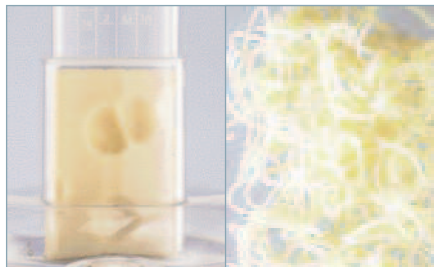
ATENÇÃO

- Manipule sempre os discos com precaução: as facas estão muito afiadas.
- Nunca introduza objetos ou os dedos na boca. Utilize somente o impulsor previsto para o efeito.

UTILIZAÇÃO DOS DISCOS RALADOR / FATIADOS



Ralar: coloque os legumes ou as frutas deitados para obter ralados mais compridos.



Coloque o queijo gruyère de pé enchendo a boca.



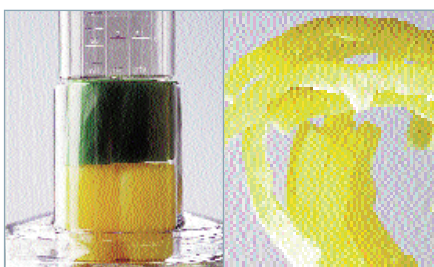
Fatiar: coloque os legumes e as frutas compridas (cenouras, alho francês...) de pé enchendo a boca.



Para as frutas e os legumes redondos (tomates, maçãs...) corte-os em dois se necessário.



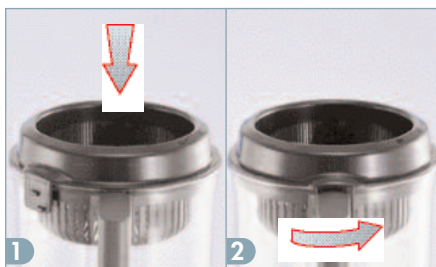
Couve: enrole as folhas umas nas outras depois de ter retirado o talo.



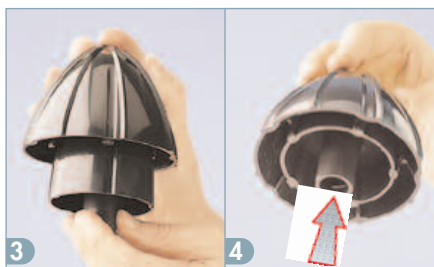
Pimentos: corte as duas extremidades, entalhe em toda a altura e enrole o pimento.

Sempre se perde uma pequena quantidade de resíduos (talos) das frutas e legumes nos discos, o que é perfeitamente normal.

UTILIZAÇÃO DO ESPREMEDOR DE CITRINOS



Encaixe o cesto espremedor de citrinos sobre a cuba e rodar até bloquear.



Selecione o cone conforme o tamanho das frutas. **O cone grande deve ser sempre encaixado sobre o cone pequeno.**



Introduza o cone no eixo do motor. Posicione o braço de cobertura no lado oposto do ponto de bloqueio e prenda a lingueta no fundo do cesto.



Posicione a fruta sobre o cone apoiando ligeiramente.

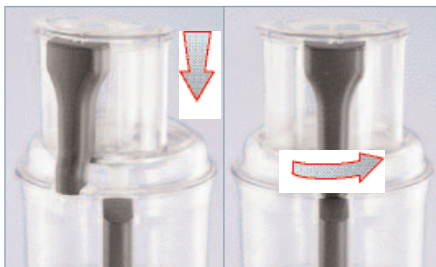


Baixe o braço. Ligue o aparelho, em seguida apoie suavemente no braço até extrair completamente o sumo.



Pare o aparelho no fim da operação, antes de levantar o braço, de modo a evitar qualquer projeção.

Para as toranjas, alivie muito ligeiramente a pressão de vez em quando para melhorar a extração.



Ponha a tampa sobre a cuba e rode-a até bloquear.



A boca é constituída por duas partes: boca extra larga para ralar e fatiar frutas e legumes inteiros ou em grandes pedaços para obter uma qualidade de corte profissional.



É uma introdução mais estreita para os líquidos ou sólidos de pequenas dimensões.



A tampa está equipada com uma segurança: o aparelho só pode funcionar se o grande impulsor estiver engatado no nível.



Disco fritas/palitos: para preparar batatas fritas e palitos de legumes ou frutas de grande comprimento.



Disco fatiados ou ralador: para preparar ralados ou fatiados com frutas ou legumes inteiros ou em pedaços grandes.



Atenção: manipule sempre os discos com precaução: as facas estão muito afiadas.

Não aperte demasiado os alimentos, para não bloquear o impulsor.

Sempre se perde uma pequena quantidade de resíduos (talos) das frutas e legumes nos discos, o que é perfeitamente normal.

Desligue sempre o aparelho da corrente antes da limpeza.



1 Lave imediatamente depois da utilização (água + produto para louça).



Acessórios: utilize um escovilhão para limpar a base dos acessórios.

Amassador: retire a tampa* amovível para lavar completamente.



3 **Bloco motor:** limpe com um pano macio húmido.

É indispensável respeitar certas condições de modo a evitar deteriorar irremediavelmente os elementos amovíveis:

- Máquina de lavar louça: selecione a temperatura mínima (< 40° C) e evite o ciclo de secagem (geralmente > 60° C).
- Lavagem à mão: evite deixar muito tempo os elementos mergulhados na água com detergente. Evite os produtos abrasivos (ex.: esfregões metálicos).
- Detergentes: verifique os conselhos de utilização, a compatibilidade com os artigos plásticos.

As lâminas podem ficar gastas em contacto frequente com certos alimentos (salsa, avelãs...).

As facas podem ser afiadas com um fuzil.

Certos alimentos como as cenouras coloram o plástico. Utilize papel de cozinha embebido em óleo vegetal para atenuar essa coloração.

* NB: o modelo compacto não tem tampa.



Atenção: manipule sempre as lâminas e os discos com precaução: as facas estão muito afiadas.

Nunca mergulhe o bloco motor na água.

CAPACIDADES MÁXIMAS DE TRABALHO

	C 3150/3200	CS 4150/4200	CS 5150/5200
Pão	600 g	1 kg	1,3 kg
Massa quebrada	1 kg	1,4 kg	1,7 kg
Massa de brioche	500 g	850 g	1,1 kg
Carne picada	750 g	1 kg	1,4 kg
Ralados / Fatiados	800 g	1 kg	1,4 kg
Sopas e caldos	1 l	1,3 l	1,8 l
Claras em castelo	2 a 5	3 a 6	3 a 8



Peso total, quantidades calculadas para a cuba principal

TRUQUES E DICAS

- **Para os líquidos, nunca encha a cuba acima de 1/3 da cuba. Para os sólidos, não encher além de 2/3 da cuba.**
- Para otimizar a utilização do robot e reduzir a operação de limpeza: trabalhar primeiro na mini cuba depois na cuba media e finalmente na cuba grande. Comece por trabalhar os ingredientes duros ou secos antes das preparações líquidas.
- Utilize a função Impulso para ter melhor controlo do resultado final. Esta função permite picar e triturar de modo grosseiro.
- Utilize a espátula para raspar o fundo e as paredes da cuba.
- Se o aparelho começar a vibrar, limpe os pés e seque-os cuidadosamente.
- Para obter um resultado ótimo ao picar, ralar ou fatiar alimentos moles (carne, peixe, queijo de pasta mole...), coloque-os alguns minutos no congelador antes de os passar no robot. Atenção, os alimentos devem estar firmes mas não congelados.

• Mini cuba

A mini cuba é ideal para preparar as refeições de bebé. Pode ser utilizada diretamente como recipiente depois de retirar a lâmina metálica.



• Cuba media



A cuba media é ideal para ralar e fatiar os legumes, as frutas e o queijo.

• Lâmina metálica

Para grandes quantidades, corte os alimentos como a carne, os legumes... em cubos de 2 cm.

Sopas, molhos, massas de crepes: triture primeiro os ingredientes sólidos. Acrescente em seguida pouco a pouco o líquido pela boca deixando trabalhar em contínuo.



Puré de legumes: coloque os alimentos cozidos cortados em grandes cubos na cuba e triture-os com a lâmina metálica. Trabalhe primeiro em modo Impulso, em seguida em funcionamento contínuo até obter a consistência desejada.

Ervas frescas: antes de picar as ervas frescas, verifique se as ervas assim como a cuba estão perfeitamente limpas e secas. O resultado obtido será melhor e as ervas frescas conservam-se mais tempo.

Carne, peixe: para picar carne ou peixe, utilize a função Impulso para controlar o resultado final.



• Amassador

Pão, massa quebrada, massa areada: misture primeiro os ingredientes sólidos (farinha, levedura...).

Em seguida acrescente pouco a pouco o líquido pela boca deixando trabalhar em contínuo (ovos, água, leite).

Massas levedadas: utilize de preferência levedura fresca. Pode encontrá-la na padaria ou numa loja de produtos dietéticos. Para melhor resultado, utilize sempre um líquido frio para diluir a levedura. Uma água muito quente "mata" a levedura.

Massas: deixe levar ou repousar as massas a temperatura ambiente ou mesmo em local morno, o que permite levar mais rapidamente.

• Batedeira

Claras em castelo: para claras mais volumosas, utilize ovos à temperatura ambiente e acrescente uma pitada de sal ou uma gota de limão.

Natas batidas: não utilize natas magras que não crescem. Utilize apenas natas líquidas integrais.



• Discos

Puré de batata: passe as batatas cozidas e descascadas no ralador 4 mm.

Os discos reversíveis colocam-se no meio da caixa de arrumos, quanto aos discos não reversíveis, coloque a marcação Magimix para o exterior.

Certos alimentos como as cenouras coloram o plástico. Utilize papel de cozinha embebido em óleo vegetal para atenuar essa coloração.





- Confirmar que a voltagem da instalação elétrica corresponde bem à do aparelho, indicada na placa de características.
- O aparelho deve ser sempre ligado a uma tomada com terra.
- Este aparelho deve ser utilizado com vigilância, embora possa funcionar sem manter o dedo apoiado nos botões.
- Nunca desbloquear a tampa sem premir primeiro o botão “Desligar”.
- Levantar o aparelho pela base com as duas mãos, nunca pela pega, visto que é muito pesado.
- Se o cabo de alimentação ficar danificado ou se o aparelho estiver avariado, deve ser substituído pelo fabricante, o serviço pós-venda ou uma pessoa qualificada, de modo a evitar qualquer perigo.
- Em caso de fenda, descoloração, deformação ou modificação das dimensões de uma peça ou acessório, este deve ser substituído.
- A sua máquina deverá funcionar sem nenhum problema durante muitos anos. No entanto, recomendamos que a leve a um serviço pós-venda autorizado pelo fabricante pelo menos todos os cinco anos, para verificação.
- Nunca instalar as lâminas ou os discos no eixo antes de ter posto a cuba corretamente no sítio.
- Nunca pegar a caixa de acessórios pela tampa.
- Confirmar que o mecanismo de segurança está sempre limpo e sem detritos alimentares.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por crianças nem por pessoas cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais são reduzidas, exceto se puderam beneficiar, por intermédio de uma pessoa responsável pela sua segurança, de uma vigilância ou de instruções prévias relativas à utilização do aparelho.
- Não deixar as crianças sem vigilância quando estão próximas do aparelho. Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por crianças. É conveniente vigiar as crianças de modo a certificar-se de que não brincam com o aparelho.
- Manipule sempre os discos e as lâminas com precaução pois estão muito afiados e cortantes.
- As utilizações nos casos seguintes não estão cobertas pela garantia: nos cantos cozinha reservados ao pessoal nas lojas, escritórios e outros ambientes profissionais, em quintas, pelos clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de carácter residencial e em ambientes de tipo quartos de hóspedes.