



😊 Easy

✓ Cooked/Cuits



✓ Raw/Crus



😊 Moderate

✓ Cooked/Cuits



✓ Raw/Crus

⚠️ Difficult

✓ Cooked/Cuits



✗ Raw/Crus

FR

Tous les aliments de consistance ferme voire très ferme tels que la carotte doivent être cuits au préalable. N'appuyez pas trop fort sur le poussoir, vous pourriez endommager l'accessoire. Privilégiez les fruits et légumes épluchés.

UK

Particularly hard or firm-textured foods (e.g. carrots) should be cooked before use. Do not press the pusher down too hard or you will damage the accessory. For best results, peel all fruit and vegetables before use.

- NL** Alle ingrediënten met een stevige of zeer stevige consistentie (bijv. wortels), moeten van tevoren gekookt worden.
Druk niet te hard op de duwer, u loopt dan kans de accessoire te beschadigen.
Voor het beste resultaat: schil alle groente en fruit voor gebruik.
- IT** Tutti gli alimenti solidi o molto consistenti devono essere precedentemente cotti.
Non schiacciate troppo forte il pressino dosatore, potreste danneggiare l'accessorio.
Privilegiate frutta e verdura pelata.
- ES** Todos los alimentos duros o con textura consistente como las zanahorias, deben ser precocinados.
Evite apoyar con mucha fuerza el empujador; puede dañar el accesorio.
Utilice preferiblemente frutas y vegetales pelados.
- DE** Feste und sehr harte Lebensmittel wie z. B. Möhren müssen zuvor gegart werden.
Nicht zu kräftig auf den Stopfer drücken, um den Würfelschneider nicht zu beschädigen. Vorzugsweise geschältes Obst und Gemüse verwenden.
- DA** Alle madvarer med en fast eller meget fast konsistens såsom gulerødder skal koges først.
Tryk ikke for hårdt på nedstopperen, ellers kan tilbehøret blive ødelagt.
Brug fortrinsvis skrællet frugt og grønt.
- NO** Alle matvarer med fast eller meget fast konsistens, som for eksempel gulrot, må kokes først.
Ikke trykk for hardt på påskyveren, da det kan skade tilbehøret.
Bruk helst skrellede frukt og grønnsaker.
- S** Alla fasta eller mycket fasta livsmedel, som exempelvis morötter, bör helst kokas i förväg.
Tryck inte för kraftigt mot påmataren, det kan skada tillbehöret.
Använd helst skalad frukt och skalade grönsaker.
- HE** כל רכיב שמרקמו קשה עד קשה מאוג כמו למשל גזר מצריך בישול מקדים
אין ללחוץ בחוזקה על הדוחפן, פעולה זו עלולה להזיק לאביזר
עדיף להשתמש בפירות וירקות קלופים.



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
Conseils fruits et légumes.....	4
Nettoyage.....	6

Recettes

Entrées

Tartare de légumes frais.....	7
Tartare de betterave au chèvre cendré.....	8
Salade grecque.....	8

Plats

Frites.....	9
Légumes sautés à la vietnamienne.....	10
Poêlée de légumes au curry rouge.....	10
Ratatouille.....	11
Soupe Minestrone.....	12

Desserts

Salade de fruits exotiques.....	14
Fondue au chocolat.....	16
Verrine d'automne.....	16

NL

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

Gebruiksaanwijzing

Beschrijving.....	18
Gebruik.....	19
Tips voor groenten en fruit.....	20
Reiniging.....	22

Recepten

Voorgerechten

Tartaar van verse groenten.....	23
---------------------------------	----

Tartaar van rode biet met geitenkaas	24
Griekse salade	24
Hoofdgerechten	
Frites.....	25
Gebakken groenten op zijn Vietnamese.....	26
Geroerbakte groenten met rode kerriepasta	26
Ratatouille	27
Minestrone soep	28
Nagerechten	
Exotische vruchtensalade	30
Chocoladefondue	32
Herfstglasjes	32

UK

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

Instructions for use

Description	34
Use	35
Fruit and vegetable tips	36
Cleaning	38

Recipes

Starters

Fresh vegetable tartare	39
Beetroot salad with goats cheese toasts	40
Greek salad	40

Main dishes

French fries	41
Vietnamese stir fry	42
Pan-fried vegetables with red curry	42
Ratatouille	43
Minestrone soup	44

Desserts

Melon Medley	46
Chocolate fondue.....	48
Autumn verrines.....	48

DESCRIPTIF

Poussoir



Grand poussoir



Grille

Couvercle XL



Disque (E/S10)



Prolongateur



Cuve



Bloc moteur



Accessoire qui s'adapte
uniquement sur les robots
avec grande goulotte
(modèles XL)

Enlevez la mini-cuve de votre robot.



Fonction cubes : glissez le prolongateur sur l'axe et placez le disque (E/S10).

Fonction bâtonnets ou frites : ne placez pas le disque.



Positionnez le couvercle sur la cuve, le grand poussoir dans la goulotte et faites pivoter le couvercle.

FRANÇAIS



Préparez vos aliments, ils doivent rentrer facilement dans la goulotte. Coupez-les si nécessaire. (cf conseils fruits et légumes p.4).



Mettez en marche votre robot et placez votre aliment dans la goulotte. **Fonction bâtonnets :** inutile de mettre en marche votre robot.



Positionnez vos 2 mains sur le poussoir et appuyez fortement en continu pour passer l'aliment puis arrêtez le robot.

ATTENTION

- Manipulez toujours le disque et la grille avec précaution : les lames sont très affûtées.
- N'introduisez jamais d'objet ou vos doigts dans la goulotte. Utilisez uniquement le poussoir prévu à cet effet.

CONSEILS FRUITS ET LEGUMES

Vous trouverez ci-dessous des conseils pour introduire et couper en cubes ou bâtonnets les fruits et légumes.

LÉGUMES				
FRANÇAIS	Facile Moyen Difficile			Conseils
	Aubergine		●	
Avocat		●		Coupez-le en 2 dans le sens de la hauteur
Betterave rouge	●			De taille moyenne, coupez-la en 2
Carotte			●	Coupez-la en morceaux de 4 cm. Si elle est trop ferme, faites-la cuire 5-10 min
Céleri branche		●		Coupez-le en 3 ou 4 morceaux
Céleri rave			●	Coupez en petits morceaux. A cuire impérativement 10-15 min
Champignon	●			Entier
Concombre	●			Coupez-le en morceaux de 4 cm de hauteur
Courgette	●			Coupez-la en morceaux de 4 cm de hauteur
Navet		●		Coupez-le en 2
Oignon		●		Coupez-le en 2
Panais			●	Coupez en petits morceaux. S'il est trop ferme, faites-le cuire 5-10 min
Patate douce			●	Coupez en petits morceaux. A cuire impérativement 10-15 min
Poireau		●		Coupez-le en morceaux de 4 cm de hauteur
Poivron		●		Épépinez-le et coupez-le en morceaux
Pomme de terre		●		Coupez-la en 2 dans le sens de la hauteur
Potiron			●	Coupez en petits morceaux. A cuire impérativement 10-15 min
Sucrine		●		Coupez-la en 2 si nécessaire
Tofu fumé		●		Coupez-le en morceaux
Tomate			●	Coupez-la en 2 ou en quartiers. Positionnez la chair sur la grille

FRUITS				Conseils
Facile	Moyen	Difficile		
Abricot		•		Coupez-le en 2
Ananas		•		Coupez-le en morceaux
Banane	•			Pas trop mûre et coupez en 2 ou 3 morceaux
Fraise		•		Entière. Retirez les queues
Kiwi		•		Pas trop mûr et coupez en 2 si nécessaire
Mangue		•		Coupez-la en morceaux
Melon	•			Coupez-le en quartiers
Pastèque	•			Coupez-la en morceaux
Pêche		•		Pas trop mûre et coupez en 2
Poire	•			Coupez-la en 2
Pomme	•			Coupez-la en quartiers

Cette liste de fruits et légumes n'est pas exhaustive.

ASTUCES ET CONSEILS

- Les coupes inégales sont inévitables et peuvent varier selon la taille et la forme de vos fruits et légumes.
- Tous les aliments de consistance ferme voire très ferme tels que la carotte doivent être cuits au préalable.
- Les légumes durs ou longs (ex : concombre) doivent être coupés en morceaux de 4 cm environ pour un résultat optimal.
- Utilisé avec certains aliments mous ou de petite taille (ex : fraise), l'accessoire produit des morceaux irréguliers plutôt que des cubes.
- Retirez le noyau, les pépins, la peau (banane, orange, kiwi, avocat...) avant d'introduire le fruit ou le légume dans la goulotte.
- Fromage: la plupart des fromages sont trop mous. Il est plus facile de réaliser des bâtonnets de fromage (type emmental). Pour obtenir des cubes de feta ou de tofu fumé, enlevez le disque éminceur et coupez-les en morceaux avant de les introduire dans la goulotte. Pour un résultat optimum, placez-les quelques minutes au congélateur avant de les passer au robot.
- Cet accessoire ne permet pas de réaliser des cubes de jambon.
- N'appuyez pas trop fort sur le poussoir, vous pourriez endommager l'accessoire.

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 ou de fruits est plus difficile à retirer.



Poussoir : démontez le peigne de son logement et passez-le entre les dents du poussoir.



La grille du grand poussoir est amovible. Vous pouvez la retirer pour un nettoyage complet.



Manipulez avec précaution la grille, les lames sont très affûtées.

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 $\geq 60^\circ\text{C}$).
- Lavage à la main :
évitiez 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.

Ne laissez pas tremper les éléments. Essayez-vous après les avoir lavés. Veillez à bien essuyer vos pièces inox pour éviter les marques d'oxydation. Elles n'altèrent en rien la qualité de la grille et des disques.

Tartare de légumes frais



Préparation : 15 min

Pour 4 p. | 130 g chèvre frais
1 concombre
3 tomates
½ bouquet de ciboulette

2 oignons nouveaux
2 c.s. crème fraîche
½ c.c. moutarde
sel, poivre

Lavez les légumes, épluchez le concombre et les oignons nouveaux. Equeutez les tomates. Coupez le concombre en 3 et les tomates en 2. Placez le prolongateur, le disque sur l'axe et le grand poussoir dans la goulotte. Mettez en marche. Placez les légumes un par un.

Coupez les légumes à l'aide de l'accessoire Cubes en appuyant avec vos deux mains.

Faites dégorger les tomates et le concombre avec un peu de sel dans deux passoirs différentes.

Dans la mini-cuve, mettez les oignons nouveaux (4/5 pulsions). Ciselez la ciboulette.

Dans un saladier, écrasez le fromage de chèvre frais.

Ajoutez la crème fraîche, la moutarde, les oignons nouveaux hachés et la ciboulette ciselée.

Sur chaque assiette, posez un cercle. Garnissez le cercle d'une couche de tomates, puis une couche de mélange au chèvre frais. Finissez par une couche de concombres.

Servez frais.



Tartare de betterave au chèvre cendré



Préparation : 15 min

Pour 4 p.

150 g betterave
½ chèvre cendré
35 g mayonnaise
10 g câpres
⅓ bouquet de persil

1 échalote
½ c.s. vinaigre de xérés
sel, poivre
mâche

Coupez le fromage de chèvre en tranches fines. Arrosez-le d'huile d'olive, salez et poivrez.

Placez le prolongateur et le disque sur l'axe et le grand poussoir dans la goulotte. Mettez en marche. Coupez la betterave en 2. Placez-la dans la goulotte.

Coupez la betterave à l'aide de l'accessoire Cubes en appuyant avec vos deux mains.

Dans la mini cuve, hachez l'échalote.

Ajoutez les câpres, le persil, la mayonnaise, l'huile d'olive et le vinaigre.

Mélangez cette préparation avec les betteraves dans un saladier.

Disposez sur un lit de feuilles de mâche les rondelles de chèvre puis à l'aide d'un cercle, mettez la betterave.

Servez immédiatement.

Une mayonnaise «maison» est toujours meilleure, reportez-vous au Ma Cuisine p28.

Salade grecque



Préparation : 15 min

Pour 4 p.

150 g feta
½ concombre
½ poivron rouge
4 tomates en grappe
1 oignon rouge

1 poignée olives noires
½ citron
4 à 5 c.s. huile d'olive
sel, poivre
origan (facultatif)

Lavez les légumes.

Pelez le concombre. Préparez vos légumes, coupez les tomates et le poivron en quartiers, le concombre en 3 et l'oignon en 2.

Placez le prolongateur et le disque sur l'axe et le grand poussoir dans la goulotte. **Mettez** en marche. Introduisez les légumes un par un.

Coupez les légumes à l'aide de l'accessoire Cubes en appuyant avec vos deux mains.

Pour la feta, retirez le disque, coupez-la en 5 morceaux et appuyez sur le poussoir.

Videz la cuve dans un saladier.

Ajoutez le jus de citron, l'huile d'olive et les olives.

Poivrez et mélangez délicatement.

Frites



Préparation : 20 min Cuisson : 8-12 min

Pour 4 p.

800 g pommes de terre spécial frites
sel fin
huile d'arachide

Pelez les pommes de terre.

Coupez les pommes de terre en 2 dans le sens de la hauteur.

Mettez le grand poussoir dans la goulotte. Veillez à **ne pas placer le disque**.

Placez les pommes de terre 1 à 1. Coupez-les à l'aide de l'accessoire en appuyant avec vos deux mains.

Lavez-les à l'eau chaude et rincez-les à l'eau froide afin d'éliminer l'amidon.

Essuyez bien avec un torchon pour éliminer l'amidon et l'humidité.

N'hésitez pas à changer de torchon s'il est trop mouillé.

Reportez-vous au mode d'emploi de votre friteuse pour la cuisson des frites fraîches.

Vous pouvez aromatiser vos frites avec des épices : paprika, curry ...

Vous pouvez réaliser des bâtonnets de légumes : concombres, courgettes, céleri...



Légumes sautés à la vietnamienne



Préparation : 10 min Cuisson : 15 min

Pour 4 p.
1 oignon
1 courgette
1 poivron
1 champignon
1 carotte
2 c.s. sauce soja

1 gousse d'ail
2 cm gingembre
1½ c.s. huile de sésame
graines de sésame
sel, poivre

Lavez les légumes. Pelez-les. Coupez-les en deux dans le sens de la longueur.

Placez le prolongateur et le disque sur l'axe et le grand poussoir dans la goulotte.

Mettez en marche. Introduisez la carotte* coupée en morceaux de 4 cm de hauteur. Faites de même pour la courgette.

Coupez la carotte et la courgette à l'aide de l'accessoire cubes en appuyant avec vos deux mains. Pour faire les bâtonnets, ôtez le disque et répétez l'opération avec le champignon et l'oignon et le poivron. Dans la mini cuve hachez le gingembre et l'ail, ajoutez la sauce soja et l'huile de sésame. Faites chauffer de l'huile d'olive dans une poêle et faites revenir doucement les carottes et les oignons.

Ajoutez les poivrons et les courgettes, laissez dorer puis ajoutez les champignons.

Versez la sauce et faites revenir à feu fort pendant 2 minutes.

Vous pouvez parsemer vos légumes de graines de sésame et les servir avec du riz ou des pâtes.

*Si vos carottes sont très dures, nous vous conseillons de les précuire 10 min.

Poêlée de légumes au curry rouge



Préparation : 15 min Cuisson : 20-30 min

Pour 4 p.
750 g pommes de terre
2 navets
3 oignons
½ bouquet de ciboulette

1 c.s. pâte de curry rouge
3 c.s. huile d'olive
sel, poivre

Lavez les légumes. Pelez-les. Coupez-les en 2 dans le sens de la hauteur.

Placez le prolongateur et le disque sur l'axe et le grand poussoir dans la goulotte.

Mettez en marche. Introduisez les légumes un par un.

Coupez les légumes à l'aide de l'accessoire Cubes en appuyant avec vos deux mains.

Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle ou un wok.

Faites revenir les oignons pendant 5 min.

Ajoutez les pommes de terre et les navets.

Faites-les rissoler env. 30 min à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Hors du feu, ajoutez la pâte de curry rouge et la ciboulette hachée.

Ratatouille



Préparation : 30 min Cuisson : 50 min

Pour 4 p.
250 g courgettes
500 g tomates
2 oignons
1 aubergine
1 poivron

2 gousses d'ail
feuilles de laurier, thym
huile d'olive
sel, poivre

Lavez les légumes. Coupez les oignons, les courgettes, l'aubergine, la tomate et le poivrons épépiné. Coupez-le en 2 dans le sens de la hauteur.

Placez le prolongateur et le disque sur l'axe et le grand poussoir dans la goulotte.

Coupez les légumes à l'aide de l'accessoire Cubes en les introduisant un par un.

Dans un faitout, faites revenir les oignons et l'ail coupé en deux, ainsi que les poivrons avec un peu d'huile d'olive.

Retirez-les, faites revenir les courgettes et les aubergines. Mettez-les à part.

Versez les tomates et laissez cuire 10 min. Remettez tous les légumes ensemble.

Assaisonnez et ajoutez les herbes. Remuez souvent avec une cuillère en bois.

Faites cuire à feu doux sans couvrir 40-50 min.



Soupe Minestrone



Préparation : 25 min Cuisson : 20 min

Pour 4 p.

150 g pâtes (type mini farfalles)
100 g parmesan
1 courgette
1 pomme de terre
1 tomate
1 céleri
1 oignon

1 gousse d'ail
1 bouillon cube volaille
¼ bouquet de basilic
1 l eau
2 c.s. huile d'olive
sel, poivre

Lavez les légumes.

Pelez la courgette, la pomme de terre, le céleri, l'oignon et l'ail. Equeutez la tomate.

Coupez les légumes : la courgette en morceaux de 4 cm de hauteur, la pomme de terre et l'oignon en 2 dans le sens de la hauteur. Pour la tomate, coupez-la en 2.

Placez le prolongateur et le disque sur l'axe et le grand poussoir dans la goulotte.

Mettez en marche. Placez les légumes 1 par 1.

Coupez les légumes à l'aide de l'accessoire Cubes en appuyant avec vos deux mains.

Faites chauffer l'huile d'olive dans une grande casserole.

Ajoutez tous les légumes. Faites-les revenir pendant quelques minutes.

Versez ensuite l'eau sur les légumes et le cube de bouillon de volaille.

Portez à ébullition et laissez cuire pendant 20 min à feu doux.

Ciselez le basilic et réservez.

Ajoutez les pâtes 10 min avant la fin de la cuisson.

Assaisonnez et ajoutez le basilic.

Servez aussitôt avec le parmesan râpé.

En refroidissant, les pâtes vont se gorgier d'eau. Si vous souhaitez préparer la soupe en avance, faites cuire les légumes avec le bouillon 10 min seulement. Ajouter les pâtes à la dernière minute, en vous reportant au temps indiqué sur le paquet.



Salade de fruits exotiques



Préparation : 25 min

Pour 4 p. | 1/2 melon jaune
1 1/2 petit melon
1/4 pastèque
1/2 citron

1 1/2 c.s. sirop de sucre de canne
1/4 bouquet de menthe
1/4 bouquet de basilic

Découpez les fruits, enlevez la peau.

Placez le prolongateur et le disque sur l'axe et le grand poussoir dans la goulotte.

Mettez en marche.

Coupez les fruits à l'aide de l'accessoire Cubes en appuyant avec vos deux mains.

Dans la mini-cuve, hachez la menthe et le basilic. Mixez 30 secondes en continu puis donnez 4/5 pulse.

Pressez le citron à l'aide du presse-agrumes.

Dans un saladier, disposez les fruits, parsemez des herbes fraîches, arrosez du jus de citron et ajoutez le sirop de sucre.

Servez bien frais.

Vous pouvez varier les fruits à l'infini, laissez libre cours à votre imagination.



Fondue au chocolat



Préparation : 10 min Cuisson : 3 min

Pour 4 p. 200 g chocolat
250 ml crème liquide
50 g beurre
fruits au choix selon la saison et vos envies

Lavez et pelez vos fruits si nécessaire. Placez le grand poussoir dans la goulotte. Pour réaliser des bâtonnets, vous devez avoir préalablement retiré le disque éminceur.

Placez les fruits un par un dans la goulotte.

Coupez les fruits en bâtonnets à l'aide de l'accessoire en appuyant avec vos deux mains.

Portez la crème à ébullition.

Dans un saladier, cassez le chocolat en morceaux. Versez la crème chaude sur le chocolat. **Mélangez bien**, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Ajoutez le beurre coupé en morceaux. Mélangez.

Servez immédiatement.

Trempez les fruits dans la ganache au chocolat et dégustez.

Selon la forme du fruit, vous obtiendrez des bâtonnets plus ou moins longs. Les ananas, pastèques, bananes, mangues donnent de beaux résultats en bâtonnets.

Verrines d'automne



Préparation : 25 min Cuisson : 10-15 min

Pour 4 p. 1 pomme
1 poire
2 poignées de muesli
4 c.s. de fromage blanc
2 c.c. de miel
1/4 cannelle

Lavez les fruits. Pelez la poire et la pomme. Coupez les fruits en quartiers.

Placez le prolongateur et le disque sur l'axe et le grand poussoir dans la goulotte.

Mettez en marche. Placez les fruits un par un.

Coupez les fruits à l'aide de l'accessoire Cubes en appuyant avec vos deux mains.

Mettez-les à cuire au cuiseur vapeur pendant 10-15 min.

Dans un bol, mélangez le fromage blanc, le miel et la cannelle.

Dans des verrines, versez la préparation au fromage blanc, une couche de muesli. **Disposez** les fruits par-dessus.

Servez immédiatement.



BESCHRIJVING

NEDERLANDS

Aanduwer



Grote aanduwer



Rooster

XL deksel



Plakjesschijf (E/S10)



Verlengstuk



Kom



Motorblok



Hulpstukken uitsluitend geschikt voor de foodprocessors met grote invoerbuis (XL modellen)

Verwijder de minikom van uw foodprocessor.



Blokjes snijden: zet de midi kom in de grote kom. schuif het verlengstuk op de as en plaats de plakjesschijf (E/S10) op de verlengas.

Staaftjes snijden: de plakjesschijf niet gebruiken.



Plaats de deksel op de kom. Zet de grote aanduwer in de invoerbuis en draai de deksel van links van het handvat naar rechts totdat deze vergrendelt.

NEDERLANDS



Bereid uw groenten en fruit voor. Deze moeten gemakkelijk in de invoerbuis passen. Snijd ze zo nodig in stukken. (zie de tips voor groenten en vruchten p.20).



Stel uw foodprocessor in werking en stop de groenten of vruchten in de invoerbuis. Bij de functie staaftjes snijden is het niet nodig de foodprocessor in werking te stellen.



Plaats beide handen op de aanduwer en oefen een **constante stevige druk** uit om de groenten en vruchten te snijden. Schakel de foodprocessor uit, zodra u klaar bent.

PAS OP!

- Wees altijd voorzichtig bij het hanteren van de plakjesschijf en het rooster: de snijbladen zijn namelijk zeer scherp.
- Steek nooit uw vingers of voorwerpen in de invoerbuis. Gebruik hiervoor uitsluitend de aanduwer.

TIPS VOOR GROENTEN EN FRUIT

Hieronder vindt u enkele tips voor het invoeren en in blokjes of staafjes snijden van groenten en vruchten.

NEDERLANDS

GROENTEN				
	Makkelijk	Moeilijker	Moeilijk	Aanbevelingen
Aardappels		●		In de lengterichting doormidden snijden
Aubergine		●		Doormidden snijden en het vruchtvlees op het rooster leggen
Avocado		●		In de lengte doormidden snijden
Bataten			●	In stukken van 4 cm snijden. Van tevoren 10 à 15 min. koken
Bindsla		●		Indien nodig doormidden snijden
Bleekselderij		●		De stengels in 3 of 4 stukken snijden
Champignons	●			In hun geheel gebruiken
Courgette	●			In stukken van 4 cm snijden
Gerookte tofu		●		In stukken snijden
Knolselderij			●	In kleine stukken snijden. Van tevoren 10 à 15 min. koken
Komkommer	●			In stukken van 4 cm snijden
Paprika		●		De zaadlijsten verwijderen en in stukken snijden
Pastinaak			●	Doormidden snijden. Indien te stevig, 5-10 min. koken
Paprika		●		De zaadlijsten verwijderen en in stukken snijden
Pompoen			●	Van tevoren 10 à 15 min. koken
Prei		●		In stukken van 4 cm snijden
Rode biet	●			Middelgroot, doormidden snijden
Tomaat			●	In vieren snijden en de zaadjes verwijderen
Ui		●		Doormidden snijden
Wortels			●	In stukken van 4 cm snijden. Indien te stevig, 5-10 min. koken

FRUIT				Aanbevelingen
Makkelijk	Moelijker	Moelijk		
Aardbeien		•		Heel laten en de kroontjes verwijderen
Abrikozen		•		Indien nodig doormidden snijden
Ananas		•		In stukken snijden
Appel	•			In vieren snijden
Bananen	•			Niet te rijp en in twee of drie stukken snijden
Kiwi		•		Niet te rijp gebruiken en indien nodig doormidden snijden
Mango		•		In stukken snijden
Meloen	•			In vieren snijden
Peer	•			Doormidden snijden
Perziken		•		Niet te rijp gebruiken en zo nodig doormidden snijden
Watermeloen	•			In stukken snijden

Deze lijst van groente en fruit is niet uitputtend.

TIPS EN ADVIEZEN

- Ongelijkmatige snijresultaten zijn onvermijdelijk en kunnen variëren afhankelijk van de grootte en de vorm van uw groenten en vruchten.
- Alle ingrediënten met een stevige of zeer stevige consistentie (bijv. wortels), moeten van tevoren gekookt worden.
- Harde of langwerpige groenten (bijv. komkommer) moeten in stukken van ca. 4 cm gesneden worden voor een optimaal resultaat.
- Bij gebruik van dit accessoire voor bepaalde zachte of kleine ingrediënten (bijv. aardbeien) produceert het onregelmatige stukjes en geen blokjes.
- Verwijder de pit of pitjes en de schil (bananen, sinaasappels, kiwi, avocado etc.) voordat u de vruchten of groenten in de aanvoergoot doet.
- Kaas: de meeste kazen zijn te zacht. Het is gemakkelijker om staafjes te snijden van kaas van het type emmentaler. Om blokjes te snijden van feta of gerookte tahoe, verwijdert u de plakjesschijf en snijdt u de ingrediënten in stukken voordat u ze in de aanvoergoot doet. Om optimale resultaten te krijgen kunt u ze enkele minuten in de vriezer zetten, voordat u ze met de foodprocessor verwerkt.
- Dit accessoire is niet geschikt voor het in blokjes snijden van ham.
- Druk niet te hard op de aanduwer, u loopt dan kans het accessoire te beschadigen.

Trek altijd eerst de stekker van het apparaat uit het stopcontact, voordat u het gaat schoonmaken.

Alle elementen kunnen verwijderd worden om het schoonmaken te vergemakkelijken.

Was de losse delen onmiddellijk na gebruik af in water met afwasmiddel. Opedroogde resten van groenten en fruit zijn moeilijker te verwijderen.



Aanduer: neem de kam uit zijn compartiment en haal hem tussen de tanden van de aanduer door.



Het rooster van de grote aanduer kan verwijderd worden.

U kunt het verwijderen voor een grondige reiniging.



Wees voorzichtig bij het hanteren van het rooster, de snijbladen zijn heel scherp.

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

- Vaatwasmachine:
selecteer de laagste temperatuur en vermijd de droogcyclus (meestal ongeveer 60°C).
- Met de hand afwassen:
laat de delen niet te lang weken in water met reinigingsmiddel (bijv. metalen pannensponjes of schursponjes).
- Reinigingsmiddelen:
controleer in de gebruiksaanwijzing of deze geschikt zijn voor kunststof artikelen.

Laat de onderdelen niet weken. Droog ze na het afwassen meteen af.

De roestvrijstalen onderdelen goed afdrogen om oxidatievlekken te voorkomen, ook al doen deze geenszins af aan de kwaliteit van de messen, schijven, kom etc.

Tartaar van verse groenten



Vorbereiding: 15 min

Voor 4 p. | 130 g verse geitenkaas
1 komkommer
3 tomaten
½ bosje bieslook

2 lente-uitjes
2 el. crème fraîche
½ el. mosterd
zout, peper

Was de groenten, schil de komkommer en pel de lente-uitjes. Verwijder de steeltjes van de tomaten.

Snijd de komkommer in drieën. Snijd de tomaten in vieren en verwijder de zaadjes. Zet de midikom in de grote kom en plaats het verlengstuk en de plakjesschijf op de as en de grote aanduwer in de invoerbuis. Stel de machine in werking. Voer de groenten één voor één in.

Snijd de groenten met behulp van het Blokjes accessoire door hier met beide handen op te drukken.

Laat de tomaten en de komkommer bestrooid met een beetje zout uitlekken in twee verschillende zeven.

Doe de lente-uitjes in de minikom (druk 4/5 keer op pulse). Hak de bieslook fijn.

Druk de verse geitenkaas fijn in een slakom.

Voeg de crème fraîche, de mosterd, de fijngehakte lente-uitjes en de gehakte bieslook toe.

Leg op elk bord een ringvorm en vul deze met een laagje tomaten, gevolgd door een laagje van het geitenkaasmengsel. Eindig met een laagje komkommer. Koud serveren.



Tartaar van rode biet en geitenkaas



Vorbereiding: 15 min

Voor 4 p.

150 g biet
½ geitenkaasje met aslaagje
35 g mayonaise
10 g kappertjes
⅓ bosje peterselie

1 sjalotten
½ el. sherry-azijn
zout, peper
veldsla

Snijd het geitenkaasje in dunne plakjes. Besprenkel deze met olijfolie en bestrooi ze met peper en zout.

Zet de midikom in de grote kom en plaats het verlengstuk en de plakjesschijf op de as en de grote aanduwer in de invoerbuis. Stel de machine in werking. Snijd de rode biet doormidden. Stop de helften in de invoerbuis.

Snijd de rode biet met behulp van de blokjes accessoire door hier met beide handen op te drukken.

Hak de sjalotten fijn in de minikom.

Voeg de kappertjes, de peterselie, de mayonaise, de olijfolie en de azijn toe.

Vermeng deze bereiding met de in blokjes gesneden biet in een slakom.

Rangschik de plakjes geitenkaas op een bedje veldsla en leg er met behulp van een ringvorm de rode bietensalade op. Serveer onmiddellijk.

Eigengemaakte mayonaise is altijd lekkerder. Zie het kookboekje *Ma Cuisine* p28.

Griekse salade



Vorbereiding: 15 min

Voor 4 p.

150 g feta
½ komkommer
½ rode paprika
4 tomaten
1 rode ui

1 zwarte olijven
½ citroen
4 à 5 el. olijfolie
zout, peper
oregano (naar keuze)

Was de groenten.

Schil de komkommer. Bereid de groenten voor: snijd de tomaten en de paprika in vieren, de komkommer in drieën en de ui in de lengte doormidden. Verwijder de pitjes uit de tomaten.

Zet de midikom in de grote kom en plaats het verlengstuk en de plakjesschijf op de as en de grote aanduwer in de invoerbuis.

Stel de machine in werking. Voer de groenten één voor één in.

Snijd de groenten met behulp van de blokjes accessoire door hier met beide handen op te drukken.

Verwijder de snijschijf om de feta te snijden, snijd deze van tevoren in 5 stukken en druk op de aanduwer.

Leeg de kom in een slakom.

Voeg het citroensap, de olijfolie en de olijven toe.

Het geheel met peper bestrooien en voorzichtig omscheppen.

Frites



Vorbereiding: 20 min **Baktijd:** 8-12 min

Voor 4 p. 800 g aardappels speciaal voor frieten
fijn zout
slaolie

Schil de aardappels.

Snijd de aardappels in de lengte doormidden.

Plaats de grote aanduwer in de invoerbuis. Let op dat voor het maken van Frites wordt er geen gebruik gemaakt van de plakjesschijf. Voer de aardappels in. Snijd ze met behulp van het accessoire door hier met beide handen op te drukken.

Spoel de aardappels eerst af met warm en daarna met koud water om het zetmeel te verwijderen.

Droog ze goed af met een theedoek om alle zetmeel en vocht te verwijderen.

Verwissel de theedoek als de eerste te nat is.

Zie de gebruiksaanwijzing van uw friteuse voor het bakken van verse frites.

U kunt uw frites kruiden met paprikapoeder, kerriepoeder etc.



Gebakken groenten op zijn Vietnamees



Vorbereiding: 10 min **Baktijd:** 15 min

Voor 4 p.

1 ui
1 courgette
1 paprika's
1 champignon
1 wortels
2 el. sojasaus

1 knoflookteentje
2 cm gember
1½ sesamolie
sesamzaad
zout, peper

De groenten wassen, schillen en in de lengte doormidden snijden.

Zet de midikom in de grote kom en plaats het verlengstuk en de schijf op de as en de grote aanduwer in de invoerbuis.

Schakel de machine in. Voer één voor één de gehalveerde wortels* in. Doe hetzelfde met de courgettes.

Snij de wortels en de courgettes met de blokjes accessoire door hier met beide handen op te drukken.

Om staafjes te snijden verwijdert u de schijf en herhaalt u de bewerking met de champignons, de uien en de paprika's.

Hak in de minikom de gember en de knoflook en voeg de sojasaus en sesamolie toe.

De olijfolie in een wok verwarmen en de wortels en ui hierin zachtjes fruiten.

De paprika en courgettes toevoegen, ook eventjes fruiten en de champignons erbij doen.

Schenk de saus erbij en laat nog 2 minuten op hoog vuur bakken.

Bestrooi met sesamzaad en serveer met rijst of met pasta.

*Als de wortels heel hard zijn, raden we aan om ze 10 min. voor te koken.

Geroerbakte groenten met rode kerriepasta



Vorbereiding: 15 min **Baktijd:** 20-30 min

Voor 4 p.

750 g aardappels
2 meiraapjes
3 uien
½ bosje bieslook

1 el. rode kerriepasta
3 el. olijfolie
zout, peper

Was de groenten. Schil ze. Snijd ze in de lengte doormidden.

Zet de midikom in de grote kom en plaats het verlengstuk en de plakjesschijf op de as en de grote aanduwer in de invoerbuis. Stel de machine in werking. Voer de groenten één voor één in.

Snij de groenten met behulp van de blokjes accessoire door hier met beide handen op te drukken.

Verwarm de olijfolie in een koekenpan of wok.

Fruit de uien 5 min.

Voeg de aardappels en de meiraapjes toe.

Bak ze in ca. 30 min. op een laag vuur goudbruin.

Neem de pan van het vuur en voeg de rode kerriepasta en de gehakte bieslook toe.

Ratatouille

Vorbereiding: 30 min **Baktijd:** 50 min



Voor 4 p.	250 g courgettes	2 knoflookteentjes
	500 g tomaten	laurierblaadje, tijm
	2 uien	olijfolie
	1 aubergine	zout, peper
	1 paprika's	

Was de groenten. Snijd de uien, de courgettes, de aubergines, de tomaten en de van zaadlijsten ontdane paprika's. In de lengte doormidden.

Zet de midikom in de grote kom en plaats het verlengstuk en de plakjesschijf op de as en de grote aanduwer in de invoerbuis.

Snijd de groenten met behulp van de blokjes accessoire door ze één voor één in te voeren.

Fruit in een braadpan in een beetje olijfolie de uien en de doormidden gesneden knoflookteentjes evenals de paprika's.

Neem ze uit de pan en fruit de courgettes en de aubergines. Zet ze opzij.

Doe de tomaten in de pan en laat ze 10 min. indikken. Voeg alle groenten toe.

Met zout en peper bestrooien en de kruiden toevoegen. Regelmatig roeren met een pollepel.

Zonder deksel 40-50 min. op laag vuur zachtjes laten sudderen.



Minestrone-soep



Vorbereiding: 25 min **Baktijd:** 20 min

Voor 4 p.

150 g pasta (mini farfalle)
100 g Parmezaanse kaas
1 courgette
1 aardappels
1 tomaten
1 bleekselderij
1 uien

1 knoflookteentjes
1 kippenbouillonblokje
¼ bosje basilicum
1 l water
2 c.s. olijfolie
zout, peper

Was de groenten.

Schil de courgettes, de aardappels, de bleekselderij, de uien en de knoflook. Verwijder de steeltjes van de tomaten.

Snijd de groenten: de courgettes in drieën en de aardappels en de ui in de lengte doormidden. **Snijd** de tomaten in vieren en verwijder de zaadjes.

Zet de midikom in de grote kom en plaats het verlengstuk en de plakjesschijf op de as en de grote aanduwer in de invoerbuis.

Stel de machine in werking. Plaats de groenten in de invoerbuis.

Snijd de groenten met behulp van de blokjes accessoire door hier met beide handen op te drukken.

Verwarm de olijfolie in een grote pan.

Voeg alle groenten toe. Laat ze enkele minuten fruiten.

Schenk vervolgens het water erbij in de pan en doe de kippenbouillonblokje(s) erbij.

Aan de kook brengen en 20 min. op laag vuur laten koken.

De basilicum fijnhakken en opzij zetten.

Voeg 10 min. voor het einde van de kooktijd de pasta toe.

Met zout en peper op smaak brengen en de basilicum toevoegen.

Serveer onmiddellijk met geraspte Parmezaanse kaas.

Tijdens het afkoelen zal de pasta zich volzuigen met water. Wilt u de soep van tevoren klaarmaken, laat de groenten met de bouillon dan slechts 10 min. koken. Voeg de pasta op het laatste moment toe, waarbij u zich aan de op het pak vermelde kooktijd houdt.



Exotische vruchtensalade



Vorbereitung: 25 min

Voor 4 p.	1/2 gele meloen	1 1/2 rietsuikersiroop
	1 1/2 meloen	1/4 bosje munt
	1/4 watermeloen	1/4 bosje basilicum
	1/2 citroen	

Snijd de vruchten in stukken en verwijder de schil.

Zet de midikom in de grote kom en plaats het verlengstuk en de plakjesschijf op de as en de grote aanduwer in de invoerbuis.

Stel de machine in werking.

Snijd de vruchten met behulp van de blokjes accessoire door hier met beide handen op te drukken.

Hak de munt en de basilicum fijn in de minikom, mix gedurende 30 sec. continu en druk dan nog 4/5 keer op pulse.

Pers de citroen met behulp van de citruspers.

De vruchten in een slakom schikken, met de verse tuinkruiden bestrooien, met citroensap besprenkelen en de rietsuikersiroop toevoegen.

Goed koud serveren.

U kunt de vruchten eindeloos variëren.



Chocoladefondue



Vorbereiding: 10 min **Baktijd:** 3 min

Voor 4 p. 200 g chocolade
250 ml vloeibare room
50 g boter
fruit naar keuze naargelang het seizoen en uw voorkeur

Was en schil de vruchten indien nodig. Plaats de grote aanduwer in de invoerbuis. Als u staafjes wilt snijden, plaats dan niet de plakjesschijf.

Snijd de vruchten in staafjes met behulp van de accessoire door hier met beide handen op te drukken.

Breng de room aan de kook.

Breek de chocolade in stukken in een slakom. Schenk de hete room op de chocolade.

Goed roeren totdat u een homogeen mengsel heeft.

Voeg de in stukken gesneden boter toe. Doorroeren.

Onmiddellijk serveren.

Doop de vruchten in het chocolademengsel.

Afhankelijk van de vorm van het fruit krijgt u meer of minder lange staafjes. Met ananas, watermeloen, banaan en mango krijgt u mooie staafjes.

Herfstglaasjes



Vorbereiding: 25 min **Baktijd:** 10-15 min

Voor 4 p. 1 appel
1 peer
2 muesli
4 el. kwark
2 tl. honing
1/4 kaneel

Was de vruchten. Schil de appels en de peren. Snijd de vruchten in vieren.

Zet de midikom in de grote kom en plaats het verlengstuk en de plakjesschijf op de as en de grote aanduwer in de invoerbuis. Stel de machine in werking. Voer de groenten in.

Snijd de vruchten met behulp van de blokjes accessoire door hier met beide handen op te drukken.

Laat ze gedurende 10-15 min. in de stoomkoker stomen.

Meng in een kom de kwark, de honing en de kaneel.

Verdeel het kwarkmengsel over de glaasjes, leg er een laagje muesli op en rangschik daarop de vruchten.

Serveer onmiddellijk.



DESCRIPTION

Pusher



Internal Feedtube



Cutter

XL lid



Disc (E/S10)



Disc support



Bowl



Motor unit



This accessory can only be used on food processors with a large feedtube (XL models).

Depending on the quantity, the attachment can be used with the midi or main bowl.



Dicing function: slot the disc support onto the shaft and fit the slicing disc.
French fry function: no need to attach the disc.



Position the lid on the bowl. Turn the lid anti clockwise until it locks into place. Fit the pushers in the feedtube.



Prepare your fruit or vegetables. They must fit easily into the feedtube, so cut them into smaller pieces if necessary. See p.36 for fruit and vegetable tips.



Switch your food processor on and place the fruit or vegetable in the feedtube.

French fry function: you do not need to switch your food processor on.



Place both hands on top of the pusher and **press down firmly** until the fruit or vegetable has gone through. Repeat steps 7 and 8 as many times as necessary, then switch the food processor off.

WARNING

- Always handle the disc and cutter with caution, as the blades are extremely sharp.
- Never insert your fingers or a foreign object into the feedtube. Always use the specially designed pusher.

FRUIT AND VEGETABLE TIPS

Below are some useful tips for dicing your fruit and vegetables.

ENGLISH

VEGETABLES				
	Easy	Moderate	Difficult	Advice
Aubergine		●		Halve. Place flesh side down against grid
Avocado		●		Cut in half lengthways and remove stone
Beetroot	●			Medium-sized. Halve
Carrot			●	Cut into 4 cm pieces. If too hard must be cooked for 5-10 min first
Celery		●		Cut into 3 or 4 pieces
Celeriac			●	Must be cooked for 10-15 min first
Courgette	●			Cut into 4 cm pieces
Cucumber	●			Cut into 4 cm pieces
Leek		●		Cut into 4 cm pieces
Onion		●		Halve
Parsnip			●	If too hard, cut in half or must be cooked for 5-10 min first
Pepper		●		Deseed and cut into pieces
Potato		●		Cut in half lengthways
Pepper		●		Deseed and cut into pieces
Potato		●		Cut in half lengthways
Pumpkin			●	Cut into small pieces. Must be cooked for 10-15 min first
Smoked tofu		●		Cut into pieces
Sucrine lettuce		●		Halve, if necessary
Sweet potato			●	Must be cooked for 10-15 min first
Tomato			●	Cut in half or into quarters . Place flesh side down against grid

FRUIT				Advice
Easy	Moderate	Difficult		
Apple	●			Cut into quarters
Apricot		●		Halve and remove stone
Banana	●			Not too ripe and cut into 2 or 3 sections
Kiwi fruit		●		Not too ripe. Halve, if necessary
Mango		●		Cut into pieces and remove stone
Melon	●			Cut into quarters and deseed
Peach		●		Not too ripe. Halve and remove stone
Pear	●			Halve
Pineapple		●		Cut into pieces
Strawberry		●		Hull but leave whole
Watermelon	●			Cut into quarters and deseed

This list of fruit and vegetables is not exhaustive.

TIPS & ADVICE

- Some cuts will inevitably be irregular, depending on the shape and size of your fruit and vegetables.
- Particularly hard (e.g. carrots) or simply firm-textured foods should be cooked beforehand.
- To achieve the best possible results, hard or long vegetables (e.g. cucumber) should be cut into 4-cm pieces.
- When used to dice soft or very small items of food (e.g. strawberries), the kit will produce irregular shapes rather than cubes.
- Make sure you remove all stones, pips and/or peel (e.g. banana, orange, kiwi fruit, avocado) before dicing your fruit or vegetables.
- Most cheeses are too soft to dice, although Emmental-type cheeses can be cut into sticks. To dice feta cheese or smoked tofu, cut it into pieces first, and remove the slicing disc. For an even better result, place the cheese or tofu in the freezer for a few minutes beforehand.
- This attachment cannot be used for dicing ham.
- Do not press the pusher down too hard or you will damage the dicing kit.

CLEANING

Always unplug your appliance before cleaning it.
All the parts can be removed for easy cleaning.
Always clean the removable parts immediately after use in water with a few drops of washing-up liquid. Once the fruit or vegetable residue has dried, it is far harder to remove.



Pusher: pull the comb out of its storage compartment inside the pusher and use it to clean the pusher's "teeth".



The grid of the large pusher can be detached for thorough cleaning by pushing the 2 oval buttons on the bottom of the large pusher.



Always handle the cutter with caution, as the blades are extremely sharp.

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 lowest temperature and avoid the drying cycle (generally 60 °C).
- Hand washing: do not leave the parts immersed in the detergent for too long. Avoid abrasive products (e.g stainless-steel scrubbers)
- Detergents: read the manufacturer's instructions through carefully to ensure that the detergent is compatible with the plastic parts.

Never leave parts to soak. Dry them straight after washing.
Make sure you dry the stainless-steel parts thoroughly to avoid oxidizing stains.
These are purely aesthetic and do not affect the quality of the blades, discs or bowls.

Fresh vegetable tartare



Preparation: 10 min

Serves 4

130g fresh goat's cheese

1 cucumber

3 tomatoes

½ bunch of chives

2 spring onions

2 tbsp crème fraîche

½ tsp mustard

salt & pepper

Wash the vegetables, peel the cucumber and skin the spring onions. Remove the tomato stalks. Cut the cucumber into three sections. Cut the tomatoes into quarters and deseed. Slot the disc support and the disc onto the shaft, and place the large pusher inside the feedtube. Switch on. Put the vegetables into the feedtube, one at a time.

Dice the vegetables, pressing down on the pusher with both hands.

Place the tomatoes and cucumbers in two separate colanders and sprinkle with a little salt to draw out excess water.

Put the spring onions in the mini bowl and press the pulse button 4/5 times. Snip the chives.

Mash the goat's cheese in a bowl.

Add the crème fraîche, mustard, chopped onion and snipped chives.

Place a food ring on each plate. Fill with a layer of tomatoes and a layer of the goat's cheese mixture, finishing off with a layer of cucumber. Serve chilled.



Beetroot tartare with ash-coated goat's cheese



Preparation: 15 min

Serves 4

150 g cooked beetroot
½ ash-coated goat's cheese
35 g mayonnaise
10 g capers
1/3 bunch parsley

1 shallot
½ tablespoon sherry vinegar
olive oil
Salt & pepper
Lamb's lettuce

Thinly slice the goat's cheese, sprinkle liberally with olive oil, and season with salt and pepper. Cut the beetroot in half.

Place the disc support and disc on the shaft and the large pusher in the feed tube.

Switch your food processor on and place the beetroot halves in the feed tube.

Dice the beetroot using the dicing kit, pressing down on the large pusher with both hands.

Chop the shallot in the Mini bowl.

Add the capers, parsley, mayonnaise, remaining olive oil and vinegar.

Combine this dressing with the diced beetroot in a large bowl.

Arrange the slices of goat's cheese on a bed of lamb's lettuce, then add the beetroot, using a food ring.

Serve straightaway.

Homemade mayonnaise is always best – find the recipe on p. 28 in Ma Cuisine.

Greek Salad



Preparation: 15 min

Serves 4

150g feta cheese
½ cucumber
½ red pepper
4 vine tomatoes
1 red onion

1 handful black olives
½ lemon
4 / 5 tbsp olive oil
pepper
oregano (optional)

Wash the vegetables.

Peel the cucumber. Prepare the vegetables by cutting the tomatoes and red pepper into quarters, the cucumber into 3 sections and the onion in half lengthways. Deseed the tomatoes.

Slot the disc support and the disc onto the shaft and place the large pusher inside the feedtube. Switch on. Add the vegetables, one at a time.

Dice the vegetables, pressing down on the pusher with both hands. Switch the machine off.

Cut the feta into 5 pieces. Remove the disc and cut the cheese, pressing down on the pusher.

Transfer all the diced ingredients to a large bowl. Add the lemon juice, olive oil and olives.

Season with pepper and mix gently.

French fries



Preparation: 20 min **Cooking:** 8-12 min

Serves 4

800g potatoes for french fries
table salt
groundnut oil

Peel the potatoes and cut in half lengthways.

Place the large pusher inside the feedtube. Do not attach the disc. Feed in the potato halves, one at a time. Pressing down on the pusher with both hands cut into french fries.

Rinse the french fries in hot water, then dip in cold water, to remove all the starch.

Dry thoroughly with a tea towel.

Fry these fresh french fries in groundnut oil using your deep fryer, following the manufacturer's instructions. Sprinkle with salt.

Try flavouring your french fries with paprika, curry or other spices.

You can cut other vegetables into batons, such as cucumbers, courgettes and celeriac.

This recipe does not require use of the disc.



Vietnamese Stir Fry



Preparation: 10 min Cooking: 15 min

Serves 4

1 onion
1 courgette
1 pepper
1 mushroom
1 carrot

2 tbsp soy sauce
1 garlic clove
2 cm ginger
1½ tbsp dark sesame oil
salt & pepper

Wash and peel the vegetables. Cut them in half lengthways.

Slot the disc support and the disc onto the shaft and place the large pusher inside the feedtube.

Switch on.

Dice the carrots* and courgettes, pressing down on the pusher with both hands.

For mushrooms, peppers and onions, remove the disc and repeat.

Chop the ginger and the garlic clove in the mini bowl, add the soy sauce and dark sesame oil.

Heat a little oil in a frying pan, add the carrots and onion and fry gently.

Add the peppers and courgettes. Once softened add the mushrooms. Pour over the sauce and stir fry for 2 minutes.

You may wish to sprinkle with sesame seeds and serve this with noodles or rice.

*If your carrots are very hard, we recommend you pre-cook them for 10 minutes.

Pan-fried vegetables with red curry



Preparation: 15 min Cooking: 20-30 min

Serves 4

750g potatoes
2 turnips
3 onions
½ bunch of chives

1 tbsp red curry paste
3 tbsp olive oil
salt & pepper

Prepare the vegetables. Cut them in half lengthways.

Slot the disc support and the disc onto the shaft and place the large pusher inside the feedtube. Switch on and feed the vegetables in, one at a time.

Dice the vegetables, pressing down on the pusher with both hands.

Heat the olive oil in a wok or a frying pan.

Fry the onions for 5 minutes.

Add the potatoes and turnips.

Fry gently over a low heat for 30 minutes until golden brown.

Take off the heat and stir in the red curry paste and chopped chives. Season.

Ratatouille

Preparation: 30 min Cooking: 50 min



Serves 4

250g courgettes
500g tomatoes
2 onions
1 aubergine
1 pepper

2 garlic cloves
bay leaves, thyme
olive oil
salt & pepper

Wash the vegetables. Cut the onions, courgettes, aubergine, tomatoes and pepper in half lengthways. Deseed the tomatoes and pepper.

Slot the disc support and the disc onto the shaft and place the large pusher inside the feedtube. Add the vegetables one at a time.

Dice the onion and pepper first. Empty the bowl and then dice the aubergine and courgette.

Fry the onion, pepper and garlic (halved) in a large pan in a little olive oil.

Lift out with a slotted spoon and set aside, fry the courgette and aubergine. Remove and set aside.

Tip in the tomatoes and cook for 10 minutes. Add the other vegetables.

Season and add the herbs.

Simmer over a low heat for 40-50 minutes without a lid, stirring frequently with a wooden spoon.



Minestrone soup



Preparation: 25 min Cooking: 20 min

Serves 4

150g pasta (e.g. mini bow tie)
100g parmesan
75g pancetta
1 courgette
1 potato
1 celery stick
1 onion

1 garlic clove
1 chicken stock cube
¼ bunch of fresh basil
1 l water
2 tbs olive oil
salt & pepper

Wash the vegetables.

Peel the courgette, potato, celery (if necessary), onion and garlic. Remove the tomato stalks.

Cut the courgette into 3 sections and halve the potato and onion lengthways. Cut the tomato into pieces and deseed.

Slot the disc support and the disc onto the shaft and place the large pusher inside the feedtube.

Switch on. Feed the vegetables in, one at a time.

Dice the vegetables, pressing down on the pusher with both hands.

Heat the olive oil in a large pan.

Add all the vegetables and fry for a few minutes.

Pour the water over the vegetables and add the stock cube.

Bring to the boil, then simmer for 20 minutes over a low heat.

Snip the basil and set aside. Fry the pancetta until crispy and set aside.

Add the pasta before the end of the cooking time and cook for the time indicated on the packet.

Season and add the basil and pancetta.

Serve immediately with grated parmesan.

As it cools, pasta absorbs water. For this reason, if you are intending to prepare the soup in advance, precook the vegetables in the stock for 10 min. Then, just before serving, reheat the vegetables, add the pasta and cook for the time indicated on the packet.



Melon Medley



Preparation: 25 min

Serves 4

- 1/2 yellow melon
- 1 1/2 cantaloupe melon
- 1/4 watermelon
- 1/2 lemon
- 1 1/2 tbsp cane syrup
- 1/4 bunch of fresh mint
- 1/4 bunch of fresh basil

Cut the fruit into pieces and remove the skin.

Slot the disc support and the disc onto the shaft and place the large pusher inside the feedtube.

Switch on and introduce the fruit, one piece at a time.

Dice the fruit by pressing down on the pusher with both hands.

Chop the mint and basil in the mini bowl of your food processor. Blend continuously for 30 seconds, then press the pulse button 4/5 times.

Squeeze the lemon using the citrus press.

Arrange the fruit in a large bowl, scatter with the herbs, sprinkle with the lemon juice and add the cane syrup.

Serve chilled.

You can use any combination of fruit you like - let your imagination run wild!



Chocolate fondue



Preparation: 10 min Cooking: 3 min

Serves 4 | 200g chocolate
250ml single cream
50g butter
selection of fruit according to season & personal preference

Wash and peel the fruit, if necessary. In order to cut the fruit into batons, check that the slicing disc has been removed and place the large pusher inside the feedtube.

Cut the fruit into batons, by pressing down on the pusher with both hands.

Bring the cream to the boil.

Break the chocolate into pieces and place in a large bowl. Pour the hot cream over the chocolate and stir thoroughly to achieve a smooth consistency.

Add the diced butter and stir.

Serve immediately.

Dip the fruit in the chocolate ganache and enjoy.

The length of the batons will depend on the type of fruit used. Pineapples, watermelons, bananas and mangoes all make good batons.

Autumn verrines



Preparation: 25 min Cooking: 10-15 min

Serves 4 | 1 apple
1 pear
2 handfuls muesli
4 tbsp fromage frais
2 tsp honey
¼ ground cinnamon

Wash and peel the fruit. Cut into quarters.

Slot the disc support and the disc onto the shaft and place the large pusher inside the feedtube. Switch the food processor on.

Dice the fruit by pressing down on the pusher with both hands.

Combine the fromage frais, honey and cinnamon in a bowl.

Divide the fromage frais mixture between the glasses, add a layer of muesli and top with the diced fruit.

Serve immediately.





magimix®