

# Le Blender



magimix®



# SICHERHEITSHINWEISE

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

- Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen aufmerksam durch.
- Tauchen Sie das Gerät keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um jede Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen benutzt werden, deren körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten eingeschränkt sind oder die nicht über die nötige Erfahrung bzw. die nötigen Kenntnisse verfügen, wenn sie ausreichend beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Gerätes eingewiesen wurden und wenn sie sich der sich daraus ergebenden Gefahren bewusst sind. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht ohne Aufsicht von Kindern vorgenommen werden.
- Wenn die Zuleitung beschädigt oder Ihr Gerät einen technischen Defekt hat, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer Person mit gleichwertiger Qualifikation ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Trennen Sie das Gerät nach jeder Verwendung, vor dem Einsetzen oder dem Entfernen von Zubehörteilen und vor der Reinigung vom Stromnetz.
- Wenn die Schneiden blockieren, trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, bevor Sie die Zutaten entfernen.
- Überprüfen Sie, bevor Sie das Gerät anschließen, dass die auf dem Typenschild des Gerätes angegebene Spannung mit der Netzspannung Ihrer Wohnung übereinstimmt.
- Das Gerät darf nur an einer geerdeten Steckdose angeschlossen werden.
- Achten Sie darauf, dass die Zuleitung nicht über den Rand der Arbeitsfläche oder des Tisches hängt und vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen.
- Halten Sie niemals Ihre Finger oder einen Gegenstand in den Behälter, während Sie den Blender betreiben.
- Betreiben Sie den Blender immer nur, wenn der Deckel korrekt aufgesetzt ist.
- Stellen Sie beim Mixen von heißen Flüssigkeiten sicher, dass die Dosierkappe abgenommen (oder nur aufgelegt und nicht vollständig in seiner Halterung eingesetzt ist) und starten Sie den Betrieb immer mit der geringsten Geschwindigkeit (oder dem Betriebsmodus „Suppen“).
- Bei der Handhabung mit den scharfen Messern beim Ausleeren des Behälters oder bei der Reinigung müssen entsprechende Vorkehrungen getroffen werden.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung,

bevor Sie die Zubehörteile wechseln oder in die Nähe von im Betrieb beweglichen Teilen kommen.

- Verwenden Sie den Blender nur in geschlossenen Räumen.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt bestimmt.
- Ein Einsatz in folgenden Fällen ist von der Garantie nicht abgedeckt: in Personalteeküchen, in Geschäften, Büros und sonstigen Arbeitsstätten, landwirtschaftlichen Betrieben, zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben, in Privatpensionen und vergleichbaren Einrichtungen.

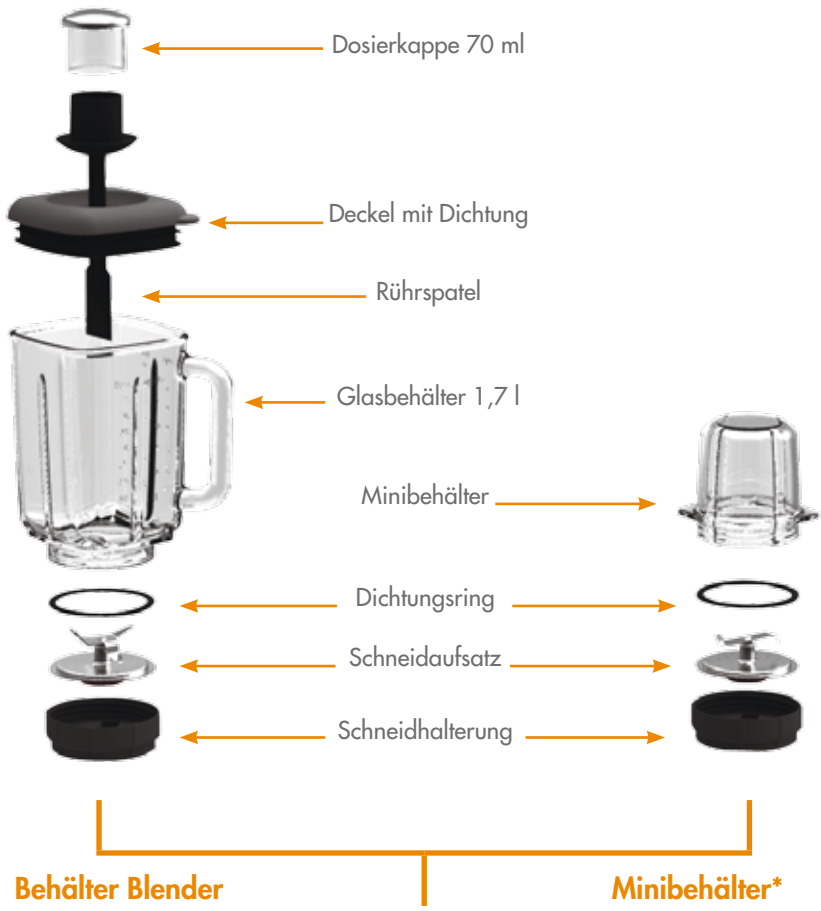
## BEWAHREN SIE DIESE SICHERHEITSHINWEISE FÜR DEN HAUSHALTSGEBRAUCH AUF

### UMWELTSCHUTZ



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

# BESCHREIBUNG



\*je nach Modell

## ZUSAMMENBAU DES MINIBEHÄLTERS (OPTIONAL)



Geben Sie die Zutaten in den Minibehälter.



Legen Sie die Dichtungen auf den Schneidaufsatz mit zwei Messern.



Setzen Sie den Schneidaufsatz auf den Minibehälter auf.



Schrauben Sie die Schneidhalterung auf den Minibehälter.



Drehen Sie den Minibehälter um und setzen ihn auf den Motorblock auf.







Drücken Sie ihn mit der Hand nach unten, um den Betrieb zu gewährleisten. Wählen Sie eine Geschwindigkeit und drücken Sie auf ON.



Der Schneidaufsatz kann nach der Verwendung sehr heiß sein.

Verarbeiten Sie niemals mehr als die maximale Menge, die in den folgenden Empfehlungstabellen angegeben sind.

## Blender

	Maximale Menge	Bedienung	Vorprogrammierte Zeit
 <b>Gestoßenes Eis</b>	300 g (ca. 15/20 Eiswürfel)	Bei Bedarf Behälter vor dem Einsatz kühlen	60 Sek.
 <b>Smoothies</b>	Smoothies und Cocktails 1,8 l/Milchmixgetränke 1,5 l	Geben Sie als Erstes die flüssigen Zutaten in den Behälter.	60 Sek.
 <b>Suppen</b>	1,8 l heiße Suppe	Starten Sie niemals im Intervallmodus. Verwenden Sie bei Bedarf den Rührspatel.	60 Sek.
 * <b>Gefrostete Desserts</b>	300 g tiefgekühlte Früchte (in 2 cm großen Stücken) oder 4 Eiskugeln	Fügen Sie etwas Flüssigkeit hinzu und verwenden Sie den Rührspatel	60 Sek.

Die Programmzyklen wurden für die oben angegebenen maximalen Mengen festgelegt. Sie können das Programm vor Ablauf unterbrechen, wenn Sie geringere Mengen verarbeiten oder wenn Sie eine weniger feingemixte Zubereitung wünschen.

## Minibehälter

Zutaten	Maximale Menge	Geschwindigkeit	Empfohlene Zeit
<b>Wal-, Haselnüsse</b>	100 g	3	20 Sek.
<b>Kaffeebohnen</b>	80 g	4	40 Sek.
<b>Babykost</b>	200 g	1	50 Sek.
<b>Gewürze</b>	100 g	4	20 Sek.
<b>Zwiebel</b>	100 g	1	30 Sek.
<b>Getrocknete Aprikosen</b>	100 g	4	30 Sek.
<b>Paniermehl</b>	3 Zwieback (30 g)	4	15 Sek.
<b>Puderzucker</b>	200 g	4	60 Sek.
<b>Gekochtes Fleisch</b>	100 g	2	15 Sek.
<b>Rohes Fleisch</b>	200 g (Stücke von 2 cm)	4	10 Sek.
<b>Parmesan</b>	80 g (Stücke  2 cm)	4	5 Sek.

- Zerkleinern Sie feste Zutaten in ca. 2 cm große Stücke, bevor Sie sie in den Behälter geben.
- Gestoßenes Eis: die Funktion „Ice“ ermöglicht es, Eiswürfel sehr fein zu zerkleinern (ähnlich wie Schnee), wenn Sie ein gröber gestoßenes Aussehen wünschen, mixen Sie eine geringe Menge an Eiswürfeln (100/150 g Maximum) und verwenden Sie den Intervallbetrieb.
- Um Zutaten unterzurühren, ohne sie zu mixen (zum Beispiel Schokosplitter in Kuchenteig) geben Sie sie ganz zum Schluss in die Mischung und lassen Sie sie 5-10 Sek. bei langsamer Geschwindigkeit (0,5) einrühren.
- Verwendung von Tiefkühlobst: tiefgekühltes Obst kann manchmal einen kompakten Block bilden, wenn es aus dem Tiefkühler kommt. Zerkleinern Sie es in diesem Fall in ca. 2 cm große Stücke, bevor Sie es in den Blender geben, damit das Gerät keinen Schaden nimmt.
- Dickflüssige Zubereitungen, kompakte Zutaten: Starten Sie immer mit einer langsamen Geschwindigkeit, sonst sammeln sich die Stücke am Rand und die Messer drehen leer. Bei Bedarf geben Sie etwas Flüssigkeit hinzu, um den Mischvorgang zu unterstützen.
- Eine Soße retten: Sie können den Blender verwenden, um Klumpen aufzulösen. Mixen Sie 15 Sek. bei Geschwindigkeitsstufe 3.
- Wenn der Deckel schwierig aufzusetzen ist, reiben Sie die Dichtungen mit einem leicht mit Pflanzenöl getränkten Küchenkrepp ab.

## Minibehälter

- Ungemahlene Gewürze behalten ihr Aroma viel länger als gemahlene. Daher sollten Sie immer nur kleine Mengen mahlen.
- Blitz-Crumble: Zerkleinern Sie Cookies, Butterkekse etc., geben Sie sie mit Fruchtsalat oder Eis in Cocktailgläser.
- Puderzucker: Geben Sie 200 g Haushaltszucker in den Behälter. Mixen Sie 1 Min. auf Geschwindigkeitsstufe 4. Für ein noch feineres Ergebnis mixen Sie eine weitere Minute lang.
- Glasur: Geben Sie 200 g Puderzucker und ein Eiweiß in den Minibehälter. Mixen Sie 20 Sek. bei Geschwindigkeitsstufe 1.

## ERKLÄRUNGEN ZU DEN REZEPTEN

TL = Teelöffel

EL = Esslöffel

1 Eiswürfel = 20 g (rechnen Sie bitte die in den Rezepten angegebene Menge entsprechend des Gewichtes Ihrer Eiswürfel um)

Die Verarbeitungszeiten sind zur Orientierung angegeben, passen Sie sie einfach nach Ihrem Geschmack an.

Beispiel: Mixen Sie Getränke nicht so lange, wenn Sie eine weniger schaumige Konsistenz wünschen.

## Apfel-Birnen-Kompott

Zubereitungszeit: 5 Min. • Kochzeit: 15 Min.

**Für Kinder ab 10**

**Monate**

1 Apfel

1 Birne

½ Beutel Vanillezucker

**Schälen** Sie die Früchte, entfernen Sie das Kerngehäuse und zerteilen Sie sie in grobe Stücke. Geben Sie sie in einen Topf mit 3 EL Wasser, dem Vanillezucker und lassen Sie 15 Min. bei sanfter Hitze kochen. Abkühlen lassen.

**Geben** Sie die gekochten Früchte in den Minibehälter und mixen Sie 30 Sek. auf der Geschwindigkeitsstufe 3.

## Kretasalz

6 Lorbeerblätter

2 EL rosa Pfeffer

2 EL Thymian

2 EL grüner Pfeffer

*Ein Hauch von Sonne für Ihre Fisch- und weiße Fleischgerichte...*

## Fünf-Gewürze-Pulver

2 EL schwarze Pfefferkörner

3 Sternanis

2 TL Fenchelsamen

2 Zimtstangen

6 Nelken

**Rösten** Sie in einer Edelstahlpfanne mit starkem Boden die Pfefferkörner bei mittlerer Hitze.

**Bewegen** Sie sie 1 bis 2 Min. in der Pfanne, stellen Sie sie an Seite. Führen Sie diesen Vorgang mit jedem einzelnen Gewürz durch.

**Geben** Sie die gerösteten Gewürze in den Minibehälter, und mixen Sie sie ca. 10 Sek. bei Geschwindigkeitsstufe 3, bis Sie ein feines Pulver erhalten. Bewahren Sie es in einem dicht verschlossenen Glasbehälter auf, es hält sich ca. 1 Monat lang.









## ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

- Leggere con attenzione tutte le istruzioni.
- Non immergere l'apparecchio nell'acqua o in qualsiasi altro liquido per evitare i rischi di elettrocuzione.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini che abbiano almeno 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza o di conoscenze, se sono correttamente sorvegliati o se sono state loro impartite le istruzioni relative all'utilizzo dell'apparecchio in tutta sicurezza e se i rischi sono stati presi in considerazione. I bambini non devono considerare l'apparecchio come un giocattolo. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- 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 qualifica simile per evitare un pericolo.
- Staccare la spina dell'apparecchio dopo ogni utilizzo per il montaggio e lo smontaggio degli accessori e prima della pulizia.
- Se le lame si bloccano, staccare sempre l'apparecchio prima di togliere gli ingredienti.
- Prima di staccare la spina dell'apparecchio, verificare che la tensione indicata sull'apparecchio corrisponda alla tensione della rete del vostro alloggio.
- L'apparecchio deve essere sempre collegato a una presa di terra.
- Non far pendere il cavo di alimentazione dal piano di lavoro o da un bancone ed evitare che entri a contatto con superfici calde.
- Non mettere le dita o qualsiasi altro oggetto nel bicchiere durante il funzionamento del blender.
- Far funzionare sempre il blender con il coperchio al suo posto.
- Quando frullate liquidi molto caldi, assicuratevi che il tappo dosatore sia tolto (oppure semplicemente appoggiato) e avviare sempre l'apparecchio a velocità lenta (o funzione minestra).
- Fare attenzione manipolando i coltelli che sono molto affilati, ad esempio quando si svuota il bicchiere o durante la pulizia.
- Spegner l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di alimentazione prima di cambiare gli accessori o di avvicinare le parti mobili durante il funzionamento.
- Non utilizzare il blender all'esterno.
- Questo apparecchio è destinato unicamente a un uso domestico.
- Gli utilizzi nei casi seguenti non sono coperti dalla garanzia:

# ISTRUZIONI DI SICUREZZA

nelle cucine riservate al personale nei negozi, negli uffici e in altri ambienti professionali, nelle fattorie, dai clienti di alberghi, di motel e altri ambienti a carattere residenziale e in ambienti di tipo agriturismo.

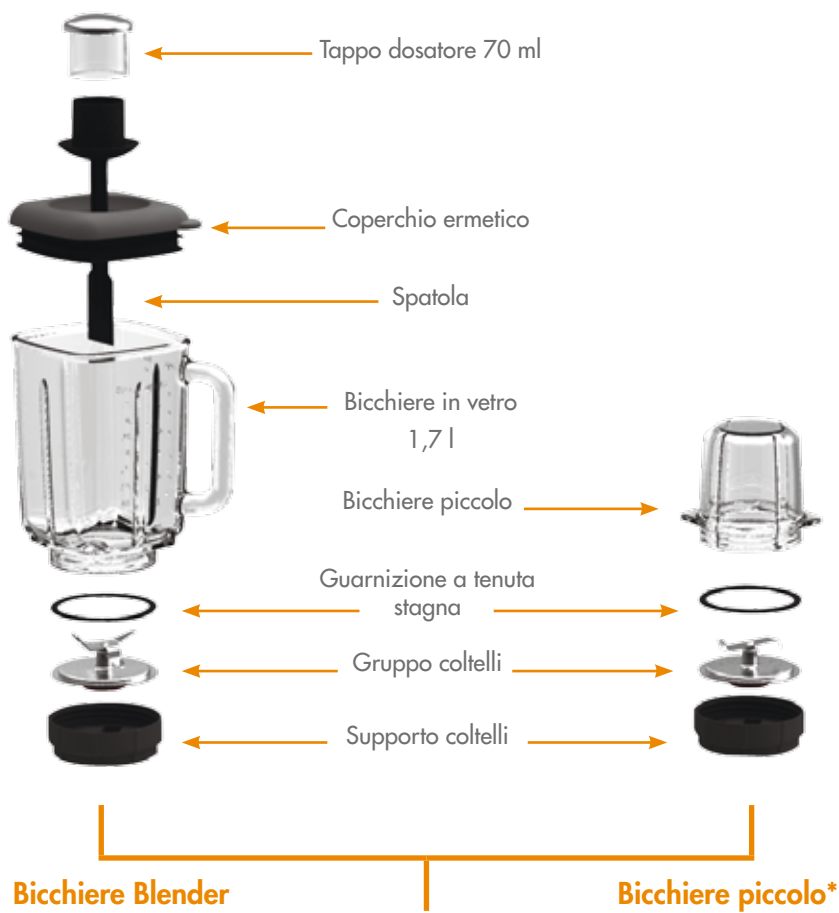
## CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI DI SICUREZZA RISERVATO A UN USO DOMESTICO

### PROTEZIONE DELL'AMBIENTE



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

# DESCRIZIONE



\*A seconda del modello

## MONTAGGIO BICCHIERE PICCOLO (OPZIONE)



Introdurre gli ingredienti nel bicchiere piccolo.



Posizionare la guarnizione sul gruppo a 2 lame.



Posizionare il gruppo coltelli sul bicchiere piccolo.



Avvitare il supporto sul bicchiere piccolo.



Girare il bicchiere piccolo e posarlo sul blocco motore.







Premere con la mano per garantirne il funzionamento.  
Selezionare una velocità e premere ON.



Il gruppo coltelli può essere molto caldo dopo l'utilizzo.

Non frullare quantità superiori alla capacità massima indicata nelle tabelle a seguito.

## Blender

	Quantità massima	Utilizzo	Tempo consigliato
 <b>Ghiaccio tritato</b>	300 g (circa 15/20 cubetti di ghiaccio)	Raffreddare il bicchiere se necessario.	60 s
 <b>Smoothie</b>	Smoothie e cocktail 1,8 l Bevande a base di latte 1,5 l	Introdurre per primi gli ingredienti liquidi	60 s
 <b>Minestre</b>	1,8 l di minestra calda	Non avviare mai in funzione PULSE. Utilizzare la spatola se necessario	60 s
 * <b>Dessert ghiacciati</b>	300 g di frutta surgelata (a pezzi di 2 cm) o 4 palline di gelato	Aggiungere un po' di liquido e utilizzare la spatola	60 s

I cicli sono stati determinati per le quantità massime indicate.

Potete interrompere il programma prima della fine del ciclo, se fate quantità inferiori o se volete ottenere un risultato più grossolano.

## Bicchiere piccolo

Ingredienti	Quantità Massima	Velocità	Tempo raccomandato
<b>Noci, nocciole</b>	100 g	3	20 s
<b>Chicchi di caffè</b>	80 g	4	40 s
<b>Purè neonato</b>	200 g	1	50 s
<b>Spezie</b>	100 g	4	20 s
<b>Cipolla</b>	100 g	1	30 s
<b>Albicocche secche</b>	100 g	4	30 s
<b>Pan grattato</b>	3 fette biscottate (30 g)	4	15 s
<b>Zucchero a velo</b>	200 g zucchero semolato	4	60 s
<b>Carne cotta</b>	100 g	2	15 s
<b>Carne cruda</b>	200 g (pezzi da 2 cm)	4	10 s
<b>Parmigiano</b>	80 g (pezzi da 2 cm)	4	5 s

- Tagliare gli ingredienti solidi a pezzi di 2 cm circa prima d'introdurli nel bicchiere.
- Ghiaccio tritato: la funzione «Ice» permette di ridurre i cubetti di ghiaccio in polvere molto fine (aspetto neve), se invece desiderate ottenere un aspetto più grossolano, frullare una piccola dose di cubetti (100/150 g al massimo) e utilizzare il pulsante Pulse.
- Per incorporare gli ingredienti senza frullarli (ad es. pepite di cioccolato in un impasto per un dolce), aggiungerli alla fine della preparazione e lasciar girare 5-10 secondi e velocità lenta 0,5.
- Utilizzo di frutta congelata: talvolta si può formare un blocco compatto quando la si prende dal congelatore. Rompere la frutta a pezzi di 2 cm circa prima di metterla nel blender per non danneggiare l'apparecchio.
- Preparazioni dense, ingredienti solidi: avviare sempre a velocità lenta, altrimenti i pezzi s'incollano sulle pareti e le lame girano a vuoto.  
Se necessario, aggiungere un po' di liquido per favorire la miscelazione.
- Per recuperare una salsa potete utilizzare il blender per eliminare i grumi. Frullare 15 s a velocità 3.
- Se il coperchio è un po' difficile da togliere, strofinare la guarnizione con uno scottex leggermente imbevuto di olio vegetale.

### Bicchiere piccolo

- Le spezie intere mantengono il loro aroma molto più a lungo rispetto alle spezie tritate. Conviene quindi tritarne poche alla volta.
- Crumble express: tritare dei cookies, petits beurre,...e cospargerli su bicchierini con macedonia di frutta / gelato.
- Zucchero a velo: versare 200 g di zucchero semolato. Frullare per 1 min a velocità 4. Per un risultato ancora più fine, frullare ancora 1 min.
- Glassatura: versare nel mini bicchiere 200 g di zucchero semolato e 1 albume d'uovo. Frullare 20 s a velocità 1.

### COME LEGGERE LE RICETTE

1 cubetto di ghiaccio = 20 g (adattare la quantità indicata nelle ricette a seconda del peso dei vostri cubetti)

I tempi sono forniti a titolo indicativo, modificarli in base ai vostri gusti.

Ad es. per le bevande lasciar girare meno se non vi piacciono le preparazioni troppo schiumose.

## Composta mele e pere

Preparazione: 5 min • Cottura: 15 min

**Per bambini da 10 mesi in su**

1 mela golden  
1 pera  
½ bustina di zucchero vanigliato

**Sbucciare**, togliere i semi e tagliare la frutta a pezzi grossi. Porre la frutta in un pentolino con 3 cucchiaini di acqua, lo zucchero vanigliato e far cuocere per 15 minuti a fuoco lento. Lasciare intiepidire.

**Mettere** la frutta cotta nel bicchiere piccolo e frullare per 30 secondi alla velocità 3.

## Sale mediterraneo

6 foglie di alloro  
2 cucchiaini di pepe rosa  
2 cucchiaini di timo  
2 cucchiaini di pepe verde

*Un tocco estivo sui vostri pesci o carni bianche...*

## Miscuglio di 5 spezie

2 cucchiaini di grani di pepe nero  
3 anici stellati  
2 cucchiaini di semi di finocchio  
2 bastoncini di cannella  
6 chiodi di garofano

**In** una padella in inox con fondo spesso far tostare a fuoco medio i grani di pepe.

**Mescolare** per 1 o 2 minuti e poi mettere da parte. Ricominciare la stessa operazione separatamente per ogni spezia.

**Introdurre** le spezie tostate nel bicchiere piccolo, frullare a velocità 3 per circa 10 secondi fino ad ottenere una polvere molto sottile. Versare in un recipiente in vetro con chiusura ermetica. Si conservano per 1 mese.

