

Mini Plus



magimix®



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



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

1. Lisez attentivement toutes les directives.
2. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide, afin d'éviter tout risque de choc électrique.
3. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, 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 dans la mesure où ils en comprennent bien les dangers potentiels.
4. 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. 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.
5. Si le câble d'alimentation est endommagé ou si votre appareil est en panne, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.
6. Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
7. Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du secteur de votre logement.
8. 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.
9. Ne laissez pas pendre le cordon du plan de travail ou d'un comptoir et évitez qu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
10. 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.
11. L'utilisation d'une spatule est autorisée, mais seulement lorsque l'appareil n'est plus en fonctionnement.
12. Ne mettez pas vos cuves au four à micro-ondes.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

13. Manipulez toujours les disques et couteaux avec précaution car ils sont très affûtés et tranchants.
14. 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.
15. La lame est très tranchante – ne jamais utiliser le disque éminceur si le montage est incomplet.
16. L'appareil est équipé d'un protecteur thermique qui arrête automatiquement le moteur en cas de fonctionnement trop prolongé ou de surcharge. Mettez alors l'appareil en position arrêt et attendez le refroidissement complet de l'appareil avant de le remettre en marche.
17. Cet appareil doit être utilisé sous surveillance, même s'il peut fonctionner sans maintien de l'interrupteur.
18. Assurez-vous que le couvercle est posé bien à plat et verrouillé avant de mettre l'appareil en marche.
19. N'essayez jamais d'entraver les mécanismes de sécurité.
20. Appuyez sur la touche STOP et attendez l'arrêt complet des pièces en mouvement avant de procéder à toute rotation du couvercle.
21. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
22. Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique.
23. Les utilisations dans les cas suivants ne sont pas couvertes par la garantie : dans des coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels, dans des fermes, par les clients d'hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel et dans des environnements de types chambres d'hôtes.

CONSERVEZ CES CONSIGNES DE SECURITE APPAREIL RESERVE A UN USAGE DOMESTIQUE



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

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



Poussoir



Couteau métal

Goulotte



Couvercle



BlenderMix



Mini couteau*



Mini cuve



Batteur à blancs



Prolongateur

+ disque éminceur-râpeur 2mm et 4mm



Cuve



Presse-agrumes

Axe du moteur



Bloc moteur

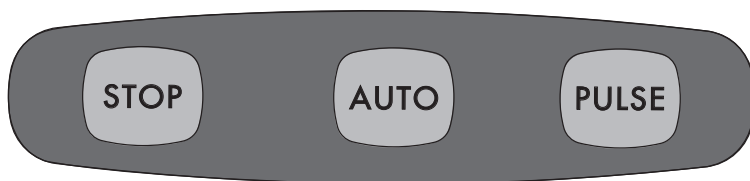


Spatule



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...) commencez à mixer en PULSE, puis travaillez en marche en continu.

Vous obtiendrez ainsi un mélange plus homogène.

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



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

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

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

CAPACITÉS DE TRAVAIL MAXIMALES

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



Poids total, quantités calculées pour la cuve principale.

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 goutte 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



COUPEAU 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.



RÂPEUR : placez les picots de râpe sur le dessus.



EMINCEUR : placez la lame sur le dessus.

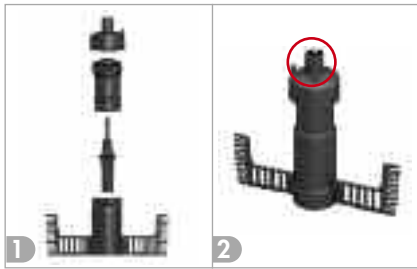


Enfilez le prolongateur muni du disque, au centre de la cuve sur l'axe.
Posez le couvercle.



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.



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.



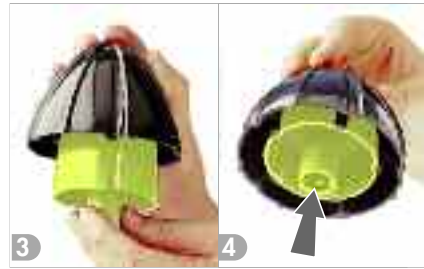
Posez le couvercle bien à plat et verrouillez.

UTILISATION DU PRESSE-AGRUMES

FRANÇAIS



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.

DEMONTAGE DES ACCESSOIRES ET DES CUVES



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



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



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



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



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



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.

Afin de préserver l'aspect et la longévité des éléments amovibles, veillez à respecter les conditions suivantes :

- Lave-vaisselle : sélectionnez la température minimale (< 40°C) et évitez le cycle de séchage (généralement > 60°C).
- Lavage à la main : évitez de laisser trop longtemps immergés les éléments avec du détergent. Evitez les produits abrasifs (ex : tampons métalliques, face grattante d'une éponge de vaisselle).
- Détergents : vérifiez sur les conseils d'utilisation leur compatibilité avec les articles plastiques.

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

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

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

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



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

Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau.



Ne poussez jamais les ingrédients avec la main.



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



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



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.

RECOMMANDATIONS



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



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



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



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



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



Tenez le couteau en versant le contenu de la cuve.

SIMPLICITÉ

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

PRATICITÉ

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



MINI CUVE

- La mini cuve est idéale pour les petites préparations : hacher les oignons, la viande, les herbes fraîches... mixer des sauces apéritifs, une vinaigrette et émulsionner la mayonnaise.
- Avant de hacher les herbes fraîches, vérifiez que les herbes ainsi que la cuve sont parfaitement propres et sèches. Vous obtiendrez un meilleur résultat et elles se conserveront plus longtemps.
- Vous pouvez utiliser la mini cuve directement comme récipient en ayant pris soin d'enlever le couteau métal.
- 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 entre 30 secondes et 1 minute. 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 :

Mesures : 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



Râpeur 2 mm



BlenderMix



Râpeur 4 mm



Batteur à blancs



Eminceur 2 mm



Mini cuve



Eminceur 4 mm

POIDS ET MESURES

Les correspondances

	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



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



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

Mayonnaise

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.



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

Tapenade

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.





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

Méli mélo de carottes et courgettes

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.



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

Salade Waldorf

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

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.





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

Velouté de courgettes

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.



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

Pâte Brisée

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.





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

Crème fouettée

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 pousoir.

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.



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

Tiramisu

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 pousoir. Laissez tourner 5 minutes.

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

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/



VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN

Bij het gebruiken van een elektrisch apparaat dient u een aantal eenvoudige voorzorgsmaatregelen in acht te nemen, waaronder:

1. Lees aandachtig alle aanwijzingen.
2. Dompel het apparaat nooit in het water of in een andere vloeistof, om alle risico van elektrische schokken te voorkomen.
3. Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten of personen zonder kennis of ervaring, mits dit onder het juiste toezicht gebeurt of zij aanwijzingen hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en voor zover zij de mogelijke gevaren ervan goed begrijpen.
4. Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Het apparaat met kabel buiten bereik van kinderen houden. Dit apparaat is geen kinderspeelgoed.

Alleen voor de citruspers geldt het volgende: deze mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, op voorwaarde dat dit onder toezicht gebeurt of dat zij aanwijzingen hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en voor zover zij de mogelijke gevaren ervan goed begrijpen. Door de gebruiker uit te voeren reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden gedaan, tenzij zij minstens 8 jaar oud zijn en dit gebeurt onder toezicht van een volwassene. Het apparaat met kabel buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar houden.


5. Als het elektriciteits snoer beschadigd is of als het apparaat defect is, moet het worden vervangen of gerepareerd door de fabrikant, zijn klantenservice of een persoon met gelijkwaardige kwalificatie, om alle gevaar te voorkomen.
6. Trek de stekker uit het stopcontact na ieder gebruik, voordat u hulpstukken plaatst verwijdert en voordat u het apparaat schoonmaakt.
7. Vermijd elk contact met bewegende delen.
8. Het gebruik van onderdelen die niet door Magimix worden aanbevolen of verkocht kunnen brand, elektrische schokken of lichamelijk letsel veroorzaken.
9. Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
10. Laat het snoer niet over het aanrechtblad of werkblad hangen en laat het nooit in aanraking komen met een warm oppervlak.
11. 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. Gebruik van een spatel is toegestaan, maar alleen wanneer het apparaat niet meer in werking is.



12. Ga voorzichtig te werk met de schijven en messen, want ze zijn erg scherp.
13. Plaats nooit de messen of de schijven op de aandrijf-as voordat u eerst de kom goed op zijn plaats.
14. Controleer of de deksel goed vergrendeld is voordat u het apparaat in aan zet.
15. Probeer nooit met uw handen voedingsmiddelen in de apparaat te doen. Gebruik altijd de aanduwer.
16. Probeer nooit het vergrendelingsmechanisme van het deksel te forceren.
17. Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.
18. Plaats het apparaat niet op of in de nabijheid van een gasbrander of een elektrische plaat, noch in de warme oven.
19. Controleer of de ON-OFF knop op OFF staat voordat u de stekker in het stopcontact. Druk altijd eerst op de OFF knop voor u de stekker uit het stopcontact haalt.
20. Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan waarvoor het bestemd is.
21. 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 hotel- en motelgasten en andere gasten van toeristische etablissementen, evenals gebruik in etablissementen van het type Bed&Breakfast.

BEWAAR DEZE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN APPARAAT UITSLUITEND BESTEMD VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK



Dit symbool duidt aan dat dit product niet met het gewone huisvuil verwerkt mag worden. Het moet worden afgeleverd bij een  inzamelpunt voor het recyclen van elektrische en elektronische apparaten. Meer informatie over deze inzamelpunten zijn te verkrijgen bij de gemeente of inzamelcentrum.



Duwer

Invoerbus



Deksel



Mini-mes*

Mini-kom



Kom

Andrijfas



Motorblok



Metalen mes



BlenderMix



Eiwitklopper



Verlengstuk +
2mm en 4mm plakjes-/rapschijf



Citruspers

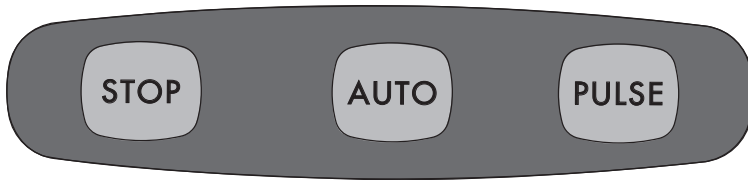


Spatel



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.

DE KOM PLAATSEN

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



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



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



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



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



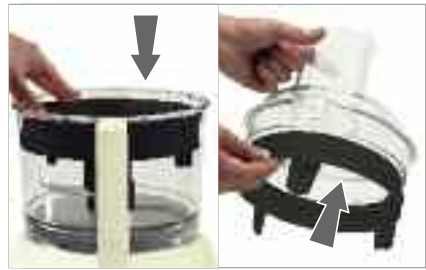
Draai het deksel tot deze blokkeert.

LET OP

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



METALEN MES: plaats het metalen mes op de aandrijfjas in de kom. Draai tot het mes goed om de aandrijfjas 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.

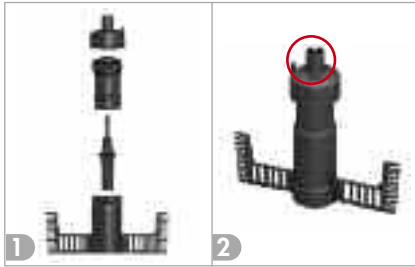


Zet het verlengstuk met de schijf in het midden van de kom op de aandrijfjas. Plaats het deksel op de kom en vergrendel deze.



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

DE HULPSTUKKEN PLAATSEN



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 aandrijf-as. Draai tot de eiwitklopper goed om de aandrijf-as 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 aandrijf-as, in de Mini-kom. Draai tot het verlengstuk goed om de aandrijf-as 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 aandrijfjas. Plaats de persdeksel recht tegenover het blokkeerpunt en klik het lipje vast in de bodem van de zeef.



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



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



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

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

DE HULPSTUKKEN EN DE KOMMEN VERWIJDEREN



Verwijder eerst 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.

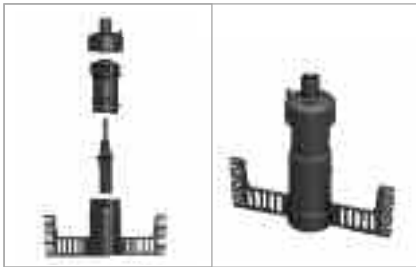
Trek altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.



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

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

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

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

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

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

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



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

Dompel het motorblok nooit in het water.



Duw voedingsmiddelen nooit met uw hand aan 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 voedingsmiddelen. Forceer niet op de aandruwer.



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

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



Met de Mini-kom kunt u twee bereidingen combineren.



Houd het mes tegen terwijl u de kom leegschent.

EENVOUDIG

- **AUTO** toets: de motor pas zich aan de bereiding aan.
- **PULSE** toets: voor een betere controle op het eindresultaat. Met deze functie kunt u met nauwkeurigheid hakken en mixen.
- Voor optimale resultaten bij het hakken, raspn 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 1 à 2 minuten gekneed. Het kneden varieert afhankelijk van de hoeveelheden en het type deeg. Volg de aanwijzingen die worden gegeven bij elk recept.



- **Deeg:** laat deeg rijzen of rusten bij kamertemperatuur of op een lauwwarme plaats. Hierdoor rijst het sneller. Meel verstuijt 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:

Maten: tl = theelepel - el = eetlepel - kom = 250-300 g

1 pulse = 1 à 2 seconden drukken op de PULSE-knop



Metalen mes



Raspschijf 2 mm



BlenderMix



Raspschijf 4 mm



Eiwitklopper



Plakjes 2 mm



Mini-kom



Plakjes 4 mm

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



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

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



Bereidingstijd: 5 min
Geen kooktijd

Ingrediënten
(Voor 1 kom)

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

Mayonaisse

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 kamertemperatuur zijn. Voor een luchtigere mayonaisse kunt u een heel ei gebruiken.



Bereidingstijd: 5 min
Geen kooktijd

Ingrediënten
(Voor 1 kom)

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

Tapenade

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.





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.

Ratatouille van wortel en courgette

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.



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.

Waldorf salade

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.





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

Lichtgebonden courgettesoep

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 tot dat de soep de gewenste dikte heeft.

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



Vorbereiding: 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

Kruimeldeeg

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.





Bereidingstijd: 5 min
Geen kooktijd

Ingrediënten
(voor 4 personen)

- 200 ml slagroom
- 1 tl poedersuiker

Slagroom

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

Doe de volle room in de kom met de eiwitklopper.

Shakel 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.



Vorbereitung: 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 cacao-poeder
- 3 el Amaretto
- 4 eieren

Tiramisu

Neem de mascarpone 1 uur van te voren 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 mascarpone-mengsel.

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 cacao-poeder over met behulp van een zeefje. Doe hetzelfde met de andere helft van de lange vingers en de rest van het mengsel.

Bestrooi met cacao-poeder. 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

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



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. Dieses Gerät kann 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.
4. Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. 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 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.
5. Wenn das Stromkabel beschädigt oder wenn Ihr Gerät defekt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder entsprechend geschultem Personal ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
6. Das Gerät, sobald es unbeaufsichtigt ist, sowie vor dem Einsetzen oder Herausnehmen von Zubehörteilen und vor dem Reinigen immer vom Stromnetz trennen.
7. Vor dem Anschluss des Gerätes darauf achten, dass die auf dem Typenschild des Gerätes angegebene Gerätespannung der Netzspannung Ihrer Wohnung entspricht.
8. Verchromte Modelle müssen stets mit dem mitgelieferten Stromkabel an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
9. Das Stromkabel nicht neben der Arbeitsfläche bzw. einer Theke herunterhängen und nie mit einer heißen Fläche in Kontakt kommen lassen.
10. 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.



SICHERHEITSHINWEISE

11. Die Verwendung eines Schabers ist gestattet, aber nur wenn sich das Gerät nicht mehr in Betrieb befindet.
12. Die Schüsseln nicht in die Mikrowelle stellen.
13. Die Scheiben und Messer stets mit größter Vorsicht handhaben, da sie sehr scharf und schneidend sind.
14. Um jeglicher Verletzungsgefahr vorzubeugen, die Messer bzw. die Scheiben nie auf die Antriebswelle setzen, bevor die Schüssel korrekt eingesetzt wurde.
15. Die Klinge ist sehr schneidend – die Schneidscheibe niemals benutzen, solange das Gerät nicht vollständig zusammengesetzt ist.
16. Das Gerät ist mit einer Überhitzungssicherung ausgestattet, die den Motor automatisch abstellt, wenn es zu lange in Betrieb oder überlastet ist. Das Gerät in dem Fall ausschalten und warten, bis es sich vollständig abgekühlt hat, bevor es erneut in Betrieb genommen wird.
17. Das Gerät darf nicht unbeaufsichtigt betrieben werden, auch wenn der Schalter beim Gebrauch nicht gedrückt bleiben muss.
18. Vor der Inbetriebnahme darauf achten, dass der Deckel waagrecht aufliegt und verriegelt ist.
19. Niemals versuchen, die Sicherheitsvorrichtungen zu umgehen.
20. Vor dem Drehen des Deckels die STOP-Taste betätigen und warten, bis alle beweglichen Teile zum Stillstand gekommen sind.
21. Das Gerät nicht im Freien benutzen.
22. Das Gerät ist nur für die Verwendung im Haushalt bestimmt.
23. 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, in landwirtschaftlichen Betrieben, durch Gäste in Hotels, Motels und sonstigen Beherbergungsbetrieben sowie in privat vermieteten Gästezimmern.

BEWAHREN SIE DIESE SICHERHEITSHINWEISE FÜR DEN HAUSHALTSGEBRAUCH AUF



Dieses Symbol bedeutet, dass das Produkt nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Es muss zu einer für die Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten geeigneten Sammelstelle gebracht werden. Für Informationen zu solchen Sammelstellen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung oder an Ihre Mülldeponie.



Stopfer



Metallmesser

Einfüllschacht



BlenderMix



Deckel



Rührbesen



Kleine Messer*



kleine Schüssel



Verlängerungsstück +
Schneide-Reibe-Scheibe 2 und 4 mm



Schüssel



Zitruspresse mit Hebeldeckel

Antriebsachse



Motorblock

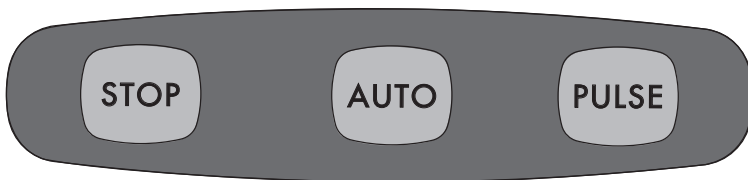


Schaber



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.

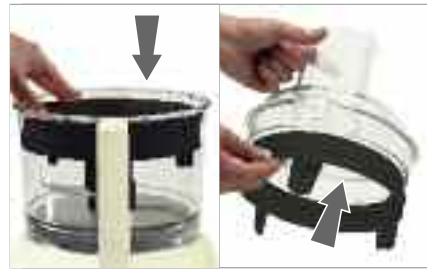
LET OP

- 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.

EINSETZEN DER ZUBEHÖRTEILE



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.

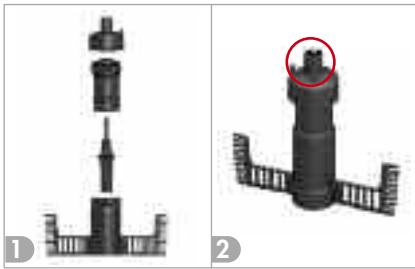


Das Verlängerungsstück samt Scheibe in der Mitte der Schüssel auf die Antriebsachse setzen. Den Deckel aufsetzen und festdrehen.



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



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.



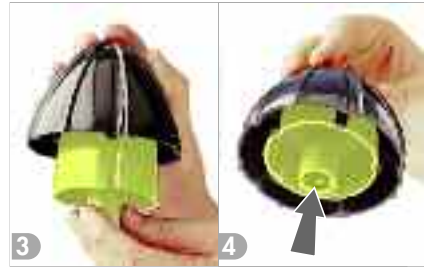
Den Deckel gerade aufsetzen und festdrehen, bis der Verschlusshaken über dem Handgriff einrastet.

EINSETZEN DER ZITRUSPRESSE

DEUTSCH



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 waagrecht in die dafür vorgesehenen Aussparungen legen.

Vor dem Reinigen immer den Netzstecker ziehen.



Nach Gebrauch sofort reinigen (Wasser + Spülmittel).



Die Hohlräume der Zubehörteile mit einer Flaschenbürste reinigen.



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



MOTORBLOCK: mit einem feuchten weichen Tuch abwischen.

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

- Spülmaschine: Die niedrigste Temperatur wählen (< 40° C) und Trockengang (im Allgemeinen > 60°C) vermeiden.
- Handspülen: Die Zubehörteile nicht zu lange mit Spülmittel im Wasser lassen. Scheuernde Putzmittel (Metallschwämme, raue Seite eines Schwamms usw.) vermeiden.
- Reinigungsmittel: Die Herstellerangaben auf die Verträglichkeit mit Kunststoffteilen hin überprüfen.

Die Bestandteile nicht einweichen lassen. Nach dem Waschen abtrocknen.

Teile aus Edelstahl gut abtrocknen, um Oxidationsflecken zu vermeiden.

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

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



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

Den Motorblock nie in Wasser eintauchen.



Die Zutaten niemals mit der Hand nachstopfen.



Niemals Gegenstände durch den Einfüllschacht in die Schüssel einführen.



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



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 ein optimales Ergebnis beim Hacken, Raspeln oder Schneiden von weicheren Lebensmitteln (Fleisch, Fisch, Weichkäse usw.) zu erhalten, diese vor der Verarbeitung in der Küchenmaschine einige Minuten in den Gefrierschrank stellen.
Achtung: Die Lebensmittel sollen fest, aber nicht gefroren sein.

PRAKTISCH

- Um die Küchenmaschine optimal zu nutzen und Reinigungsschritte einzusparen, zunächst die kleine Schüssel und dann die große Schüssel verwenden. Harte und trockene Zutaten vor flüssigen Zutaten verarbeiten.
- Wenn das Gerät zu vibrieren beginnt, die Füße reinigen und sorgfältig abtrocknen oder die maximalen Verarbeitungsmengen (s. S. 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 ein bis zwei Minuten lang geknetet. Die Dauer ist abhängig von der Menge und der Art des Teiges. Die Angaben jedes einzelnen Rezeptes beachten.
- Teig: Teig bei Zimmertemperatur oder etwas höherer Temperatur gehen und ruhen lassen. So geht der Teig besser auf. Da Mehl leicht staubt, wird bei manchen Rezepten Mehl austreten. Um das zu verhindern, vor dem Kneten sämtliche Zutaten (Salz, Mehl, Butter, Eier usw.) in die Schüssel geben und die Flüssigkeiten (Wasser, Milch usw.) hinzufügen.
- Teig lässt sich sehr gut in Frischhaltefolie eingewickelt etwa 2 Monate lang im Gefrierschrank aufbewahren. Einen Tag vor der Verwendung auftauen lassen.





BLENDERMIX

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



SCHEIBEN

- Beim Schneiden länglicher Obst- bzw. Gemüsesorten (Salatgurke, Möhren, Lauch usw.) möglichst viel davon in den 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) waagrecht 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:

Maße: TL = Teelöffel • EL = Esslöffel • 1 Portion = 250-300 g

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



Metallmesser



2mm-Raspeln



BlenderMix



4mm-Raspeln



Rührbesen



2mm-Schneide-Reibe-Scheibe



Kleine Schüssel



4mm-Schneide-Reibe-Scheibe

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
Griß	4 g	12 g	1 kg = 1 Kilogramm = 1000 g
			1 Portion = 250-300 g



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



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

Mayonnaise

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.



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

Tapenade (Olivenpaste)

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.





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

Möhren-Zucchini-Mix

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 waagrecht 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.



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

Waldorfsalat

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. XX).

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

Auf Salatblättern servieren.





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



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

Zucchini cremesuppe

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 Blenndermix 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

In die mit dem Teigknetter 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





Zubereitungszeit: 5 Min.
Kein Garen

Zutaten

(für 4 Personen)

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

Schlagsahne

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.



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

Tiramisu

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. Questo apparecchio può essere utilizzato da persone le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano diminuite o la cui esperienza o conoscenza non sia sufficiente, a condizione che godano di una sorveglianza o che abbiano ricevuto le istruzioni per l'uso dell'apparecchio in piena sicurezza e nella misura in cui ne capiscano i potenziali pericoli.
4. 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 giocattolo. Per lo spremiagrumi unicamente: questo apparecchio non può essere utilizzato da bambini di età inferiore a 8 anni, a condizione che siano sorvegliati o che abbiano ricevuto le istruzioni sull'uso dell'apparecchio in piena sicurezza e che capiscano bene i potenziali pericoli. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere effettuate da bambini, a meno che abbiano più di 8 anni di età e che siano sorvegliati da un adulto. Conservare l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
5. 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.
6. Staccare sempre l'apparecchio dopo ogni utilizzo per il montaggio e lo smontaggio degli accessori e prima della pulizia.
7. Prima di collegare l'apparecchio, verificare che la tensione indicata sull'apparecchio corrisponde alla tensione della rete del vostro alloggio.
8. Per i modelli cromati, l'apparecchio deve essere sempre collegato a una presa di terra utilizzando il cavo di alimentazione originale.
9. Non lasciar pendere il cordone di alimentazione dal piano di lavoro ed evitare di metterlo a contatto con una superficie calda o bagnata.
10. 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.
11. L'utilizzo di una spatola è autorizzato, ma unicamente quando l'apparecchio non è più in funzione.
12. Non mettere i recipienti in microonde.



13. Manipolare sempre i dischi e i coltelli con estrema precauzione perché sono molto taglienti e affilati.
14. Per evitare rischi di ferite, non installare mai i coltelli o i dischi sull'asse prima di aver messo la bacinella al suo posto.
15. La lama è molto tagliente – non utilizzare mai il disco se il montaggio non è completo.
16. L'apparecchio è dotato di una protezione termica che arresta automaticamente il motore in caso di funzionamento troppo prolungato o di sovraccarico. Mettere quindi l'apparecchio in posizione di arresto e attendere il raffreddamento completo dell'apparecchio prima di riavviarlo.
17. Questo apparecchio deve essere utilizzato con una sorveglianza, anche se può essere utilizzato senza dover mantenere premuto l'interruttore.
18. Assicuratevi che il coperchio sia posato orizzontalmente e bloccato prima di avviare l'apparecchio.
19. Non ostacolare in alcun caso i meccanismi di sicurezza.
20. Premere il tasto STOP e attendere l'arresto completo dei pezzi in movimento prima di procedere a una rotazione del coperchio.
21. Non utilizzare l'apparecchio in esterno.
22. Questo apparecchio è destinato unicamente a un uso domestico.
23. 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.

CONSERVA RE QUESTE ISTRUZIONI DI SICUREZZA RISERVATO A UN USO DOMESTICO



Questo simbolo indica che questo prodotto non deve essere eliminato con i rifiuti domestici. Deve essere portato in un centro di raccolta per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Per conoscere il centro di raccolta più vicino, contattare il vostro comune o la discarica.



Pressa alimenti

Alimentatore



Coperchio



Mini coltello*



Mini bacinella



Bacinella

Asse motore



Blocco motore



Coltello in metallo



BlenderMix



Frusta per montare gli albumi



Prolunga +

Disco affettatore-grattugiatore 2 mm e 4 mm



Spremiagrumi con braccio

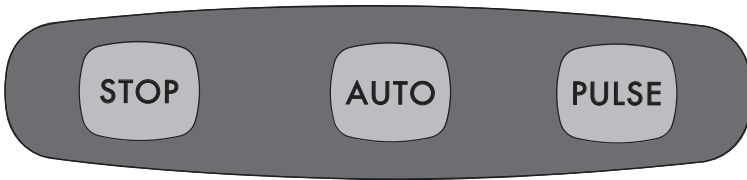


Spatola



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 brisé	0,5 kg
Vellutate	0,6 l
Carne trita	0,5 kg
Carote	0,6 kg
Albumi a neve	2 à 4



Peso totale importi calcolati! il bacinella principale.

MONTAGGIO DELLE BACINELLE

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

ITALIANO



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



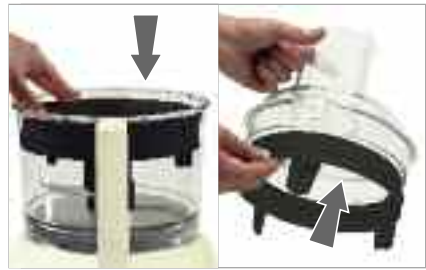
Far girare il coperchio verso destra (in senso antiorario) fino a bloccare il nottolino che si trova nella parte superiore della maniglia.

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.



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



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

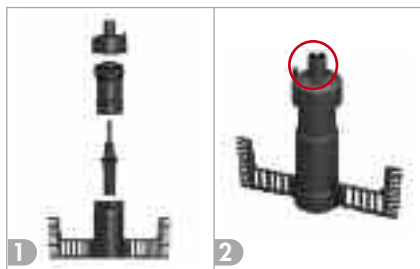


Infilare la prolunga munita del disco, al centro della vasca sull'asse motore. Posare e agganciare il coperchio.



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

Tenete la parte superiore del coltello o toglietelo dalla bacinella prima di versare la vostra preparazione



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.



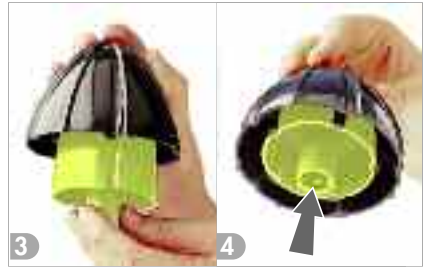
Porre l'insieme sull'asse motore nella mini bacinella.



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.

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

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

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

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

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



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

Non immergere mai il blocco motore in acqua.



Non spingere mai gli ingredienti con le mani.



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



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



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 bigné...)**: il robot Magimix utilizza il principio dell'impasto dinamico. L'impasto è lavorato da 1 a 2 minuti e varia a seconda del tipo d'impasto voluto e della quantità.
Seguire le istruzioni indicate per ogni ricetta.



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



BLENDERMIX

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



DISCHI

- **Per tagliare a fette la frutta e la verdura lunga** (cetrioli, carote, porri...), introdurre la verdura nella tramoggia riempiendola al massimo, in questo modo la frutta e la verdura rimarranno in piedi.
- **Per tagliare a fette la frutta e la verdura di piccole dimensioni** (fragole, kiwi, rape...), metterle una alla volta nella tramoggia.
- **Per grattugiare la frutta e la verdura lunghe** (carote, zucchine...) e il formaggio, metterli 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 limoni e 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:

Misure: cc = cucchiaino – cs = cucchiaino – 1 tazza = 250 – 300 g

1 impulso = una pressione da 1 a 2 secondi sul tasto IMPULSO



Coltello in metallo



Grattugiatore 2 mm



BlenderMix



Grattugiatore 4 mm



Frusta per montare gli albumi



Affettare 2 mm



Mini bacinella



Affettare 4 mm

PESI E MISURE

Le corrispondenze

			Liquidi
	Cucchiaino	Cucchiaino	
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



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



Preparazione: 5 min
Niente cottura

Ingredienti
(Per 1 tazza)

- 250 ml di olio
- 1 cucchiaino di senape forte
- 2 cucchiaini di aceto (facoltativo)
- 1 tuorlo

Maionese

Nella mini bacinella, introdurre il tuorlo, 1 cucchiaino 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.



Preparazione: 5 min
Niente cottura

Ingredienti
(Per 1 tazza)

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

Tapenade (crema di olive)

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 snocciate.





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

Guazzabuglio di carote e zucchine

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.



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

Insalata Waldorf

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.





Preparazione: 20 min
Cottura: 15 min

Ingredienti
(per 2 persone)

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

Vellutata di zucchini

Lavare le zucchini. Nella mini bacinella dotata del disco per affettare da 4 mm, tagliare le zucchini. 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 zucchini 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.



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

Pasta brisé

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 infarinare 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.

Questo ompasto è ideale per realizzare quiche, torte, pasticcini, torti salate e dolci.





Preparazione: 5 min
Niente cottura

Ingredienti

(per 4 persone)

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

Panna montata

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.



Preparazione: 5 min
Niente cottura

Ingredienti

(per 4-6 persone)

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

Tiramisù

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/>



STOP

AUTO

PULSE

Le Mini Plus

magimix



magimix[®]

www.magimix.com