

MAGIMIX

Mixeur

Power blender 11628

MANUEL D'UTILISATION



Besoin d'aide ? Rendez-vous sur <https://sav.darty.com>



Blender



magimix



Téléchargez l'application Magimix
ou visitez notre site internet

Download the Magimix app
or visit our website

Download de Magimix-app
of ga naar onze website



magimix.com

FR	Consignes de sécurité	2
	Descriptif	4
	Tableau de commande.....	6
	Capacités	8
	Utilisation blender	9
	Utilisation accessoires	12
	Nettoyage	16
	Que faire si ?	17



Lisez attentivement les consignes de sécurité indiquées dans le mode d'emploi Blender avant d'utiliser votre appareil et ses accessoires.

EN	Safety instructions.....	18
	Description	20
	Control panel.....	22
	Blender capacities	24
	Using your blender.....	25
	Using the attachments	28
	Cleaning	32
	Troubleshooting.....	33



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

NL	Veiligheidsvoorschriften	34
	Beschrijving	36
	Bedieningspaneel	38
	Verwerkingshoeveelheden.....	40
	Gebruik van de blender	41
	Gebruik van de accessoires.....	44
	Reiniging	48
	Wat moet u doen als?	49



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



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

- Ne pas dépasser le repère Max. 1,8 L.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil si le couvercle n'est pas bien enfoncé ou si le joint et l'ensemble lames ne sont pas assemblés correctement.
- Ne jamais mettre les doigts ou tout autre objet à l'exception de la spatule livré avec le produit dans le bol pendant le fonctionnement du blender.
- Si les lames se bloquent, débrancher toujours l'appareil avant de retirer les ingrédients.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
- Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des couteaux affûtés, lorsqu'on vide le bol et lors du nettoyage.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide, afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- Ne pas placer sur un brûleur à gaz ou sur un élément électrique, ou près de ceux-ci ou encore, dans un four chaud.
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- Les utilisations dans les cas suivants ne sont pas couvertes par la garantie : dans des coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels, dans des fermes, par les clients d'hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel et dans des environnements de types chambres d'hôtes.



RISQUE DE BRULURES

- Ne JAMAIS introduire de liquides ou ingrédients chauds dans les bols accessoires : BlendCups, mini bol,.. mélanger des ingrédients chauds dans un bol fermé peut provoquer une surpression et éjecter les liquides chauds ou vapeur hors du bol.
- Préparations chaudes bol 1,8 L : mélanger des ingrédients chauds à vitesse élevée peut provoquer une surpression et éjecter les liquides chauds ou vapeur hors du bol. Faire preuve de vigilance si un liquide chaud est versé dans le bol dans la mesure où il peut être éjecté de l'appareil en raison d'une ébullition soudaine.
Ne pas verser d'ingrédients ou liquides dont la température dépasse 60°C. S'assurer toujours que le couvercle est fermement mis en place, veiller à ce que le bouchon doseur soit juste posé et pas enfoncé (pour laisser s'échapper la vapeur). Ne jamais utiliser la touche PULSE, utiliser le programme soupe ou démarrer en vitesse lente avant d'augmenter graduellement la vitesse.

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

- L'appareil doit être branché sur une prise de courant électrique reliée à la terre.
- Vérifier que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique correspond bien à celle de votre installation électrique.
- Ne pas laisser pendre le cordon du plan de travail ou d'un comptoir et évitez qu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.

SERVICE APRES-VENTE

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

CONSERVEZ CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

DESCRIPTIF



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



Mini bol**

Mini bol verre idéal pour moudre des épices, hacher du parmesan, préparer des dips en petites quantités. Bol livré avec l'ensemble lames spéciales mélanges secs. Voir p.12.



BlendCups**

Bols compacts (400 et 700 ml) pour préparer des petites quantités et / ou emporter partout ses boissons. Bols compatibles avec l'ensemble lames du bol 1,8 L. Voir p. 13.



Presse-agrumes

Cet accessoire vous permet d'ajouter facilement et directement un jus d'agrumes à vos préparations. Il s'adapte sur le couvercle de votre blender. Voir p. 15.



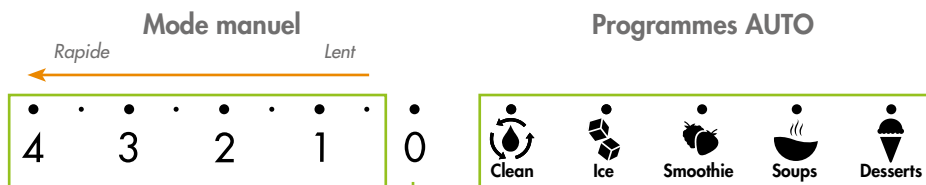
Blender Kit**

Coffret premium composé de 2 BlendCups d'une contenance de 400 et 700 ml + Mini Bol + 2 couvercles dont 1 couvercle saupoudreur

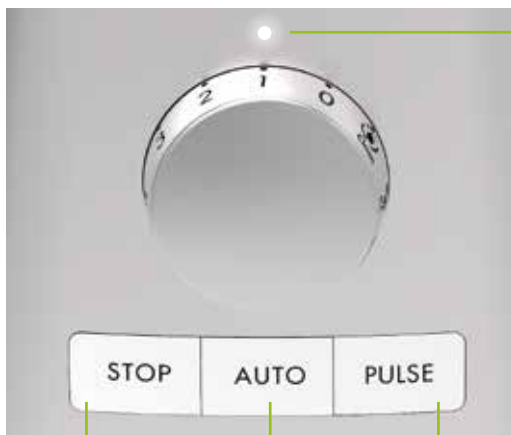
*Selon modèles / accessoires vendus séparément

**Uniquement pour préparations froides

TABLEAU DE COMMANDE



OFF : l'appareil est hors tension



Témoin allumé

Appareil sous tension

Témoin clignotant

- Cuve absente ou mal positionnée
- Surcharge moteur : mettre sur 0, ajoutez du liquide ou diminuez les quantités puis redémarrez

Arrête le fonctionnement

Active le fonctionnement

Vitesse maximale

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

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

Ces programmes sont optimisés pour le bol 1,8 l, reportez-vous aux instructions pour les autres contenants.

		Bol 1,8 l	BlendCup	Mini bol
	Nettoyage Programme automatique de rinçage	✓	✓	✓
	Glace pilée Pour piler et concasser des glaçons	✓		
	Boissons Pour mieux mélanger les préparations liquides type milk-shakes, smoothies, cocktails...	✓	✓	
	Soupes Pour obtenir des soupes et veloutés (chauds ou froids) onctueux	✓		
	Desserts glacés Pour réaliser des glaces express à base de fruits surgelés. Pour mélanger, réduire en purée des éléments denses et compacts.	✓		

Les cycles ont été déterminés pour les quantités maximales indiquées (voir p. 8). Vous pouvez interrompre le programme avant la fin du cycle, si vous faites des quantités inférieures ou si vous souhaitez un résultat moins fin.

CAPACITES

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

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

Un blender n'est pas adapté pour pétrir ou faire une purée de pommes de terre.



1 Assemblez la base



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



Posez l'ensemble lames sur le bol.



Vissez et serrez le support.

2 Assemblez le bol



Retournez et posez le bol sur la base.



Ajoutez les ingrédients
Max 1,8 L.



Enfoncez le couvercle fermement. Insérez le bouchon.

3 Mixez



Sélectionnez une vitesse ou un programme.
Appuyez sur AUTO.



Utilisez si nécessaire la spatule pour aider au mélange.



Attendez l'arrêt complet avant d'ouvrir.



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

Fruits et légumes frais
sauf banane, avocats...

Feuilles, herbes
épinards, aromates...

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

Liquides
eau, lait, jus...

Pour un résultat optimal :

- Coupez les ingrédients en morceaux de 2 cm environ
- Hachez grossièrement les herbes ou feuilles avant de les ajouter.
- Respectez l'ordre d'ajout des ingrédients indiqué dans la recette.
- Pour les préparations épaisses: démarrez toujours en vitesse lente et utilisez la spatule, sinon les morceaux collent aux parois et la lame tourne dans le vide. Si nécessaire, ajoutez un peu de liquide.
- Pour ajouter des ingrédients au cours du mélange, retirez le bouchon doseur ou arrêtez l'appareil avant d'ouvrir.
- Ne faites pas fonctionner le bol blender à vide. Pour mixer des produits secs (ex: épices, noix...), nous vous recommandons d'utiliser le mini bol dont la lame est adaptée.



Ne pas dépasser le niveau MAX.

Ne pas verser d'ingrédients ou liquides dont la température dépasse 60°C.



Astuces

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

Protection automatique surcharge

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

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



1 Assemblez la base



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



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



Vissez et serrez le support.

2 Assemblez le bol



Retournez et posez le mini bol sur la base



Appuyez avec la main pour assurer le fonctionnement



Sélectionnez une vitesse et appuyez sur AUTO

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

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



1

Ajoutez les ingrédients



Liquides

eau, lait, jus...

Ingrédients surgelés ou ingrédients collants

miel, banane, avocat...

Ingrédients secs ou durs

céréales, oléagineux, carotte...

Feuilles, herbes

épinards, aromates...

Fruits et légumes frais

sauf banane, avocat...

Pour un résultat optimal :

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



N'utilisez jamais de liquides chauds

Ne dépassez pas le niveau MAX

N'utilisez pas les BlendCups au micro-ondes

N'utilisez pas de liquides gazeux dans les BlendCups



2 Assemblez la base



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



Posez l'ensemble lames sur le bol.



Vissez et serrez le support.

3 Mixez



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



APPUYEZ sur le BlendCup pour activer le fonctionnement.



Sélectionnez une vitesse ou un programme et appuyez sur AUTO.

4 Buvez immédiatement ou emportez.



Attendez l'arrêt complet des lames.



Retirez le BlendCup. Dévissez.



Vissez si besoin le couvercle.



Astuces et conseils

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



PRESSE AGRUMES



Insérez le presse-agrumes dans le couvercle



Tournez jusqu'au blocage



Pressez...

Programme automatique de nettoyage



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

Nettoyage complet

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



Aidez-vous de la spatule pour démonter le support.



La capsule du bouchon doseur est démontable.



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

Produits électroniques ou électriques en fin de vie



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

Pour en savoir plus : eco-systemes.fr

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

Blender



magimix®