FR EN NL

Blender

POWER





A 100% free, dedicated app,
available on Apple and Android.

Een specifieke, 100% gratis en evoluerende app,
verkrijgbaar voor Apple en Android.

Une application dédiée 100 % gratuite et évolutive,
disponible sous Apple et Androïd.

DISPONIBLE SUR Google Play

Télécharger dans l'App Store

magimix.com

FR **Consignes de sécurité 2**
Descriptif 4
Tableau de commande.....6
Connexion 8
Capacités 10
Utilisation blender 11
Utilisation accessoires 14
Nettoyage 18
Que faire si ? 19

Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser votre appareil et ses accessoires.

EN Safety instructions.....20
Description 22
Control panel.....24
Blender capacities 28
Using your blender.....29
Using the attachments.....32
Cleaning 36
Troubleshooting.....37

Please read the blender safety instructions carefully before using your appliance and its attachments.

NL Veiligheidsvoorschriften 38
Beschrijving 40
Bedieningspaneel.....42
Verwerkingshoeveelheden.....46
Gebruik van de blender.....47
Gebruik van de accessoires.....50
Reiniging.....54
Wat moet u doen als? 55

Lees aandachtig de veiligheidsvoorschriften in de gebruiksaanwijzing van de blender voordat u het apparaat en deze accessoire gebruikt.

⚠ CONSIGNES DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : les consignes de sécurité font partie de l'appareil. Pour votre sécurité, veuillez les lire attentivement avant d'utiliser votre nouvel appareil.

- Ne pas dépasser le niveau maxi (1.2L, 1.8L ou 2L selon le modèle).
- Ne faites pas fonctionner l'appareil si le couvercle n'est pas bien enfoncé ou si le joint et l'ensemble lames ne sont pas assemblés correctement.
- Ne jamais mettre les doigts ou tout autre objet à l'exception de la spatule livrée avec le produit dans le bol pendant le fonctionnement du blender.
- Si les lames se bloquent, débrancher toujours l'appareil avant de retirer les ingrédients.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage et avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties mobiles lors du fonctionnement.
- 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).
- Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des couteaux affûtés, lorsqu'on vide le bol et lors du nettoyage. Des risques de blessures sont possibles en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide, afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- Ne pas placer sur un brûleur à gaz ou sur un élément électrique, ou près de ceux-ci ou encore, dans un four chaud.
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- 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.

RISQUE DE BRULURES

- Ne JAMAIS introduire de liquides ou ingrédients chauds dans les bols accessoires : BlendCups, mini bol,.. mélanger des ingrédients chauds dans un bol fermé peut provoquer une surpression et éjecter les liquides chauds ou vapeur hors du bol.
- Préparations chaudes bol principal : mélanger des ingrédients chauds à vitesse élevée peut provoquer une surpression et éjecter les liquides chauds ou vapeur hors du bol. Faire preuve de vigilance si un liquide chaud est versé dans le bol dans la mesure où il peut être éjecté de l'appareil en raison d'une ébullition soudaine.
  Ne pas verser d'ingrédients ou liquides dont la température dépasse 60°C. S'assurer toujours que le couvercle est fermement mis en place, veiller à ce que le bouchon doseur soit juste posé et pas enfoncé (pour laisser s'échapper la vapeur). Ne jamais utiliser la touche PULSE, utiliser le programme soupe ou démarrer en vitesse lente avant d'augmenter graduellement la vitesse.

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

- L'appareil doit être branché sur une prise de courant électrique reliée à la terre.
- Vérifier que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique correspond bien à celle de votre installation électrique.
- 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.

SERVICE APRES-VENTE

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.
- L'utilisation de pièces non recommandées ou non vendues par le fabricant pourrait entraîner un incendie, des chocs électriques ou des blessures.

CONSERVEZ CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

DESCRIPTIF





*Selon modèle.

Lavez soigneusement tous les éléments (sauf le bloc moteur) avant la 1ère utilisation.



Mini bol** P 14

En verre idéal pour moudre des épices, hacher du parmesan, préparer des dips en petites quantités.
Bol livré avec l'ensemble lames spéciales produits secs.





BlendCups** P 15

Bols compacts (400 et 700 ml) pour préparer des petites quantités et / ou emporter partout ses boissons.
Bols compatibles avec l'ensemble lames du bol principal. Voir p. 15.





Presse-agrumes* P 17

Cet accessoire vous permet d'ajouter facilement et directement un jus d'agrumes à vos préparations. Il s'adapte sur le couvercle de votre blender.
Voir p. 17.

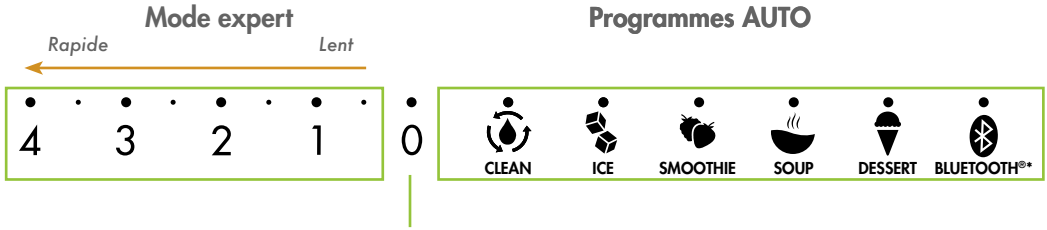


Blender Kit**

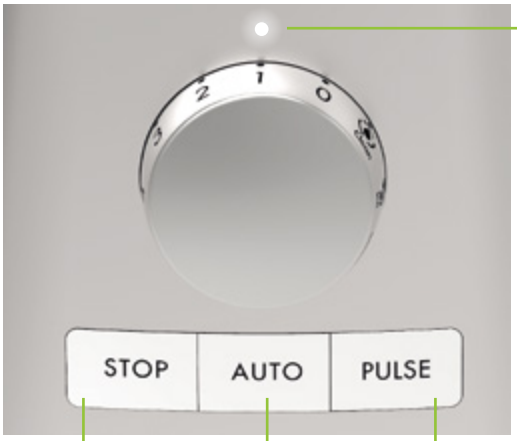
Coffret premium composé de
2 BlendCups de 400 et 700 ml
+ Mini Bol en verre + 2 couvercles dont
1 couvercle saupoudreur

*Selon modèles / accessoires vendus séparemment
**Uniquement pour préparations froides

TABLEAU DE COMMANDE



OFF : l'appareil est hors tension



Témoin allumé
En tension : LED blanche
Connectable : LED bleue clignotante*
Connecté : LED bleue*

LED blanche clignotante
- Bol absent ou mal positionné
- Surcharge moteur : mettre sur 0, ajoutez du liquide ou diminuez les quantités puis redémarrez

Arrête le fonctionnement

Active le fonctionnement

Vitesse max

- Mise en route : sélectionnez une vitesse ou un programme avant d'appuyer sur AUTO.
- Mode expert : démarrez toujours en vitesse lente puis augmentez graduellement la vitesse.
- Ne faites pas fonctionner en continu plus de 60 secondes.
- PULSE : vitesse maximale pour un résultat encore plus lisse ou fonctionnement par impulsions pour un résultat plus précis.

*Selon modèle.

Des programmes qui ajustent à votre place les cycles et vitesses nécessaires pour optimiser les résultats de la préparation.

Ces programmes sont optimisés pour le bol principal, reportez-vous aux instructions pour les autres contenants.

	Bol principal	BlendCup*	Mini bol*
 CLEAN **Nettoyage** Programme automatique de rinçage	✓	✓	✓
 ICE **Glace pilée** Pour piler et concasser des glaçons	✓		
 SMOOTHIE **Boissons** Pour mieux mélanger les préparations liquides type milk-shakes, smoothies, cocktails...	✓	✓	
 SOUP **Soupes** Pour obtenir des soupes et veloutés (chauds ou froids) onctueux	✓		
 DESSERT **Desserts** Pour réaliser des glaces express à base de fruits surgelés. Pour mélanger, réduire en purée des éléments denses et compacts.	✓		
 BLUETOOTH® **Bluetooth®*** Le téléphone communique à l'appareil le programme à utiliser, il n'y a plus qu'à appuyer sur AUTO pour démarrer.	✓	✓	✓

Les cycles ont été déterminés pour les quantités maximales indiquées (voir p. 10). Vous pouvez interrompre le programme avant la fin du cycle, si vous faites des quantités inférieures ou si vous souhaitez un résultat moins fin.

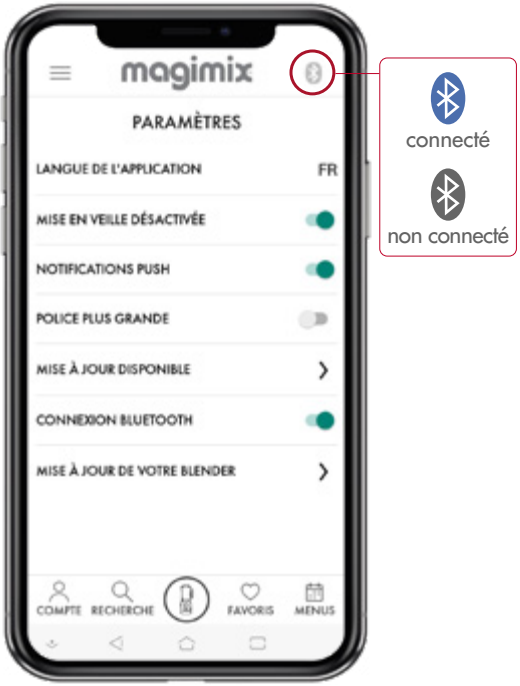
*Selon modèle.

CONNEXION AVEC LE BLENDER

Le Smart Connect* de votre Blender permet une utilisation ultra simplifiée de votre produit.

Avec votre smartphone plus besoin de régler manuellement votre Blender, tout se fait automatiquement.

Pour cela, il suffit de connecter le produit à votre smartphone en suivant les étapes ci-dessous.



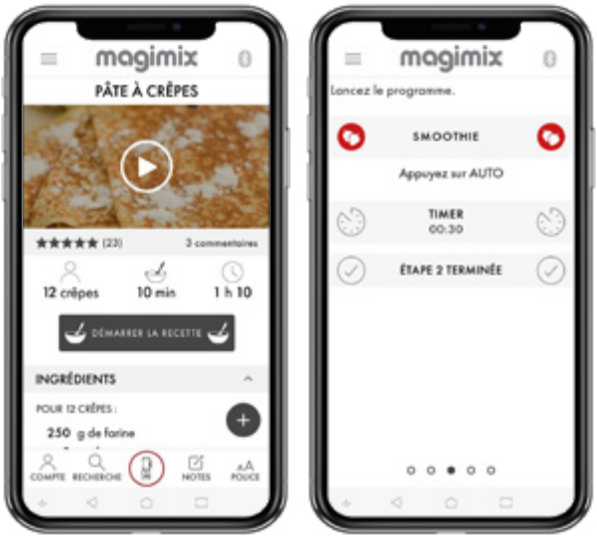
Connexion

1. Téléchargez l'application Magimix. Créez un compte et connectez-vous.

2. Allumez votre Blender.

3. Sélectionnez le mode en tournant le bouton sur la position Bluetooth®.

4. Dans l'App, activez la connexion Bluetooth® dans les paramètres. Vous êtes connectés.



Suivre une recette en pas à pas

1. Choisissez votre recette

2. Démarrez la recette

3. Pesez vos ingrédients grâce à la Balance Connect**

4. Les réglages de chaque étape sont directement envoyés au Blender.

5. Appuyez sur Auto pour lancer le programme.

*selon modèle

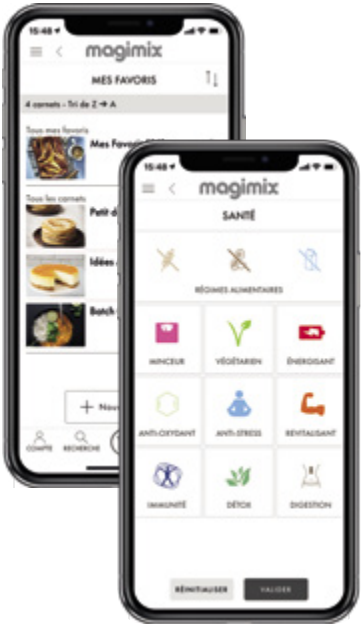
**balance connectée, selon modèle

Rejoignez la communauté Magimix !

Des centaines de recettes et de nombreuses fonctionnalités pour vous accompagner dans votre cuisine du quotidien comme dans les grandes occasions.

Votre allié santé au quotidien

L'application Magimix vous permet de suivre et contrôler vos apports nutritionnels. Chaque recette détaille les calories, glucides, lipides, protéines. Puis retrouvez des synthèses journalières et mensuelles.
Bénéficiez d'informations encore plus précises avec la Balance Connect* qui intègre la pesée à votre Blender.Vous pouvez également choisir parmi une vaste sélection de régimes alimentaires.



De nombreuses fonctionnalités

Retrouvez un grand nombre d'autres fonctionnalités. Organisez-vous simplement grâce aux menus, à la liste des courses, aux favoris ...

Échangez avec la communauté en notant et commentant les recettes.

Retrouvez également toutes nos recettes sur le site Magimix

www.magimix.fr/recettes
https://www.magimix.com/ch-fr/recettes
https://www.magimix.be/be-fr/recettes/

Suivez-nous

Retrouvez-nous également sur les réseaux sociaux pour être au courant en temps réel des nouvelles recettes qui vous sont proposées.

*Selon modèle.

CAPACITÉS

Pour un usage optimal, respectez les recommandations ci-dessous :

	Bol 2 L	Bol 1,8 L	Bol 1,2 L	BlendCup	Mini bol
Chapelure	x	x	x	x	3 biscottes (30 g) V4, 14 s
Compote de fruits	500g fruits cuits refroidis - V1 puis V3 + spatule			x	200 g fruits cuits refroidis V1 puis V3
Desserts glacés	300g fruits surgelés (cubes 2cm) - **DESSERT** + spatule			x	x
Epices moulues	x	x	x	x	100 g V4, 20 s
Grains de café	x	x	x	x	80 g V4, 40 s
Glace pilée	300g (env. 15/20 glaçons) - **ICE**			x	x
Milkshakes	1,8 L **SMOOTHIE**	1,6 L **SMOOTHIE**	1 L **SMOOTHIE**	0,4 L ou 0,7 L **SMOOTHIE**	x
Noix, amandes	x	x	x	x	100 g V3, 20 s
Oignon	200g V1 30s + spatule			x	100 g V1, 30 s
Parmesan	x	x	x	x	80 g (cubes 2 cm) V4, 50 s
Pâte à crêpes	1 L - V 3, 10 s + V 4, 20 s			x	x
Purée légumes	200 g aliments cuits refroidis - V1, 50 s			x	200 g aliments cuits refroidis V1, 50 s
Smoothies	2 L **SMOOTHIE**	1,8 L **SMOOTHIE**	1,2 L **SMOOTHIE**	0,4 L ou 0,7 L **SMOOTHIE**	x
Soupes chaudes	1,8 L **SOUP**	1,6 L **SOUP**	1 L **SOUP**	⚠	⚠
Sucre glace	x	x	x	x	200 g sucre semoule V4 + Pulse, 60 s
Viande crue	x	x	x	x	130 g (en cube de 2 cm) V4 10s

Un blender n'est pas adapté pour pétrir ou faire une purée de pommes de terre.
Le temps de fonctionnement en continu, quel que soit l'accessoire et la recette ne doit pas excéder 60 secondes.

1 Assemblez la base



Placez le joint bien à plat sur l'ensemble lames.



Posez l'ensemble lames sur le bol.



Vissez et serrez le support.

2 Assemblez le bol



Retournez et posez le bol sur la base.



Ajoutez les ingrédients. Ne pas dépasser le niveau maxi (1.2L, 1.8L ou 2L selon le modèle)



Enfoncez le couvercle fermement. Insérez le bouchon.

3 Mixez



Sélectionnez une vitesse ou un programme. Appuyez sur AUTO.



Utilisez si nécessaire la spatule ou le pilon pour aider au mélange.



Attendez l'arrêt complet avant d'ouvrir.



Glace / ingrédients surgelés ou ingrédients collants
miel, banane, avocats...

Fruits et légumes frais
sauf banane, avocats...

Feuilles, herbes
épinards, aromates...

Ingrédients secs ou durs
céréales, oléagineux, carotte...

Liquides
eau, lait, jus...

Pour un résultat optimal :

- Coupez les ingrédients en morceaux de 2 cm environ
- Hachez grossièrement les herbes ou feuilles avant de les ajouter.
- Respectez l'ordre d'ajout des ingrédients indiqué dans la recette.
- Pour les préparations épaisses: démarrez toujours en vitesse lente et utilisez la spatule, sinon les morceaux collent aux parois et la lame tourne dans le vide. Si nécessaire, ajoutez un peu de liquide.
- Pour ajouter des ingrédients au cours du mélange, retirez le bouchon doseur ou arrêtez l'appareil avant d'ouvrir.

⚠ Ne pas dépasser le niveau maxi (1.2L, 1.8L ou 2L selon le modèle)
Ne pas verser d'ingrédients ou liquides dont la température dépasse 60°C.
Ne faites pas fonctionner le bol blender à vide. Pour mixer des produits secs (ex: épices, noix...), nous vous recommandons d'utiliser le mini bol dont la lame est adaptée.

Astuces

- **Soupes chaudes :** Laissez refroidir votre préparation à 60°C (température de dégustation) avant de mixer votre soupe. Veillez à ce que le bouchon doseur soit juste posé et pas enfoncé pour laisser s'échapper la vapeur. Utilisez le programme soupe ou démarrez en vitesse lente avant d'augmenter graduellement la vitesse, n' utilisez jamais la touche PULSE.
- **Glace pilée :** la fonction «ICE» permet de réduire les glaçons en poudre très fine (aspect neige), si vous souhaitez obtenir un aspect plus concassé, mixez une faible quantité de glaçons (100/150 g max.) et utilisez la touche PULSE.
- Pour incorporer des ingrédients sans les mixer (ex. pépites de chocolat dans une pâte à gâteaux), ajoutez-les en fin de préparation et laissez tourner 5 à 10 s en vitesse lente 0,5.
- **Fruits surgelés :** ils peuvent parfois former un bloc compact à la sortie du congélateur. Brisez-les en cubes de 2 cm environ avant de les mettre dans le blender pour ne pas endommager l'appareil.
- **Sauce :** vous pouvez utiliser le blender pour supprimer les grumeaux. Mixez 15 s en vitesse 3.

Protection automatique surcharge

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

Le témoin clignote.

- Positionnez le sélecteur sur 0 et débranchez la prise.
- Attendez environ 30 minutes avant d'utiliser à nouveau le blender.
- Réduisez la quantité d'ingrédients et/ou ajoutez du liquide.

1 Assemblez la base



Placez le joint bien à plat sur l'ensemble lames.



Ajoutez les ingrédients. Posez l'ensemble lames sur le bol.



Vissez et serrez le support.

2 Assemblez le bol



Retournez et posez le mini bol sur la base



Appuyez avec la main pour assurer le fonctionnement



Sélectionnez une vitesse et appuyez sur AUTO

- Crumbles express : concassez des cookies, petits beurre,…et répartissez-les dans des verrines de salades de fruits / glaces.
- Sucre glace : versez 200 g de sucre semoule. Mixez 1 min en vitesse 4. Pour un aspect encore plus glacé, mixez à nouveau 1 min.
- Glaçage : versez 200 g de sucre glace et 1 blanc d'oeuf. Mixez 20 s en vitesse 1.

Ne jamais utiliser de liquides chauds.
L'ensemble lames peut être très chaud après utilisation.

1 Ajoutez les ingrédients



Liquides
eau, lait, jus…

Ingrédients surgelés ou ingrédients collants
miel, banane, avocat…

Ingrédients secs ou durs
céréales, oléagineux, carotte…

Feuilles, herbes
épinards, aromates…

Fruits et légumes frais
sauf banane, avocat…

Pour un résultat optimal :

- Coupez les ingrédients en petits morceaux (environ 2 cm)
- Hachez grossièrement les feuilles ou herbes avant de les ajouter surtout si elles sont grandes ou épaisses
- Respectez l'ordre d'ajout des ingrédients
- Ajoutez toujours un peu de liquide
- Utilisez plutôt des glaçons que de la glace pilée (max. 4 cubes)

N'utilisez jamais de liquides chauds et ne dépassez pas le niveau MAX
N'utilisez pas les BlendCups au micro-ondes
N'utilisez pas de liquides gazeux

2 Assemblez la base



Placez le joint bien à plat sur l'ensemble lames.



Posez l'ensemble lames sur le bol.



Vissez et serrez le support.

3 Mixez



Posez le BlendCup sur la base (ergots à l'arrière).



APPUYEZ sur le BlendCup pour activer le fonctionnement.



Sélectionnez une vitesse ou un programme et appuyez sur AUTO.

4 Buvez immédiatement ou emportez.



Attendez l'arrêt complet des lames.



Retirez le BlendCup. Dévissez.



Vissez si besoin le couvercle.

Astuces et conseils

- Démarrez en vitesse lente pendant quelques secondes jusqu'à ce que tous les ingrédients commencent à être entraînés par les lames, puis augmentez graduellement la vitesse.
- Ne laissez pas tourner en continu plus d'1 minute : les ingrédients peuvent s'échauffer et créer une pression à l'intérieur du bol.
- Si le mélange est difficile, réduisez la vitesse, ou la quantité d'ingrédients. Si la préparation est épaisse, ajoutez du liquide (sans dépassez le niveau MAX).
- Pour certaines préparations denses ou collantes (préparations à base d'oléagineux), les ingrédients peuvent coller aux parois : attendez l'arrêt complet des lames, retirez le bol et secouez le vers le bas pour ramener les ingrédients vers les lames.
- La dimension de la base est étudiée pour s'adapter au porte-gobelet de votre voiture.

PRESSE AGRUMES



Insérez le presse-agrumes dans le couvercle



Tournez jusqu'au blocage



Pressez...

Programme automatique de nettoyage

Immédiatement après utilisation, versez de l'eau tiède (la moitié du contenant) + quelques gouttes de liquide vaisselle. Fermez hermétiquement, sélectionnez le programme CLEAN et appuyez sur AUTO.

Nettoyage complet

- Débranchez l'appareil et démontez toutes les pièces sans oublier les joints
- Toutes les pièces sont compatibles avec le lave-vaisselle (sauf la base): utilisez un cycle court et placez les petites pièces dans le panier supérieur. Cependant 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.
- Pour des résultats optimaux, nous vous recommandons néanmoins de laver, l'ensemble lame, le couvercle et les joints à la main.
- Ne laissez pas tremper l'ensemble lames dans l'eau, vérifiez que la rotation se fait librement avant assemblage.
- Nettoyez le base avec un chiffon humide.



Aidez-vous de la spatule pour démonter le support.



La capsule du bouchon doseur est démontable.



Vérifiez le coulissement des ergots, si besoin nettoyez-les.

Produits électroniques ou électriques en fin de vie

La législation européenne interdit de jeter des produits électroniques ou électriques avec les ordures ménagères. Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables. Il doit être apporté dans un point de collecte adapté. Pour connaître l'emplacement des points de collecte, vous pouvez contacter votre municipalité ou votre déchetterie. Les magasins d'électroménager sont également points de collecte.

Pour en savoir plus : eco-systemes.fr

Constat	Solution
Le couvercle est difficile à enfoncer	Pour garantir l'étanchéité, le couvercle peut être un peu dur à enfoncer (surtout si le produit est neuf ou inutilisé pendant une longue période) : frottez le joint avec un essuie tout légèrement imbibé d'huile végétale.
Témoin clignotant	Bol ou accessoire mal positionné.€ Surcharge moteur : éteignez, attendez 30 minutes avant de rallumer.
L'appareil ne démarre pas	Vérifiez le branchement / prise. Vérifiez que le témoin lumineux blanc est allumé. fixement (bol accessoire bien positionné), sélectionnez une vitesse ou un programme puis appuyez sur AUTO.
Le mélange ne se fait pas bien / aliments mal mixés	Ajoutez du liquide. Respectez l'ordre d'introduction des ingrédients. Bol verre : utilisez la spatule ou le pilon. Coupez les aliments en morceaux plus petits.
Fuite au niveau de la base	Vérifiez que le joint de l'ensemble lames est bien positionné. Vérifiez le serrage du support sur le bol ou sur l'accessoire Pour plus de facilité sur le bol verre : utilisez la spatule.
Desserts glacés ne fonctionne pas	Fruits surgelés : brisez-les en cubes de 2 cm environ avant de les mettre dans le blender pour ne pas endommager l'appareil. Respectez les quantités et ajoutez un peu de liquide Utilisez la spatule.
Odeur moteur	A la première utilisation ou en cas de surcharge, il peut y avoir une légère odeur. Ceci ne présente aucun danger, cette odeur doit disparaître après plusieurs utilisations. Laissez refroidir le moteur 30 minutes avant de relancer.
Pièce plastique teintée	Certains ingrédients (curry, carottes,..) peuvent colorer les pièces. Essuyez les pièces avec un essuie-tout imbibé d'huile végétale avant d'ajouter les ingrédients.
La préparation a tendance à coller aux parois	Ajoutez du liquide. Utilisez la spatule, démarrez en vitesse lente avant d'augmenter progressivement.

SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: the safety instructions are an integral part of the appliance. For your own safety, please read them carefully before using it for the first time.

- Do not exceed the maximum capacity (1.2 L, 1.8 L or 2 L, depending on the model).
- Do not run the blender if the lid is not secured properly or if the lid seal and blades are not assembled correctly.
- Do not put your fingers or anything other than the spatula included with the product, in the jug while the blender is operating.
- If the blades get stuck, always disconnect the blender before removing the ingredients.
- Always disconnect the blender (i) if it is left unattended, (ii) before mounting, dismounting or cleaning, (iii) before changing the attachments and (iv) when you need to go near any moving parts.
- All surfaces in contact with food must be cleaned with soapy water or washing-up liquid (see further details under CLEANING).
- Special precautions must be taken when handling the blades, when emptying the jug and during cleaning. There is a risk of injury if the blender is used incorrectly.
- Never immerse the blender in water or other liquids in order to avoid the risk of electrocution.
- Do not place the blender on or near a gas burner or hot plate, or in a hot oven.
- This appliance is intended solely for use in the home.
- Do not use the blender outside.
- Children must not play with the blender. The blender must not be used by children. Keep the blender and its cord out of reach of children.
- The blender can be used by people whose physical, sensory or mental capacities are reduced, or by people who have no experience or knowledge of the appliance, provided they are properly supervised or have been instructed beforehand on using the blender safely and they understand the risks involved.
- Use of the appliance in the following cases is not covered by the warranty: in staff kitchen areas in stores, offices and other working environments, in farms, by guests in hotels, motels, bed & breakfasts, guest houses and other residential environments.

RISK OF BURNS

- DO NOT process hot ingredients (solid or liquid) in the BlendCups or mill attachment, as blending hot foods in a lidded jug can lead to a build-up of pressure, forcing out scalding steam or liquids.
- Processing hot foods in the main jug: blending hot ingredients at high speed can lead to a build-up of pressure, forcing out scalding steam or liquids. Always take care when pouring in a hot liquid, as it may suddenly boil up and escape from the jug.
- Never introduce hot ingredients (solid or liquid) if they are over 60 °C in temperature. Always make sure the lid is firmly fitted but the measuring cap is only loosely positioned, to allow any steam to escape. Always use the SOUP programme or start at a low speed and gradually increase it. Never use the PULSE button.

MAINS CONNECTION

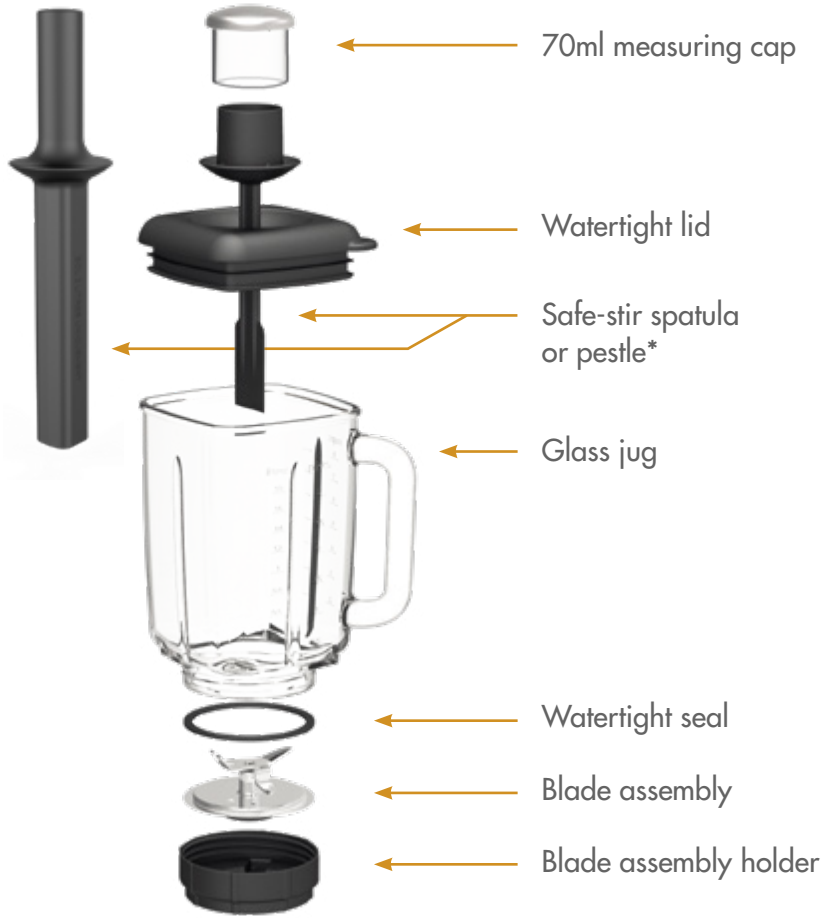
- Your appliance must be connected to an earthed socket with the original power cord.
- Check that the voltage indicated on its identification plate corresponds to the voltage of your mains supply.
- Never allow the power cord to dangle over the edge of your worktop or counter, and make sure that it does not come into contact with hot surfaces.

AFTER-SALES SERVICE

- If the power cord has been damaged, it must be replaced by the manufacturer, a Magimix-approved service agent or a similarly qualified person, in order to avoid all risks.
- The use of parts that are not recommended or sold by Magimix may result in injury, fire or electric shock.

KEEP THESE SAFETY INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

DESCRIPTION





*Depending on the model

Carefully wash all the parts (except the motor unit) before using for the first time.



Mill attachment**

Glass mill attachment ideal for grinding spices or parmesan, and making small amounts of savoury dips.
Mill supplied with a special blade assembly for processing dry ingredients.
See p. 32.





BlendCups**

Compact blend-and-go cups (400 ml & 700 ml) for blending small amounts and/or carrying around homemade drinks.
Compatible with the main jug's blade assembly. See p. 33.





Citrus press

This attachment slots onto the blender lid, so that you can easily prepare citrus juices and add them directly to your preparations.
See p. 35.

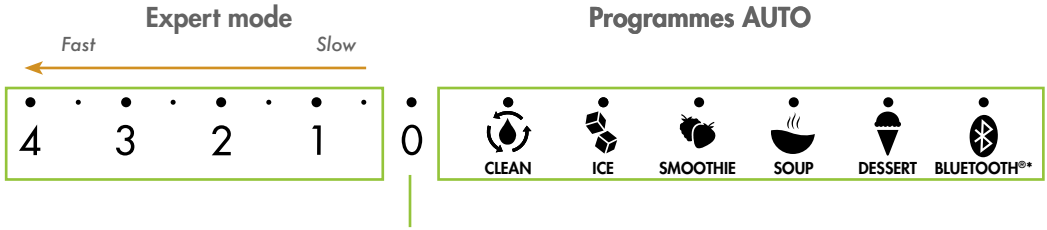


Blender Kit**

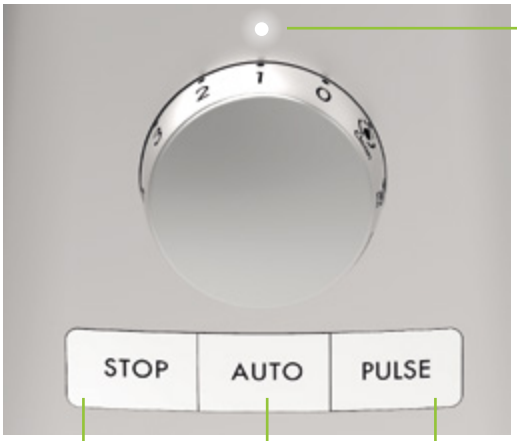
A premium kit containing:
2 BlendCups (400ml & 700ml), with 1 watertight lid and 1 easy grip handle.
1 Mill attachment, with a blade assembly and shake and pour lid.

*Depending on the model / attachments sold separately.
**Solely for cold preparations.

CONTROL PANEL



OFF: your appliance is switched off



Light on
Power on: White LED
Ready for connection: Blinking blue LED*
Connected: Blue LED*

White flashing light
- Jug missing or incorrectly positioned
- Motor overload: switch to 0, either add some liquid or reduce the amount being processed, then restart

Stop the appliance

Start the appliance

Maximum speed

- Switching your appliance on: first select a speed or programme, then press AUTO.
- Expert mode: always start at the slowest speed and gradually increase it.
- Never run continuously for more than 60 seconds.
- PULSE: maximum speed for an even smoother texture / pulsing to give you complete control.

*Depending on the model

5 pre-set programmes of cycles and speeds to ensure the best result every time.
As these programmes are for use with the main jug, please read the instructions on how to adapt them to the other jugs.

	Main jug	BlendCup*	Mill attachment*
CLEAN **Cleaning** Automatic rinsing programme	✓	✓	✓
ICE **Crushed ice** For crushing ice	✓		
SMOOTHIE **Drinks** For blending milkshakes, smoothies and cocktails	✓	✓	
SOUP **Soups** For making puréed soups and creamed soups (hot or cold)	✓		
DESSERT **Frozen desserts** For making instant desserts (using frozen fruit) and mixing or puréeing dense and compact ingredients	✓		
BLUETOOTH® **Bluetooth®*** The smartphone tells the blender which programme to use. Simply press AUTO to start.	✓	✓	✓

The lengths of the cycles have been established on the basis of the maximum blender capacities (see p. 26).
You can stop the programme before the end of the cycle if you are processing smaller amounts or prefer a coarser texture.

*Depending on the model

BLUETOOTH® CONNECTION TO THE BLENDER

Your Blender's Smart Connect* is designed for ultra-simplified use of your product.

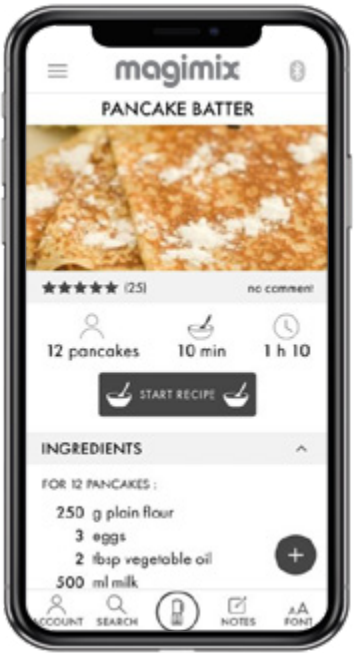
With your smartphone, you no longer have to set your Blender manually. Everything is automatic.

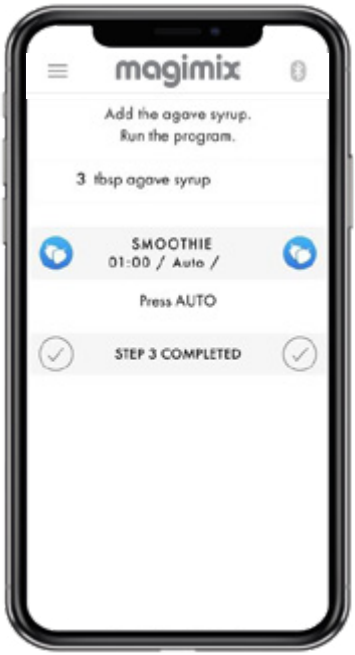
You just have to connect the product to your smartphone by following the steps below

Bluetooth® connection

1. Download the Magimix app. Create an account and log in.
2. Turn on your Blender.
3. Select the mode by turning the button to the Bluetooth® position.
4. In the app, activate the Bluetooth® connection in settings.

You are now connected.





To follow a recipe step by step

1. Choose the recipe.
2. Start the recipe.
3. Weigh your ingredients using the Connected Scales**.
4. The settings for each step are sent directly to the Blender.
5. Press Auto to start the programme.

*depending on the model

**connected scales, depending on the model

Join the Magimix Community

Hundreds of recipes and plenty of useful features, designed to help you in the kitchen every day.

Healthy meals every day

With the Magimix app, you can track and control your nutritional needs. Each recipe shows the number of calories, sugars, fats and protein. You can then display your daily and monthly counts.

The Connected Scales* provide even more accurate information, because they incorporate the weight placed into your Blender. You can also choose from a vast selection of diets.



Lots of useful features

The app has lots of useful features to help you get organised, including menu planning, shopping list and favourites.

Share with the community by rating and commenting on recipes.

You can also find all our recipes on the Magimix website

https://www.magimix.co.uk/recipes

Follow us

Join us on social media for the latest news, recipes and inspiration.

*depending on the model

BLENDER CAPACITIES

To make the most of your appliance, please follow the recommendations below:

	2 L Jug	1.8 L Jug	1.2 L Jug	BlendCup	Mill Attachment
Dried breadcrumbs	x	x	x	x	3 breakfast rusks (30 g) Sp4, 14 s
Fruit compote	500g chilled cooked fruit - Sp 1 then Sp 3 + spatula			x	200 g chilled cooked fruit Sp 1 then Sp 3
Frozen desserts	300g frozen fruit (2 cm cubes) - **DESSERT** + spatula			x	x
Ground spices	x	x	x	x	100 g Sp 4, 20 s
Coffee beans	x	x	x	x	80 g Sp 4, 40 s
Crushed ice	300g (approx 15-20 ice cubes) - **ICE**			x	x
Milkshakes	1.8 L **SMOOTHIE**	1.6 L **SMOOTHIE**	1 L **SMOOTHIE**	0.4 L or 0.7 L **SMOOTHIE**	x
Walnuts, almonds	x	x	x	x	100 g Sp 3, 20 s
Onion	200g Sp 1 30s + spatula			x	100 g Sp 1, 30 s
Parmesan cheese	x	x	x	x	80 g (2 cm cubes) Sp 4, 50 s
Pancake batter	1 L - Sp 3, 10 s + Sp 4, 20 s			x	x
Puréed vegetables	200 g chilled cooked vegetables - Sp 1, 50 s			x	200 g chilled cooked vegetables Sp 1, 50 s
Smoothies	2 L **SMOOTHIE**	1.8 L **SMOOTHIE**	1.2 L **SMOOTHIE**	0.4 L or 0.7 L **SMOOTHIE**	x
Hot soups	1.8 L **SOUP**	1.6 L **SOUP**	1 L **SOUP**	⚠	⚠
Icing sugar	x	x	x	x	200 g caster sugar Sp 4 + Pulse, 60 s
Raw meat	x	x	x	x	130 g (2 cm Cubes) Sp 4 10s

A blender is not designed to knead dough or mash potatoes.

Whatever the attachment or recipe, the blender must not be used continuously for more than 60 seconds.

1 Assemble the base



Place the seal on the rim of the blade assembly, making sure it is completely flat.



Position the blade assembly on the underside of the jug.



Screw the holder tightly onto the blender jug.

2 Assemble the jug



Place the jug on the motor unit.



Add ingredients. Do not exceed the maximum level (1.2 L, 1.8 L or 2 L depending on model)



Push lid firmly into place. Loosely position the cap.

3 Blend



Select a speed or programme.
Press AUTO.



If necessary, use the spatula to help with the mixing.



Wait until the blades have completely stopped moving before removing the lid.



Ice / frozen or sticky ingredients such as honey, banana and avocado

Fresh fruit and vegetables except for banana and avocado

Leaves, herbs such as spinach and fresh herbs

Hard or dry ingredients such as cereals, nuts and carrots

Liquids such as water, milk and fruit juice

For the best possible result:

- Cut the food into chunks measuring approx. 2cm.
- Coarsely chop the herbs or leaves before adding them.
- Always add the ingredients in the order specified in the recipe.
- When processing thick mixtures, always start at a low speed, otherwise the food will stick to the sides and not come into contact with the blades. If necessary, add a little liquid and use the spatula.
- To add ingredients, either remove the measuring cap or stop the machine and remove the lid.
- Never run your blender if the jug is empty. To process dry ingredients such as nuts and spices, we recommend using the mill attachment, **which has a specially designed blade assembly.**

Never fill above the MAX mark.
Never add solid or liquid ingredients if they are above 60°C in temperature.

Tips

- Hot soups: wait for the ingredients to cool to 60°C (tasting temperature) before blending. Make sure that the measuring cap is only loosely positioned on the lid, to allow any steam to escape. Either use the SOUP programme or start at a low speed and gradually increase it. Never use the PULSE button.
- Crushed ice: the ICE function reduces ice cubes to a fine, snow-like powder. If you want more coarsely crushed ice, put a small number of ice cubes (100/150g max.) in the jug and use the PULSE button.
- To fold ingredients into a mixture without chopping them (e.g. chocolate chips in a cake mixture), add them at the end and run your blender for a further 5-10 seconds at a slow speed (0.5).
- Using frozen fruit: when fruit comes out of the freezer it sometimes forms a solid block. Break this block into cubes measuring approx. 2cm before putting in the jug, to avoid damaging your blender.
- To rescue a lumpy sauce, blend it for 15s at Speed 3.

Automatic overload failsafe

Your appliance is fitted with a safety system that cuts the motor if it is overloaded or has been running for too long. The indicator light then starts to flash.

- Turn the selector to 0 and unplug your appliance.
- Wait for about 30 minutes before restarting your blender.
- Reduce the amount of ingredients in the jug and/or add some liquid.

MILL ATTACHMENT

1 Assemble the base



Place the seal on the blade assembly, making sure it is completely flat.



Put the ingredients in the mill attachment. Position the blade assembly on the mill attachment.



Screw the holder tightly onto the mill attachment.

2 Assemble the jug



Place the upright mill attachment on the motor unit.



Press down with your hand to check that it is ready to run.



Select a speed and press AUTO.

- Instant crumble: crush digestives or butter biscuits and use on fruit salad / ice cream.
- Icing sugar: pour in 200g caster sugar. Blend for 1 min at Speed 4. For an even finer consistency, blend for a further minute.
- Cake icing: pour 200g icing sugar into the jug with 1 egg white. Blend for 20 s at Speed 1.

Never blend hot liquids. The blade assembly can be extremely hot after use.

1 Add the ingredients



Liquids
water, milk, fruit juice

Frozen foods or sticky ingredients
honey, banana, avocado

Hard or dry ingredients
cereals, nuts, carrots

Leaves, herbs
spinach, fresh herbs

Fresh fruit and vegetables
except banana and avocado

For the best possible result:

- Cut the ingredients into small chunks (approx. 2cm)
- Roughly chop leaves or herbs before adding to the jug, especially if they are large or thick
- Always add the ingredients in the correct order
- Always add a little liquid
- Use ice cubes (max. 4 cubes) rather than crushed ice

Never use hot liquids
Never fill above the MAX level
Never put the BlendCups in the microwave
Do not use sparkling liquids in the BlendCups

2 Assemble the base



Position the seal on the blade assembly, making sure it is completely flat.



Place the blade assembly on the jug.



Screw the holder tightly onto the jug.

3 Blend



Place the BlendCup on the motor unit (locking pins at the back).



Press on the BlendCup to activate the blender.



Select a speed or programme and press AUTO.

4 Drink immediately or take away.



Wait until the blades have completely stopped moving.



Remove the BlendCup. Unscrew the holder.



If necessary, screw on the lid.

Tips and advice

- Run at a low speed for the first few seconds, until all the ingredients are caught up in the blades, then gradually increase the speed.
- Never run the blender continuously for more than 1 minute, otherwise the ingredients may heat up and pressure may build up inside the cup.
- If blending is difficult, reduce either the speed or the amount being processed. If the mixture is thick, add some liquid (without going above the MAX mark).
- Dense or sticky (e.g. nut-based) preparations tend to stick to the sides. If this happens, switch the blender off, wait until the blades have come to a complete standstill and shake the cup downwards to send the ingredients back towards the blades.
- The base of the cup is shaped to fit the cupholder in your vehicle.

CITRUS PRESS



Slot the citrus press onto the lid.



Turn until it locks into place.



Press then remove.

Automatic cleaning programme



As soon as you have finished using your appliance, fill the jug up halfway with warm water + a few drops of washing-up liquid. Close the lid tightly, select the CLEAN programme and press AUTO.

Thorough cleaning

- Unplug the appliance and remove all the parts, not forgetting the seals.
- All the parts are dishwasher safe (except motor unit): use the short cycle and place all the small parts on the upper rack. However, we recommend doing so sparingly. Today's washing products could attack your appliance and damage it in the long run. For the best long-term results we recommend washing the lid and seals by hand.
- Never leave the blade assembly to soak, and check that the blades move freely before reassembling.
- Clean the base with a damp cloth.



Unscrew the holder with the aid of the spatula.



The top of the measuring cap can be removed.



Check that the locking pins slide smoothly, and clean them if necessary.

Electrical and electronic goods at the end of their lifetime



It is against European law to treat electrical and electronic equipment (WEEE) as regular household waste. Your appliance contains many materials that can be recovered or recycled. It should be taken to a WEEE collection point. For more details about collection points, please contact your local council or your household waste recycling centre. You can also take your appliance to an electrical goods store.

Problem	Solution
The lid is stiff	As the lid is designed to be watertight, it can be a little hard to fit, especially if the appliance is new or has not been used for a long time. Pour a little vegetable oil onto some kitchen paper and rub the seal
Flashing light	Jug or attachment incorrectly positioned Motor overload: switch your appliance off and wait for 30 minutes before switching it back on
Your appliance will not start	Check the plug/socket If the white indicator light is on, reposition the jug, then select a speed or programme and press AUTO
The ingredients are not properly mixed/blended	Add some liquid Always add the ingredients in the correct order Glass jug: use the spatula Cut the ingredients into smaller pieces
Leaking base	Check that the blade assembly seal is correctly positioned Check that the support is screwed on properly to the base of the jug Glass jug: use the spatula
Desserts programme does not work	Frozen fruit: break into cubes measuring roughly 2cm before putting in the blender, to avoid damaging your appliance Do not exceed the blender capacity and add a little liquid Use the spatula
The motor smells	There may be a faint smell when you use your appliance for the first time or if the motor is overloaded. This poses absolutely no risk, and the smell will go away after you have used your appliance a few times. Allow the motor to cool for 30 minutes before restarting it
Stained plastic parts	Some ingredients, such as curry and carrots, may give rise to some staining. Pour some vegetable oil onto kitchen paper and rub the parts before adding the ingredients
The mixture tends to stick to the sides	Add some liquid Use the spatula, start at a low speed and gradually increase it

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

WAARSCHUWING: de veiligheidsvoorschriften vormen onderdeel van het apparaat. Lees ze voor uw eigen veiligheid aandachtig voordat u uw nieuwe apparaat in gebruik neemt.

- Overschrijd het maximumniveau niet (1,2 l, 1,8 l of 2 l afhankelijk van het model).
- Schakel het toestel alleen in als de deksel, de afdichtingsring en de messen correct zijn aangebracht.
- Steek nooit uw vingers of andere voorwerpen (met uitzondering van de meegeleverde spatel) in de kom terwijl de blender in werking is.
- Als de messen vastlopen, haalt u altijd eerst de stekker uit het stopcontact voordat u de ingrediënten verwijdert.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat zonder toezicht achterlaat, voordat u het apparaat monteert, demonteert of schoonmaakt, voordat u de accessoires verandert en voordat u de bewegende delen vastgrijpt.
- De oppervlakken die in contact komen met levensmiddelen, moeten schoongemaakt worden met zeepwater of afwasmiddel (meer informatie hierover vindt u onder SCHOONMAKEN).
- Wees voorzichtig bij het hanteren van de scherpe messen tijdens het legen en schoonmaken van de kom. Verkeerd gebruik van het apparaat kan risico's op verwondingen veroorzaken.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen, om het risico op elektrische schokken te vermijden.
- Plaats het apparaat niet in de buurt van een gasbrander, een elektrisch verwarmingselement of in een hete oven.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Dit apparaat is geen kinderspeelgoed. Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Bewaar het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met een fysieke, zintuiglijke of mentale handicap of bij weinig ervaring of kennis, indien deze personen correct worden begeleid of indien ze de nodige instructies krijgen om het apparaat veilig te kunnen gebruiken en ze de risico's begrijpen.
- Het gebruik in de volgende gevallen valt niet onder de garantie: in keukens voorbehouden voor personeel in winkels, kantoren en andere professionele omgevingen, in landbouwbedrijven, door klanten van hotels, motels en andere residentiële omgevingen en in pensions.

RISICO OP BRANDWONDEN

- Giet NOOIT vloeistoffen of warme ingrediënten in de: BlendCup of minikom. Het mixen van warme ingrediënten in een afgesloten kom kan overdruk veroorzaken waardoor er warme vloeistoffen of stoom uit de kom kunnen lopen.
- Warme bereidingen in 1,8 l kom: het mixen van warme ingrediënten op hoge snelheid kan overdruk veroorzaken waardoor er warme vloeistoffen of stoom uit de kom kan komen. Wees voorzichtig wanneer u warme vloeistof in de kom giet. De vloeistof kan wanneer deze plotseling begint te koken overdruk veroorzaken en uit de kom lopen.
  Giet geen ingrediënten of vloeistoffen in de kom die warmer zijn dan 60 °C. Controleer altijd of de deksel goed vastzit en of de doseerdop losjes is geplaatst en niet is ingedrukt (om de stoom te laten ontsnappen). Gebruik het soepprogramma of start met een lage snelheid en verhoog deze geleidelijk. Start bij hete ingrediënten nooit met de PULSE functie.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

- Het apparaat moet op een geaard stopcontact worden aangesloten.
- Controleer of de netspanning op het typeplaatje overeenkomt met die van uw elektrische installatie.
- Laat het snoer niet over het aanrechtblad of werkblad hangen en zorg dat het niet in aanraking komt met warme oppervlakken.

KLANTENSERVICE

- Als het snoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn klantenservice of door een gelijkwaardige erkende reparateur, teneinde ieder risico te voorkomen.
- Het gebruik van onderdelen die niet door de fabrikant worden aanbevolen of verkocht kan brand, elektrische schokken of brandwonden veroorzaken.

BEWAAR DEZE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN





*Afhankelijk van het model.

Was alle onderdelen (m.u.v. het motorblok) af voor de ingebruikname.



Minikom**

Glazen minikom, ideaal om specerijen en noten te malen, parmezaan te hakken of dipsauzen te bereiden.
Kom wordt geleverd met speciaal mes dat uitsluitend te gebruiken is voor droge mengsels. Gebruik voor natte mengsels het mes van de 1,8L kom.
Zie p.50.





BlendCups**

Compacte kommen (400 en 700 ml) om kleine hoeveelheden te bereiden en/of uw drankjes overal mee naartoe te nemen.
Kommen zijn compatibel met de messenset van de kom.
Zie p.51.





Citruspers

Met deze accessoire kunt u op eenvoudige wijze vers citrussap aan uw bereidingen toevoegen. De pers past op de deksel van uw blender.
Zie p.53.

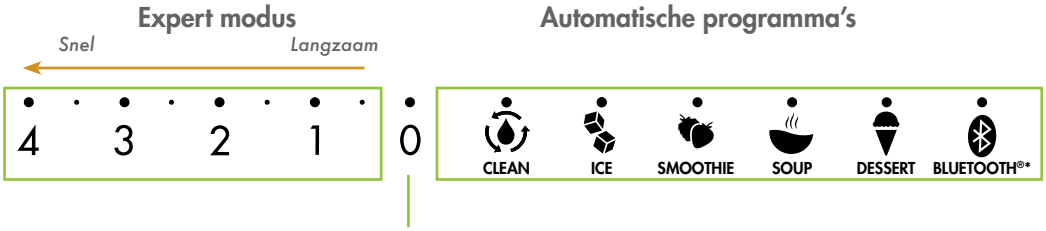


Blender Kit**

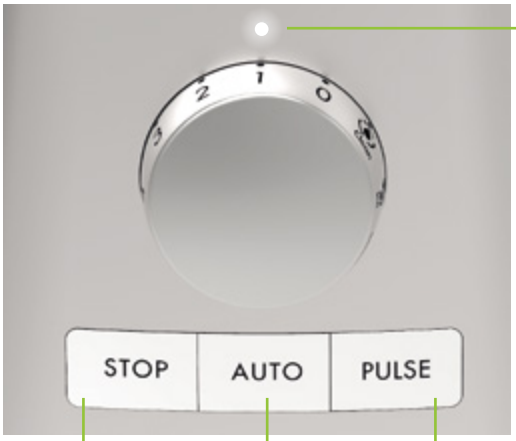
2 BlendCups (400 ml + 700ml) & 1 Mini-kom met een drinkdeksel, een strooideksel en een handgreep.

*Afhankelijk van modellen/accessoires apart verkocht
**Uitsluitend voor koude bereidingen

BEDIENINGSPANEEL



UIT: het apparaat staat niet onder spanning



Indicatielampje brandt
Onder spanning: witte led
Klaar om te verbinden: knipperend blauw led*
Verbonden: blauw led*

Indicatielampje knippert wit
- Kom afwezig of verkeerd geplaatst
- Motor overbelast: zet op 0, voeg vloeistof toe of verminder de hoeveelheid en schakel het apparaat opnieuw in

Stopt de werking van het apparaat

Stelt het apparaat in werking

Maximale snelheid

- Start: kies een snelheid of een programma alvorens op AUTO te drukken.
- Expert modus: start altijd op een lage snelheid en verhoog geleidelijk de snelheid.
- Om te zorgen dat uw apparaat lang meegaat, mag u het nooit langer dan 60 seconden continu laten werken.
- PULSE: maximumsnelheid voor een nog gladder/nauwkeuriger resultaat.

*Afhankelijk van het model.

5 programma's die voor u automatisch de cycli en snelheden aanpassen die nodig zijn om de resultaten van de bereiding te optimaliseren.

Deze programma's zijn geoptimaliseerd voor de hoofdkom. Raadpleeg voor de andere kommen de instructies daarvan.

	Hoofdkom	BlendCup	Minikom
CLEAN **Reiniging** Automatische spoeling	✓	✓	✓
ICE **Gestampt ijs** Om ijsblokjes fijn te stampen en te vermalen	✓		
SMOOTHIE **Smoothie** Voor het beter mengen van vloeibare bereidingen, zoals milkshakes, smoothies en cocktails	✓	✓	
SOUP **Soepen** Voor romige (warme of koude) soepen	✓		
DESSERT **IJsdesserts** Om snel ijsjes te maken op basis van bevroren fruit. Voor het vermengen, reduceren of pureren van dichte of compacte ingrediënten.	✓		
BLUETOOTH® **Bluetooth®*** De telefoon vertelt het apparaat welk programma het moet gebruiken. U hoeft alleen nog maar op AUTO te drukken om te beginnen.	✓	✓	✓

De tijdaanduiding is vastgesteld voor de aangeduide maximumhoeveelheden (zie p.42). U kunt het programma voor het eind van deze tijdaanduiding onderbreken, als u kleinere hoeveelheden maakt of als u een minder fijn resultaat wenst.

*Afhankelijk van het model.

VERBINDING MET DE BLENDER

Met de Smart Connect* van uw blender wordt het heel eenvoudig om uw apparaat te gebruiken.

Met uw smartphone hoeft u uw blender niet meer handmatig te bedienen. Alles gaat automatisch.

Hiervoor hoeft uw apparaat alleen maar te verbinden met uw smartphone door de onderstaande stappen te volgen.

Verbinden

1. Download de Magimix-app. Maak een account aan en maak verbinding.

2. Zet uw blender aan.

3. Selecteer de modus door de knop op de stand bluetooth® te draaien.

4. In de app activeert u in de instellingen 'verbinding via bluetooth®'. U heeft verbinding.





Een recept stap-voor-stap doorlopen

1. Kies uw recept.

2. Aan de slag met het recept.

3. Weeg de ingrediënten met behulp van de Balance Connect**.

4. De instellingen voor elke stap worden direct naar de Blender verzonden.

5. Druk op 'Auto' om het programma te starten.

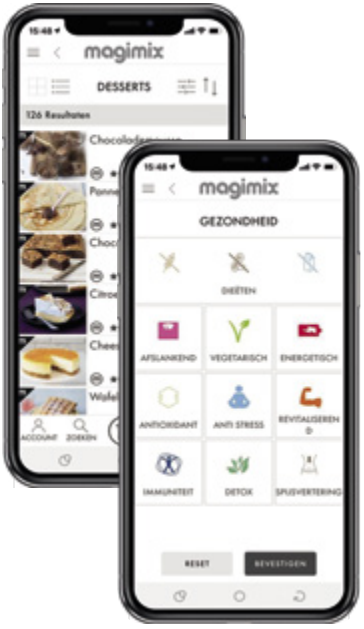
*afhankelijk van het model
**weegschaal verbonden, afhankelijk van het model

Word lid van de Magimix-community!

Honderden recepten en talrijke functies die u bij uw dagelijkse kookkunsten helpen maar ook bij speciale gelegenheden.

De dagelijks bondgenoot voor uw gezondheid

Met de Magimix-app kunt u uw voedingsinname volgen en controleren. Elk recept vermeldt de hoeveelheid calorieën, koolhydraten, vetten en eiwitten. En u vindt ze terug in dag- en maandoverzichten.
De Balance Connect* integreert een weegfunctie in uw blender zodat u over nog nauwkeurigere informatie kunt beschikken. Ook kunt u kiezen uit een hele reeks diëten.



Talrijke functies

Er zijn nog veel meer functies. U krijgt alles eenvoudig voor elkaar dankzij de menu's, boodschappenlijsten en favorieten.

Deel met de community door recepten te delen en te beoordelen..

U vindt onze recepten ook op de website van Magimix

https://www.magimix.nl/recepten/
https://www.magimix.be/be-nl/recepten/

Volg ons

Wij zijn ook te vinden op sociale media waar u goed op de hoogte blijft van de nieuwe recepten die zijn gepubliceerd.

*Afhankelijk van het model

VERWERKINGSHOEVEELHEDEN

Houd u voor een optimaal gebruik aan de onderstaande aanbevelingen:

	Kom 2 l	Kom 1,8 l	Kom 1,2 l	BlendCup	Mini kom
Paneermeel	x	x	x	x	3 beschuiten (30 g) V4, 14 s
Vruchten-compote	500 g afgekoelde gekookte vruchten - V1 dan V3 + spatel			x	200 g afgekoelde gekookte vruchten V1 then V3
IJsdesserts	300 g bevroren vruchten (blokjes van 2 cm) - **DESSERT** + spatel			x	x
Gemalen specerijen	x	x	x	x	100 g V4, 20 s
Koffiebonen	x	x	x	x	80 g V4, 40 s
Gestampt ijs	300 g (ca. 15 - 20 ijsklontjes) - **ICE**			x	x
Milkshakes	1.8 L **SMOOTHIE**	1,.6 L **SMOOTHIE**	1 L **SMOOTHIE**	0.4 L of 0.7 L **SMOOTHIE**	x
Walnoten, amandelen	x	x	x	x	100 g V3, 20 s
Ui	200g V1 30s + spatel			x	100 g V1, 30 s
Parmezaan	x	x	x	x	80 g (blokjes van 2 cm) V4, 50 s
Flensjesbe-slag	1 L - Sp 3, 10 s + Sp 4, 20 s			x	x
Groente puree	200 g afgekoelde gekookte voedingsmiddelen - V1, 50 s			x	200 g gekoelde gekookte groenten V1, 50 s
Smoothies	2 L **SMOOTHIE**	1.8 L **SMOOTHIE**	1.2 L **SMOOTHIE**	0.4 L of 0.7 L **SMOOTHIE**	x
Warme soep	1.8 L **SOEP**	1.6 L **SOEP**	1 L **SOEP**	⚠	⚠
Poedersuiker	x	x	x	x	200 g kristalsuiker V4 + Pulse, 60 s
Rauw vlees	x	x	x	x	130 g (in blokjes van 2 cm) V4, 10 s

Een blender is niet geschikt om aardappelpuree te kneden of te maken. Ongeacht het accessoire of het recept mag een continue werking nooit langer duren dan 60 seconden

1 Het onderstel monteren



Plaats de afdichtingsring goed plat op het mes.



Plaats het mes op de kom.



Draai de houder goed vast.

2 De kom monteren



Plaats de kom op het motorblok.



Voeg de ingrediënten toe. Overschrijd het maximumniveau niet (1,2 l, 1,8 l of 2 l afhankelijk van het model).



Druk de deksel goed vast. Plaats de doseerdop erin.

3 Mixen



Kies een snelheid of een programma.
Druk op AUTO.



Gebruik indien nodig de spatel om goed te mengen.



Wacht tot het apparaat volledig is gestopt alvorens te openen.



IJs/bevroren ingrediënten of plakkerige ingrediënten
honing, banaan, avocado, etc.

Verse groenten en fruit
behalve banaan, avocado, etc.

Blaadjes, kruiden
spinazie, kruiden, etc.

Droge of harde ingrediënten
granen, oliezaden, wortels, etc.

Vloeistoffen
water, melk, sap, etc.

Voor een optimaal resultaat:

- Snijd de ingrediënten in stukjes van ca. 2 cm.
- Hak kruiden of blaadjes grof voordat u deze toevoegt.
- Houd u aan de volgorde waarin de ingrediënten moeten worden toegevoegd (zie recept).
- Voor dikke bereidingen: begin altijd op langzame snelheid, anders plakken er stukken tegen de wand en draaien de messen rond in de leegte. Voeg indien nodig een beetje vloeistof toe en gebruik de spatel.
- Als u tijdens het mengen ingrediënten wilt toevoegen, kan dat via de doseerdop. Schakel het apparaat uit voor u de deksel opent.
- Laat de blender niet werken met een lege kom. Mix droge ingrediënten (zoals specerijen, noten, etc.), uitsluitend met de minikom met aangepast mes.

Overschrijd het niveau MAX niet.
Giet geen vloeistoffen of ingrediënten in de kom die warmer zijn dan 60 °C.

Tips

- Warme soep: Laat uw bereiding tot 60 °C (opdientemperatuur) afkoelen voordat u uw soep mixt. Let erop dat de doseerdop losjes is geplaatst en niet is ingedrukt, om de stoom te laten ontsnappen. Gebruik het soepprogramma of start op een lage snelheid en voer deze geleidelijk op. Gebruik nooit de PULSE toets.
- Gestampt ijs: met het programma "Ice" kunnen ijsblokjes tot een zeer fijn poeder worden gemalen (dat eruit ziet als sneeuw). Wilt u een grover resultaat, mix dan een kleine hoeveelheid ijsblokjes (max. 100/150 g) door gebruik te maken van de PULSE toets.
- Om ingrediënten toe te voegen zonder ze te mixen (bijv. stukjes chocolade in een taartbeslag), voegt u ze toe aan het eind van de bereiding en laat u het apparaat 5 à 10 seconden op langzame snelheid 0,5 draaien.
- Gebruik van bevroren fruit: wanneer het fruit uit de vriezer komt, vormt het soms een compact blok. Breek dit in stukken van ca. 2 cm voordat u ze in de blender doet om het apparaat niet te beschadigen.
- Een saus corrigeren: u kunt de blender gebruiken om klontjes weg te werken. Mix 15 s op snelheid 3.

Automatische bescherming tegen overbelasting

Het apparaat is voorzien van een beveiligingssysteem, waardoor de motor automatisch stopt in geval van overbelasting of te langdurige werking. Het indicatielampje knippert.

- Plaats de draaiknop op 0 en trek de stekker eruit.
- Wacht ca. 30 minuten voordat u de blender opnieuw gebruikt.
- Verminder de hoeveelheid ingrediënten en/of voeg vloeistof toe.

1 Het onderstel monteren



Plaats de afdichtingsring goed plat op het mes.



Voeg de ingrediënten en plaats het mes op de kom.



Draai de houder goed vast.

2 De kom monteren



Plaats de minikom op het motorblok



Druk met de hand op de kom om het apparaat in werking te stellen.



Kies een snelheid en druk op AUTO.

- Snelle crumbles: verkruimel koekjes, zandkoekjes, etc. en verdeel de kruimels over glazen met vruchtensalade/ijs.
- Poedersuiker: doe 200 g kristalsuiker in de kom. Mix 1 min. op snelheid 4. Voor een nog fijner poeder, mixt u nog 1 min.
- Glaceren: voeg 200 g poedersuiker en het wit van een ei toe. Mix 20 s op snelheid 1.
- Gebruik voor natte mengsels het mes van de 1,8L kom.

Gebruik nooit warme vloeistoffen. Het mes kan na gebruik heel heet zijn.

1 De ingrediënten toevoegen



Vloeistoffen
water, melk, sap, etc.

Bevroren ingrediënten of plakkerige ingrediënten
honing, banaan, avocado, etc.

Droge of harde ingrediënten
granen, oliezaden, wortels, etc.

Blaadjes, kruiden
spinazie, kruiden, etc.

Verse groenten en fruit
behalve banaan, avocado, etc.

Voor een optimaal resultaat:

- Snijd de ingrediënten in stukjes van ca. 2 cm
- Hak de blaadjes of kruiden grof voordat u deze toevoegt, vooral als ze groot of dik zijn
- Houd u aan de volgorde waarin de ingrediënten moeten worden toegevoegd
- Voeg altijd wat vloeistof toe
- Gebruik bij voorkeur ijsblokjes in plaats van gestampt ijs (max. 4 blokjes)

Gebruik nooit warme vloeistoffen
Overschrijd het niveau MAX niet
Doe de BlendCup niet in de magnetron
Gebruik geen koolzuurhoudende vloeistoffen in de BlendCup

2 Het onderstel monteren



Plaats de afdichtingsring goed plat op het mes.



Voeg de ingrediënten toe en plaats het mes op de kom



Draai de houder goed vast.

3 Mixen



Plaats de BlendCup op het motorblok (veiligheidspinnen aan de achterzijde).



Geef lichte tegendruk op de BlendCup om het apparaat in werking te stellen.



Kies een snelheid of een programma en druk op AUTO.

4 Drink het drankje meteen op of neem dit mee.



Wacht tot het mes volledig tot stilstand is gekomen.



Verwijder de BlendCup. Draai de houder los en verwijder het mes.



Draai de drinkdeksel vast.

Tips en adviezen

- Start gedurende enkele seconden met een lage snelheid tot alle ingrediënten door het mes worden meegenomen en voer daarna geleidelijk de snelheid op.
- Laat het apparaat niet langer dan 1 minuut werken: de ingrediënten kunnen te warm worden en in de kom overdruk creëren.
- Wanneer de ingrediënten moeilijk kunnen worden gemixt, verlaagt u de snelheid of het aantal ingrediënten. Als de bereiding dik is, voegt u wat vloeistof toe (zonder daarbij het niveau MAX te overschrijden).
- Bij bepaalde dikke of plakkerige bereidingen (op basis van oliehoudende zaden) kunnen de ingrediënten tegen de wanden aan kleven: wacht tot het mes volledig tot stilstand is gekomen, haal de kom los en schud deze in neerwaartse richting, zodat de ingrediënten op het mes terechtkomen.
- De grootte van de voet is zodanig ontworpen dat de beker in de bekerhouder van uw auto past.

CITRUSPERS



Breng de citruspers aan op de deksel



Draai de pers totdat deze blokkeert



Druk op de pers

Automatisch reinigingsprogramma

Giet er onmiddellijk na gebruik lauw water in (tot de helft van de kom), plus enkele druppels afwasmiddel. Zet de deksel er goed op en kies het programma CLEAN en druk op AUTO.

Complete reiniging

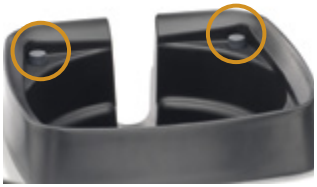
- Trek de stekker uit het stopcontact en verwijder alle onderdelen; vergeet daarbij de afdichtingsringen niet.
- Alle onderdelen zijn geschikt voor de vaatwasmachine (behalve het motorblok): gebruik een korte cyclus en plaats de kleine onderdelen in de bovenste mand. Te intensief gebruik wordt niet aangeraden. Dit komt doordat de huidige wasmiddelen uw product kunnen aantasten en op lange termijn kunnen beschadigen. Dus om ervoor te zorgen dat uw apparaat langer meegaat, raden we u aan deze met de hand te wassen.
- Voor optimale resultaten raden wij u echter aan de deksel en de afdichtingsringen met de hand af te wassen.
- Laat het mes niet in water weken en controleer of het mes vrij draait voordat u het terugplaatst.
- Veeg de basis schoon met een vochtige doek.



Gebruik de spatel om de houder te demonteren.



De deksel van de doseerdop is afneembaar.



Controleer of de veiligheidspinnen vrij op en neer bewegen; indien nodig reinigt u deze.

Einde levensduur van elektronische of elektrische apparaten

Het is volgens de Europese wetgeving verboden om elektronische of elektrische apparaten bij het huishoudelijk afval te gooien. Uw apparaat bevat tal van herbruikbare of recycleerbare materialen. U moet het naar een geschikt inzamelpunt brengen. Neem contact op met uw gemeente of afvalverwerkingsbedrijf om te vragen waar deze inzamelpunten zich bevinden. Witgoedzaken zijn eveneens inzamelpunten.

Ga voor meer informatie naar: https://www.rijksoverheid.nl/onderwerpen/afval

Probleem	Oplossing
Deksel is moeilijk naar binnen te drukken	Om de waterdichtheid te garanderen, kan het een beetje moeilijk zijn om de deksel in te drukken (vooral als het product nieuw is of lang niet is gebruikt). Giet wat olijfolie op een keukenpapiertje en wrijf hiermee de zijkant van de deksel in
Indicatielampje knippert	Verkeerd geplaatste kom of accessoire Overbelasting motor: schakel het apparaat uit, wacht 30 minuten en schakel het dan opnieuw in
Motor start niet	Controleer de aansluiting/stekker Controleer of het witte indicatielampje brandt (accessoirekom moet correct zijn geplaatst), kies een snelheid of een programma en druk daarna op AUTO
Ingrediënt wordt niet goed gemengd/gemixt	Voeg wat vloeistof toe Houd u aan de volgorde waarin de ingrediënten moeten worden toegevoegd Glazen kom: gebruik de spatel Snijd de voedingsmiddelen in kleinere stukjes
Lek bij de houder	Controleer of de afdichtingsring van het mes correct is aangebracht en houder goed is aangedraaid.
Programma Dessert werkt niet	Bevroren fruit: breek dit in stukjes van ca. 2 cm voor-dat u het in de blender doet, om het apparaat niet te beschadigen. Houd u aan de hoeveelheden en voeg wat vloeistof toe Gebruik de spatel
Geur die uit de motor vrijkomt	Bij het eerste gebruik of in geval van overbelasting kan er een lichte geur vrijkomen. Dit vormt geen enkel gevaar; de geur verdwijnt nadat het apparaat enkele malen is gebruikt. Laat de motor 30 minuten afkoelen voordat u het apparaat opnieuw inschakelt.
Plastic onderdeel is verkleurd	Bepaalde ingrediënten (kerrie, wortels, enz.) kunnen de onderdelen doen verkleuren. Wrijf de onderdelen in met een stuk keukenpapier dat volledig in plantaardige olie is gedrenkt.
Bereiding plakt soms aan de wanden	Voeg wat vloeistof toe. Gebruik de spatel, start met een lage snelheid en voer deze geleidelijk op.

Blender
POWER



magimix®

Ref. 506 500 - 12/2021