



magimix®



FR

Lisez attentivement les consignes de sécurité indiquées dans le mode d'emploi de votre produit avant d'utiliser cet accessoire

Mode d'emploi

Descriptif	2
Utilisation	3
Nettoyage.....	5
Comment lire les recettes.....	5

Recettes

Purée maison	6
Purée de pommes de terre et panais	7
Purée de légumes rôtis	8
Aligot	9
Gnocchis «maison» à la crème de parmesan	10
Verrine pomme, poire au caramel et fromage blanc ...	11
Compote abricot, pomme, banane «façon crumble» ..	12

NL

Lesen Sie die Sicherheitshinweise in der Bedienungsanleitung Ihres Gerätes aufmerksam durch, bevor Sie dieses Zubehör benutzen.

Gebruiksaanwijzing

Beschrijving	13
Gebruiksaanwijzing	14
Reiniging	16
Toelichting bij de recepten.....	16

Recepten

Zelfgemaakte aardappelpuree	17
Puree van aardappels en pastinaak	18
Puree van Provençaals geroosterde groenten	19
Aardappel-kaaspuree.....	20
Zelfgemaakte gnocchi met Parmezaanroom.....	21
Appel, peer karamelcompôte met kwark	22
Compôte van abrikozen, appel, banaan crumble stijl	23

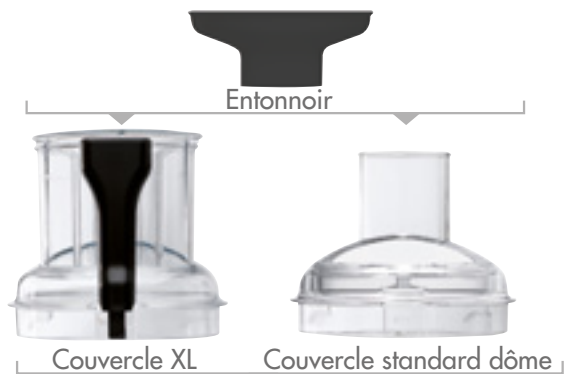
Please read all the safety instructions in the user manual carefully before using your Magimix with attachment.

Instructions For Use

Description.....	24
Use.....	25
Cleaning.....	27
How to read the recipes	27

Recipes

Homemade mashed potato	28
Mashed potato and parsnip	29
Mediterranean roasted vegetable purée	30
Aligot (cheese and garlic mashed potato)	30
Homemade gnocchis with a parmesan cheese sauce	31
Caramel apple, pear and fromage frais	32
Apricot, apple and banana crumble	33



Ce coffret comprend :



N'utilisez pas la midi cuve

*Pour les possesseurs d'un robot avec couvercle standard « plat », vous pouvez commander l'entraîneur (ref 106945) auprès de notre service consommateurs.

Enlevez la mini-cuve et la midi-cuve de votre robot.



1

Préparez vos légumes ou fruits : lavez-les, coupez-les en morceaux et faites-les cuire.



2

Posez le panier sur le tube central.

FRANÇAIS



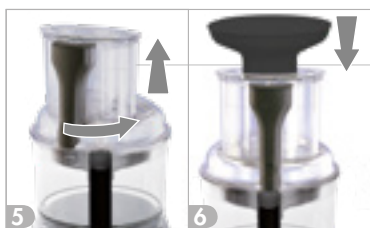
3

Positionnez la pale et clipsez-la dans le fond du panier.



4

Positionnez l'entraîneur.



5

6

Posez le couvercle sur la cuve, enlevez le poussoir et faites-le pivoter jusqu'au verrouillage. Placez l'entonnoir sur la goulotte.



7

Mettez en marche votre robot puis introduisez par petite quantité les morceaux de légumes ou fruits.



Utilisez la spatule pour rabattre si nécessaire. Laissez tourner puis arrêtez l'appareil.

En fin de préparation, laissez tourner l'appareil encore quelques minutes pour que toute la purée passe.



Le panier étant en inox, il peut être très chaud. Nous vous recommandons l'emploi de maniques ou de gants isolants.

Il est très important d'acheter des pommes de terre spéciales purées.

Certaines variétés peuvent donner un aspect collant à la purée. Ne laissez pas les aliments refroidir avant de les passer au presse-purées. Veillez à ce que les pommes de terres soient bien tendres à coeur.



Débranchez toujours votre appareil avant nettoyage.

Tous les éléments sont amovibles pour faciliter le nettoyage.

Nettoyez les parties amovibles dans l'eau additionnée de produit vaisselle **immédiatement** après utilisation. En séchant, le restant de légumes/fruits est plus difficile à retirer.



1 Panier : enlevez l'entraîneur. A l'aide de la spatule, raclez pour éliminer le gros des résidus.



2 Pale et entraîneur : démontez-les et utilisez une brosse pour un nettoyage complet. Passez ensuite tous les éléments au lave-vaisselle.

Afin de préserver l'aspect et la longévité des éléments amovibles, veillez à respecter les conditions suivantes :

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

COMMENT LIRE LES RECETTES

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

Robot \ Nombre de personnes	4	6	8
	Robot		
C 3200	•		
CS 4200	•	•	
CS 5200 - Pâtissier - Cook Expert	•	•	•

Purée maison



Préparation : 10 min - Temps de cuisson : 40 min

Pour 4 p.

900 g de pommes de terre type bintje (pour purée)
1 pincée de muscade
40 g de beurre
170 ml de lait
sel, poivre

1. Epluchez les pommes de terre, coupez-les en morceaux. Faites-les cuire au cuit-vapeur 40 min ou à défaut dans une casserole d'eau salée (jusqu'à ce qu'elles soient tendres à coeur).
2. Dans votre robot muni du presse-purées, mettez en marche votre robot et introduisez par la goulotte les pommes de terre chaudes petit à petit. Laissez tourner pendant quelques minutes.
3. Versez la purée obtenue dans un saladier. Ajoutez le beurre, le lait et la noix de muscade, remuez délicatement avec une spatule. Assaisonnez à votre goût.
4. Dégustez chaud.

Astuce du chef : Ne mélangez pas la purée trop longtemps avec le lait et le beurre, elle pourrait devenir élastique.

La variété des pommes de terre est primordiale. Veillez à utiliser des pommes de terre spéciales purées.



Purée de pommes de terre et panais



Préparation : 10 min - Temps de cuisson : 40 min

Pour 4 p.

- 500 g de panais
- 400 g de pommes de terre type bintje (pour purée)
- 40-80 ml de lait
- 2 gousses d'ail
- 1 pincée de noix de muscade
- sel, poivre

1. Lavez et pelez les pommes de terre et les panais. Coupez les légumes à l'aide du disque éminceur 4 mm.
2. Préparez les gousses d'ail.
3. Faites-les cuire dans votre cuiseur vapeur pendant 40 min ou, à défaut, dans une casserole d'eau salée. Les légumes doivent être tendres.
4. Mettez en marche votre robot muni du presse-purées et introduisez par petite quantité les légumes. Laissez tourner votre robot pendant quelques minutes. Si nécessaire, utilisez la spatule pour rabattre les légumes restants dans le panier.
5. Versez la purée dans un saladier. Ajoutez le lait (jusqu'à consistance désirée), la noix de muscade, le sel et le poivre. Servez chaud.



Purée de légumes rôtis



Préparation : 10 min - Temps de cuisson : 45 min

Pour 4 p.

- 450 g de courges musquées
- 450 g de patates douces
- 2 gousses d'ail
- 85 ml d'huile d'olive vierge
- 3 pincées de sel
- 2 tours de poivre du moulin

1. Préchauffez votre four à 180°C.
2. Epluchez les patates douces et évidez la courge. Découpez les légumes en morceaux de 4 cm environ. Epluchez, dégermez et émincez les gousses d'ail.
3. Sur la plaque « lèche-frites » de votre four, disposez les légumes et l'ail.
4. Arrosez généreusement d'huile d'olive, salez et poivrez.
5. Placez le « lèche-frites » dans votre four et laissez cuire 45 min.
6. Une fois les légumes cuits, mettez en marche votre robot muni de votre presse-purées et placez-les dans l'entonnoir. A l'aide de la spatule, guidez les morceaux petit à petit dans la goulotte et laissez tourner le robot.
7. Lorsque la purée ne passe plus à travers le presse-purées, arrêtez le robot. Rabattez à l'aide de la spatule si nécessaire.
8. Versez la purée ainsi obtenue dans un saladier et servez chaud en accompagnement d'un plat de poisson en sauce.



Aligot



Préparation : 30 min - Temps de cuisson : 20-25 min

Pour 4 p.

830 g de pommes de terre type bintje (pour purée)
330 g de tome fraîche
1 gousse d'ail
60 g de beurre
85 ml de crème
sel, poivre

1. Epluchez les pommes de terre, coupez-les en morceaux. Faites-les cuire au cuit-vapeur 40 min ou à défaut dans une casserole d'eau salée (jusqu'à ce qu'elles soient tendres à cœur).
2. Dans votre robot muni du presse-purées, mettez en marche votre robot et introduisez par la goulotte les pommes de terre chaudes petit à petit. Laissez tourner pendant quelques minutes.
3. Versez votre purée dans une casserole, ajoutez le beurre, l'ail finement coupé (ou pilé), sel, poivre.
4. Faites chauffer la casserole sur feu moyen.
5. Coupez la tome en petits morceaux et incorporez-la petit à petit dans la casserole tout en remuant à l'aide d'une cuillère en bois. Remuez jusqu'à faire fondre complètement le fromage, l'aligot est à point lorsqu'il forme un ruban autour de la cuillère.

Astuce du chef : Servez chaud accompagné d'une salade verte et de saucisses grillées.



Gnocchis « maison » à la crème de parmesan

Préparation : 1 h - Temps de cuisson : 5 min

Pour 4 p.	Gnocchis	Crème de parmesan
	630 g de pommes de terre type bintje (pour purée) 120 g de farine 1 œuf 1 jaune d'œuf 1 oignon nouveau (facultatif)	85 g de parmesan râpé 170 g de crème 1 pincée noix de muscade 8 brins de ciboulette 3 pincées de sel 3 pincées de poivre

1. Epluchez les pommes de terre et coupez-les en morceaux.
2. Dans un cuiseur vapeur, disposez les pommes de terre et laissez cuire 40 min. A défaut de cuiseur vapeur vous pouvez aussi les cuire dans de l'eau salée.
3. Une fois les pommes de terre cuites, mettez en marche votre robot muni du presse-purées et placez-les dans l'entonnoir. A l'aide de la spatule, guidez les morceaux dans la goulotte et laissez tourner le robot.
4. Arrêtez le robot. Rabattez à l'aide de la spatule si nécessaire.
5. Versez la purée ainsi obtenue dans un saladier, ajoutez l'œuf, l'oignon nouveau émincé, le sel, le poivre et mélangez.
6. Petit à petit incorporez la farine en remuant continuellement à l'aide de la spatule jusqu'à obtenir une pâte homogène.
7. Farinez vous les mains et prenez un peu de pâte, roulez-la afin d'obtenir un boudin de 2 cm d'épaisseur puis découpez-le en tronçons légèrement rectangulaires.
8. Faites rouler chaque gnocchi sur les dents d'une fourchette de façon à le strier.
9. Faites cuire les gnocchis par petites quantités dans de l'eau bouillante salée. Ils sont cuits quand ils remontent à la surface.
10. Pendant ce temps, dans une casserole, faites fondre à feu doux le parmesan dans la crème fraîche, en ajoutant 2 cuillères à soupe d'eau. Lorsque la sauce devient homogène, ajoutez la noix de muscade, la ciboulette ciselée et assaisonnez selon votre convenance.
11. Dans des assiettes creuses, disposez les gnocchis, nappez-les de crème au parmesan et servez chaud.



Verrine pomme, poire au caramel et fromage blanc



Préparation : 30 min - Temps de cuisson : 15 min

Pour 4 p.

3 pommes
2 poires
1 citron
50 g de beurre demi-sel
40 g de sucre semoule
400 g de fromage blanc

1. Epluchez et coupez grossièrement les pommes et les poires.
2. Pressez le citron, mélangez les fruits et le jus de citron dans un saladier. Faites chauffer une casserole sur feu vif, ajoutez le sucre semoule et laissez cuire jusqu'à ce que le caramel ait une couleur noisette.
3. Ajoutez le beurre en mélangeant, puis les morceaux de fruit.
4. Laissez cuire à feu doux 15 min.
5. Une fois les fruits cuits, mettez en marche votre robot muni du presse-purées et placez les fruits dans l'entonnoir. A l'aide de la spatule, guidez les fruits dans la goulotte et laissez tourner le robot.
6. Arrêtez le robot, rabattez à l'aide de la spatule si nécessaire.
7. Dressez les verrines en remplissant de $\frac{2}{3}$ de compote et de $\frac{1}{3}$ de fromage blanc.
8. Placez 1h au réfrigérateur avant de servir.



Compote abricot, pomme, banane

« façon crumble »



Préparation : 20 min - Temps de cuisson : 40-45 min

Pour 4 p.

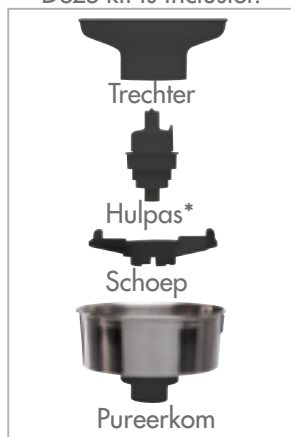
- 8 abricots
- 2 pommes
- 2 bananes
- 2 sachets de sucre vanillé
- 10 g de sucre semoule
- 1 paquet de biscuits type Speculoos ou Petits Beurre
- 100 ml d'eau

1. Epluchez et coupez grossièrement les pommes et les bananes, dénoyotez les abricots.
2. Dans une casserole, mettez les fruits avec le sucre semoule, l'eau et le sucre vanillé.
3. Laissez cuire 10 min à feu moyen.
4. Dans la cuve munie du couteau métal, émiettez les biscuits à l'aide de la fonction « pulse », jusqu'à obtenir un résultat proche d'un crumble.
5. Une fois les fruits cuits, mettez en marche votre robot muni du presse-purées et placez les fruits dans l'entonnoir. A l'aide de la spatule, guidez les fruits dans la goulotte et laissez tourner le robot.
6. Lorsque les fruits réduits en compote ne passent plus à travers le presse-purées, arrêtez le robot. Rabattez à l'aide de la spatule si nécessaire.
7. Dressez les verrines en remplissant de $\frac{2}{3}$ de compote, et parsemez de biscuits pour obtenir une croûte de 1 à 2 cm.
8. Placez 1h au réfrigérateur avant de servir.





Deze kit is inclusief:



 **De midi kom mag hier niet gebruikt worden**

* Bent u in het bezit van een ouder model van de foodprocessor met een platte deksel zonder XL-invoerbus? Neem dan contact op met onze klantenservice om een andere hulpas (Referentie: 106945) te ontvangen.

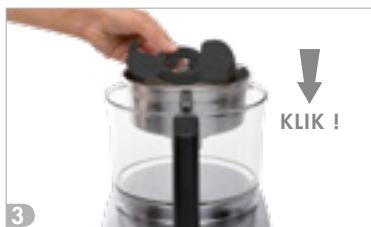
Verwijder de minikom en de midi-kom van uw keukenmachine.



Was de groenten of vruchten, snijd ze in stukken en kook ze voor.



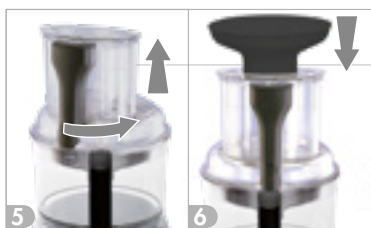
Plaats de pureerkom op de centrale as.



Breng de schoep op zijn plaats en klik deze vast op de bodem van de zeefkom.



Breng de hulpas op zijn plaats.



Plaats de deksel op de kom, verwijder de aanduwer en draai de kom totdat deze blokkeert. Zet de trechter op de invoerbuis.

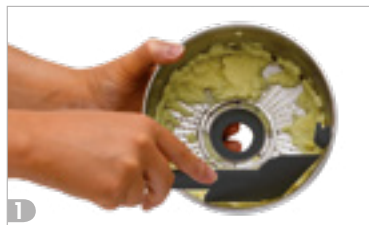


Zet de machine aan en doe de voorbereide groenten of fruit met kleine hoeveelheden tegelijk in de trechter.

Trek altijd eerst de stekker uit het stopcontact voordat u uw apparaat schoonmaakt.

Alle elementen zijn losneembaar, om het schoonmaken te vergemakkelijken. Was de losse onderdelen onmiddellijk na gebruik af in schoon water met afwasmiddel.

Opgedroogde resten van groenten en fruit zijn moeilijker te verwijderen.



1 Pureerkom: verwijder de hulpas. Schraap de kom met de spatel leeg om zoveel mogelijk resten te verwijderen.



2 Schoep en hulpas: neem ze uit elkaar en gebruik een borsteltje om ze goed schoon te maken. De toebehoren gewoon in de vaatwasser wassen.

Om te zorgen dat de losse onderdelen lang meegaan en er mooi uit blijven zien, dient u de volgende voorwaarden in acht te nemen:

- Vaatwasmachine: stel de laagste temperatuur in ($< 40\text{ }^{\circ}\text{C}$) en vermijd de droogcyclus (over het algemeen $> 60\text{ }^{\circ}\text{C}$)
- Afwassen met de hand: laat de elementen niet te lang weken in water met reinigingsmiddel. Gebruik geen schurende producten (vb. metalen pannensponsjes).
- Reinigingsmiddelen: controleer in de gebruiksvorschriften of ze geschikt zijn voor plastic artikelen.

TOELICHTING BIJ DE RECEPTEN

Moelijkheids van het recept: heel eenvoudig - eenvoudig - ingewikkelder

Keukenmachine \ Aantal personen	4	6	8
	C 3200	•	
CS 4200	•	•	
CS 5200 - Pâtissier - Cook Expert	•	•	•

Zelfgemaakte aardappelpuree



Vorbereiding : 10 min - Bereidingstijd : 40 min

Voor 4 p. | 900 g kruimige aardappelen
1 mespuntje nootmuskaat
40 g boter
170 ml melk
zout, peper

1. Schil de aardappels en snijd ze in stukken. Kook ze 40 min in de stoomkoker (tot ze gaar zijn).
2. Plaats de pureerkom op uw keukenmachine, stel de machine in werking en voer via de trechter met kleine hoeveelheden tegelijk de aardappelen in. Laat de machine enkele minuten draaien.
3. Doe de puree over in een slakom, voeg de boter, melk en nootmuskaat toe en roer het geheel met de spatel door. Voeg naar smaak peper en zout toe. Eet smakelijk!

Tip van de chef-kok: De puree met de melk en de boter niet te lang doorroeren, want daardoor kan het taai worden.

Het type aardappels is heel belangrijk, let op dat u aardappels koopt die geschikt zijn voor puree.



Puree van aardappels en pastinaak



Vorbereiding : 10 min - Bereidingstijd : 40 min

Voor 4 p.

500 g pastinaak of witte wortels
400 g kruimige aardappels (type bintje)
40-80 ml melk
2 knoflookteentjes
1 mespuntje nootmuskaat
zout, peper

1. Was en schil de aardappels en pastinaak. Snijd de groenten met de 4 mm snijdschijf van de foodprocessor in plakken.
2. Maak de knoflookteentjes schoon.
3. Kook de groenten 40 min. in uw stoomkoker of anders in een pan met water en wat zout. De groenten moet goed gaar zijn.
4. Stel uw foodprocessor voorzien van de pureerkom in werking en voer met kleine hoeveelheden tegelijk de groenten in. Laat de machine enkele minuten draaien. Gebruik indien nodig de spatel om de resterende groenten in de pureerkom omlaag te duwen.
5. Doe de puree over in een slakom en voeg melk toe (totdat de gewenste dikte is bereikt). Maak de puree op smaak met nootmuskaat, zout en peper. Warm serveren.



Puree van Provençaals geroosterde groenten



Vorbereiding : 10 min - Bereidingstijd : 45 min

Voor 4 p.

- 450 g pompoen
- 450 g bataten
- 2 knoflookteentjes
- 85 ml olijfolie
- 3 mespuntjes zout
- 2 slagen versgemalen peper

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Schil de bataten en schep de pitten uit de pompoen.
3. Snijd de groenten in stukken van ongeveer 4 cm.
4. Schil de knoflookteentjes, verwijder de kiem en snijd ze in dunne schijfjes.
5. Leg de groenten en de knoflook in de braadslede van de oven, giet er rijkelijk olijfolie over en bestrooi met zout en peper.
6. Bak de groente in 45 min. gaar in de oven.
7. Wanneer de groenten gaar zijn, stelt u de foodprocessor voorzien van de pureerkom in werking en vul de trechter met de groenten. Duw met de spatel de stukken groenten met kleine hoeveelheden tegelijk in de invoerbuis terwijl u de machine laat draaien.
8. Wanneer er geen puree meer door de zeef komt, schakelt u de foodprocessor uit.
9. Duw de groenten indien nodig met de spatel omlaag.
10. Doe de puree over in een slakom en geef deze warm bij een visgerecht met saus.



Aardappel-kaaspuree



Vorbereiding : 30 min - Bereidingstijd : 20-25 min

Voor 4 p.

830 g kruimige aardappels
330 g verse Goudse kaas
1 knoflookteentjes
60 g boter
85 ml room
zout, peper

1. Schil de aardappels en snijd ze in stukken. Kook ze 40 min in de stoomkoker (tot ze gaar zijn).
2. Plaats de pureerkom op uw keukenmachine, stel de machine in werking en voer via de trechter met kleine hoeveelheden tegelijk de aardappelen in. Laat de machine enkele minuten draaien.
3. Doe de puree over in een pan, voeg de boter, de fijngehakte (of gestampte) knoflook, zout en peper toe.
4. Verwarm de pan op matig hoog vuur.
5. Snijd de Goudse kaas in kleine stukjes en voeg deze met kleine hoeveelheden tegelijk toe aan de aardappelpuree onder voortdurend roeren met een houten pollepel. Roer net zolang tot de kaas helemaal gesmolten is. De aligot is klaar wanneer deze een dik lint vormt.

Tip van de chef-kok: Warm serveren met een groene salade en gegrilde verse worst. Voor het maken van het Franse aardappel-kaaspuree recept genaamd Aligot, moet u de Goudse kaas vervangen voor Tomme kaas. Uiteraard kan dit recept ook worden gemaakt met andere kaassoorten zoals Gruyère, Comté of Kernhem.



Zelfgemaakte gnocchi met Parmezaanroom



Vorbereitung : 1h - Bereidingstijd : 5 min

Voor 4 p.

630 g kruimige aardappels
120 g meel
1 ei
1 eierdooier
1 lente-uitjes (facultatief)

85 g geraspte parmezaanse kaas
170 g crème fraîche
1 mespuntje nootmuskaat
8 sprietjes bieslook
3 mespuntjes zout
3 mespuntjes peper

1. Schil de aardappels en snijd ze in stukken.
2. Kook de aardappels in een stoomkoker in 40 minuten gaar. Hebt u geen stoomkoker dan kunt u ze ook in een pan met water en zout koken.
3. Wanneer de aardappels gaar zijn, stelt u de foodprocessor voorzien van de pureerkom in werking en vul de trechter met de aardappels. Duw de stukken aardappel met de spatel in de invoerbuis terwijl u de machine laat draaien.
4. Wanneer er geen puree meer door de zeef komt, schakelt u de foodprocessor uit.
5. Duw de puree indien nodig met de spatel omlaag.
6. Doe de puree over in een slakom, voeg de eieren, de fijngesneden lente-uitjes, zout en peper toe en meng alles goed dooreen.
7. Voeg beetje bij beetje het meel toe onder voortdurend roeren met de spatel totdat u een homogene deeg hebt.
8. Doe wat meel op uw handen, neem wat deeg en rol dit tot een 2 cm dikke rol. Snijd de rol in enigszins rechthoekige stukken.
9. Rol elke gnocchi over de tanden van een vork om er groeven in te maken.
10. Kook de gnocchi met kleine hoeveelheden tegelijk in kokend water met zout. Ze zijn gaar als ze aan het oppervlak komen.
11. Laat ondertussen in een pan op laag vuur de Parmezaanse kaas smelten in de crème fraîche, waaraan u 2 eetlepels water hebt toegevoegd. Wanneer de saus homogeen wordt, de nootmuskaat en gehakte bieslook toevoegen, en op smaak brengen met peper en zout.
12. De gnocchi over diepe borden verdelen, de Parmezaanroom erover scheppen en warm opdienen.



Appel, peer karamelcompôte met kwark



Vorbereitung : 30 min - Bereidingstijd : 15 min

Voor 4 p.

3 appels
2 peren
1 citroen
50 g gezouten boter
40 g kristalsuiker
400 g kwark

1. Schil de appels en peren en snijd ze in grove stukken.
2. Pers de citroen en meng het gesneden fruit in een slakom met het citroensap.
3. Verwarm een pan met dikke bodem op hoog vuur, voeg de kristalsuiker toe en laat dit smelten totdat de karamel een hazelnootbruine kleur heeft.
4. Voeg al roerend de boter toe, gevolgd door de stukken fruit.
5. Laat op laag vuur 15 minuten koken.
6. Wanneer het fruit gaar is, stelt u de foodprocessor voorzien van de pureerkom in werking en vul de trechter met het fruit. Duw het fruit met de spatel in de invoerbuis terwijl u de machine laat draaien. Wanneer er geen vruchtencompote meer door de zeef komt, schakelt u de machine uit. Duw het fruit indien nodig met de spatel omlaag.
7. Vul glazen voor $\frac{2}{3}$ met compote en voor $\frac{1}{3}$ met kwark.
8. Zet de glazen 1 uur in de koelkast voordat u ze opdiend.



Compôte van abrikozen, appel, banaan crumble stijl



Vorbereiding : 20 min - Bereidingstijd : 40-45 min

Voor 4 p.

- 8 abrikozen
- 2 appels
- 2 bananen
- 2 zakjes vanillesuiker
- 10 g kristalsuiker
- 1 pak koekjes (speculaas of roomboter koekjes)
- 100 ml water

1. Schil de appels en bananen en snijd ze in grove stukken, ontpit de abrikozen.
2. Doe het fruit in een pan met de kristalsuiker, het water en de vanillesuiker.
3. Laat op middelmatic vuur 10 minuten koken.
4. Verkrumel de koekjes in de kom met het metalen mes. Gebruik de «pulse» functie totdat er een crumble overblijft.
5. Wanneer het fruit gaar is, stelt u de foodprocessor voorzien van de pureerkom in werking en vul de trechter met het fruit. Duw het fruit met de spatel in de invoerbuis terwijl u de machine laat draaien.
6. Wanneer er geen vruchtencompote meer door de zeef komt, schakelt u de machine uit. Duw het fruit indien nodig met de spatel omlaag.
7. Vul glazen voor $\frac{2}{3}$ met compote en strooi hierop een laag koekkrumels van 1 à 2 cm dik.
8. Zet de glazen 1 uur in de koelkast voordat u ze opdient.





Drive shaft*

Paddle

Mash Bowl

Bowl



This kit includes:



Don't use the Midi Bowl

* We have an additional accessory (ref. 106945) for Magimix Food Processors that were purchased before 2010. Please contact our Customer Care department for further information.

Remove the mini and midi bowls from your Magimix food processor.



1 Prepare your fruits or vegetables. Wash them, cut them into pieces and cook them.



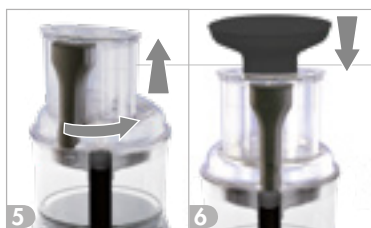
2 Place the mash bowl on the centre shaft.



3 Slot the paddle onto the bottom of the mash bowl.



4 Attach the drive shaft.



5 Place the lid on the bowl, remove the pusher and turn the lid anti-clockwise until it locks into place. Attach the funnel to the feed tube.



7 Switch the appliance on, then add the fruits or vegetables a few pieces at a time.



Switch the machine off, remove the lid and use the spatula to push the remaining fruits or vegetables down, if necessary.



Then replace the lid, switch on and leave the appliance running to allow the rest of the food to pass through. Then switch off.

Do not put the spatula into the feed tube while the appliance is running.

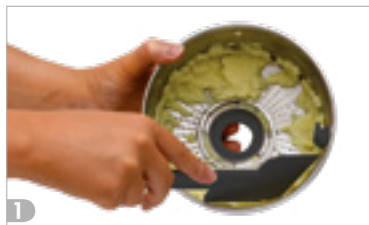
When the funnel is empty, wait until all the mash has reached the bowl before switching the appliance off.



Please take note that as you are putting hot food into the mash bowl, the bowl itself can become very hot.
Please buy potatoes recommended for mash.



Always switch off and unplug your appliance before cleaning it.
 All parts can be easily removed and cleaned using washing up liquid and a little water. To avoid the fruits or vegetables drying out, cleaning is recommended **immediately** after use.



1 Mash bowl: remove the drive shaft and remove the bulk of the residue using the spatula.



2 Paddle and drive shaft: remove and scrub clean with a washing-up brush.
 Place the parts in the dishwasher.

To preserve the appearance of the detachable parts and make them last as long as possible, make sure you follow these recommendations:

- Dishwasher: select the minimum temperature (< 40 °C) and avoid the drying cycle (generally > 60 °C).
- Washing by hand: do not leave the parts immersed in detergent for too long. Avoid abrasive products (e.g. stainless-steel scrubbers).
- Detergents: read the manufacturer's instructions to check their compatibility with plastic items.

HOW TO READ THE RECIPES

Recipe difficulty:  very easy -  easy -  more sophisticated

	Number of servings	4	6	8
Food processor				
C 3150 - C 3200 - C 3200 XL		•		
CS 4150 - CS 4200 - CS 4200 XL		•	•	
CS 5200 - CS 5200 XL Pâtissier - Cook Expert		•	•	•

Homemade mashed potato



Preparation : 10 min - Cooking : 40 min

Serves 4

900g potatoes (King Edward or Désirée)
1 pinch nutmeg
40g butter
170ml milk
salt & pepper

1. Peel the potatoes and cut into pieces. Boil or steam for 40 minutes or until they are soft.
2. Switch on your food processor, fitted with the mash bowl, and add the potatoes via the feed tube, a few pieces at a time.
3. Leave the food processor running for several minutes to ensure all the food has come through.
4. Transfer the mashed potato to a large bowl, add the butter, milk and nutmeg, and stir in gently using the spatula. Season to taste and serve hot.

Chef's tip: To prevent the mashed potato from becoming rubbery, avoid stirring it with the milk and butter for too long.

To ensure you get the best results, we recommend you use King Edward or Desiree potatoes.



Mashed potato and parsnip



Preparation : 10 min - Cooking : 40 min

Serves 4

500g parsnips
400g potatoes (King Edward or Désirée)
40-80ml milk
2 garlic cloves
1 nutmeg
salt & pepper

1. Wash and peel the potatoes and parsnips then cut them into slices using the 4mm slicing disc.
2. Prepare the garlic cloves and boil or steam the vegetables for 40 mins or until soft.
3. Switch on your food processor, fitted with the mash bowl and gradually feed the vegetables through the feed tube.
4. Leave the food processor running for several minutes to ensure all the food has come through.
5. When the vegetables stop coming through, switch the food processor off, remove the lid and push the remaining vegetable mash with the spatula. Reattach the lid and switch the food processor back on. Transfer the mash to a large bowl and add the milk a little at a time to achieve the desired consistency, followed by the nutmeg, salt and pepper.
6. Serve hot.



Mediterranean roasted vegetable purée



Preparation : 10 min - Cooking : 45 min

Serves 4

450g butternut squash
450g sweet potatoes
2 garlic cloves
85ml virgin olive oil
3 pinches salt
2 pinches black pepper

1. Preheat your oven to 180 °C.
2. Prepare the vegetables by peeling the sweet potato and removing the skin and seeds from the butternut squash.
3. Cut the vegetables into 4cm pieces.
4. Peel the garlic cloves, discard the central shoots and cut into thin slices.
5. Arrange the vegetables, including the garlic, in a roasting tin, sprinkle generously with olive oil and season with salt and pepper.
6. Put the roasting tin in the oven and roast the vegetables for 45 min.
7. Switch on your food processor, fitted with the mash bowl and put some of the cooked vegetables in the funnel. Using the spatula, gradually guide the vegetables into the feed tube. When the vegetables stop coming through, switch the food processor off, remove the lid and push the remaining vegetables through using the spatula. Re-attach the lid and switch the food processor back on.
8. Transfer the mash to a large bowl and serve hot with a fish dish.

Aligot (cheese and garlic mashed potato)



Preparation : 30 min - Cooking : 20-25 min

Serves 4

850g potatoes (King Edward or Désirée)
330g Tomme cheese
1 garlic cloves
60g butter
85ml single cream
salt & pepper

1. Follow the recipe for mashed potato (p 28).
2. Transfer the mash to a pan, add the butter, the crushed or sliced garlic, and the salt and pepper.
3. Warm over a medium heat.
4. Grate the cheese using the 4mm grater disc and gradually add it to the mash, stirring constantly with a wooden spoon.
5. Keep stirring until all the cheese has melted.

Chef's tip: Serve hot, with grilled sausages and a green salad.

If you cannot find Tomme Cheese, you can substitute it for Cheddar or Lancashire.

Homemade gnocchis with parmesan cheese sauce



Preparation : 1h - Cooking : 5 min

Serves 4

Gnocchis

- 630g potatoes (King Edward or Désirée)
- 120g plain flour
- 1 egg
- 1 egg yolk
- 1 spring onions (optional)

Parmesan cheese sauce

- 85g Parmesan cheese
- 170g crème fraîche
- 1 pinch nutmeg
- 8 chive leaves
- 3 pinches salt
- 3 pinches black pepper

1. Peel and dice the potatoes.
2. Boil or steam the vegetables for 40 mins or until soft.
3. Once the potatoes are cooked, switch on your food processor, fitted with the mash bowl and place the potatoes in the funnel. Using the spatula, guide the potatoes into the feed tube. When the vegetables stop coming through, switch the food processor off, remove the lid and push the remaining potatoes through using the spatula. Reattach the lid and switch the food processor back on.
4. Transfer the mash to a large bowl and stir in the eggs, sliced onions, salt and pepper.
5. Gradually fold in the flour, stirring constantly with the spatula until the dough reaches a homogeneous consistency.
6. Flour your hands, take a small piece of the dough and roll it into a sausage 2 cm thick. Slice into rectangular pieces and prick using a fork.
7. Cook the gnocchi in boiling water in small batches.
8. Once they have risen to the surface, they are ready to be removed and eaten.
9. Meanwhile, melt the parmesan in a saucepan with the crème fraîche over a low heat and add 2 tablespoons of water.
10. Once the sauce is smooth, add the nutmeg, chives, and season to taste.
11. Arrange the gnocchi in soup plates, coat with the parmesan sauce and serve hot.



Caramel apple, pear and fromage frais serving glasses



Preparation : 30 min - Cooking : 15 min

Serves 4

3 apples
2 pears
1 lemon
50g butter
40g caster sugar
400g fromage frais

1. Peel the apples and pears and cut into pieces.
2. Juice the lemon and combine with the fruit in a large bowl.
3. Warm a pan over a high heat, add the caster sugar and heat until the sugar is dissolved and is almost hazel in colour.
4. Stir in the butter and the fruit and simmer over a low heat for 15mins.
5. When the fruit is cooked, switch on your food processor, fitted with the mash bowl, and place the fruit in the funnel. Using the spatula, push the fruit into the feed tube. When the fruit stops coming through, switch the food processor off, remove the lid and push the remaining fruit down using the spatula. Reattach the lid and switch the food processor back on.
6. Fill the serving glasses $\frac{2}{3}$ full with fruit purée and $\frac{1}{3}$ full with fromage frais.
7. Chill for one hour before serving.



Apricot, apple and banana crumble



Preparation : 20 min - Cooking : 40-45 min

Serves 4

- 8 apricots
- 2 apples
- 2 bananas
- 2 teaspoon vanilla essence
- 10g caster sugar
- 1 packet sweet oat or digestive biscuits
- 100ml water

1. Prepare the fruit by peeling and cutting the apples and bananas and remove the stones from the apricots.
2. Put the fruit in a pan with the caster sugar, water and vanilla essence and cook over a medium heat for 10 min.
3. Put the biscuits in the food processor bowl and using the main blade, pulse until they are reduced to crumbs.
4. Once the fruit is cooked, switch on your food processor, fitted with the mash bowl, place the fruit in the funnel. Using the spatula, guide the fruit into the feed tube. When the fruit stops coming through, switch the food processor off, remove the lid and push the remaining fruit through using the spatula. Reattach the lid and switch the food processor back on.
5. Fill the serving glasses $\frac{2}{3}$ full with the fruit purée and layer the biscuit crumbs on top to form a crust 1-2 cm thick.
6. Chill for one hour before serving.





magimix®