Mini Plus



magimix®

SOMMAIRE - NHOUDSOPGAVE - INHALT - INDICE







Mode d'emploi

Consignes de sécurité 1
Descriptif 3
Capacités de travail maximales 4
Accessoires ..... 6 à 9
Recommandations 11
Trucs et astuces 13

Inhoudsopgave

Veiligheidsvoorschriften 20
Beschrijving 22
Maximaal verwerkbare hoeveelheden 23
Hulpstukken ..... 25 tot 28
Aanbevelingen 30
Tips en handigheidjes 32

Bedienungsanleitung

Sicherheitshinweise 39
Beschreibung 41
Maximale verarbeitungsmengen 42
Zubehörteile ..... 44 zu 47
Empfehlungen 49
Tipps und tricks 51

Istruzioni per l'uso

Norme di sicurezza 58
Descrizione 60
Capacità massime di lavorazione 61
Accessori ..... 63 a 66
Raccomandazioni 68
Suggerimenti e astuzie 70

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

L'utilisation d'un appareil électrique demande la prise de précautions élémentaires nécessaires, dont celles qui suivent :

1. Lire attentivement toutes les directives.
2. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide, afin d'éviter tout risque de choc électrique.
3. 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 qualifica-tion similaire, afin d'éviter tout danger.
4. L'utilisation de pièces non recommandées ou non vendues par le fabricant pourrait entraîner un incendie, des chocs électriques ou des blessures.
5. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
6. Ne pas laisser pendre le cordon du plan de travail ou d'un comptoir et évitez qu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
7. Faire preuve de vigilance si un liquide chaud est versé dans le préparateur culinaire ou le mélangeur dans la mesure où il peut être éjecté de l'appareil en raison d'une ébullition soudaine.
8. Ne jamais introduire les mains ou un ustensile dans la goulotte lorsque les disques ou le couteau fonctionnent, pour ne pas risquer de blessures graves et afin de ne pas endommager l'appareil. L'utilisation d'une spatule est autorisée, mais seulement lorsque l'appareil n'est plus en fonctionnement.
9. Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des lames coupantes affutées lorsque le bol est vidé et lors du nettoyage.
10. Afin d'éviter tout risque de blessures, ne jamais installer les couteaux ou les disques sur l'axe avant d'avoir mis la cuve correctement en place.
11. S'assurer que le couvercle est bien verrouillé avant de mettre l'appareil en marche.
12. Ne jamais essayer d'entraver le mécanisme de verrouillage de couvercle.
13. Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique.
14. Les lames sont très tranchantes - ne jamais introduire d'aliment avec les mains – toujours utiliser le poussoir.
15. Parties en mouvement – ne jamais introduire les doigts dans la goulotte ou dans les orifices d'introduction.
16. Ne pas placer sur un brûleur à gaz ou sur un élément électrique, ou près de ceux-ci ou encore, dans un four chaud.
17. Vérifier que le bouton est en position STOP, puis débranchez-le de la prise murale lorsque vous ne l'utilisez pas, avant montage ou démontage ou nettoyage ou d'appro-cher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement. Pour débrancher, saisissez la fiche et retirez-la de la prise. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
18. Ne jamais utiliser l'appareil autrement que pour l'usage prévu.
19. Ne pas ajouter d'ingrédients dans le récipient lorsque l'appareil fonctionne.
20. 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.

21. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ni par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient étroitement surveil-lées et instruites concernant l'utilisation de l'appareil par une personne respon-sable de leur sécurité. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
22. Pour presse-agrumes uniquement : 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.
23. Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants. Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
24. Les surfaces en contact avec les aliments doivent être nettoyées avec de l'eau savonneuse ou du produit vaisselle (plus de détails au paragraphe NETTOYAGE).
25. 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.

CONSERVEZ CES CONSIGNES DE SECURITE

INSTALLATION ELECTRIQUE

UNIQUEMENT POUR LES ETATS-UNIS ET LE CANADA

Afin de minimiser tout risque de choc électrique, cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Cette fiche n'entre dans une prise polarisée que dans un sens. Si la fiche n'entre pas entièrement dans la prise, la retourner. Si elle n'entre toujours pas dans la prise, s'adresser à un électricien qualifié. Ne jamais modifier la fiche.

La puissance indiquée sur la plaque signalétique est basée sur l'accessoire de plus grande puissance. Il se peut que d'autres accessoires soient de puissance moindre.



Poussoir



Couteau métal



BlenderMix

Goulotte



Couvercle



Batteur à blancs



Mini couteau*



Mini cuve



Prolongateur
+ disque éminceur-râpeur 2mm et 4mm



Cuve



Presse-agrumes

Axe du moteur



Bloc moteur

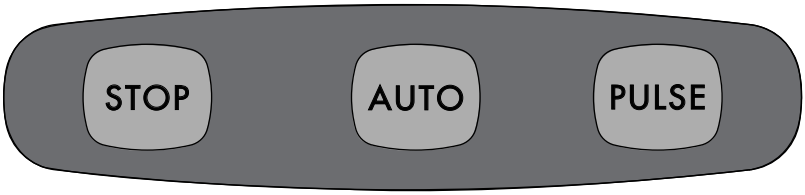


Spatule



Boîte de rangement

*Fonctionne seulement avec le prolongateur et la mini cuve



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...) comme cez 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.

Avant la 1ère utilisation, lavez soigneusement les éléments (sauf le 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

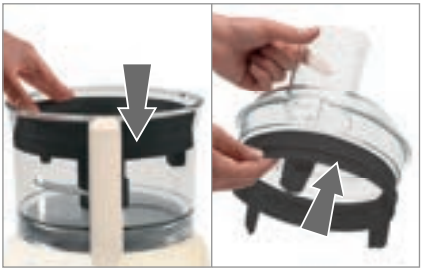
- Double sécurité : l'appareil ne peut fonctionner que si la cuve et le couvercle sont verrouillés correctement.
- Pendant les périodes de non-utilisation, laissez le couvercle en position non verrouillée

ATTENTION

Manipulez toujours les disques et couteaux avec précaution car ils sont très affûtés et tranchants.
Tenez le haut du couteau ou retirez-le de la cuve avant de verser votre préparation..



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.



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

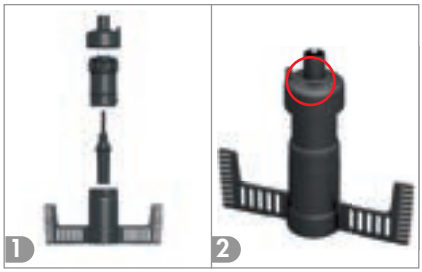


EMINCEUR : placez la lame sur le dessus.
RÂPEUR : placez les picots de râpe sur le dessus.



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

Pour éviter d'endommager la lame du disque ou le moteur de l'appareil, évitez d'introduire des aliments trop durs ou trop congelés, c'est-à-dire qui ne peuvent pas être percés à l'aide de la pointe d'un couteau aiguisé.
Si un morceau d'aliment dur (comme une carotte...) se coince dans la lame du disque, arrêtez le robot, retirez le disque puis ôtez délicatement le bout d'aliment de la lame.



BATTEUR À BLANCS : veillez à bien assembler les 4 parties.
Vérifiez que l'axe métallique est bien emboîté. Il ressort légèrement.



Placez-le directement dans la cuve, sur l'axe. Posez et verrouillez le couvercle.



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



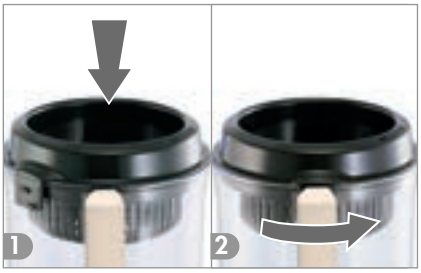
Son couteau en métal se pose sur le prolongateur et se fixe avec une légère rotation vers la gauche.



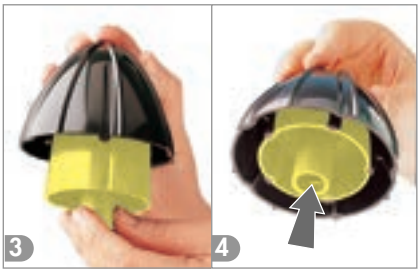
Placez l'ensemble sur l'axe, dans la mini cuve.



Posez le couvercle bien à plat et verrouillez.



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. 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.



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.



BOITE DE RANGEMENT : les accessoires sont rangés horizontalement et fixés selon les emplacements prévus à cet effet.

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.

Vous pouvez laver les bols transparents et leurs accessoires au lave-vaisselle, mais une utilisation trop intensive est déconseillée. En effet, les produits de lavage actuels risquent d'attaquer votre produit et de l'endommager à long terme. Ainsi, afin de préserver votre robot nous vous recommandons de le laver à la main.

Selon le type de lavage veillez à respecter les conditions suivantes pour préserver votre robot :

• Lave-vaisselle : Mettez les bols transparents dans le bac supérieur de votre lave-vaisselle afin d'éviter toute déformation due à des températures excessives et/ou une pression des autres ustensiles. Sélectionnez la température minimale (idéalement < 50°C) et évitez le cycle de séchage (généralement > 60°C).

• Lavage à la main : évitez de laisser les éléments trop longtemps immergés avec du détergent. Evitez les produits abrasifs (ex. : face grattante d'une éponge).

• Détergents : vérifiez sur les conseils d'utilisation, leur compatibilité avec les articles plastiques. Certaines pièces en plastique peuvent se décolorer légèrement au fil du temps. C'est une altération uniquement esthétique, sans danger pour votre santé ou le fonctionnement des pièces concernées.

⚠ **Base :** ne la passez jamais sous l'eau.
Couteaux et disques : manipulez-les toujours avec précaution.
Couvercle et bols : n'utilisez jamais d'éponges/ produits abrasifs pour les nettoyer.

Disques, couteaux et autres pièces métalliques : ne les laissez pas tremper, essuyez-les après lavage pour éviter les marques d'oxydation peu esthétiques (elles n'altèrent en rien leur qualité).
Coloration : certains aliments comme la carotte colorent le plastique. Utilisez un essuie-tout imbibé d'huile végétale pour atténuer cette coloration.
Agrumes : rincez immédiatement les bols et couverde après mise en contact avec des agrumes.



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.



LIQUIDES : 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.



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 peut ralentir. Dans ce cas, ne forcez pas sur le poussoir.



Vous pouvez faire des émincages 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.
- La mini cuve est idéale pour préparer le repas des bébés (purées, compotes…)

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 choux…) :** le robot Magimix utilise le principe du pétrissage dynamique. Les pâtes sont pétries en 30 secondes environ. 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 les légumes 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 (au minimum 35% de matière grasse). 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.



Afin d'être accessibles à tous, toutes les recettes sélectionnées sont faciles à réaliser et peu onéreuses. Elles ne nécessitent aucun savoir-faire particulier.

Pour vous aider à utiliser votre Mini Plus, vous trouverez, à côté de chaque recette, les indications suivantes :
c.c.= cuillère à café
c.s.= cuillère à soupe
1 bol = 250 - 300 g
1 pulsion = une pression de 1 à 2 secondes sur la touche PULSE.


Couteau métal


BlenderMix


Batteur à blancs


Presse-agrumes


Mini cuve



Râpeur 2 mm



Râpeur 4 mm



Eminceur 2 mm



Eminceur 4 mm

Pour tous les accessoires

Ingrédients	Quantités	⧗
Fruits	0,5 kg	1 minute
Légumes	0,5 kg	1 minute

POIDS ET MESURES			
	Cuillères		Liquides
	à café	à soupe	
sucre en poudre	4 g	15 g	1 verre = 20 cl = 200 ml
farine	3 g	10 g	1 l = 1 litre = 100 cl = 1000 ml
riz	4 g	20 g	1 g = 1 gramme
semoule	4 g	12 g	1 kg = 1 kilogramme = 1000 g
			1 bol = 300 g

Mayonnaise

Préparation : 5 min
Pas de cuisson

Ingrédients
(Pour 1 bol)

- 1 jaune d'œuf
- 250 ml d'huile
- 1 c. à soupe de moutarde forte
- 2 c. à soupe de vinaigre (facultatif)
- sel, poivre

Dans la mini cuve, mettez le jaune d'œuf, 1 c.s. d'huile et la moutarde.

Mettez en marche 20 secondes puis ajoutez la moitié de l'huile par la goulotte en un mince filet au début puis plus épais lorsque le mélange épaissit.

Ajoutez le sel et le poivre. Mettez en marche, versez par la goulotte petit à petit le reste de l'huile en laissant tourner l'appareil. Au dernier moment, si vous le souhaitez, versez le vinaigre.

Astuce du chef : tous les ingrédients doivent être à température ambiante. Pour une mayonnaise plus aérée, utilisez l'œuf entier.

Tapenade

Préparation : 5 min
Pas de cuisson

Ingrédients
(Pour 1 bol)

- 250 g d'olives noires dénoyautées
- 1 c. à soupe de câpres
- 2 c.c. de moutarde
- 1 citron
- 20 ml d'huile d'olive
- Poivre

Dans la mini cuve, mettez tous les ingrédients sauf l'huile. Mixez environ 30 secondes jusqu'à obtenir une pommade.

Mettez en marche en continu pendant 10 à 20 secondes et versez l'huile petit à petit par la goulotte jusqu'à sa complète absorption.

Astuce du chef : délicieux sur des tranches de pain de campagne grillé. Pour plus de goût, remplacez les olives noires par des olives noires à la grecque dénoyautées ou assaisonnées.



Méli mélo de carottes et courgettes



Préparation : 10 min
Cuisson : 5 min
Matériel : 1 poêle, plat de service

Ingrédients
(pour 4 personnes)

- 1 carotte
- 2 courgettes moyennes
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe d'estragon haché
- sel, poivre

Lavez les courgettes et les carottes. Epluchez les carottes.

Dans la cuve munie du disque râpeur 4 mm, râpez les carottes et les courgettes non épluchées en les disposant dans la goulotte de façon horizontale de manière à obtenir des juliennes les plus longues possible.

Chauffez l'huile dans une poêle, ajoutez les légumes en julienne et saupoudrez de sel et poivre. Couvrez et laissez cuire 2 à 3 minutes. Les légumes doivent être " al dente ".

Versez dans un plat de service, vérifiez l'assaisonnement et saupoudrez d'estragon haché.

Salade Waldorf



Préparation : 15 min
Pas de cuisson

Ingrédients
(pour 4 personnes)

- 2 pommes "red delicious"
- 2 branches de céleri
- 80 ml de mayonnaise très citronnée
- 50 g de cerneaux de noix
- quelques feuilles de laitue

Pelez les pommes puis coupez-les en petits dés. Epluchez le céleri et coupez-le en rondelle à l'aide du disque émincur.

Préparez la mayonnaise dans la mini cuve (voir recette p 16).

Incorporez la préparation à la mayonnaise en ajoutant les cerneaux de noix.

Servez sur les feuilles de laitue.



Velouté de courgettes



Préparation : 20 min
Cuisson : 15 min

Ingrédients
(pour 2 personnes)

- 2 petites courgettes
- ½ cube de bouillon de volaille
- 400 ml d'eau
- 60 ml de crème fraîche liquide
- Sel, poivre

Lavez les courgettes. Dans la midi cuve munie du disque éminceur 4 mm, émincez les courgettes. Mettez-les à cuire dans l'eau bouillante avec le bouillon de volaille pendant 20 minutes.

Dans la cuve munie du couteau métal et du Blendermix, mixez les courgettes en continu pendant 1 minute. Ajoutez les feuilles d'estragon puis la crème par l'ouverture. Laissez tourner.

Versez petit à petit le bouillon par l'ouverture jusqu'à l'obtention de la texture désirée.

Servez dans des bols ou des assiettes creuses avec quelques feuilles d'estragon. Poivrez et salez à volonté.

Pâte brisée



Préparation : 10 min
Repos: 1 h
Cuisson: 20 min
Matériel : moule Ø 28-30 cm

Ingrédients
(Pour 450 g de pâte)

- 250 g de farine T45
- 125 g de beurre
- 80 ml d'eau froide
- 1 pincée de sel

Dans la cuve munie du couteau métal, mettez la farine, le sel et le beurre coupé en morceaux. Ajoutez l'eau par l'ouverture.

Mettez en marche. Laissez tourner 20 secondes.

Rabattez avec la spatule si nécessaire. Arrêtez l'appareil dès que la pâte forme une boule.

Enveloppez-la dans du film alimentaire, aplatissez-la et mettez-la au frais pendant 1 heure.

Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Beurrez et farinez le moule. Etalez la pâte . Déposez-la dans le moule. Piquez le fond à l'aide d'une fourchette.

Déposez un disque de papier sulfurisé recouvert de billes en céramique ou à défaut par des haricots secs (ou du riz).

Faites cuire à blanc au four pendant 20 minutes.

Cette pâte est idéale pour réaliser des quiches, tourtes, tartes salées et sucrées.



Crème fouettée

Préparation : 5 min
Pas de cuisson

Ingrédients
(pour 4 personnes)

- 200 ml de crème liquide entière (au minimum 35% de matière grasse)
- 1 c.c. de sucre glace

Placez la cuve et les ingrédients 1 heure au réfrigérateur.

Dans la cuve munie du batteur, versez la crème liquide entière.

Mettez en marche en ayant pris soin d'enlever le poussoir.

Laissez tourner 2 minutes 30 environ en surveillant la préparation pour éviter que la crème ne tourne au beurre.

Lorsque la crème commence à épaissir, ajoutez le sucre glace. Les temps de préparation sont donnés à titre indicatif, ils varient en fonction du type de crème que vous utilisez.



Tiramisu

Préparation : 30 min
Repos : 6 à 24 h
Pas de cuisson
Matériel :
moule rectangulaire, saladier

Ingrédients
(pour 4-6 personnes)

- 4 œufs
- 1 c. à soupe de cacao amer
- 2 c. à soupe d'Amaretto
- 300 g de mascarpone
- 20-24 biscuits à la cuillère
- 80 g de sucre en poudre
- 200 ml de café fort

Sortez le mascarpone du réfrigérateur 1h à l'avance.

Séparez les blancs des jaunes.

Dans la cuve munie du batteur, faites blanchir les jaunes et le sucre. Ajoutez l'Amaretto et le mascarpone. Laissez tourner 2 minutes. Réservez la préparation dans un saladier. Veillez à ce que votre cuve soit propre et sèche.

Dans la cuve munie du batteur, montez les blancs en neige en ayant pris soin de retirer le poussoir. Laissez tourner 5 minutes.

Incorporez les blancs en neige délicatement à l'aide de la spatule dans le mélange précèdent.

Trempez rapidement la moitié des biscuits à la cuillère dans le café. Rangez-les dans le moule puis recouvrez de la moitié de la crème. Saupoudrez de cacao à l'aide d'un tamis. Recommencez l'opération : une couche de biscuits au café puis une couche de crème.

Saupoudrez de cacao amer. Réservez au minimum 6 heures au frais.

N'hésitez pas à consulter et partager des recettes sur **www.magimix.fr/recettes/**

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Het gebruik van een elektrisch apparaat vereist een aantal noodzakelijke voorzorgsmaatregelen, waaronder de volgende:

1. Lees aandachtig alle voorschriften.
2. Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen, om alle risico van elektrische schokken te voorkomen.
3. Als het elektriciteitssnoer beschadigd is of als uw apparaat defect is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn klantenservice of door een persoon met gelijkwaardige kwalificatie, om alle gevaar te voorkomen.
4. Het gebruik van onderdelen die niet door de fabrikant worden aanbevolen of verkocht kan brand, elektrische schokken of brandwonden veroorzaken.
5. Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
6. Laat het snoer niet over het aanrechtblad of werkblad hangen en laat het nooit in aanraking komen met warme oppervlakken.
7. Wees voorzichtig wanneer u warme vloeistof in de kom giet. De vloeistof kan namelijk uit het apparaat spetteren wanneer deze plotseling begint te koken.
8. Steek nooit uw handen of keukengerei in de invoerbuis terwijl de schijven of het mes draaien, om ernstig letsel en beschadiging van het apparaat te voorkomen. Het gebruik van een spatel is toegestaan, maar alleen als het apparaat niet meer in werking is.
9. Ga voorzichtig te werk met de scherpe messen tijdens het legen van de kom en het schoonmaken.
10. Om het risico op letsel te voorkomen, mogen de messen of schijven nooit op de as worden gemonteerd totdat de trechter op de juiste manier is gemonteerd.
11. Zorg ervoor dat het deksel goed vergrendeld is voordat u het apparaat inschakelt.
12. Probeer nooit het vergrendelingsmechanisme van het deksel te blokkeren.
13. Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.
14. De messen zijn zeer scherp - voeg nooit voedingsmiddelen toe met uw handen - gebruik altijd de aanduwer.
15. Bewegende delen - nooit vingers in de invoerbuis of openingen steken.
16. Plaats het apparaat niet op of in de nabijheid van een gasbrander of elektrisch element, noch in een warme oven.
17. Zorg ervoor dat de knop in de STOP-positie staat en haal de stekker uit het stopcontact als u het toestel niet gebruikt, voordat u de onderdelen die tijdens het gebruik bewegen monteert, demonteert, reinigt of aanraakt. Om de stekker uit het stopcontact te halen, neemt u de stekker vast en trekt u deze uit het stopcontact. Trek nooit aan het elektriciteitssnoer.
18. Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan waarvoor het bestemd is.
19. Voeg geen ingrediënten toe terwijl het apparaat in werking is.
20. In de volgende gevallen wordt het gebruik niet door de garantie gedekt: gebruik in de kantine voor personeel in magazijnen, kantoren of andere zakelijke omgevingen, in boerderijen, gebruik door gasten van hotels, motels en andere residentiële omgevingen, in etablissementen van het type bed en breakfast.

21. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door kinderen of personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of personen zonder ervaring en kennis, behalve als ze nauwlettend worden begeleid en geïnformeerd over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Nauwlettend toezicht is noodzakelijk wanneer een apparaat wordt gebruikt door of in de buurt van kinderen. Houd toezicht op kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
22. Alleen voor citruspersen: dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan of dat zij aanwijzingen hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en zij de risico's die eraan verbonden zijn goed begrijpen. Het apparaat schoonmaken en onderhouden mag niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij minstens 8 jaar oud zijn en dit gebeurt onder toezicht van een volwassene. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen onder de 8 jaar.
23. Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Bewaar het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen. Let erop dat kinderen niet met het apparaat spelen.
24. De oppervlakken die met levensmiddelen in aanraking komen, moeten worden gereinigd met zeepwater of afwasmiddel (meer details in het hoofdstuk REINIGING).
25. Bij verchroomde modellen moet het apparaat altijd worden aangesloten op een geaard stopcontact met behulp van het originele elektriciteitssnoer.

BEWAAR DEZE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

ELEKTRISCHE INSTALLATIE

ALLEEN VOOR DE VERENIGDE STATEN EN CANADA

Om het risico op elektrische schokken te verminderen, is dit apparaat uitgerust met een gepolariseerde stekker (de ene stekker is breder dan de andere). Deze stekker past slechts op één manier in een gepolariseerd stopcontact. Als de stekker niet volledig in het stopcontact past, moet u deze retourneren. Als hij nog steeds niet in het stopcontact past, raadpleeg dan een gekwalificeerde elektricien. Breng zelf nooit wijzigingen aan de stekker aan.

Het aangegeven vermogen op het typeplaatje is gebaseerd op het accessoire met het hoogste vermogen. Andere accessoires kunnen minder krachtig zijn.



Duwer



Metalen mes

Invoerbuis



Deksel



BlenderMix



Eiwitklopper



Mini-mes*



Mini-kom



Verlengstuck +
2mm en 4mm plakjes-/rapschijf



Kom



Citruspers

Andrijfas



Motorblok

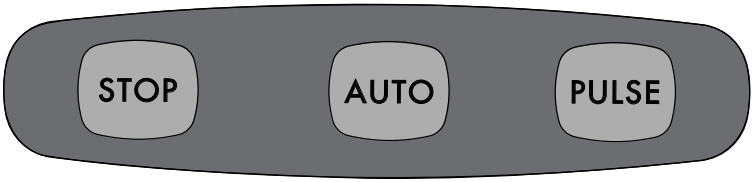


Spatel



Doos met hulpstukken

* Functioneert alleen met het verlengstuk en de mini-kom



STOP : toets om het apparaat uit te schakelen.
AUTO : toets om de machine continu te laten draaien, onder andere om een homogenere textuur te krijgen zeer, fijn te hakken, te 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 de 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 bij overbelasting 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

Totaal gewicht, hoeveelheden berekend voor de hoofdkom.

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

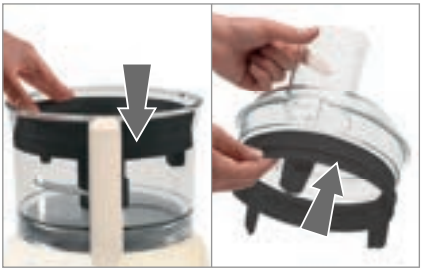
- Dubbele beveiliging: als de kom en het deksel niet volledig geblokkeerd en vergrendeld zijn, kan het apparaat niet werken.
- Laat, wanneer u het apparaat niet gebruikt, het deksel in niet-vergrendelde stand staan.

LET OP

Let op: Ga altijd heel voorzichtig te werk met de schijven en messen, ze zijn heel scherp.
Houd de bovenzijde van het metalen mes tegen of verwijder deze alvorens de vloeistof uit te schenken.



METALEN MES :plaats het metalen mes op de aandrijfas in de kom. Draai tot het mes goed om de aandrijfas zit en bijna tot op de bodem komt. Plaats het deksel op de kom en vergrendel het.



BLENDERMIX : plaats de BlenderMix in de kom, samen met het metalen mes. Gebruik de BlenderMix altijd bij het mixen en mengen van soepen en andere vloeistoffen.



SNIJDEN : plaats de schijf met de meskant omhoog.

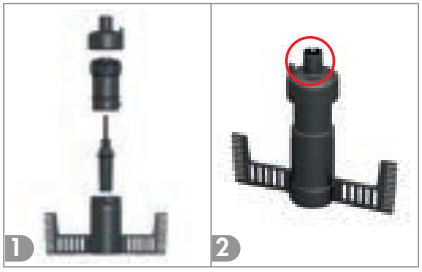


RASPEN : plaats de schijf met de raspkant omhoog.
SCHIJVEN : plaats de gewenste schijf op het verlengstuk en bevestig hem door hem zonder forceren naar links te draaien.



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

Om schade te voorkomen aan het schijfmes of de motor van het apparaat, gelieve geen voedsel toe te voegen dat te hard of te bevroren is (niet te doorboren met de punt van een scherp mes).
Als een stuk hard voedsel (zoals een wortel ...) vast komt te zitten in het mes van de schijf, stop dan het apparaat, verwijder de schijf en verwijder vervolgens voorzichtig het stuk voedsel van het mes.



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.



Plaats de eiwitklopper in de kom, op de aandrijfas. Draai tot de eiwitklopper goed om de aandrijfas zit en bijna tot op de bodem komt. Plaats het deksel op de kom en zet het aan.



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



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



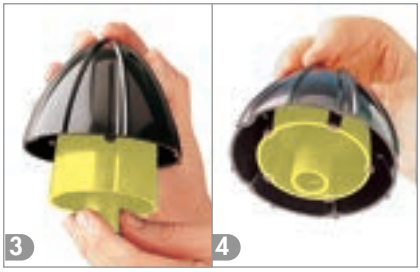
Schuif het verlengstuk met het mes op de aandrijfas, in de Mini-kom. Draai tot het verlengstuk goed om de aandrijfas zit en bijna tot op de bodem komt.



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



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 vastgeklikt.**



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.



Verwijder eerst de deksel door deze 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 en haal 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.

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.

De transparante kommen en accessoires mogen in de vaatwasser, maar doe dit niet te vaak. De werking van moderne vaatwasmiddelen is erg krachtig en ze kunnen uw vaat na verloop van tijd beschadigen.

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

• Vaatwasmachine: Zet transparante kommen in het bovenste rek van de vaatwasser om vervorming door hoge temperaturen en/of druk van ander keukengerei te voorkomen. Stel de vaatwasmachine in op de laagste temperatuur (< 50°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 of schuursponsjes).
• Reinigingsmiddelen: controleer in de gebruiksvoorschriften of ze geschikt zijn voor plastic onderdelen. Sommige plastic onderdelen kunnen na verloop van tijd verkleuren. Dit heeft echter geen invloed op het functioneren van die onderdelen, en is ook niet schadelijk voor uw gezondheid.

Motorblok: nooit in water onderdompelen.
Messen en schijven: hanteer deze altijd voorzichtig, want ze zijn bijzonder scherp.
Deksel en kommen: gebruik nooit schuursponsjes/schuurmiddelen om ze te reinigen.

Schijven, messen en andere metalen onderdelen: laat deze niet weken en droog ze goed af na het afwassen om roestvlekken te voorkomen (ook al doen deze geenszins af aan de kwaliteit van de onderdelen).
Verkleuring: sommige voedingsmiddelen, zoals wortels en bietjes, veroorzaken verkleuringen van het plastic. U kunt deze verkleuring verminderen door ze af te nemen met een stuk keukenpapier gedrenkt in plantaardige olie.
Citrusvruchten: spoel kommen en deksels direct af nadat deze in contact zijn geweest met citrusvruchten.



Duw voedingsmiddelen nooit met uw hand aan maar met de bijgeleverde duwer.



Stop geen voorwerpen zoals pollepels via de invoerbuis in de kom.



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



VLOEISTOFFEN: vul de kom ten hoogste tot op een derde en gebruik de BlenderMix. Het vloeistofpeil moet onder het midden-stuk 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.



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



U moet altijd eerst de deksel ontgrendelen voordat u de kom kunt verwijderen.



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



U kunt in één enkele bewerking in de kom snijden en raspen, zonder de kom te legen.
Hiertoe hoeft u alleen maar de duoschijf om te keren.



Met de Mini-kom kunt u twee bereidingen combineren.



Houd het mes tegen terwijl u de kom leegschenkt.

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.) raden we aan ze enkele minuten in de vriezer te 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 pootjes schoon en veeg ze zorgvuldig af of controleer de maximaal verwerkbare hoeveelheden op p. 23.

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 bakje gebruiken, nadat u het metalen mes verwijderd heeft.

* De mini-kom is uiterst geschikt voor het bereiden van babymaaltijden (puree, appelmoes etc.)



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 30 seconden 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.



Alle geselecteerde recepten zijn voor iedereen toegankelijk, eenvoudig te bereiden en goedkoop. Er is geen speciale kennis of vaardigheid voor nodig. Om u te helpen bij het gebruik van uw Mini, vindt u naast elk recept de volgende aanwijzingen:

tl = theelepel
el = eetlepel
kom = 250-300 g
1 pulse = 1 à 2 seconden drukken op de PULSE-knop


Metalen mes


BlenderMix


Eiwitklopper


Citruspers


Mini-kom



Raspschijf 2 mm



Raspschijf 4 mm



Plakjes 2 mm



Plakjes 4 mm

Hulpstukken

Ingrediënt	Hoeveelheid	⌛
Fruit	0,5 kg	1 min.
Groenten	0,5 kg	1 min.

MATEN EN GEWICHTEN

Maten en gewichten

	Theelepel	Eetlepel	Vloeistoffen
poedersuiker	4 g	15 g	1 glas = 20 cl = 200 ml
meel	3 g	10 g	1 l = 1 liter = 100 cl = 1000 ml
rijst	4 g	20 g	1 g = 1 gram
griesmeel	4 g	12 g	1 kg = 1 kilogram = 1000 g

Mayonnaise

Bereidingstijd: 5 min
Geen kooktijd

Ingrediënten
(Voor 1 kom)

- 1 eierdooier
- 250 ml olie
- 1 el sterke mosterd
- 2 el azijn (facultatief)
- zout, peper

Doe de eierdooier, 1 el olie en de mosterd in de mini-kom.

Laat de machine 20 seconden draaien en voeg vervolgens via de invoerbuis de helft van de olie toe. Eerst in een heel dun straaltje en geleidelijk in een dikkere straal, naarmate het mengsel indikt.

Voeg zout en peper toe. Stel de machine in werking en giet vervolgens via de opening geleidelijk de rest van de olie toe terwijl u de machine laat draaien. Op het laatste moment kunt u desgewenst de azijn toevoegen.

Tip van de chef-kok: Alle ingrediënten moeten op kamer temperatuur zijn. Voor een luchtigere mayonaise kunt u een heel ei gebruiken.

Tapenade

Bereidingstijd: 5 min
Geen kooktijd

Ingrediënten
(Voor 1 kom)

- 1 el kappertjes
- 2 tl mosterd
- 1 citroen
- 20 ml olijfolie
- Peper

Doe alle ingrediënten behalve de olie in de mini-kom. Mix ca. 30 seconden totdat u een pasta heeft.

Laat de machine 10 à 20 seconden continu draaien, terwijl u via de opening beetje bij beetje de olie toevoegt totdat deze volledig is opgenomen.

Tip van de chef-kok: Heerlijk op sneetjes geroosterd boerenbrood. Vervang voor meer smaak de zwarte olijven door ontpitte Griekse zwarte olijven of gekruide olijven.



Ratatouille van wortel en courgette



Bereidingstijd: 10 min
Baktijd: 5 min
Benodigdheden:
1 koekenpan,
serveerschaal

Ingrediënten
(voor 4 personen)

- 1 wortel
- 2 middelgrote courgettes
- 2 el olijfolie
- 1 el fijngehakte dragon
- zout, peper.

Was de courgettes en de wortel. Schil de wortel.

Rasp in de kom, met de 4mm raspschijf, de wortel en de ongeschilde courgettes: steek ze horizontaal in de invoerbuis om zo lang mogelijke reepjes te krijgen.

Verwarm de olie in een koekenpan, voeg de gesneden groente eraan toe en bestrooi ze met zout en peper. Leg er een deksel op en laat het mengsel 2 of 3 min. gaar worden. De groente moet "al dente" zijn.

Doe het mengsel over op een serveerschaal, controleer de smaak en bestrooi met de fijngehakte dragon.

Waldorf salade



Bereidingstijd: 15 min
Geen kooktijd

Ingrediënten
(voor 4 personen)

- 2 "red delicious" appels
- 2 stengels bleekselderij
- 80 ml citroenmayonaise
- 50 g walnoten
- een paar slablaadjes.

Schil de appels en snijd ze in blokjes. Schil de selderij en snijd hem in plakjes met behulp van de plakjesschijf.

Maak de mayonaise in de kom (zie recept blz. 35).

Mix de salade door de mayonaise en voeg er de walnoten aan toe.

Serveer op de blaadjes sla.



Lichtgebonden courgettesoep

Bereidingstijd: 20 min
Baktijd: 15 min
Ingrediënten
(voor 2 personen)

- 2 kleine courgettes
- ½ Kippenbouillonblokjes
- 400 ml Water
- 1 Blaadjes verse dragon
- 60 ml Kookroom
- Zout, peper

Snijd de courgette in de midi-kom met de 4 mm snijschijf en laat ze in kokend water met de kippenbouillonblokjes 20 minuten koken.

Haal de courgettes uit de bouillon en mix de courgettes in de kom met het metalen mes en de BlenderM ix continu gedurende 1 minuut. Voeg via de invoerbuis eerst de dragonblaadjes toe en dan de room. Laat de machine draaien. Breng de soep op smaak met zout en peper.

Voeg via de invoerbuis beetje bij beetje de bouillon toe totdat de soep de gewenste dikte heeft.

Serveer de soep in kommen of diepe borden en garneer met enkele blaadjes dragon.

Kruimeldeeg

Voorbereiding: 10 min
Rusttijd: 1 uur
Baktijd :20 min
Keukengerei: taartvorm Ø 28-30 cm

Ingrediënten
(Voor 450g Kruimeldeeg)

- 250 g Patentbloem
- 125 g boter
- 80 ml koud water
- 1 mespuntje zout

Doe het meel, het zout en de in stukjes gesneden boter en het water in de kom met het kneedmes. Giet het water door de opening.

Schakel de machine in en laat 20 seconden draaien.

Schakel de machine uit zodra het deeg een bal vormt. Duw het zo nodig met de spatel neer.

Wikkel het deeg in plastic folie, druk het plat en leg het 1 uur in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 180°C (stand 6). De bakvorm beboteren en met meel bestuiven. Rol het deeg uit en leg het in de bakvorm. Prik met een vork gaatjes in de deegbodem.

Leg vetvrij papier op de deegbodem bedekt met knikkers of met gedroogde peulvruchten (of rijst).

Gedurende 20 minuten blind bakken.

Dit deeg is ook te gebruiken voor het maken van quiches, vlaaien en taart.



Slagroom

Bereidingstijd: 5 min
Geen kooktijd

Ingrediënten
(voor 4 personen)

- 200 ml slagroom
- 1 tl poedersuiker

Zet de kom en de ingrediënten 1 uur in de koelkast.

Doe de volle room in de kom met de eiwitklopper.

Schakel de foodprocessor in, nadat u de aanduwer uit de invoerbuis heeft gehaald.

Laat de machine ca. 2,5 minuut draaien en let goed op om te voorkomen dat de slagroom in boter verandert. Voeg zodra de room dik begint te worden de poedersuiker toe.

De voorbereidingstijd kan variëren afhankelijk van het type slagroom.



Tiramisu

Voorbereiding: 30 min.
Rusttijd: 6 tot 24 uur

Ingrediënten
(Voor 4-6 personen)

- 300 g mascarpone
- 100 g kristalsuiker
- 200 ml koffie
- 20-24 lange vingers
- 1 el cacaopoeder
- 3 el Amaretto
- 4 eieren

Neem de mascarpone 1 uur van te voeren uit de koelkast.

Scheid de eiwitten van de dooiers.

De eierdooiers en de suiker wit kloppen* in de kom met de eiwitklopper. Voeg de Amaretto en de mascarpone toe. Laat de machine 2 minuten draaien. Bewaar het mengsel in een slakom.

Zorg ervoor dat uw kom weer goed schoon en droog is.

Klop de eiwitten stijf in de kom met de eiwitklopper, nadat u de aanduwer van het deksel verwijderd heeft. Laat de machine 5 minuten draaien.

Schep de stijfgeklopte eiwitten met de spatel voorzichtig door het mascarponemengsel.

Wentel de helft van de lange vingers snel door de koffie. Leg ze in de vorm en bedek ze met de helft van het mengsel. Strooi er cacaopoeder over met behulp van een zeefje. Doe hetzelfde met de andere helft van de lange vingers en de rest van het mengsel.

Bestrooi met cacaopoeder. Zet de tiramisu minstens 6 uur in de koelkast.

Weet u nog meer heerlijke recepten? Deek die dan andere magimix fans op www.magimix.nl/recepten

Die Verwendung eines elektrischen Gerätes erfordert grundlegende notwendige Sicherheitsvorkehrungen, darunter die im Folgenden aufgeführten:

1. Alle Hinweise aufmerksam durchlesen.
2. Das Gerät niemals in Wasser oder in andere Flüssigkeiten eintauchen, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
3. Wenn das Netzkabel beschädigt oder wenn Ihr Gerät defekt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder entsprechend geschultem Personal ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
4. Bei der Verwendung von Ersatzteilen, die nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft werden, besteht die Gefahr von Stromschlägen und Verletzungen.
5. Das Gerät nicht im Freien benutzen.
6. Das Netzkabel nicht neben der Arbeitsfläche bzw. einer Theke herunterhängen und nicht mit einer heißen Fläche in Kontakt kommen lassen.
7. Beim Einfüllen einer heißen Flüssigkeit in die Küchenmaschine oder den Mixer bitte besonders vorsichtig vorgehen, da sie durch plötzliches Aufkochen aus dem Gerät herausgeschleudert werden kann.
8. Nie die Hände oder einen Gegenstand in den Einfüllschacht stecken, wenn die Scheiben oder das Messer in Betrieb sind, um schwere Verletzungen und eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden. Die Verwendung eines Schabers ist gestattet, aber nur wenn sich das Gerät nicht mehr in Betrieb befindet.
9. Bei der Handhabung der sehr scharf geschliffenen Klingen, dem Leeren des Mixbehälters und der Reinigung stets sehr vorsichtig vorgehen.
10. Um jeglicher Verletzungsgefahr vorzubeugen, die Messer bzw. die Scheiben nie auf die Antriebswelle setzen, bevor die Schüssel korrekt eingesetzt wurde.
11. Vor der Inbetriebnahme darauf achten, dass der Deckel korrekt verriegelt ist.
12. Niemals versuchen, den Verriegelungsmechanismus des Deckels zu umgehen.
13. Das Gerät ist nur für die Verwendung im Haushalt bestimmt.
14. Die Klingen sind sehr scharf geschliffen – nie Lebensmittel mit den Händen in den Einfüllschacht stopfen – immer den Stopfer verwenden.
15. Bewegliche Teile – nie die Finger in den Einfüllschacht oder in Einfüllöffnungen stecken.
16. Das Gerät weder auf noch in die Nähe eines Gasbrenner oder elektrischen Heizelements und auch nicht in einen warmen Backofen stellen.
17. Vergewissern Sie sich, dass Sie die STOP-Taste betätigt haben und trennen Sie das Gerät von der Wandsteckdose, wenn es nicht benutzt wird, bevor Zubehörteile eingesetzt werden, vor dem Reinigen und bevor Sie in die Nähe der sich während des Betriebs bewegenden Teile kommen. Zum Trennen vom Stromnetz den Stecker aus der Steckdose ziehen. Nie am Netzkabel ziehen..
18. Das Gerät nie für etwas anderes als für den vorgesehenen Gebrauch verwenden.
19. Keine Zutaten in den Behälter einfüllen, solange das Gerät in Betrieb ist.
20. 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, von Gästen in Hotels, Motels und anderen Beherbergungseinrichtungen sowie in allen Arten von Gästezimmern.

21. Das Gerät eignet sich nicht dafür, von Kindern oder von Personen mit geminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder von Personen, die nicht über die nötige Erfahrung bzw. die nötigen Kenntnisse verfügen, benutzt zu werden, außer wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person dabei beaufsichtigt werden oder in die Benutzung des Gerätes eingewiesen wurden. Eine aufmerksame Beaufsichtigung ist erforderlich, wenn ein Gerät in der Nähe von oder von Kindern verwendet wird. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit gewährleistet ist, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
22. Nur für die Zitruspresse: 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.
23. Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. Kinder dürfen das Gerät nicht als Spielzeug verwenden.
24. Die mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Flächen müssen mit Wasser und Seife oder Spülmittel gereinigt werden (mehr dazu im Kapitel REINIG.
25. Verchromte Modelle müssen stets mit dem mitgelieferten Netzkabel an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.

DIESE SICHERHEITSHINWEISE AUFBEWAHREN

ELEKTRISCHE INSTALLATION

NUR FÜR DIE USA UND KANADA

Um Stromschlaggefahren vorzubeugen, ist dieses Gerät mit einem gepolten Netzstecker ausgestattet (ein Kontaktstift ist breiter als der andere). Dieser Stecker kann nur in einer Richtung in eine gepolte Steckdose gesteckt werden. Wenn der Stecker nicht ganz in die Steckdose passt, ihn umdrehen. Wenn er dann immer noch nicht in die Steckdose passt, sich an einen qualifizierten Elektriker wenden. Den Netzstecker auf keinen Fall verändern. Die auf dem Typenschild angegebne Leistung beruht auf dem Zubehör mit der höchsten Leistung. Es kann sein, dass andere Zubehörteile eine niedrigere Leistung haben.



Stopfer



Metallmesser



BlenderMix

Einfüllschacht



Deckel



Rührbesen



Kleine Messer*



kleine Schüssel



Verlängerungsstück +
Schneide-Reibe-Scheibe 2 und 4 mm



Schüssel



Zitruspresse

Antriebsachse



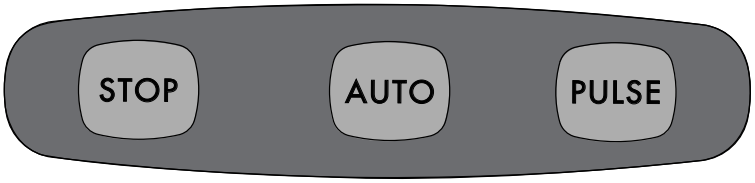
Motorblock





Zubehörbox

*Funktioniert nur mit Verlängerungsstück und kleiner Schüssel



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, Mengen für die große Schüssel berechnet.

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.

LET OP

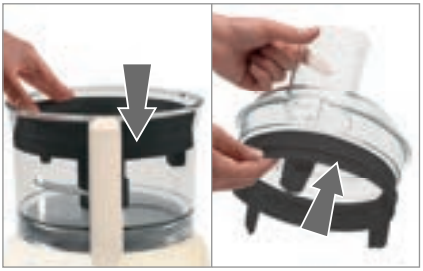
- Doppelte Sicherheit: Das Gerät funktioniert nur dann, wenn die Schüssel und der Deckel richtig verriegelt sind.
- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, den Deckel nicht verriegeln.

L E T O P

Gehen Sie mit den Scheiben und Messern stets äußerst vorsichtig um, da sie sehr scharf sind.
Zum Ausgießen das Messer an seinem oberen Teil festhalten oder aus der Schüssel nehmen



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



BLENDERMIX : den Blendermix-Einsatz in die Schüssel mit dem Metallmesser setzen



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

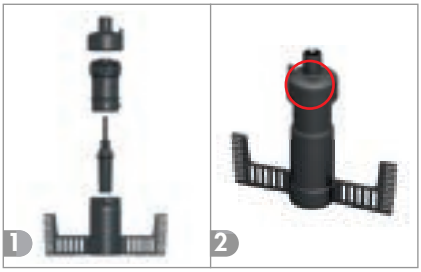


RASPELN: Die Scheibe mit der Raspel nach oben einsetzen.
IN SCHEIBEN SCHNEIDEN: Die Scheibe mit der Klinge nach oben einsetzen.



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

Um zu vermeiden, dass die Klinge der Scheibe oder der Motor des Geräts beschädigt werden, keine zu harten oder zu sehr gefrorenen Lebensmittel einfüllen, d. h. solche, die sich nicht mit der Spitze eines scharfen Messers durchstechen lassen.
Falls ein Stück eines harten Lebensmittels (z. B. einer Möhre) auf der Klinge festsitzt, das Gerät ausschalten, die Scheibe herausnehmen und das Lebensmittelstück vorsichtig von der Klinge lösen.



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



Den Rührbesen in der Schüssel direkt auf die Antriebsachse setzen. Den Deckel aufsetzen und einrasten lassen.



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



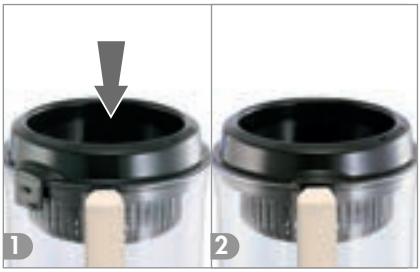
Das kleine Messer auf das Verlängerungsstück setzen und mit einer leichten Drehung in Pfeilrichtung befestigen.



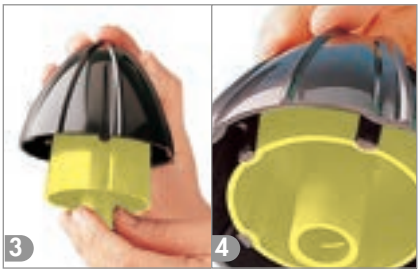
Das Verlängerungsstück mit dem Messer in der kleinen Schüssel auf die Antriebsachse setzen.



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



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 Verschlusshaken, 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.



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 waagerecht in die dafür vorgesehenen Aussparungen legen.

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



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



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.

Sie können die transparenten Schüsseln mit Zubehör in der Spülmaschine reinigen. Von einer permanenten Nutzung wird jedoch abgeraten. Die aktuellen Spülmittel können ihr Produkt auf Dauer angreifen und langfristig beschädigen. Um also Ihre Küchenmaschine zu erhalten, empfehlen wir Ihnen, alles mit per Hand zu waschen.

Je nach Art der Reinigung beachten Sie bitte die folgenden Bedingungen, um Ihre Küchenmaschine zu erhalten:

• Spülmaschine: Die transparenten Schüsseln in der oberen Schublade Ihrer Spülmaschine platzieren, um Verformungen durch überhöhte Temperaturen und/oder Druck durch andere Gegenstände zu vermeiden. Die niedrigste Temperatur wählen (< 50° C) und Trockengang (im Allgemeinen > 60°C) vermeiden.

• Handspülen: Die Zubehörteile nicht zu lange mit Spülmittel im Wasser lassen. Scheuernde Putzmittel (z. B. raue Seite eines Schwamms) vermeiden.

• Reinigungsmittel: Die Herstellerangaben auf die Verträglichkeit mit Kunststoffteilen hin überprüfen.

Bestimmte Kunststoffteile können sich im Lauf der Zeit leicht entfärben. Das ist eine rein optische Veränderung ohne Gefahr für Ihre Gesundheit oder die Funktion der betroffenen Teile.

Basis/Motorblock: Nie in Wasser eintauchen.
Messer und Scheiben: Stets vorsichtig handhaben, sind sehr scharf.
Deckel und Schüsseln: Niemals Schwämme/abrasive Produkte verwenden.

Scheiben, Messer und andere Metallstücke: Die Bestandteile nicht einweichen lassen. Nach dem Waschen abtrocknen, um Oxidationsflecken zu vermeiden (diese beeinflussen aber keineswegs ihre Qualität).
Färbung: Manche Nahrungsmittel wie z. B. Möhren verfärben den Kunststoff: Mit einem Küchentuch und etwas Pflanzenöl lässt sich diese Verfärbung abmindern.
Zitrusfrüchte: Schüsseln und Deckel nach Kontakt mit Zitrusfrüchten sofort spülen.



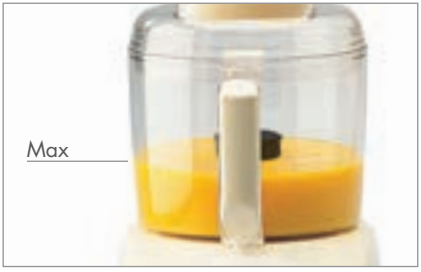
Die Zutaten niemals mit der Hand nachstopfen.



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.



FLÜSSIGKEITEN: 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.



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

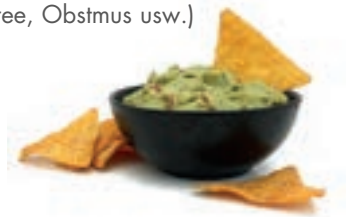
- AUTO-Taste: Der Motor passt sich der Verarbeitung an.
- PULSE-Taste: für eine bessere Kontrolle des Endergebnisses. Mit dieser Funktion lässt sich sehr präzise hacken und pürieren.
- Um eine optimales Ergebnis beim Hacken, Raspeln oder Schneiden von weicheren Lebensmitteln (Fleisch, Fisch, Weichkäse 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. 42) 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.
- Die kleine Schüssel ist ideal für die Zubereitung von Babykost (Püree, Obstmus usw.)



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.
- Gemüsepüree: 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 30 Sekunden 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 Einfüllschacht geben, damit sie in senkrechter Position bleiben.
- Beim Schneiden kleiner Obst- bzw. Gemüsesorten (Erdbeeren, Kiwis, weiße Rüben usw.) diese einzeln in den Einfüllschacht geben.
- Beim Raspeln länglicher Obst- bzw. Gemüsesorten (Möhren, Zucchini usw.) und von Käse diese(n) waagerecht in den Einfüllschacht 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



Damit die Rezepte von jedermann verwirklicht werden können, haben wir nur einfach zuzubereitende Gerichte zu erschwinglichen Preisen ausgewählt. Sie erfordern keine besonderen Vorkenntnisse. Als Hilfe beim Gebrauch Ihres Mini Plus finden Sie neben den Rezepten folgende Hinweise:
TL = Teelöffel
EL = Esslöffel
1 Portion = 250-300 g
1 Druck = eine 1 bis 2 Sekunden lange Betätigung der PULSE-Taste


Metallmesser


BlenderMix


Rührbesen


Zitruspresse


Kleine Schüssel



2mm-Raspeln



4mm-Raspeln



2mm-Schneide-Reibe-Scheibe



4mm-Schneide-Reibe-Scheibe

Zubehörteile

Zutaten	Menge	⏳
Obst	0,5 kg	1 Min.
Gemüse	0,5 kg	1 Min.

MASSEINHEITEN

Entsprechungen

	Löffel		Flüssigkeiten
	Teelöffel	Esslöffel	
Zucker	4 g	15 g	1 Glas = 20 cl = 200 ml
Mehl	3 g	10 g	1 l = 1 Liter = 100 cl = 1000 ml
Reis	4 g	20 g	1 g = 1 Gramm
Grieß	4 g	12 g	1 kg = 1 Kilogramm = 1000 g
			1 Portion = 250-300 g

Mayonnaise

Zubereitungszeit: 5 Min.
Kein Garen

Zutaten
(für 1 Portion)

- 1 Eigelb
- 250 ml Speiseöl
- 1 EL scharfer Senf
- 2 EL Essig (nach Belieben)
- Salz und Pfeffer

Das Eigelb, 1 EL Speiseöl und den Senf in die kleine Schüssel geben.

Das Gerät 20 Sek. laufen lassen und dann die Hälfte des Speiseöls in einem dünnen Strahl und, wenn die Masse schaumiger wird, in einem dickeren Strahl durch den Einfüllschacht gießen.

Salz und Pfeffer hinzufügen. Bei laufendem Gerät das restliche Speiseöl nach und nach hinzufügen. Zum Schluss nach Belieben Essig hinzufügen.

Tipp vom Küchenchef: Alle Zutaten müssen Zimmertemperatur haben.

Für eine schaumigere Mayonnaise das ganze Ei verwenden.

Tapenade (Olivenpaste)

Zubereitungszeit: 5 Min.
Kein Garen

Zutaten
(für 1 Portion)

- 250 g entsteinte schwarze Oliven
- 1 EL Kapern
- 2 TL Senf
- 1 Zitrone
- 20 ml Olivenöl
- Pfeffer

Alle Zutaten außer dem Olivenöl in die kleine Schüssel geben. Etwa 30 Sek. pürieren, bis sich eine homogene Masse bildet.

10-20 Sek. im Dauerbetrieb laufen lassen und dabei nach und nach das Olivenöl durch die Einfüllöffnung gießen, bis es vollständig untergemengt ist.

Tipp vom Küchenchef: Köstlich als Aufstrich auf gerösteten Scheiben Landbrot.
Besonders schmackhaft mit eingelegten und entsteinten griechischen Oliven.



Möhren-Zucchini-Mix



Vorbereitungszeit: 10 Min.
Garzeit: 5 Min.
Material: Pfanne, Servierschüssel

Zutaten
(für 4 Personen)

- 1 Möhre
- 2 mittelgroße Zucchini
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL gehackter Estragon
- Salz und Pfeffer

Die Zucchini und die Möhren waschen. Die Möhren schälen.

In der Schüssel mit der 4-mm-Raspelscheibe die Möhren und die ungeschälten Zucchini raspeln. Das Gemüse dabei waagerecht in den Einfüllschacht geben, so dass möglichst lange Julienne-Streifen entstehen.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Gemüse-Julienne hineingeben, salzen und pfeffern. Das Gemüse sollte al dente sein.

In eine Servierschüssel geben, abschmecken und mit gehacktem Estragon bestreuen.

Waldorfsalat



Zubereitungszeit: 15 Min.
Kein Garen

Zutaten
(für 4 Personen)

- 2 Äpfel (Red Delicious)
- 2 Stängel Sellerie
- 80 ml zitronensaure Mayonnaise
- 50 g Walnusskerne
- einige Blätter Gartensalat

Die Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Sellerie ebenfalls schälen und mithilfe der entsprechenden Scheibe in Scheiben schneiden.

In der Schüssel eine Mayonnaise zubereiten (s. S. 54).

Die Äpfelstücke, die Selleriescheiben und die Walnusskerne unter die Mayonnaise mischen.

Auf Salatblättern servieren.



Zucchinicremesuppe

Zubereitungszeit: 20 Min.
Garzeit: 15 Min.

Zutaten
(für 2 Personen)

- 2 kleine Zucchini
- ½ Geflügelbrühwürfel
- 400 ml Wasser
- 1 Frischer Estragon (Blätter)
- 60 ml Crème fraîche (flüssig)
- Salz und Pfeffer

Die Zucchini waschen und in der mit der 4-mm-Schneidscheibe versehenen mittleren Schüssel in Scheiben schneiden. In kochendem Wasser mit der Geflügelbrühe 20 Min. garen.

Die Zucchinischeiben in der mit dem Metallmesser und dem Blendermix versehenen Schüssel 1 Min. pürieren. Estragon und Crème fraîche durch den Einfüllschacht hinzugeben. Das Gerät laufen lassen.

Nach und nach Geflügelbrühe durch den Einfüllschacht dazugießen, bis sich die gewünschte Konsistenz ergibt.

In Schalen oder Suppentellern servieren und mit einigen Blättern Estragon garnieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mürbeteig

Vorbereitungszeit: 10 Min.
Ruhezeit: 1 Std.
Backzeit: 20 Min.
Material: Tortenform 28-30 cm

Zutaten
(für 450 g Teig)

- 250 g Mehl (T450)
- 125 g Butter
- 80 ml kaltes Wasser
- 1 Prise Salz

In die mit dem Teigkneter versehene Schüssel das Mehl, das Salz und die in Stücke geschnittene Butter geben. Durch den Einfüllschacht das Wasser hinzufügen.

Das Gerät einschalten und 20 Sek. laufen lassen.

Das Gerät laufen lassen, bis der Teig eine Kugel bildet. Mit dem Schaber ggf. Teigreste von der Schüsselwand lösen. Das Gerät ausschalten, sobald sich eine Teigkugel bildet.

Den Teig in Klarsichtfolie einwickeln, plattdrücken und 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

Den Ofen auf 180 °C (Stufe 6) vorheizen. Die Form mit Butter einfetten und bemehlen. Den Teig ausrollen, in die Form geben und mit einer Gabel einstechen.

Mit Backpapier bedecken und mit Backbohnen aus Keramik bzw. Linsen (oder Reis) beschweren.

Im Ofen 20 Min. blindbacken.

Mit diesem Teig lassen sich hervorragend Quiche, Pasteten sowie herzhafte und süße Kuchen zubereiten



Schlagsahne

Zubereitungszeit: 5 Min.
Kein Garen

Zutaten
(für 4 Personen)

- 200 ml süße Sahne (Fettgehalt mindestens 35 %)
- 1 TL Puderzucker

Die Schüssel und die Zutaten 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

Die Sahne dann in die Schüssel mit dem Rührbesen gießen.

Den Deckel schließen, den Stopfer entfernen und das Gerät einschalten.

Etwa 2 Min. 30 laufen lassen Die Sahne während der Verarbeitung genau überwachen, damit sie nicht zu Butter wird. Sobald die Sahne steif wird, den Zucker hinzugeben. Die Zubereitungszeit kann je nach der verwendeten Sahneart von der angegebenen Zeit abweichen.



Tiramisu

Zubereitungszeit: 30 min
Ruhezeit: 6 Std. à 24 Std.

Zutaten
(für 4-6 Personen)

- 4 Eier
- 1 EL bitteres Kakaopulver
- 2 EL Amaretto
- 300 g Mascarpone
- 20-24 Löffelbiskuits
- 80 g fein gemahlener Zucker
- 200 ml Kaffee

Den Mascarpone 1 Std. vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.

Das Eiweiß vom Eigelb trennen.

In der mit dem Rührbesen versehenen Schüssel das Eigelb mit dem Zucker verrühren. Den Amaretto und den Mascarpone hinzufügen. Das Gerät 2 Min. laufen lassen. Die Masse in einer Salatschüssel aufheben.

Die Schüssel Ihrer Küchenmaschine muss nun sauber und trocken sein.

In der mit dem Rührbesen versehenen Schüssel das Eiweiß zu Eischnee schlagen und dabei darauf achten, den Stopfer bzw. die Kappe abgenommen zu haben. Das Gerät 5 Min. laufen lassen.

Den Eischnee über die Masse geben und vorsichtig mit einem Holzlöffel unterheben.

Rasch die Hälfte der Löffelbiskuits in den Kaffee tunken, in die Form legen und mit der Hälfte der Creme bedecken. Mithilfe eines Siebes Kakao darüber streuen. Das Gleiche wiederholen: eine Lage in Kaffee getunkte Löffelbiskuits und eine Lage Creme.

Bitteren Kakao darüber streuen. Mindestens 6 Std. kalt stellen.

Holen Sie sich Rezeptideen und schlagen Sie Rezepte vor unter www.magimix.com/de/rezepte

NORME DI SICUREZZA

L'utilizzo di un apparecchio elettrico necessita l'osservanza di alcune regole elementari, tra cui le seguenti:

1. Leggere attentamente tutte le istruzioni.
2. Non immergere l'apparecchio nell'acqua o in qualsiasi altro liquido per evitare rischi di elettrocuzione.
3. Se il cavo di alimentazione è danneggiato o se il vostro apparecchio è guasto, deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo servizio assistenza o da una persona con una qualifica simile per evitare pericoli.
4. L'utilizzo di pezzi non consigliati o non venduti dal fabbricante potrebbe provocare un incendio, elettrocuzione o ferite.
5. Non utilizzare l'apparecchio in esterno.
6. Non lasciar pendere il cordone di alimentazione dal piano di lavoro o da un bancone ed evitare di metterlo a contatto con una superficie calda.
7. Prestare molta attenzione se un liquido caldo è versato nella preparazione o nel miscelatore perché può essere espulso violentemente a causa di un'improvvisa ebollizione.
8. Non introdurre in alcun caso le mani o un utensile nella tramoggia quando i dischi o il coltello sono in funzione per non rischiare gravi ferite o danni all'apparecchio. L'utilizzo di una spatola è autorizzato, ma unicamente quando l'apparecchio non è più in funzione.
9. Manipolare sempre le lame con estrema precauzione quando si svuota o si pulisce la bacinella.
10. Per evitare rischi di ferite, non installare mai i coltelli o i dischi sull'asse prima di aver rimesso la bacinella al suo posto.
11. Assicurarsi che il coperchio sia bloccato prima di avviare l'apparecchio.
12. Non cercare in alcun caso di ostacolare il meccanismo di blocco del coperchio.
13. Questo apparecchio è destinato unicamente a un uso domestico.
14. Le lame sono molto taglienti, quindi non introdurre in acun caso gli alimenti con le mani ma utilizzare sempre il pressino.
15. Pezzi in movimento: non introdurre mai le dita nella tramoggia o nei fori d'introduzione degli alimenti.
16. Non mettere l'apparecchio sulla fiamma diretta del fuoco o su un elemento elettrico e nemmeno in un forno caldo.
17. Verificare che il pulsante sia su STOP, quindi staccate la spina dalla presa a parete quando non lo utilizzate, prima dello smontaggio o della pulizia o quando avvicinate i pezzi mobili durante il funzionamento. Per staccarlo dalla corrente, prendere la spina e staccarla dalla presa di rete. Non tirare mai sul cavo di alimentazione.Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan waarvoor het bestemd is.
18. Non utilizzare l'apparecchio per altri usi che quelli previsti.
19. Non aggiungere ingredienti nel recipiente quando l'apparecchio è in funzione.
20. Gli utilizzi nei seguenti casi non sono coperti dalla garanzia: nei corner cucina riservati al personale nei negozi, uffici e altri ambienti di lavoro, nelle fattorie, dai clienti di alberghi, motel e altri ambienti a carattere residenziale e in ambienti di tipo agriturismo.

21. Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini né da persone le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siamo diminuite o la cui esperienza o conoscenza non sia sufficiente, a meno che non godano di una sorveglianza o che abbiano ricevuto le istruzioni per l'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza. Bisogna sorvegliare l'apparecchio quando è utilizzato nelle vicinanze di bambini. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
22. Unicamente per lo spremiagrumi: questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore agli 8 anni, a condizione che godano di una sorveglianza o che abbiano ricevute le istruzioni per quanto riguarda l'utilizzo dell'apparecchio e che siano istruiti per quanto riguarda gli eventuali pericoli. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguite da bambini, a meno che non siano di età superiore agli 8 anni e che siano sorvegliati da un adulto. Conservare l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferore agli 8 anni.
23. Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. Conservare l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini. I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo.
24. Le superfici a contatto con gli alimenti devono essere pulite con acqua e sapone o con un prodotto per i piatti (ulteriori dettagli al paragrafo PULIZIA).
25. Per i modelli cromati, l'apparecchio deve essere sempre collegato a una presa di terra utilizzando il cavo di alimentazione originale.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI DI SICUREZZA

IMPIANTO ELETTRICO

UNICAMENTE PER GLI STATI UNITI E IL CANADA

Per ridurre qualsiasi rischio di scossa elettrica, questo apparecchio è dotato di una spina polarizzata (uno spinotto è più largo dell'altro).
Questa spina può essere inserita in una presa polarizzata solamente in un verso. Se la spina non entra nella presa, giratela. Se non riuscite a farla entrare nella presa, rivolgetevi a un elettricista qualificato. Non modificare in alcun caso la spina. La potenza indicata sulla targhetta segnaletica è basata sull'accessorio con potenza più grande. É possibile che altri accessori abbiano una potenza inferiore.



Pressa alimenti



Coltello in metallo

Alimentatore



Coperchio



BlenderMix



Frusta per montare gli albumi



Mini coltello*



Mini bacinella



Prolunga +
Disco affettatore-grattugiatore 2 mm e 4 mm



Bacinella



Spremiagrumi con braccio

Asse motore



Blocco motore

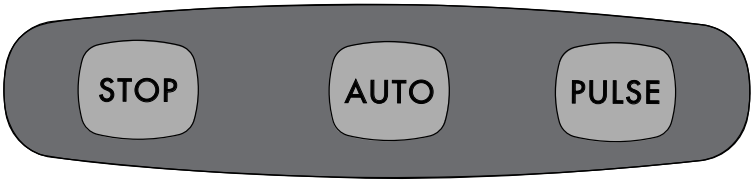


Spatola



Scatola accessori

*Funziona unicamente con la prolunga e con la mini bacinella



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 pulsante 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 brisè	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

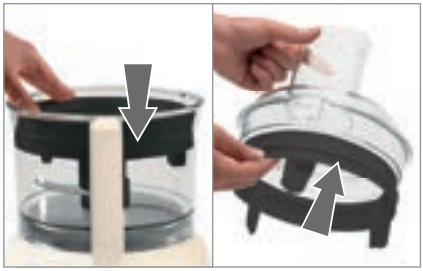
- Doppia sicurezza: L'apparecchio può funzionare unicamente se la bacinella e il coperchio sono bloccati correttamente.
- Quando non utilizzate l'apparecchio, lasciare il coperchio in posizione sbloccata.

A T T E N Z I O N E

Manipolare sempre i dischi e i coltelli con estrema prudenza perché sono molto affilati e taglienti.
Tenete la parte superiore del coltello o toglierlo dalla bacinella prima di versare la vostra preparazione



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.



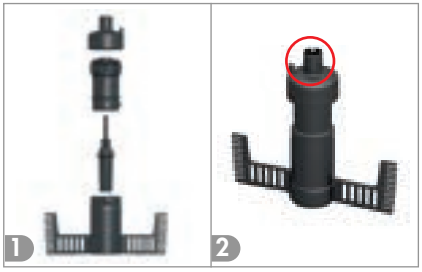
PER GRATTUGIARE: Posizionare i buchi della grattugia con i bordi rialzati verso l'alto.

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



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

Per evitare di danneggiare la lama del disco o il motore dell'apparecchio, evitare d'introdurre alimenti troppo duri o troppo congelati, cioè che non possono essere forati con la punta di un coltello affilato.
Se un pezzo di alimento duro (come una carota...) si dovesse incastrare nella lama del disco, fermare l'apparecchio, togliere il disco e rimuovere delicatamente il pezzo di alimento dalla lama.



FRUSTA PER ALBUMI: montare bene i 4 pezzi.
Verificare che l'asse metallico sia inserito bene. Deve leggermente fuoriuscire.



Porre la frusta direttamente nella vasca, sull'asse motore. Posare e agganciate il coperchio.



MINI BACINELLA: Si posa all'interno della vasca grande sull'asta centrale.



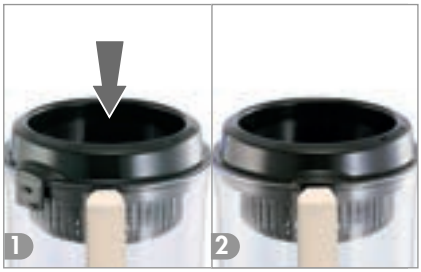
Il suo coltello in metallo si posa sulla prolunga e si fissa con una leggera rotazione a sinistra.



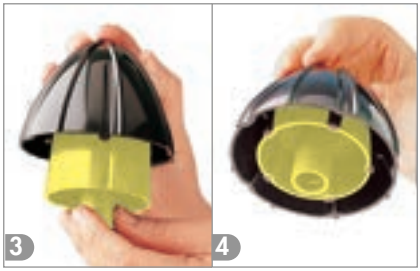
Porre l'insieme sull'asse motore nella mini bacinella.



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



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.



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.

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.

Le ciotole e gli accessori trasparenti possono essere lavati in lavastoviglie, ma si sconsiglia un uso intenso. I prodotti di lavaggio attuali possono attaccare il prodotto e danneggiarlo a lungo termine. Pertanto, per preservare il robot consigliamo di lavarlo a mano.

A seconda del tipo di lavaggio, le seguenti condizioni devono essere rispettate per preservare il robot:

- Lavastoviglie: collocare le ciotole trasparenti nel ripiano superiore della lavastoviglie per evitare deformazioni dovute a temperature eccessive e/o alla pressione di altri utensili. Selezionare la temperatura più bassa (< 50°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, lato ruvido delle spugne da cucina).
- Detergenti: verificare i consigli per l'uso e la loro compatibilità con gli articoli in plastica.

Alcune parti in plastica possono scolorire leggermente nel tempo. Si tratta solo di un'alterazione estetica, senza alcun pericolo per la salute o per il funzionamento delle parti interessate.

Blocco motore: non farlo mai funzionare nell'acqua.
Coltelli e dischi: maneggiarli sempre con cautela.
Coperchio e bicchieri: non usare mai spugne/abrasivi per la pulizia.

Dischi, coltelli e altre parti metalliche: on immergerli, pulirli dopo il lavaggio per evitare segni antiestetici di ossidazione (che non alterano la loro qualità).
Colorazione: alcuni alimenti come le carote colorano la plastica: utilizzare uno scottex con un po' di olio vegetale per attenuare la colorazione.
Agrumi: sciacquare ciotole e coperchi immediatamente dopo il contatto con gli agrumi.



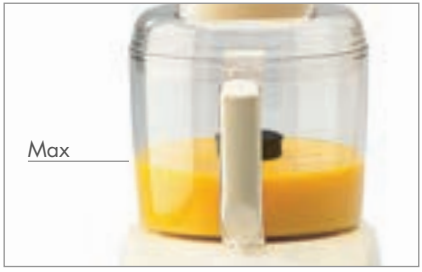
Non spingere mai gli ingredienti con le mani.



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.



LIQUIDI: 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.



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. 61.

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.
- La mini bacinella è ideale per la preparazione dei pasti per neonati (purè, composte di frutta...)

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 bignè...):** il robot Magimix utilizza il principio dell'impasto dinamico. L'impasto è lavorato da 30 secondi 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 riempendola 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 distesi 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 limonie
  grande per le arance
  e i pompelmi.



Per poter essere accessibili a tutti, le ricette selezionate sono facili da realizzare e poco onerose. Non necessitano alcuna esperienza particolare. Per aiutarvi a utilizzare il vostro Mini Plus, troverete a lato di ogni ricetta le seguenti indicazioni:
cc = cucchiaino
cs = cucchiaio
1 tazza = 250 – 300 g
1 impulso = una pressione da 1 a 2 secondi sul tasto IMPULSO


Coltello in metallo


BlenderMix


Frusta per montare gli albumi


Spremiagrumi


Mini bacinella



Grattugiatore 2 mm



Grattugiatore 4 mm



Affettare 2 mm



Affettare 4 mm

Accessori

Ingrediente	Quantità	⏳
Frutta	0,5 kg	1 min
Verdura	0,5 kg	1 min

PESI E MISURE

Le corrispondenze

	Cucchiaino	Cucchiaio	Liquidi
zucchero	4 g	15 g	1 bicchiere = 20 cl = 200 ml
farina	3 g	10 g	1 l = 1 litro = 100 cl = 1000 ml
riso	4 g	20 g	1 g = 1 grammo
semolino	4 g	12 g	1 kg = 1 chilogrammo = 1000 g
			1 tazza = 300 g

Maionese

Preparazione: 5 min
Niente cottura

Ingredienti
(Per 1 tazza)

- 250 ml di olio
- 1 cucchiaio di senape forte
- 2 cucchiai di aceto (facoltativo)
- 1 tuorlo

Nella mini bacinella, introdurre il tuorlo, 1 cucchiaio di olio e la senape.

Avviare l'apparecchio per 20 secondi e aggiungere la metà dell'olio dalla tramoggia, prima a filo e poi sempre di più mano a mano che la maionese si addensa.

Aggiungere sale e pepe. Avviare l'apparecchio e versare dall'apertura del coperchio il resto dell'olio di oliva lasciando girare il coltello. All'ultimo momento, aggiungere l'aceto.

Astuzia dello chef: tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente. Per una maionese più leggera, utilizzare l'uovo intero.

Tapenade (crema di olive)

Preparazione: 5 min
Niente cottura

Ingredienti
(Per 1 tazza)

- 250 g di olive nere snocciolate
- 20 ml di olio di oliva
- 1 cucchiaio di capperi
- 2 cucchiaini di senape
- Succo di 1 limone, pepe

Nella mini bacinella, mettere tutti gli ingredienti tranne l'olio di oliva. Frullare per circa 30 secondi fino a che non si ottiene una crema.

Avviare l'apparecchio in modo continuo per 10-20 secondi. Versare l'olio poco alla volta fino a che non viene completamente assorbito.

Astuzia dello chef: questa crema è deliziosa spalmata su fette di pane tostato. Per una salsa ancora più gustosa, sostituire le olive nere con olive alla greca snocciolate.



Guazzabuglio di carote e zucchine



Preparazione: 10 min
Cottura: 5 min
Materiale: 1 padella, un piatto da portata

Ingredienti
(per 4 persone)

- 1 carota
- 2 zucchine medie
- 2 cucchiai di olio di oliva
- 1 cucchiaio di dragoncello tritato
- Sale e pepe

Lavare le zucchine e le carote. Sbucciare la carota.

Nella bacinella con il disco grattugiatore da 4 mm, grattugiare le carote e le zucchine non sbucciate disponendole orizzontalmente nella tramoggia in modo da ottenere una julienne più lunga possibile.

Riscaldare l'olio in una padella, aggiungere le verdure tagliate a julienne, salare e pepare. Coprire e lasciar cuocere 2-3 minuti. Le verdure devono rimanere al dente.

Versare in un piatto da portata, verificare che non manchi sale o pepe e spolverare con il dragoncello tritato.

Insalata Waldorf



Preparazione: 15 min
Niente cottura

Ingredienti
(per 4 persone)

- 2 mele red delicious
- 2 gambi di sedano
- 80 ml di maionese con molto limone
- 50 g di gherigli di noci
- qualche foglia di lattuga

Sbucciare le mele e tagliarle a cubetti. Sbucciare il sedano e tagliarlo a rondelle con un disco affettatore.

Preparare la maionese nella mini bacinella (si veda la ricetta a pagina 73).

Incorporare la preparazione alla maionese aggiungendo i gherigli di noci.

Servire su foglie di lattuga.



Vellutata di zucchine



Preparazione: 20 min
Cottura: 15 min

Ingredienti
(per 2 persone)

- 2 piccole zucchine
- ½ dado di pollo
- 400 ml acqua
- 1 foglia di dragoncello fresco
- 60 ml panna liquida
- Sale e pepe

Lavare le zucchine. Nella mini bacinella dotata del disco per affettare da 4 mm, tagliare le zucchine. Metterle a cuocere in acqua bollente con i dadi di pollo per circa 20 minuti.

Nella bacinella con il coltello in metallo e l'accessorio Blendermix, frullare le zucchine per circa 1 minuto. Aggiungere le foglie di dragoncello e poi la panna dall'apertura del coperchio lasciando girare l'apparecchio.

Versare poco alla volta il brodo di pollo dall'apertura del coperchio fino a che non si ottiene la consistenza voluta.

Servire in coppette o in piatti fondi con qualche foglia di dragoncello. Salare e pepare a piacimento.

Pasta brisè



Preparazione: 10 min
Risposo: 1 ora
Cottura: 20 min
Materiale: stampo 28-30 cm di diametro

Ingredienti
(Per 450 g di pasta)

- 250 farina 00
- 125 g di burro
- 80 ml di acqua fredda
- 1 pizzico di sale

Nella bacinella con il coltello in metallo, mettere la farina, il sale e il burro tagliato a pezzetti. Aggiungere l'acqua dall'apertura del coperchio.

Avviare l'apparecchio. Far girare per 20 secondi.

Lasciar girare fino a che non si forma una palla.

Avvolgerla con pellicola alimentare, appiattirla e metterla in frigo per 1 ora.

Preriscaldare il forno a 180° (termostato 6). Imburrate e infarinate lo stampo. Stendere la pasta sullo stampo e fare dei buchi con una forchetta.

Mettere sopra un cerchio di carta da forno e ricoprirlo con sfere di ceramica o con fagioli secchi (oppure riso).

Fate cuocere alla cieca in forno per circa 20 minuti.

Quiesto ompasto è ideale per realizare quiche, torte, pasticci, torti salate e dolci.



Panna montata

Preparazione: 5 min
Niente cottura

Ingredienti
(per 4 persone)

- 200 ml di panna liquida intera (almeno 35% di materia grassa)
- 1 cucchiano di zucchero

Porre la bacinella e gli ingredienti 1 ora in frigorifero.

Nella bacinella con la frusta, versare la panna liquida intera.

Avviare l'apparecchio facendo ben attenzione di aver tolto il pressa alimenti.

Far girare 2 minuti e 30 secondi sorvegliando la preparazione per evitare che la panna diventi burro.

Quando la panna comincia ad addensarsi, aggiungere lo zucchero. I tempi di preparazione sono forniti a titolo indicativo, e possono variare a seconda del tipo di panna utilizzato.



Tiramisù

Preparazione: 5 min
Niente cottura

Ingredienti
(per 4-6 persone)

- 4 uova
- 1 cucchiaio di cacao amaro
- 2 cucchiai di Amaretto
- 300 g di mascarpone
- 20-24 savoiardi
- 80 g di zucchero
- 200 ml di caffè

Tirare fuori il mascarpone dal frigorifero 1 ora prima.

Separare gli albumi dai tuorli.

Nella bacinella con lo sbattitore mescolare bene i tuorli con lo zucchero. Aggiungere l'Amaretto e il mascarpone. Lasciar andare 2 minuti. Mettere da parte in una terrina.

Verificare che la bacinella sia ben pulita e asciutta.

Nella bacinella con lo sbattitore, montare gli albumi a neve senza dimenticare di togliere il cappuccio del coperchio. Far andare per 5 minuti.

Incorporare delicatamente alla preparazione precedente gli albumi montati a neve con la spatola.

Intingere rapidamente metà dei savoiardi nel caffè. Fare uno strato di biscotti nello stampo e ricoprire con metà della crema. Spolverare sopra un po' di cacao amaro. Ripetere l'operazione con i biscotti e la crema.

Spolverare con cacao amaro e mettere in frigo per almeno 6 ore.

Consultateci e condividete le vostre ricette su
http://www.magimix.com/it/ricette/



Réf. : 460023 - 05/22

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 Voranku ndigung zu ändern.
Die in diesem Dokument enthaltenen Angaben sind nicht vertraglich bindend und können jederzeit verändert werden.
© Magimix. Alle Rechte fu r 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.






magimix®

www.magimix.com