

Mini Plus



magimix®



STOP

AUTO

PULSE

Le Mini Plus
AUTOMATE

magimix

Mode d'emploi

Consignes de sécurité.....	2
Descriptif.....	3
Capacités de travail maximales.....	4
Accessoires	5 à 10
Recommandations.....	11
Trucs et astuces	13

Inhoudsopgave

Veiligheidsvoorschriften	16
Beschrijving	17
Maximaal verwerkbare hoeveelheden	18
Hulpstukken	19 tot 24
Aanbevelingen	25
Tips en handigheidjes.....	27

Bedienungsanleitung

Sicherheitshinweise	30
Beschreibung	31
Maximale Verarbeitungsmengen	32
Zubehörteile.....	33 zu 38
Empfehlungen.....	39
Tipps und tricks.....	41

Istruzioni per l'uso

Norme di sicurezza	44
Descrizione	45
Capacità massime di lavorazione	46
Accessori	47 a 52
Raccomandazioni	53
Suggerimenti e astuzie	56





CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés d'au moins 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Si le câble d'alimentation est endommagé ou si votre appareil est en panne, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
- Pour les modèles chromés, l'appareil doit toujours être branché sur une prise reliée à la terre en utilisant le cordon d'alimentation d'origine.
- Manipulez toujours les disques et couteaux avec précaution car ils sont très affûtés et tranchants.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique.
- Les utilisations dans les cas suivants ne sont pas couvertes par la garantie : dans des coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels, dans des fermes, par les clients d'hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel et dans des environnements de types chambres d'hôtes.

CONSERVEZ CES CONSIGNES DE SECURITE APPAREIL RESERVE A UN USAGE DOMESTIQUE

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être traité avec les déchets ménagers. Il doit être apporté dans un point de collecte adapté au recyclage des équipements électriques et électroniques.

Pour connaître l'emplacement des points de collecte, vous pouvez contacter votre municipalité ou votre déchetterie.



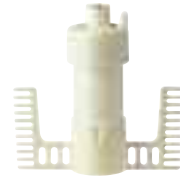
Boîte de rangement



Couteau métal



BlenderMix



Batteur à blancs



Disque éminceur-râpeur 2 mm



Disque éminceur-râpeur 4 mm

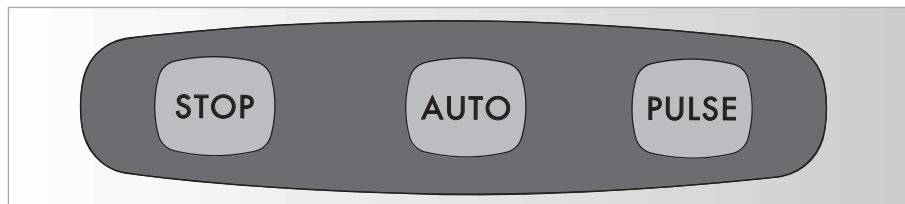


Presse-agrumes avec bras



Spatule

TABLEAU DE COMMANDE



STOP : touche d'arrêt de l'appareil.

AUTO : touche de fonctionnement en continu pour obtenir une texture plus homogène. Pour hacher, mixer et mélanger finement. Pétrir, battre les blancs en neige, émincer et râper.

PULSE : touche de fonctionnement intermittent. L'appareil s'arrête automatiquement en relâchant la pression sur la touche, pour hacher, mixer grossièrement ou contrôler parfaitement les débuts et fins des préparations.

Pour certaines préparations (purées, soupes...) commencez à mixer en PULSE, puis travaillez en marche en continu.

Vous obtiendrez ainsi un mélange plus homogène.

1 pulsion = 1 pression de 1 à 2 secondes sur la touche PULSE



Ne déverrouillez jamais le couvercle sans avoir préalablement appuyé sur la touche STOP.

L'appareil est équipé d'un protecteur thermique qui arrête automatiquement le moteur en cas de surcharge ou de fonctionnement trop prolongé.

Appuyez sur la touche « STOP » et attendez le refroidissement complet de l'appareil avant de le remettre en marche.

CAPACITÉS DE TRAVAIL MAXIMALES

	MINI PLUS
Brioche	0,4 kg
Pâte à pain	0,4 kg
Pâte brisée	0,5 kg
Velouté	0,6 l
Viande hachée	0,5 kg
Carottes	0,6 kg
Blancs en neige	2 à 4



Poids total, quantités calculées pour la cuve principale.

MONTAGE DE LA CUVE

Avant la 1ère utilisation, lavez soigneusement les éléments (sauf bloc moteur).



Placez la cuve sur le bloc moteur, la poignée à votre gauche.



Faites pivoter la cuve vers la droite jusqu'au blocage complet. La poignée est alors au centre du bloc moteur.



Placez l'accessoire choisi dans la cuve (voir détail page suivante).



Posez le couvercle bien à plat, en plaçant la goulotte à gauche de la poignée.



Faites pivoter le couvercle jusqu'au blocage.

ATTENTION

- Double sécurité : L'appareil ne peut fonctionner que si la cuve et le couvercle sont verrouillés correctement.
- Pendant les périodes de non-utilisation, laissez le couvercle en position non verrouillée

MONTAGE DES ACCESSOIRES



Couteau métal : placez directement le couteau dans la cuve sur l'axe du moteur. Posez et enclenchez le couvercle.



BlenderMix : placez-le dans la cuve, munie du couteau métal.



Eminceur : placez la lame sur le dessus.



Râpeur : placez les picots de râpe sur le dessus.

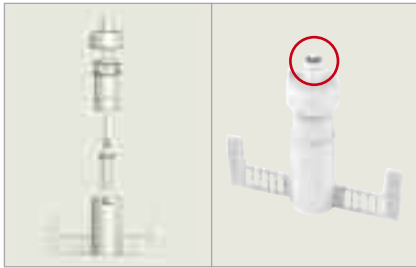


Disques : placez le disque choisi sur le prolongateur et fixez-le avec une légère rotation vers la gauche sans forcer.



Enfilez le prolongateur muni du disque, au centre de la cuve sur l'axe moteur. Posez et enclenchez le couvercle.

 **Manipulez toujours les disques et couteaux avec précaution car ils sont très affûtés et tranchants.**



Bateur à blancs : Veillez à bien assembler les 4 parties. Vérifiez que l'axe métallique est bien emboîté. Il ressort légèrement.



Bateur à blancs : Placez-le directement dans la cuve, sur l'axe moteur. Posez et enclenchez le couvercle.



Mini cuve : elle se pose à l'intérieur de la grande cuve sur la remontée centrale.



Son couteau en métal se pose sur le prolongateur et se fixe avec une légère rotation vers la gauche.



Placez l'ensemble sur l'axe moteur, dans la mini cuve.



Posez le couvercle bien à plat et verrouillez.

UTILISATION DU PRESSE-AGRUMES



Emboîtez le panier presse-agrumes sur la cuve et faites-le pivoter jusqu'au blocage.



Choisissez le cône en fonction de la taille de vos agrumes. **Le gros cône doit toujours être clipsé sur le petit cône.**



Glissez le cône sur l'axe moteur. Positionnez le bras couvrant à l'opposé du point de blocage et clipsez la languette dans le fond du panier.



Positionnez le fruit sur le cône en appuyant légèrement.



Rabattez le bras. Mettez en marche l'appareil, puis appuyez doucement sur le bras jusqu'à l'extraction complète du jus.



Arrêtez l'appareil en fin d'opération, avant de relever le bras pour éviter toute projection.

Pour les pamplemousses, relâchez la pression très légèrement de temps en temps pour une meilleure extraction.

DEMONTAGE DES ACCESSOIRES ET DES CUVES



Retirez obligatoirement le couvercle en le faisant pivoter vers la gauche.



Retirez la mini cuve en la soulevant et en maintenant le mini couteau à l'intérieur.



Ôtez le mini couteau avec précaution avant de poser la mini cuve.



Retirez le disque avec précaution en le prenant par les bords au niveau du trou.



Ôtez le prolongateur en le faisant pivoter et en maintenant toujours le disque fermement.



Boîte de rangement : les accessoires sont rangés horizontalement et fixés selon les emplacements prévus à cet effet.

NETTOYAGE

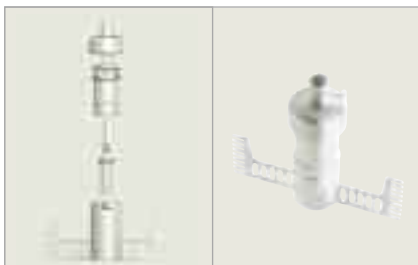
Débranchez toujours votre appareil avant nettoyage.



Nettoyez immédiatement après utilisation (eau + produit vaisselle).



Pour nettoyer la base du couteau métal et du batteur à blancs, utilisez un goupillon.



Le batteur à blancs se compose de 4 parties, veillez à bien les assembler après nettoyage.



Bloc moteur : essuyez-le avec un chiffon doux humide.

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.

Ne laissez pas tremper les éléments. Essayez-les après les avoir lavés.

Veillez à bien essuyer vos pièces inox pour éviter les marques d'oxydation.

Elles n'altèrent en rien la qualité des couteaux, disques, cuves...

Certains aliments comme la carotte colorent le plastique : utilisez un essuie-tout imbibé d'huile végétale pour atténuer cette coloration.



Attention : manipulez toujours avec précaution les couteaux et les disques : les lames sont très affûtées.

Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau.



Ne poussez jamais les ingrédients avec la main.



N'introduisez jamais par la goulotte un objet dans la cuve.



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



Ne remplissez pas la cuve au-delà du tiers. Vous devez rester en dessous du niveau de la remontée centrale.



Solides : ne remplissez pas au-delà des deux tiers de la cuve.



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

RECOMMANDATIONS



La goulotte vous permet d'ajouter des ingrédients ou des liquides directement.



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



Sous la pression d'un aliment mou, le disque peu ralentir. Dans ce cas, ne forcez pas sur le poussoir.



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



Grâce à la mini cuve vous pouvez enchaîner une autre préparation. Il suffit de placer la mini cuve dans la cuve au-dessus des légumes.



Tenez le couteau en versant le contenu de la cuve.

SIMPLICITÉ

- Touche AUTO : le moteur s'adapte à la préparation en cours.
- Touche PULSE : pour avoir un meilleur contrôle du résultat final.
Cette fonction vous permet de hacher et mixer précisément.
- Pour obtenir un résultat optimal lorsque vous hachez, râpez ou émincez des aliments tendres (viande, poisson, fromage à pâte molle...), placez-les quelques minutes au congélateur avant de les passer au robot.
Attention : les aliments doivent être fermes mais non congelés.

PRATICITÉ

- Pour optimiser l'utilisation du robot et minimiser les opérations de nettoyage : travaillez d'abord dans la mini cuve puis dans la grande cuve. Commencez par travailler les ingrédients durs ou secs avant les préparations liquides.
- Si l'appareil se met à vibrer, nettoyez les pieds et essuyez-les soigneusement ou vérifiez les capacités maximales p. 4.



MINI CUVE

- La mini cuve est idéale pour les petites préparations : hacher les oignons, la viande, les herbes fraîches... mixer des sauces apéritifs, une vinaigrette et émulsionner la mayonnaise.
- Avant de hacher les herbes fraîches, vérifiez que les herbes ainsi que la cuve sont parfaitement propres et sèches. Vous obtiendrez un meilleur résultat et elles se conserveront plus longtemps.
- Vous pouvez utiliser la mini cuve directement comme récipient en ayant pris soin d'enlever le couteau métal.



GRANDE CUVE

- **Pour les liquides**, ne remplissez jamais la cuve au-delà du 1/3 de la cuve.
- **Pour les solides**, ne pas remplir au-delà des 2/3 de la cuve.



COUTEAU MÉTAL

- **Pour les grandes quantités**, coupez les aliments comme la viande, les légumes ... en dés de 2 cm.
- **Viande, poisson** : pour hacher de la viande ou du poisson, utilisez la fonction PULSE pour mieux contrôler le résultat final.
- **Purée de légumes** : placez les aliments cuits coupés en gros dés dans la cuve et mixez-les au couteau métal. Travaillez d'abord en mode PULSE puis en marche en continu (AUTO) jusqu'à obtention de la consistance désirée.
- **Pâtes souples (brioche, pâte à chou...)** : le robot Magimix utilise le principe du pétrissage dynamique. Les pâtes sont pétries entre 1 à 2 minutes. Le pétrissage varie en fonction des quantités et des types de pâtes. Suivez les instructions indiquées pour chaque recette.



- **Pâtes** : laissez lever ou reposer les pâtes à température ambiante voire tiède. Elles lèveront plus rapidement.
La farine étant très volatile, vous pourrez constater pour certaines recettes des projections de farine. Pour éviter ce phénomène, mettez tous les ingrédients (sel, farine, beurre, œufs...) dans la cuve puis versez les liquides (eau, lait...) avant de commencer le pétrissage.
- Vous pouvez facilement conserver les pâtes bien enveloppées dans du film alimentaire et les placer au congélateur (environ 2 mois). Avant utilisation, pensez à les sortir la veille.

BLENDERMIX

- **Soupes, pâtes à crêpes, cocktails** : positionnez le couteau métal, ajoutez tous les ingrédients dans la cuve. Placez ensuite le BlenderMix dans la cuve puis mettez en marche.



DISQUES

- **Pour émincer les fruits et légumes longs** (concombre, carotte, poireau...), placez le légume dans la goulotte en la remplissant au maximum, ainsi les fruits et légumes resteront droits.
- **Pour émincer les fruits et les légumes de petites tailles** (fraise, kiwi, navet...), placez-les 1 par 1 dans la goulotte.
- **Pour râper les fruits et légumes longs** (carotte, courgette...) et le fromage. Placez-les couchés dans la goulotte.
- **Pour les fruits et légumes ronds** (tomates, pommes...) coupez-les en 2 ou en 4 si nécessaire.

BATTEUR A BLANCS

- Votre cuve doit être propre et sèche.
- Vérifiez de bien **retirer le poussoir doseur** du couvercle afin de laisser l'air s'incorporer à la préparation!
- **Blancs en neige** : pour des blancs plus volumineux, utilisez des œufs à température ambiante.
- **Crème fouettée** : n'utilisez pas de crème légère, elle ne monterait pas! Utilisez uniquement de la crème liquide entière très froide (type fleurette par exemple). Placez la cuve du robot 10 minutes au congélateur avant de commencer la recette. Un sachet de Chantifix® ajouté à la crème permet à la crème fouettée d'attendre au frais plusieurs heures. Nous vous conseillons de surveiller la préparation pour éviter que celle-ci ne tourne en beurre.



PRESSE-AGRUMES

- 2 cônes : petit pour les citrons, grand pour les oranges, pamplemousses.







VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten of personen zonder kennis of ervaring, mits dit onder het juiste toezicht gebeurt of zij aanwijzingen hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en voor zover zij de mogelijke gevaren ervan goed begrijpen. Dit apparaat is geen kinderspeelgoed. Door de gebruiker uit te voeren reiniging en onderhoud mogen niet worden gedaan door kinderen zonder toezicht. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, op voorwaarde dat dit onder toezicht gebeurt of dat zij aanwijzingen hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en voor zover zij de mogelijke gevaren ervan goed begrijpen. Door de gebruiker uit te voeren reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden gedaan, tenzij zij minstens 8 jaar oud zijn en een volwassene toezicht houdt.
- Als het elektriciteits snoer beschadigd is of als het apparaat defect is, moet het worden vervangen of gerepareerd door de fabrikant, zijn klantenservice of een persoon met gelijkwaardige kwalificatie, om alle gevaar te voorkomen.
- Neem de stekker uit het stopcontact na ieder gebruik, voordat u hulpstukken opzet of verwijderd en voordat u het apparaat schoonmaakt.
- Het gebruik van onderdelen die niet door Magimix worden aanbevolen of verkocht kan brand, elektrische schokken of lichamelijk letsel veroorzaken.
- Plaats nooit de messen of de schijven op de aandrijf as voordat u eerst de kom goed op zijn plaats heeft gebracht. Om het apparaat uit te schakelen zet u eerst de ON-OFF knop op OFF alvorens de stekker uit het stopcontact te trekken.
- Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan waarvoor het bestemd is.
- In de volgende gevallen wordt het gebruik niet door de garantie gedekt: gebruik in de kookhoek voor personeel in magazijnen, kantoren of andere zakelijke omgevingen, in boerderijen, gebruik door hotel- en motelgasten en andere gasten van toeristische etablissementen, evenals gebruik in etablissementen van het type Bed&Breakfast.

BEWAAR DEZE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN APPARAAT UITSLUITEND BESTEMD VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

BESCHERMING VAN HET MILIEU



Dit symbool duidt aan dat dit product niet met het huisvuil mag worden verwerkt. Het moet naar een inzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten worden gebracht. Neem contact op met uw gemeente of uw inzamelcentrum voor chemisch afval om te weten waar deze inzamelpunten zich bevinden.



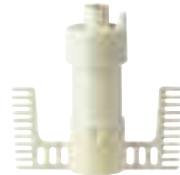
Doos met hulpstukken



Metalen mes



BlenderMix



Eiwitklopper



2mm plakjes-/raspschijf



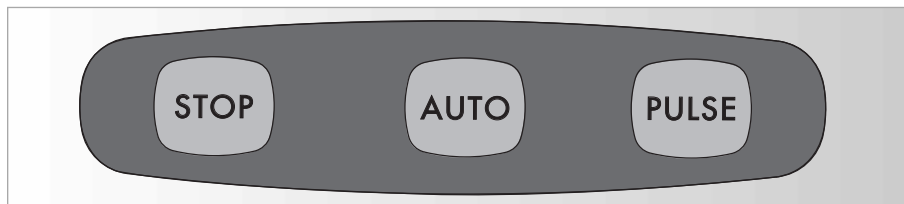
4mm plakjes-/raspschijf



Citruspers



Spatel



STOP : toets om het apparaat uit te schakelen.

AUTO : toets om de machine continu te laten draaien, om een homogenere textuur te krijgen, fijn te hakken, mixen en mengen, te kneden, eiwitten stijf te kloppen, te snijden en te raspen.

PULSE : toets om de machine met tussenpozen te laten werken. Zodra u de toets loslaat, stopt de machine automatisch. U gebruikt deze toets voor grof hakken of mixen of om het begin en het einde van bereidingen perfect onder controle te hebben.

Bij bepaalde bereidingen (puree, soep enz.) begint u eerst met pulse te mixen en laat de machine daarna continu werken (AUTO). Op die manier krijgt u een homogener mengsel.

1 impuls = 1 à 2 seconden op de PULSE knop drukken.



Ontgrendel nooit het deksel zonder eerst op de STOP toets te hebben gedrukt. Het apparaat is voorzien van een thermische beveiliging die de motor automatisch uitschakelt in geval van te langdurige werking of overbelasting.

Druk op STOP en wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld voordat u het weer in werking stelt.

MAXIMAAL VERWERKBARE HOEVEELHEDEN

	MINI PLUS
Brioche	0,4 kg
Brooddeeg	0,4 kg
Kruimeldeeg	0,5 kg
Soep	0,6 l
Gehakt	0,5 kg
Worteltjes	0,6 kg
Eiwitten	2 tot 4



Gesamtwichtangaben für die Schüssel berechnet.

Was de verschillende onderdelen (behalve het motorblok) zorgvuldig af voordat u het apparaat voor het eerst in gebruik neemt.



Plaats de kom op het motorblok, met de handgreep naar links.



Draai de kom naar rechts tot hij blokkeert. De handgreep staat dan in het midden van het motorblok.



Plaats het gewenste hulpstuk in de kom (zie detail op de volgende bladzijde).



Plaats het deksel goed vlak op de kom, met de invoerbuis links van de handgreep.



Draai het deksel tot deze blokkeert.

LET OP

- Dubbele beveiliging: als de kom en het deksel niet volledig geblokkeerd en vergrendeld zijn, kan het apparaat niet werken.
- Laat, wanneer u het apparaat niet gebruikt, het deksel in niet-vergrendelde stand staan.



Metalen mes: plaats het metalen mes op de aandrijfjas in de kom. Plaats het deksel op de kom en vergrendel het.



BlenderMix : plaats de BlenderMix in de kom, samen met het metalen mes.



Snijden: plaats de schijf met de meskant omhoog.



Schijven: plaats de gewenste schijf op het verlengstuk en bevestig hem door hem zonder forceren naar links te draaien.

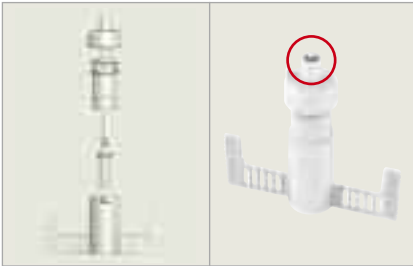


Raspen: plaats de schijf met de raspkant omhoog.



Zet het verlengstuk met de schijf in het midden van de kom op de aandrijfjas. Plaats het deksel op de kom en vergrendel deze.

 **Let op:** Ga altijd heel voorzichtig te werk met de schijven en messen, ze zijn heel scherp. Om de schijf van het verlengstuk te halen, pakt u hem vast aan het hiertoe aangebrachte gat.



Eiwitklopper: controleer of de 4 delen goed in elkaar gezet zijn. Controleer of de metalen as goed op zijn plaats geschoven is. Hij steekt iets uit.



Eiwitklopper: plaats de eiwitklopper in de kom, op de aandrijfwas. Plaats het deksel op de kom en vergrendel het.



Mini-kom: plaats de Mini-kom in de grote kom op het middenstuk.



Plaats het metalen mes op het verlengstuk en draai het naar links om het te blokkeren.



Schuif het verlengstuk met het mes op de aandrijfwas, in de Mini-kom.



Plaats het deksel goed vlak op de Mini-kom en vergrendel het.

GEBRUIK VAN DE CITRUSPERS



Plaats de zeef van de citruspers op de kom en draai hem tot hij blokkeert.



Kies de geschikte perskegel, afhankelijk van de grootte van de vruchten. **De grote kegel moet altijd op de kleine kegel worden vastgeklit.**



Schuif de perskegel op de aandrijfas. Plaats de persdeksel recht tegenover het blokkeerpunt en klik het lipje vast in de bodem van de zeef.



Plaats de vrucht op de kegel en druk hem licht aan.



Klap de persdeksel neer. Schakel het apparaat in en druk zacht op de persdeksel, tot alle sap is uitgeperst.



Zet het apparaat op OFF voordat u de persdeksel omhoog doet, om spatten te voorkomen.

Bij grapefruit moet u de druk af en toe even loslaten, om zoveel mogelijk sap te onttrekken.

DE HULPSTUKKEN EN DE KOMMEN VERWIJDEREN



Verwijder eerst het deksel door het naar links te draaien.



Verwijder de Mini-kom door hem op te lichten, waarbij u het Mini-mes in de kom vasthoudt.



Verwijder het Mini-mes voorzichtig voordat u de Mini-kom neerzet.



Pak de schijf voorzichtig aan de randen vast ter hoogte van het gat en neem hem van het verlengstuk.



Draai het verlengstuk los waarbij u de schijf goed vasthoudt.



Doos met hulpstukken: de hulpstukken worden horizontaal opgeborgen en bevestigd in de hiervoor bestemde vakken.

REINIGING

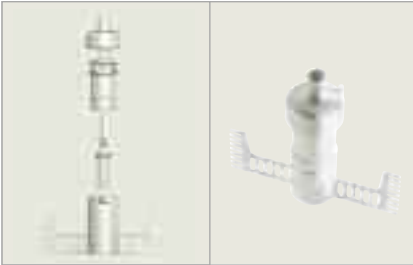
Trek altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.



Was het apparaat onmiddellijk na gebruik af (water + afwasmiddel)



Gebruik een flessenborstel voor het schoonmaken van de basis van het metalen mes en de eiwitklopper.



De eiwitklopper bestaat uit 4 delen, zorg dat u ze weer goed monteert. Controleer of de as goed op zijn plaats staat.



Motorblok: veeg het motorblok schoon met een vochtige zachte doek

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: stel de vaatwasmachine in op de laagste temperatuur (< 40°C) en vermijd de droogcyclus (meestal > 60°C).
- Afwassen met de hand: laat de onderdelen niet te lang weken in water met reinigingsmiddel. Gebruik geen schurende producten (bijv. metalen pannensponsjes).
- Reinigingsmiddelen: controleer in de gebruiksvorschriften of ze geschikt zijn voor plastic onderdelen.

De snijbladen kunnen bot worden door veelvuldig contact met bepaalde voedingsmiddelen (peterselie, hazelnoten, enz.). U kunt de snijbladen scherpener met een wetstaal.

Sommige voedingsmiddelen, zoals bijv. wortels, veroorzaken verkleuringen van het plastic. U kunt deze verkleuring verminderen met een stuk keukenpapier gedrenkt in plantaardige olie.

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.



Let op: ga altijd voorzichtig te werk met de messen en de schijven, want de snijbladen zijn bijzonder scherp.

Dompel het motorblok nooit in het water.



Duw voedingsmiddelen nooit met uw hand aan.



Breng nooit via de invoerbuis een voorwerp in de kom.



Probeer nooit botjes (zelfs kleine) fijn te malen. Daar is het apparaat niet op berekend. U loopt gevaar uw metalen mes definitief te beschadigen.



Vloeistoffen: gebruik de BlenderMix. Vul de kom ten hoogste tot op een derde. Het vloeistofpeil moet onder het middenstuk blijven.



Vaste stoffen: vul de kom ten hoogste tot twee derde.



Laat de aanduwer nooit in de invoerbuis wanneer u eiwit opklopt, anders wordt het eiwit niet stijf en luchtig.

AANBEVELINGEN



Via de invoerbuis kunt u direct ingrediënten of vloeistoffen in de kom toevoegen.



U moet eerst het deksel ontgrendelen voordat u de kom kunt verwijderen. Als u de kom niet van het apparaat kunt nemen, heeft u het deksel niet ontgrendeld.



De schijf kan langzamer gaan draaien bij het verwerken van zachte voedingsmiddelen. Forceer niet op de aanduwer.



U kunt in één enkele bewerking in de kom snijden en raspens, zonder de kom te legen.

Hiertoe hoeft u alleen maar de duo-schijf om te keren.



Met de Mini-kom kunt u twee bereidingen combineren. Plaats daartoe de Mini-kom in de kom, boven de groente.



Houd het mes tegen terwijl u de kom leegschent.

EENVOUDIG

- **AUTO** toets: de motor pas zich aan de bereiding aan.
- **PULSE** toets: voor een betere controle op het eindresultaat. Met deze functie kunt u met nauwkeurigheid hakken en mixen.
- Voor optimale resultaten bij het hakken, raspen of snijden van zachte voedingsmiddelen (vlees, vis, zachte kaas etc.) ze enkele minuten in de vriezer plaatsen, voordat u ze met de foodprocessor verwerkt. De voedingsmiddelen moeten stevig zijn, maar mogen nooit bevroren zijn.

PRAKTISCH

- Ga als volgt te werk om het gebruik van de foodprocessor te optimaliseren en schoon maakwerk tot een minimum te beperken: werk eerst in de mini-en daarna in de grote kom. Begin met het verwerken van de harde of droge ingrediënten, voordat u overgaat tot vloeibare bereidingen.
- Als het apparaat begint te trillen, maak dan de poten schoon en veeg ze zorgvuldig af of controleer de maximaal verwerkbare hoeveelheden op p. 18.

**MINI-KOM**

- De mini-kom is ideaal voor het verwerken van kleine hoeveelheden bijvoorbeeld: uien, vlees, tuinkruiden hakken, dipsausjes, slasaus mixen en mayonaise emulgeren.
- Controleer, voordat u verse kruiden hakt, of de kruiden en de kom goed schoon en droog zijn. Zo krijgt u een beter resultaat en kunt u de kruiden langer bewaren.
- U kunt de mini-kom direct als houder gebruiken, nadat u het metalen mes verwijderd heeft.

**GROTE KOM**

- **Vloeistoffen:** de kom nooit meer dan een 1/3 vullen.
- **Vaste ingrediënten:** de kom nooit meer dan 2/3 vullen.

**METALEN MES**

- Bij **grote hoeveelheden**, de ingrediënten zoals vlees, groenten enz. in dobbelstenen van 2 cm snijden.
- **Vlees, vis:** gebruik voor het hakken van vlees of vis de **PULSE** functie om een betere controle te hebben over het eindresultaat.
- **Groentepuree:** doe de in grote dobbelstenen gesneden gekookte groenten in de kom en mix ze met het metalen mes. Werk eerst met de **PULSE** functie en laat de machine vervolgens continu draaien (**AUTO**) totdat de puree de gewenste dikte heeft.
- **Soepel deeg (brioche, soezendeeg etc.):** de Magimix foodprocessor gebruikt het principe van snel kneden. Het deeg wordt in 1 à 2 minuten gekneed. Het kneden varieert afhankelijk van de hoeveelheden en het type deeg. Volg de aanwijzingen die worden gegeven bij elk recept.



- **Deeg:** laat deeg rijzen of rusten bij kamertemperatuur of op een lauwwarme plaats. Hierdoor rijst het sneller. Meel verstuift gemakkelijk, zoals u bij bepaalde recepten zult kunnen constateren. Wilt u dit verschijnsel voorkomen, doe dan alle ingrediënten (zout, meel, boter, eieren etc.) in de kom en giet er de vloeistoffen (water, melk etc. bij, voordat u het kneden start.
- U kunt deeg goed omwikkeld met plastic folie gemakkelijk in de vriezer bewaren (ongeveer 2 maanden). Vergeet niet om het de avond van te voren uit de vriezer te halen, als u het wilt gebruiken.

BLENDERMIX

- **Soepen, pannenkoekenbeslag, cocktails:** breng het metalen mes op zijn plaats, doe alle ingrediënten in de kom. Plaats vervolgens de BlenderMix in de kom en stel de machine in werking.



SCHIJVEN

- **Het snijden van langwerpige groenten en vruchten** (komkommer, worteltjes, prei etc.). Zet de producten rechtop in de kleine invoerbuis en vul deze volledig zodat de groenten of vruchten goed rechtop blijven staan.
- **Het snijden van groenten en vruchten** (aardbeien, kiwi, raapjes etc.). Voer deze 1 voor 1 in de invoerbuis.
- **Het raspen van langwerpige groenten en vruchten** (worteltjes, courgette etc.) **en kaas**. Leg deze horizontaal in de invoerbuis.

EIWITKLOPPER

- Uw kom moet goed schoon en droog zijn.
- Let op dat u de aanduwer van **het deksel verwijdert** zodat er lucht in de bereiding opgenomen kan worden!
- **Eiwitten:** gebruik eieren op kamertemperatuur om een groter volume stijfgeslagen eiwit te krijgen.
- **Slagroom:** Gebruik geen magere room, deze laat zich niet stijf kloppen. Gebruik uitsluitend heel koude volle room. Zet de kom van de foodprocessor 10 minuten in de vriezer voordat u gaat kloppen. Door een zakje Klop-Fix® toe te voegen kunt u de stijfgeslagen room enkele uren in de koelkast bewaren. Wij raden aan om goed op te letten bij het kloppen om te voorkomen dat de slagroom in boter verandert.



CITRUSPERS

- 2 kegels: een kleine voor citroenen, een grote voor sinaasappels en grapefruit.







SICHERHEITSHINWEISE

- Wenn das Kabel beschädigt oder wenn Ihr Gerät defekt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder entsprechend geschultem Personal ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Das Gerät, sobald es unbeaufsichtigt ist, beim Einsetzen und Herausnehmen von Zubehörteilen sowie vor dem Reinigen immer vom Stromnetz trennen.
- Verchromte Modelle müssen stets mit dem mitgelieferten Stromkabel an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
- Scheiben und Messer stets sehr vorsichtig handhaben, da sie sehr scharf geschliffen und schneidend sind.
- Das Gerät nicht im Freien benutzen.
- Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.
- Die Garantie gilt nicht, wenn das Gerät in folgenden Fällen verwendet wird: in Küchenecken, die in Geschäften, Büros und anderen gewerblichen Umgebungen dem Personal vorbehalten sind, auf Bauernhöfen, durch Kunden von Hotels, Motels und anderen Beherbergungseinrichtungen sowie in allen Arten von Gästezimmern.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen benutzt werden, deren körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten eingeschränkt sind oder die nicht über die nötige Erfahrung bzw. die nötigen Kenntnisse verfügen, wenn sie ausreichend beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Gerätes eingewiesen wurden und wenn sie sich der sich daraus ergebenden Gefahren bewusst sind. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht ohne Aufsicht von Kindern vorgenommen werden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Gerätes eingewiesen wurden und wenn sie die sich daraus ergebenden Gefahren kennen. Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden, außer wenn diese mindestens 8 Jahre alt sind und von einer erwachsenen Person beaufsichtigt werden. Das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren, die unter 8 Jahre alt sind.

BEWAHREN SIE DIESE SICHERHEITSHINWEISE FÜR DEN HAUSHALTSGEBRAUCH AUF

UMWELTSCHUTZ



Dieses Symbol gibt an, dass der Artikel nicht mit dem Haushaltsabfall entsorgt werden darf. Er ist an einer Sammelstelle für Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abzugeben. Um den Standort solcher Sammelstellen zu erfahren, können Sie sich an Ihre Stadtverwaltung oder an Ihre Abfallwirtschaft wenden.



Metallmesser



BlenderMix



Rührbesen



2-mm-Schneide-Reibe-Scheibe



4-mm-Raspelscheibe



Zubehörbox

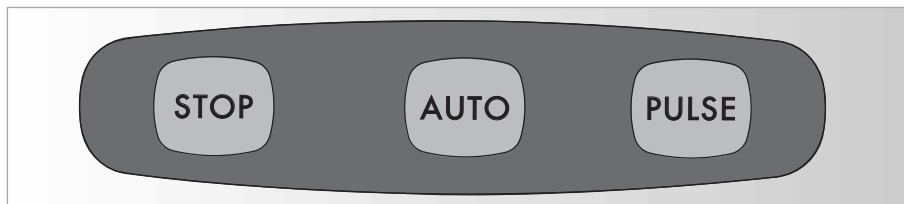


Zitruspresse mit Hebeldeckel



Schaber

TABLEAU DE COMMANDE



STOP : Taste zum Ausschalten des Gerätes.

AUTO : Taste für Dauerbetrieb: fein hacken, mixen, emulgieren, kneten, schlagen, schneiden, reiben, raspeln.

PULSE : Taste für Momentbetrieb. Das Gerät läuft nur so lange, wie die Taste gedrückt wird: grob hacken, schneiden und mixen. Sie dient auch zum genauen Kontrollieren am Anfang bzw. am Ende der Verarbeitung.

Für manche Zubereitungen (Püree, Suppen usw.) zunächst im Momentbetrieb (PULSE) und dann im Dauerbetrieb (AUTO) arbeiten.

So erhalten Sie eine besonders gleichmäßige Konsistenz.

1 Druck = eine 1 bis 2 Sekunden lange Betätigung der PULSE-Taste



Den Deckel niemals lockern, ohne vorher auf STOP gedrückt zu haben.

Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet, durch den es sich automatisch ausschaltet, wenn es zu lange in Betrieb oder überlastet ist.

In diesem Fall auf STOP drücken und das Gerät erst wieder in Betrieb nehmen, wenn es sich abgekühlt hat.

MAXIMALE VERARBEITUNGSMENGEN

	MINI PLUS
Brioche	0,4 kg
Brot	0,4 kg
Mürbeteig	0,5 kg
Suppen	0,6 l
Hackfleisch	0,5 kg
Karotten	0,6 kg
Eischnee	2 zu 4



Gesamtgewicht Beträge für den Schüssel berechnet.

EINSETZEN DER SCHÜSSELN

Vor dem ersten Gebrauch alle Bestandteile (außer dem Motorblock) sorgfältig spülen.



Die Schüssel mit dem Handgriff nach links auf den Motorblock setzen.



Die Schüssel entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen. Der Handgriff befindet sich nun direkt vor Ihnen.



Das gewünschte Zubehörteil einsetzen (siehe nächste Seite).



Den Deckel mit dem Einfüllschacht nach links gerade auf die Schüssel setzen.



Den Deckel entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, bis der Verschlusshaken über dem Handgriff einrastet.

ACHTUNG

- Doppelte Sicherheit: Das Gerät funktioniert dann, wenn die Schüssel und der Deckel richtig verriegelt sind.
- In Zeiten der Nicht-Nutzung, lassen Sie den Deckel in der Entriegelung.

EINSETZEN DER ZUBEHÖRTEILE



Metalmesser: Das Messer in der Schüssel direkt auf die Antriebsachse setzen. Den Deckel aufsetzen und festdrehen.



BlenderMix : das Blendermix in der Schüssel mit dem Metalmesser setzen



In Scheiben schneiden: Die Scheibe mit der Klinge nach oben einsetzen.



Raspeln: Die Scheibe mit der Raspel nach oben einsetzen.

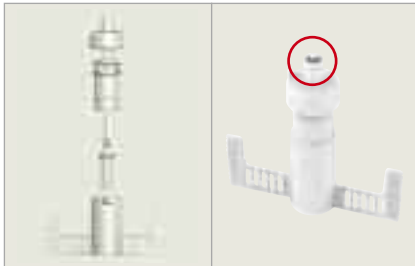


Scheiben: Die gewünschte Scheibe auf das Verlängerungsstück setzen und mit einer leichten Linksdrehung behutsam befestigen.



Das Verlängerungsstück samt Scheibe in der Mitte der Schüssel auf die Antriebsachse setzen. Den Deckel aufsetzen und festdrehen.

 **Gehen Sie mit den Scheiben und Messern stets äußerst vorsichtig um, da sie sehr scharf sind.**



Rührbesen: Die 4 Teile sorgfältig zusammensetzen.
Den korrekten Sitz des Metallstiftes überprüfen. Er steht leicht über.



Rührbesen: Den Rührbesen in der Schüssel direkt auf die Antriebsachse setzen.
Den Deckel aufsetzen und festdrehen.



Kleine Schüssel: Die kleine Schüssel in der großen Schüssel auf die Antriebsachse setzen.



Das kleine Messer auf das Verlängerungsstück setzen und mit einer leichten Linksdrehung befestigen.



Das Verlängerungsstück mit dem Messer in der kleinen Schüssel auf die Antriebsachse setzen.



Den Deckel gerade aufsetzen und festdrehen, bis der Verschlusshaken über dem Handgriff einrastet.

EINSETZEN DAS ZITRUSPRESSE



Das Press-Sieb in die Schüssel einsetzen und in Pfeilrichtung bis zum Anschlag drehen.



Den zur Größe Ihrer Zitrusfrüchte passenden Presskegel auswählen. **Der große Kegel muss stets auf den kleinen aufgesteckt werden.**



Den Filterkorb in die Schüssel einsetzen und entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, bis der Verschlusshebel, wie beim Deckel, über dem Handgriff einrastet.



Eine halbe Frucht auf den Presskegel legen und leicht andrücken.



Den Hebeldeckel herunterklappen. Das Gerät einschalten und bis zum vollständigen Auspressen auf den Hebeldeckel drücken.



Nach dem Auspressen vor dem Anheben des Hebeldeckels das Gerät ausschalten, um Spritzer zu vermeiden.

Beim Pressen von Grapefruits für eine höhere Saftausbeute den Druck auf den Hebeldeckel von Zeit zu Zeit vermindern, ggf. die Fruchthälfte umsetzen.

HERAUSNEHMEN DER SCHÜSSELN UND STANDARDZUBEHÖR



Den Deckel entriegeln und abnehmen.



Das Messer der kleinen Schüssel herausnehmen.



Die kleine Schüssel herausnehmen.



Die Scheibe am Rand in Höhe des Loches vorsichtig herausnehmen.



Das Verlängerungsstück durch leichtes Drehen abnehmen und dabei die Scheibe festhalten. Zum Reinigen kann die Scheibe auch auf dem Verlängerungsstück bleiben.



Zubehörbox: Die Zubehörteile waagrecht in die dafür vorgesehenen Aussparungen legen.

REINIGUNG

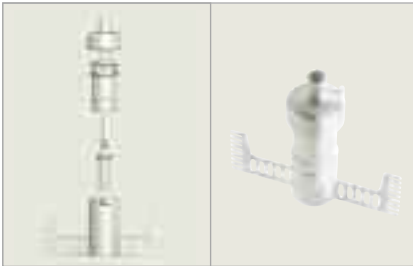
Vor dem Reinigen immer den Netzstecker ziehen.



Nach Gebrauch sofort reinigen (Wasser + Spülmittel).



Die Hohlräume der Zubehörteile mit einer Flaschenbürste reinigen.



Der Rührbesen besteht aus 4 Teilen. Diese nach dem Reinigen sorgfältig zusammensetzen.



Motorblock: mit einem feuchten weichen Tuch abwischen.

Folgende Hinweise sollten unbedingt beachtet werden, um eine starke Beschädigung der abnehmbaren Teile zu vermeiden:

- Spülmaschine: Die niedrigste Temperatur wählen ($< 40^{\circ}\text{C}$) und Trockengang (im Allgemeinen $> 60^{\circ}\text{C}$) vermeiden.
- Handspülen: Die Zubehörteile nicht zu lange mit Spülmittel im Wasser lassen. Scheuernde Putzmittel (Metallschwämme usw.) vermeiden.
- Reinigungsmittel: Die Herstellerangaben auf die Verträglichkeit mit Kunststoffteilen hin überprüfen.

Die Bestandteile nicht einweichen lassen. Nach dem Waschen abtrocknen.

Teile aus Edelstahl gut abtrocknen, um Oxidationsflecken zu vermeiden.

Diese beeinflussen aber keineswegs die Qualität der Messer, Scheiben, Schüsseln usw.

Manche Nahrungsmittel wie z. B. Möhren färben den Kunststoff: Mit einem Küchentuch und etwas Pflanzenöl lässt sich diese Verfärbung abmildern.



Achtung: Mit den Scheiben und Messern stets äußerst vorsichtig umgehen, da sie sehr scharf sind.

Den Motorblock nie in Wasser eintauchen.



Die Zutaten niemals mit der Hand nachstopfen.



Niemals Gegenstände durch den Einfüllschacht in die Schüssel einführen.



Niemals versuchen, Knochen (egal welcher Größe) zu zerkleinern. Das Gerät eignet sich nicht dafür und Sie würden das Metallmesser unwiderruflich beschädigen.



Die Schüssel nur bis zu einem Drittel füllen. Der Flüssigkeitsspiegel sollte sich unter dem oberen Ende der Mittelachse befinden.



Feste Zutaten: Die Schüssel nur bis zu zwei Drittel füllen.



Den Stopfer bei der Zubereitung von Eischnee nicht im Einfüllschacht lassen, da dem Eiweiß sonst keine Luft zugeführt wird.

EMPFEHLUNGEN



Die Schüsseln eignen sich zum Hinzufügen siedendheißer Flüssigkeiten.



Bei der Verwendung der großen wie auch der kleinen Schüssel können Zutaten und Flüssigkeiten direkt in den Einfüllschacht gegeben werden.



Unter dem Druck mancher weicher Zutaten kann die Drehgeschwindigkeit der Scheibe sinken. Erhöhen Sie in dem Fall nicht den Druck auf den Stopfer.



Sie können in einem Arbeitsdurchgang eine Gemüsesorte in Scheiben schneiden und eine andere raspeln, ohne zwischendurch die Schüssel zu leeren. Drehen Sie dazu einfach die Schneide-Reibe-Scheibe um.



Bei kleinen Mengen können Sie Ihre Schneide- bzw. Raspelarbeiten und z. B. die Zubereitung von Mayonnaise in einem Arbeitsdurchgang erledigen. Setzen Sie dazu einfach die kleine Schüssel über dem geschnittenen bzw. geraspelten Gemüse ein.



Das Messer beim Ausgießen festhalten.

EINFACH

- **AUTO-Taste:** Der Motor passt sich der Verarbeitung an.
- **PULSE-Taste:** für eine bessere Kontrolle des Endergebnisses. Mit dieser Funktion lässt sich sehr präzise hacken und pürieren.
- Um ein optimales Ergebnis beim Hacken, Raspeln oder Schneiden von weicheren Lebensmitteln (Fleisch, Fisch, Weichkäse usw.) zu erhalten, diese vor der Verarbeitung in der Küchenmaschine einige Minuten in den Gefrierschrank stellen.
Achtung: Die Lebensmittel sollen fest, aber nicht gefroren sein.

PRAKTISCH

- Um die Küchenmaschine optimal zu nutzen und Reinigungsschritte einzusparen, zunächst die kleine Schüssel und dann die große Schüssel verwenden. Harte und trockene Zutaten vor flüssigen Zutaten verarbeiten.
- Wenn das Gerät zu vibrieren beginnt, die Füße reinigen und sorgfältig abtrocknen oder die maximalen Verarbeitungsmengen (s. S. 32) überprüfen.

**KLEINE SCHÜSSEL**

- Die kleine Schüssel eignet sich besonders für die Verarbeitung kleiner Mengen: Zwiebeln, Fleisch, frische Kräuter usw. verarbeiten, Saucen für den Aperitif, eine Vinaigrette oder Mayonnaise zubereiten.
- Vor dem Hacken frischer Kräuter überprüfen, ob die Kräuter und die Schüssel sauber und trocken sind. Dadurch lässt sich ein besseres Ergebnis erzielen und die Kräuter halten sich länger.
- Die kleine Schüssel lässt sich direkt als Behälter verwenden, wenn man zuvor das Metallmesser entfernt.

**GROSSE SCHÜSSEL**

- Bei flüssigen Zutaten die Schüssel höchstens bis zu einem Drittel füllen.
- Bei festen Zutaten die Schüssel höchstens bis zu zwei Dritteln füllen.

**METALLMESSER**

- Bei großen Mengen Zutaten wie Fleisch oder Gemüse in etwa 2 cm große Würfel schneiden.
- **Fleisch und Fisch:** Beim Hacken von Fleisch oder Fisch den Momentbetrieb (PULSE) verwenden, um das Endergebnis besser kontrollieren zu können.
- **Gemüsepuree:** Die in grobe Würfel geschnittenen Zutaten in die Schüssel geben und mithilfe des Metallmessers pürieren. Zunächst im Momentbetrieb (PULSE), dann im Dauerbetrieb (AUTO) arbeiten, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- **Weicher Teig (Hefeteig, Brandteig usw.):** Die Magimix-Küchenmaschine funktioniert mit einer Knetdynamik. Der Teig wird ein bis zwei Minuten lang geknetet. Die Dauer ist abhängig von der Menge und der Art des Teiges. Die Angaben jedes einzelnen Rezeptes beachten.
- **Teig:** Teig bei Zimmertemperatur oder etwas höherer Temperatur gehen und ruhen lassen. So geht der Teig besser auf. Da Mehl leicht staubt, wird bei manchen Rezepten Mehl austreten. Um das zu verhindern, vor dem Kneten sämtliche Zutaten (Salz, Mehl, Butter, Eier usw.) in die Schüssel geben und die Flüssigkeiten (Wasser, Milch usw.) hinzufügen.
- Teig lässt sich sehr gut in Frischhaltefolie eingewickelt etwa 2 Monate lang im Gefrierschrank aufbewahren. Einen Tag vor der Verwendung auftauen lassen.





BLENDERMIX

- Suppen, Pfannkuchenteig, Cocktails: das Metallmesser einsetzen und alle Zutaten in die Schüssel geben. Den Blendermix-Einsatz in die Schüssel einsetzen und das Gerät einschalten.



SCHEIBEN

- Beim Schneiden länglicher Obst- bzw. Gemüsesorten (Salatgurke, Möhren, Lauch usw.) möglichst viel davon in den Einfullschacht geben, damit sie in senkrechter Position bleiben.
- Beim Schneiden kleiner Obst- bzw. Gemüsesorten (Erdbeeren, Kiwis, weiße Ruben usw.) diese einzeln in den Einfullschacht geben.
- Beim Raspeln länglicher Obst- bzw. Gemüsesorten (Möhren, Zucchini usw.) und von Käse diese(n) waagrecht in den Einfullschacht legen.
- Beim Schneiden runder Obst- bzw. Gemüsesorten (Tomaten, Äpfel usw.) diese ggf. halbieren oder vierteln.



RÜHRBESEN

- Die Schüssel muss sauber und trocken sein.
- Den Stopfer nicht einsetzen, damit genug Luft an das Rührgut gelangen kann!
- Eischnee: für ein möglichst großes Volumen Eier mit Zimmertemperatur verwenden.
- Schlagsahne: keine fettarme Sahne verwenden, da sich diese nicht steif schlagen lässt! Ausschließlich sehr kalte flüssige (süße) Sahne verwenden. Die Schüssel vor der Zubereitung etwa 10 Minuten in den Gefrierschrank stellen. Durch das Hinzufügen eines Heftchens Sahnesteif lässt sich die Schlagsahne mehrere Stunden lang im Kühlschrank aufbewahren. Es ist ratsam, die Zubereitung zu überwachen, da sich Sahne durch zu langes Schlagen in Butter verwandelt.



ZITRUSPRESSE

- 2 Presskegel: klein für Zitronen, groß für Orangen und Grapefruit







NORME DI SICUREZZA

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini che abbiano almeno 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza o di conoscenze, se sono correttamente sorvegliati o se sono state loro impartite le istruzioni relative all'utilizzo dell'apparecchio in tutta sicurezza e se i rischi sono stati presi in considerazione. I bambini non devono considerare l'apparecchio come un giocattolo. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni, a condizione che siano sorvegliati o che abbiano ricevuto istruzioni sull'utilizzo dell'apparecchio in tutta sicurezza e che capiscano i pericoli che incorrono. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere effettuate da bambini, a meno che abbiano un'età superiore a 8 anni e che siano sorvegliati da un adulto. Conservare l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata di bambini di età inferiore a 8 anni.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato o se il vostro apparecchio è guasto, dovrà essere sostituito dal fabbricante, dal suo servizio di assistenza accreditato o da personale qualificato per evitare qualsiasi pericolo.
- Staccare la spina dell'apparecchio dopo ogni utilizzo per lo smontaggio e il montaggio degli accessori e prima di pulirlo.
- Per i modelli cromati, l'apparecchio deve sempre essere collegato a una presa di terra utilizzando il cavo di alimentazione d'origine.
- Manipolare sempre i dischi e i coltelli con estrema precauzione perché sono molto affilati e taglienti.
- Non utilizzare l'apparecchio all'esterno.
- Questo apparecchio è destinato unicamente a un uso domestico.
- Gli utilizzi nei seguenti casi non sono coperti dalla garanzia: nelle cucine delle mense riservate al personale dei negozi, uffici e altri ambienti di lavoro, nelle fattorie, dai clienti di alberghi, motel e altri ambienti residenziali di tipo agriturismo.

CONSERVA RE QUESTE ISTRUZIONI DI SICUREZZA RISERVATO A UN USO DOMESTICO

PROTEZIONE DELL'AMBIENTE



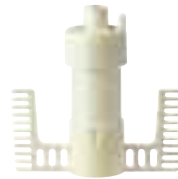
Questo simbolo indica che questo prodotto non deve essere smaltito con i rifiuti domestici. Deve essere portato in un centro di raccolta destinato al riciclaggio degli apparecchi elettrici ed elettronici. Per sapere dove si trovano i centri di raccolta, potete contattare il vostro comune di residenza o la vostra discarica.



BlenderMix



Coltello in metallo



Frusta per montare gli albumi

Disco affettatore e
grattugiatore 2 mm e prolungaDisco grattugiatore 4 mm.
e prolunga

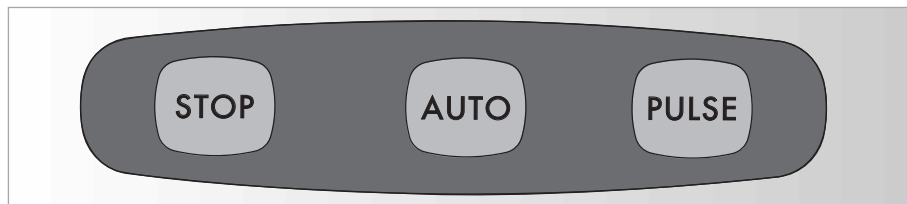
Scatola accessori



Spremiagrumi con braccio



Spatola



STOP : Tasto di arresto dell'apparecchio.

AUTO : Tasto di avvio che consente un funzionamento continuo per ottenere una consistenza più omogenea. Per tritare, frullare e mescolare finemente. Per impastare, montare a neve gli albumi, affettare e grattugiare.

PULSE : Tasto di funzionamento intermittente. L'apparecchio si arresta automaticamente rilasciando la pressione sul tasto per tritare, frullare grossolanamente o controllare perfettamente l'inizio e la fine di una preparazione. Per alcune preparazioni (purè, zuppe...) cominciare a frullare con il pulsante PULSE, e poi lavorare in modo continuo. In questo modo si ottiene una preparazione più omogenea.

1 PULSE = 1 pressione del polso di 1 o 2 secondi il pulsante PULSE



Non sbloccare mai il coperchio senza aver prima premuto il tasto STOP.

L'apparecchio è dotato di un dispositivo di protezione termica che arresta automaticamente il motore in caso di funzionamento troppo prolungato o in caso di sovraccarico.

Premere il tasto STOP e attendere il raffreddamento completo dell'apparecchio prima di riaccenderlo.

CAPACITÀ MASSIME DI LAVORAZIONE

	MINI PLUS
Pasta da brioche	0,4 kg
Pane	0,4 kg
Pasta brisé	0,5 kg
Vellutate	0,6 l
Carne trita	0,5 kg
Carote	0,6 kg
Albumi a neve	2 à 4



Peso totale importi calcolati! il bacinella principale.

MONTAGGIO DELLE BACINELLE

Lavare con cura tutti gli elementi (escluso il blocco motore) prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta.



Posizionare la bacinella sul blocco motore e ruotarla verso destra per bloccarla.



Far girare la bacinella verso destra (in senso antiorario) fino al blocco completo. La maniglia si troverà quindi in centro al blocco motore.



Porre l'accessorio prescelto nella bacinella (si veda pagina seguente).



Posare il coperchio ben orizzontale mettendo l'alimentatore a sinistra rispetto alla maniglia



Far girare il coperchio verso destra (in senso antiorario) fino a bloccare il nottolino che si trova nella parte superiore della maniglia.

ATTENZIONE

- Doppia sicurezza: L'apparecchio può funzionare unicamente se la bacinella e il coperchio sono bloccati correttamente.
- Quando non utilizzate l'apparecchio, lasciare il coperchio in posizione sbloccata.

MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI



Coltello in metallo: Porre direttamente il coltello nella vasca sull'asse del motore. Posare e agganciare il coperchio.



BlenderMix : Porre direttamente con il coltello in metallo.



Per affettare: Porre la lama verso l'alto.



Per grattugiare: Posizionare i buchi della grattugia con i bordi rialzati verso l'alto.

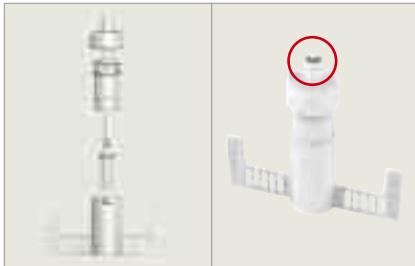


Dischi: Porre il disco prescelto sulla prolunga e fissarlo con una leggera rotazione verso sinistra senza forzare.



Infilare la prolunga munita del disco, al centro della vasca sull'asse motore. Posare e agganciare il coperchio.

 **Manipolare sempre i dischi e i coltelli con estrema prudenza perché sono molto affilati e taglienti.**



Frusta per albumi: montare bene i 4 pezzi.
Verificare che l'asse metallico sia inserito bene. Deve leggermente fuoriuscire.



Frusta per montare gli albumi a neve:
Porre la frusta direttamente nella vasca, sull'asse motore. Posare e agganciare il coperchio.



1
Mini bacinella: Si posa all'interno della vasca grande sull'asta centrale.



2
Il suo coltello in metallo si posa sulla prolunga e si fissa con una leggera rotazione a sinistra.



3
Porre l'insieme sull'asse motore nella mini bacinella.



4
Posare il coperchio orizzontalmente e agganciare il nottolino per il blocco che si trova in alto sulla maniglia

UTILIZZO DELLO SPREMIAGRUMI



Incastrare il cestello dello spremiagrumi sulla bacinella e ruotarlo fino allo scatto.



Scegliere il cono a seconda delle dimensioni degli agrumi. **Il cono grande deve sempre essere agganciato sul cono piccolo.**



Inserire il cono sull'asse motore. Posizionare il braccio coprente dalla parte opposta del punto di bloccaggio e agganciare la linguetta nel fondo del cestello.



Posizionare il frutto sul cono premendo leggermente.



Chiudere il braccio. Accendere l'apparecchio e premere dolcemente il braccio fino a che non avrete estratto completamente il succo.



Arrestare l'apparecchio alla fine dell'operazione e prima di alzare il braccio per evitare eventuali spruzzi.

Per i pompelmi, rilasciare di tanto in tanto la pressione sul braccio per una migliore estrazione del succo.

SMONTAGGIO DEGLI ACCESSORI E DELLE BACINELLE



Togliere il coperchio facendolo girare verso sinistra.



Togliere la mini bacinella sollevandola e mantenendo il mini coltello all'interno.



Togliere con molta precauzione il mini coltello prima di riporre la mini bacinella.



Togliere il disco facendo molta attenzione e prendendolo per i bordi.



In seguito togliere la prolunga facendola girare e tenendo ben fermo il disco. Per la pulizia si può anche lasciare il disco fissato sulla prolunga.



Scatola accessori: Gli accessori sono disposti orizzontalmente e fissati nelle posizioni previste a questo scopo.

PULIZIA

Staccare sempre la spina del vostro apparecchio prima di pulirlo.



Pulire subito dopo l'utilizzo (acqua + detergente per i piatti).



Per pulire la base del coltello in metallo e della frusta utilizzare il lato più piccolo della spatola oppure uno spazzolino.



La frusta per albumi è costituita da 4 pezzi, fare attenzione di montarli correttamente dopo la pulizia.



Blocco motore: pulirlo con uno straccio morbido leggermente umido.

E' necessario tassativamente seguire alcune regole per evitare di rovinare gli elementi amovibili:

- Lavastoviglie: selezionare la temperatura più bassa (< 40°C) ed evitare il ciclo di asciugatura (generalmente > 60°C).
- Lavaggio a mano: evitare di lasciare gli elementi immersi troppo a lungo con il detergente. Evitare i prodotti abrasivi (come le pagliette metalliche).
- Detergenti: verificare i consigli per l'uso e la loro compatibilità con gli articoli in plastica

Non lasciare a bagno gli elementi. Asciugarli dopo averli lavati. Asciugare con cura i pezzi in inox per evitare le macchie d'ossidazione.

Le macchie non alterano la qualità dei coltelli, dischi, boccali...

Alcuni alimenti come le carote colorano la plastica: utilizzare uno scottex con un po' di olio vegetale per attenuare la colorazione.



Attenzione: manipolare sempre i coltelli e i dischi con estrema precauzione: le lame sono molto affilate.

Non immergere mai il blocco motore in acqua.



Non spingere mai gli ingredienti con le mani.



Non introdurre alcun oggetto dall'alimentatore all'interno della vasca.



Non tritare mai ossi (anche piccoli), l'apparecchio non è previsto a questo scopo. Potreste danneggiare irrimediabilmente il coltello in metallo.



Non riempire la vasca oltre un terzo della sua capacità. Vi raccomandiamo soprattutto di restare al di sotto del livello dell'asta centrale.



Solidi: Non riempire la vasca oltre i due terzi della vasca.



Non lasciare mai il pressa alimenti nell'alimentatore per montare a neve gli albumi altrimenti non potrebbero incorporare aria.

RACCOMANDAZIONI



Le vasche sono realizzate per ricevere liquidi bollenti.



Bisogna che il coperchio sia sbloccato per togliere la vasca. Se la vasca non si sblocca, è sicuramente perché non avete sbloccato il coperchio.



Con la pressione di un alimento molle, il disco può rallentare. In questo caso, non forzare sul pressa alimenti. Premere il tasto Off e rimettere in moto l'apparecchio normalmente.



Potete affettare e grattugiare con un'unica operazione nella vasca senza vuotarla. Basterà girare il disco.



Per piccole dosi, potete con un'unica operazione affettare e grattugiare e contemporaneamente fare la maionese senza vuotare la vasca. Basterà posizionare la vaschetta ausiliaria nella vasca sopra le verdure.



Tenere il coltello con la mano quando versate il contenuto della vasca.



SEMPLICITÀ

- Pulsante **AUTO**: il motore si adatta alla preparazione che state facendo.
- Pulsante **PULSE**: per controllare il risultato finale. Questa funzione vi consente di tritare e frullare con precisione.
- Per ottenere un risultato ottimale quando si trita, si grattugia o si taglia a fettine gli alimenti teneri (carne, pesce, formaggio non stagionato...), mettere per alcuni minuti il prodotto in congelatore prima di lavorarlo nel robot.
Attenzione: gli alimenti devono essere duri ma non congelati.

PRATICITÀ

- Per ottimizzare l'uso del robot e ridurre le operazioni di pulizia, lavorare prima nella mini vasca e poi in quella più grande. Iniziate a lavorare gli ingredienti duri o secchi prima delle preparazioni liquide.
- Se l'apparecchio si mette a vibrare, pulire le zampe e asciugarlo con cura oppure verificare le capacità massime a p. 46.



MINI VASCA

- La mini vasca è ideale per le preparazioni a piccole dosi: tritare le cipolle, la carne, le erbe aromatiche fresche... frullare salse per aperitivi, una vinaigrette e montare la maionese.
- Prima di tritare le erbe fresche, verificare che la vasca e le erbe siano perfettamente pulite e asciutte. In questo modo otterrete un risultato migliore e le conserverete più a lungo.
- Potete utilizzare la mini vasca direttamente come recipiente facendo ben attenzione di aver tolto prima il coltello in metallo.



GRANDE VASCA

- Per i **liquidi**, non riempirla mai oltre 1/3 della sua capacità.
- Per gli **alimenti solidi**, non riempire oltre i 2/3 della sua capacità.



COLTELLO IN METALLO

- Per le **grandi quantità**, tagliare gli alimenti come la carne, le verdure ... a cubetti da 2 cm.
- **Carne, pesce**: per tritare carne o pesce, utilizzare la funzione **PULSE** per controllare meglio il risultato finale.
- **Purè di verdure**: porre gli alimenti cotti tagliati a pezzi grossi nella vasca e frullare con il coltello in metallo. Lavorare prima con il pulsante **PULSE** e poi in modo continuo (**AUTO**) fino a che non si ottiene la consistenza voluta.
- **Impasti morbidi (brioche, pasta per bigné...)**: il robot Magimix utilizza il principio dell'impasto dinamico. L'impasto è lavorato da 1 a 2 minuti e varia a seconda del tipo d'impasto voluto e della quantità.
Seguire le istruzioni indicate per ogni ricetta.



- **Impasti:** lasciar lievitare o riposare gli impasti a temperatura ambiente o leggermente tiepida. Lieviteranno più rapidamente.
Poiché la farina è molto leggera, si possono avere proiezioni di farina durante l'elaborazione di alcune ricette. Per evitare questo fenomeno, mettere tutti gli ingredienti (sale, farina, burro, uova...) nel recipiente e quindi versare i liquidi (acqua, latte) prima di cominciare l'impasto.
- Potete facilmente conservare gli impasti avvolti con cura in una pellicola da alimenti e messi in congelatore (circa 2 mesi). Tirarli fuori il giorno prima per poterli cuocere.



BLENDERMIX

- **Zuppe, pasta per crepe, cocktail:** inserire il coltello in metallo, aggiungere tutti gli ingredienti nel recipiente. Posizionare quindi il BlenderMix nel recipiente e avviare il robot.



DISCHI

- **Per tagliare a fette la frutta e la verdura lunga** (cetrioli, carote, porri...), introdurre la verdura nella tramoggia riempiendola al massimo, in questo modo la frutta e la verdura rimarranno in piedi.
- **Per tagliare a fette la frutta e la verdura di piccole dimensioni** (fragole, kiwi, rape...), metterle una alla volta nella tramoggia.
- **Per grattugiare la frutta e la verdura lunghe** (carote, zucchine...) e il formaggio, metterli disposti nella tramoggia.
- **Per la frutta e la verdura rotonda** (pomodori, mele...) tagliarli a metà o in 4 se necessario.



FRUSTA PER ALBUMI

- Il vostro recipiente deve essere pulito e asciutto.
- Verificare di aver tolto il pressino dosatore del coperchio per permettere l'incorporazione dell'aria alla preparazione!
- **Albumi montati a neve:** per ottenere albumi più voluminosi, utilizzare uova a temperatura ambiente.
- **Panna montata:** utilizzare panna intera da montare. Fare attenzione che sia ben fredda prima di utilizzarla. Mettere il recipiente del robot in congelatore per 10 minuti prima di cominciare la ricetta.
Vi consigliamo di sorvegliare la preparazione per evitare che la panna si trasformi in burro.



SPREMIAGRUMI

- 2 coni: piccolo per i limoni e grande per le arance e i pompelmi.







Nous nous réservons le droit de modifier à tout moment et sans préavis les caractéristiques techniques de cet appareil.
Les informations figurant dans ce document ne sont pas contractuelles et peuvent être modifiées à tout moment.
© Tous droits réservés pour tous pays par Magimix.

Wij behouden ons het recht voor de technische kenmerken van dit apparaat op elk moment en zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.
De in dit document vervatte informatie is niet contractueel en kan op elk moment gewijzigd worden.
© Alle rechten voor alle landen voorbehouden aan Magimix.

Wir behalten uns vor, die technischen Eigenschaften dieses Gerätes jederzeit und ohne Vorankündigung zu ändern.
Die in diesem Dokument enthaltenen Angaben sind nicht vertraglich bindend und können jederzeit verändert werden.
© Magimix. Alle Rechte für alle Länder vorbehalten.

Ci riserviamo il diritto di modificare senza preavviso e in qualsiasi momento le caratteristiche tecniche di questo apparecchio.
Le informazioni che figurano in questo documento non sono contrattuali e possono essere modificate in qualsiasi istante.
© Tutti i diritti riservati per tutti i paesi dalla Magimix.



STOP

AUTO

PULSE

Le Mini Plus
magimix



magimix[®]

www.magimix.com