

FR EN NL

Downloaded from www.vanderborre.be

Power 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

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

Downloaded from www.vandenborre.be

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.
- Eteindre l'appareil (position 0) après chaque utilisation, s'il est laissé sans surveillance, pour le montage et le démontage des accessoires, et avant le 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



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.



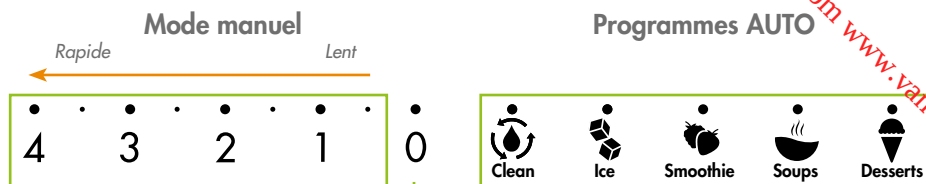
Presse-agrumes

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.

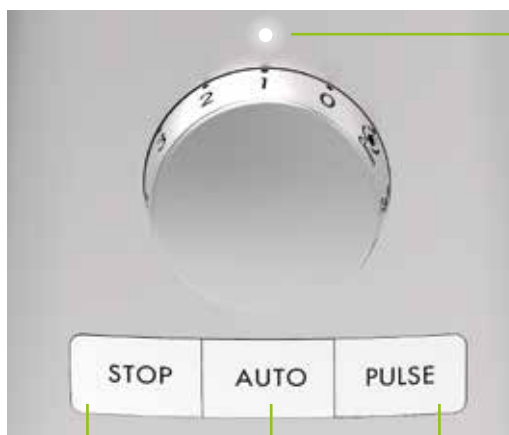
*Selon modèles / accessoires vendus séparément

**Uniquement pour préparations froides

TABEAU 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
22 000 trs /min

- 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.

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	4 glaçons + liquide Ice	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, sinon les morceaux collent aux parois et la lame tourne dans le vide. Si nécessaire, ajoutez un peu de liquide et utilisez la spatule.
- 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...

Glace / 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 dépasser 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



SAFETY INSTRUCTIONS

Downloaded from www.vandenborre.be

WARNING: these safety instructions are an integral part of this product. For your own safety, make sure you read them through carefully before using your new appliance.

- Never fill above the Max. 1.8l mark.
- Never run your appliance if the lid is loose or the seal is incorrectly positioned on the blade assembly.
- Never insert your fingers in the jug while the blender is running, or any utensil other than the spatula supplied with the appliance.
- If the blades become jammed, unplug your appliance before freeing them.
- Always switch your appliance off (Position 0) after using it ; if you are going to leave it unattended, clean it or remove/use its attachments.
- Always take great care when handling the very sharp blades when emptying the jug or cleaning your appliance.
- Never immerse your appliance in water or any other liquid, to avoid the risk of electric shock.
- Never place your appliance on or near a gas burner, heating element or in a hot oven.
- This appliance is intended solely for use in the home.
- Never use your appliance outdoors.
- This appliance must not be used by children. Nor should children be allowed to play with it. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.
- Always keep this appliance and its power cord out of children's reach.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience or knowledge, providing they are given supervision or have received instruction regarding use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- The following are not covered by the warranty: use in kitchen areas reserved for staff in shops, offices and other workplace environments, on farms, by the patrons of hotels, motels and other commercial environments of a residential nature, and in bed and breakfast-type environments.



RISK OF BURNS

- NEVER process hot ingredients (solid or liquid) in the Blendcups or mill attachment, as blending hot foods in a lidded jug can lead to a build-up of pressure, forcing out scalding steam or liquids.
- Processing hot foods in the 1.8l jug: blending hot ingredients at high speed can lead to a build-up of pressure, forcing out scalding steam or liquids. Always take care when pouring in a hot liquid, as it may suddenly boil up and escape from the jug.
- Never introduce hot ingredients (solid or liquid) if they are over 60 °C in temperature. Always make sure the lid is firmly fitted but the measuring cap is only loosely positioned, to allow any steam to escape. Always use the SOUP programme or start at a low speed and gradually increase it. Never use the PULSE button.

MAINS CONNECTION

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

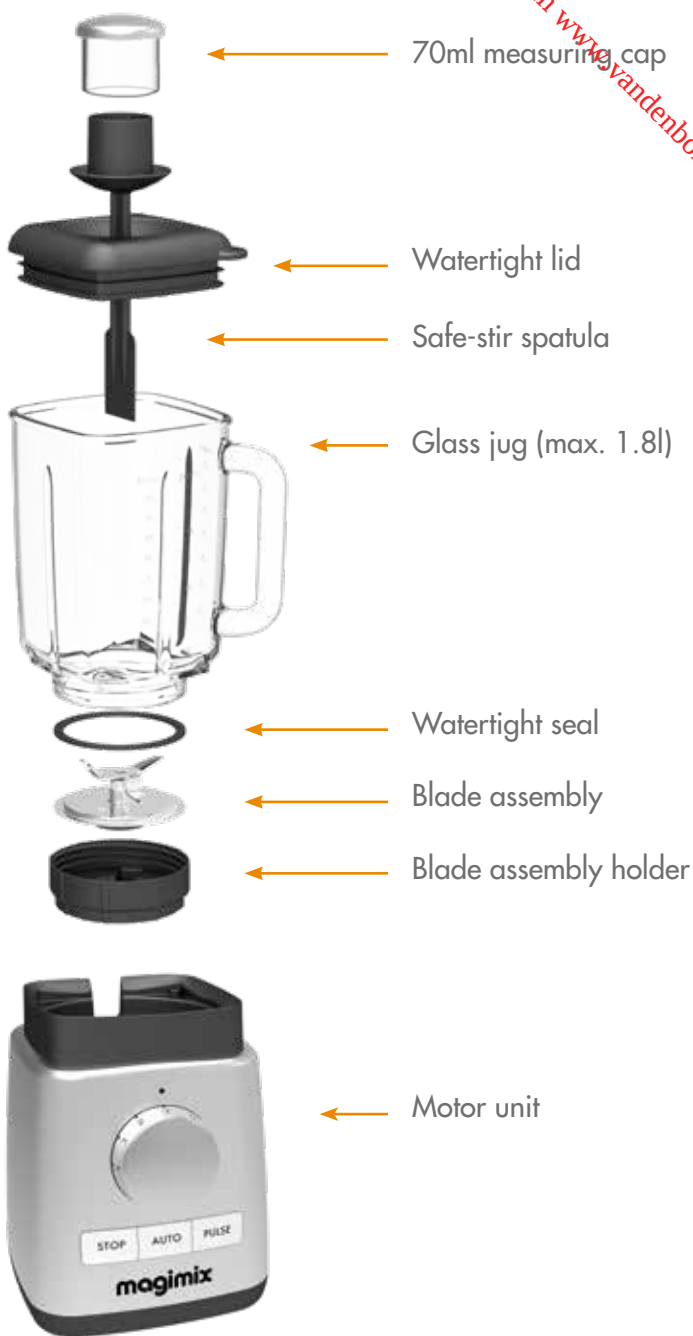
AFTER-SALES SERVICE

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

**KEEP THESE SAFETY INSTRUCTIONS
FOR FUTURE REFERENCE**

DESCRIPTION

Downloaded from www.evandenborre.be



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



Mill attachment**

Glass mill attachment ideal for grinding spices or Parmesan, and making small amounts of savoury dips.

Mill supplied with a special blade assembly for processing dry ingredients. See p. 28.



Blendcups**

Compact blend-and-go jugs (400 and 700 ml) for blending small amounts and/or carrying around homemade drinks. Compatible with the blade assembly of the 1.8l jug. See p. 29.



Citrus press

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

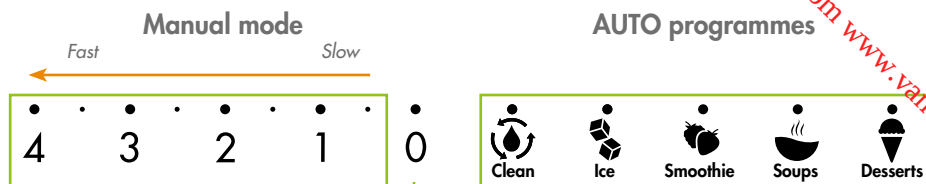
See p. 31.

*Depending on the model / attachments sold separately

**Solely for cold preparations.

CONTROL PANEL

Downloaded from www.vandenborre.be



OFF: your appliance is switched off



Light on

Your appliance is switched on

Flashing light

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

Stop the
appliance

Start the
appliance

Maximum speed
22,000 rpm

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

5 pre-set programmes of cycles and speeds to ensure the best result every time. As these programmes are for use with the 1.8l jug, please read the instructions on how to adapt them to the other jugs.

		1.8l jug	Blendcup	Mill attachment
	Cleaning Automatic rinsing programme	✓	✓	✓
	Crushed glass For crushing ice	✓		
	Drinks Ideal for blending liquid preparations such as milkshakes, smoothies and cocktails.	✓	✓	
	Soups For making puréed soups and cream soups (hot or cold)	✓		
	Frozen desserts For making instant desserts based on frozen fruit. For mixing or puréeing dense and compact ingredients.	✓		

The lengths of the cycles have been established on the basis of the maximum blender capacities (see p. 24).

You can stop the programme before the end of the cycle if you are processing smaller amounts or prefer a coarser texture.

BLENDER CAPACITIES

Downloaded from www.vandenborre.be

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

	1.8l jug	Blendcup	Mill attachment
Dried breadcrumbs	x	x	3 breakfast rusks (30g) Sp 4, 14 s
Fruit compote	500g chilled cooked fruit Sp 1, then Sp 3 + spatula	x	200g chilled cooked fruit Sp 1 then Sp 3
Frozen desserts	300g frozen fruit (2-cm cubes) Desserts + spatula	x	x
Ground spices	x	x	100g Sp 4, 20 s
Coffee beans	x	x	80 g Sp 4, 40 s
Crushed ice	300g (approx. 15-20 ice cubes) Ice	4 ice cubes + liquid Ice	x
Milkshakes	1,6l Smoothies	0,4L or 0,7l Smoothies	x
Walnuts, almonds	x	x	100g Sp 3, 20 s
Onion	200g Sp 1 30 s + spatula	x	100g Sp 1, 30 s
Parmesan	x	x	80g (2-cm cubes) Sp 4, 50 s
Pancake batter	1l Sp 3, 10 s + Sp 4, 20 s	x	x
Puréed vegetables	200g chilled cooked vegetables Sp 1, 50 s	x	200g chilled cooked vegetables Sp 1, 50 s
Smoothies	1,8l Smoothies	0,4l ou 0,7l Smoothies	x
Hot soups	1,6l Soups		
Icing sugar	x	x	200g caster sugar Sp4 + Pulse, 60 s
Raw meat	x	x	200g (2cm cubes) Sp 4 10 s

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



1 Assemble the base



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



Position the blade assembly on the underside of the jug.



Screw the holder tightly onto the blender jug.

2 Assemble the jug



Place the upright jug on the motor unit.



Add the ingredients (max. 1.8l).



Push the lid down firmly into place. Loosely position the cap.

3 Blend



Select a speed or programme. Press AUTO.



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



Wait until the blades have completely stopped moving before opening.



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

Fresh fruit and vegetables except for banana and avocado

Leaves, herbs such as spinach and fresh herbs

Hard or dry ingredients such as cereals, nuts and carrots

Liquids such as water, milk and fruit juice

For the best possible result:

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



Never fill above the MAX mark.

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



Tips

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

Automatic overload failsafe

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

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



1 Assemble the base



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



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



Screw the holder tightly onto the mill attachment.

2 Assemble the jug



Place the upright mill attachment on the motor unit.



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



Select a speed and press AUTO

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



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



1

Add the ingredients**Liquids**

water, milk, fruit juice

**Ice / frozen foods
or sticky ingredients**

honey, banana, avocado

Hard or dry ingredients

cereals, nuts, carrots

Leaves, herbs

spinach, fresh herbs

Fresh fruit and vegetables

except banana and avocado

For the best possible result:

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

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



2 Assemble the base



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



Place the blade assembly on the jug.



Screw the holder tightly onto the jug.

3 Blend



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



PRESS on the Blendcup to activate the blender.



Select a speed or programme and press AUTO.

4 Drink immediately or take away.



Wait until the blades have completely stopped moving.



Remove the Blendcup. Unscrew the holder.



If necessary, screw on the lid.



Tips and advice

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



CITRUS PRESS



Slot the citrus press onto the lid.



Turn until it locks into place.



Press then remove.

Automatic cleaning programme



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

Thorough cleaning

- Unplug the appliance and remove all the parts, not forgetting the seals.
- All the parts are dishwasher safe (except motor unit): use the short cycle and place all the small parts on the upper rack.
- For the best results, we nevertheless recommend washing the lid and the seals by hand.
- Never leave the blade assembly to soak, and check that the blades move freely before reassembling.
- Clean the base with a damp cloth.



Unscrew the holder with the aid of the spatula.



The top of the measuring cap can be removed.



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

Electrical and electronic goods at the end of their lifetime



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

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



WAARSCHUWING: de veiligheidsvoorschriften vormen onderdeel van het apparaat. Lees ze voor uw eigen veiligheid aandachtig voor gebruik.

- Overschrijd het maximumniveau van 1,8 l niet.
- Zet het apparaat niet aan wanneer de deksel niet goed vastzit of de afdichtingsring of de messen niet correct zijn gemonteerd.
- Steek nooit uw vingers of voorwerpen in de kom terwijl de blender in werking is, met uitzondering van de meegeleverde spatel.
- Als de messen vastlopen, trek dan altijd eerst de stekker uit het stopcontact voordat u ingrediënten uit de kom verwijdt.
- Schakel het apparaat uit na elk gebruik (stand 0) indien het zonder toezicht wordt achtergelaten, voordat u accessoires monteert of verwijdt en voordat u het schoonmaakt.
- Wees heel voorzichtig bij het hanteren van de scherpe messen tijdens het legen van de kom en het schoonmaken.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen, om het risico op elektrische schokken te voorkomen.
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van het fornuis of in een hete oven.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- Gebruik de blender niet buitenshuis.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Dit apparaat is geen kinderspeelgoed. Reiniging en onderhoud mag niet zonder toezicht door kinderen worden gedaan. Bewaar het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- 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.
- De volgende gevallen worden niet gedekt door de garantie: gebruik in keukentjes bestemd voor het personeel in winkels, in kantoren of andere professionele omgevingen, in boerenbedrijven, door gasten van hotels, motels en andere residentiële omgevingen en in bed-and-breakfast omgevingen.



RISICO OP BRANDWONDEN

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

ELEKTRISCHE AANSLUITING

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

KLANTENSERVICE

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

BEWAAR DEZE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN



Was zorgvuldig alle onderdelen (behalve het motorblok) voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt.



Minikom**

Glazen minikom, ideaal om specerijen en noten te malen, parmezaan te hakken of dipsauzen te bereiden. Kom wordt geleverd met speciaal mes die uitsluitend te gebruiken is voor droge mengsels. Gebruik voor natte mengsels het mes van de 1,8L kom. Zie p.44.



Blendcups**

Compacte kommen (400 en 700 ml) om kleine hoeveelheden te bereiden en/of uw drankjes overal mee naartoe te nemen. Kommen zijn compatibel met het messenplaat van de kom van 1,8 l. Zie p.45.



Citruspers

Met dit accessoire kunt u op eenvoudige wijze vers citrussap aan uw bereidingen toevoegen. De pers past op de deksel van uw blender. Zie p.47.

*Afhankelijk van modellen/accessoires apart verkocht

**Uitsluitend voor koude bereidingen



Automatische programma's



OFF: het apparaat staat niet onder spanning



Indicatielampje brandt

Apparaat staat onder spanning

Indicatielampje knippert

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

Stopt de werking van het apparaat

Stelt het apparaat in werking

Maximale snelheid 22.000 toeren/min.

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

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

Deze programma's zijn geoptimaliseerd voor de kom van 1,8 l. Raadpleeg voor de andere kommen de instructies daarvan.

Kom 1,8 l | BlendCup | Minikom



Reiniging

Automatische spoeling



Gestampt ijs

Om ijsblokjes fijn te stampen en te vermalen



Smoothie

Voor het beter mengen van vloeibare bereidingen, zoals milkshakes, smoothies en cocktails



Soepen

Voor romige (warme of koude) soepen



IJsdesserts

Om snel ijsjes te maken op basis van bevroren fruit.

Voor het vermengen, reduceren of pureren van dichte of compacte ingrediënten.



De tijdaanduiding is vastgesteld voor de aangeduide maximumhoeveelheden (zie p.40). U kunt het programma voor het eind van deze tijdaanduiding onderbreken, als u kleinere hoeveelheden maakt of als u een minder fijn resultaat wenst.

Houd u voor een optimaal gebruik aan de onderstaande aanbevelingen:

	Kom 1,8 l	BlendCup	Minikom
Paneermeel	x	x	3 beschuiten (30 g) Sp4, 14 s
Vruchtencompote	500 g afgekoelde gekookte vruchten Sp1 dan Sp3 + spatel	x	200 g afgekoelde gekookte vruchten Sp1 dan Sp3
Ijsdesserts	300 g bevroren vruchten (blokjes van 2 cm) Desserts + spatel	x	x
Gemalen specerijen	x	x	100 g Sp4, 20 s
Koffiebonen	x	x	80 g Sp4, 40 s
Gestampt ijs	300 g (ca. 15/20 ijsblokjes)	4 ijsblokjes + vloeistof	x
Milkshakes	Ice 1,6 l Smoothies	Ice 0,4 l of 0,7 l Smoothies	x
Walnoten, amandelen	x	x	100 g Sp3, 20 s
Ui	200 g Sp1 30 s + spatel	x	100 g Sp1, 30 s
Parmezaan	x	x	80 g (blokjes van 2 cm) Sp4, 50 s
Flensjesbeslag	1 l Sp 3, 10 s + Sp 4, 20 s	x	x
Groentepuree	200 g afgekoelde gekookte voedingsmiddelen Sp1, 50 s	x	200 g afgekoelde gekookte voedingsmiddelen Sp1, 50 s
Smoothies	1,8 l Smoothies	0,4 l of 0,7 l Smoothies	x
Warme soep	1,6 l Soep		
Poedersuiker	x	x	200 g kristalsuiker Sp4 + Pulse, 60 s
Rauw vlees	x	x	200 g (in blokjes van 2 cm) Sp4 10 s

Een blender is niet geschikt voor het kneden van deeg of het maken van aardappelpuree.



1 Het onderstel monteren



Plaats de afdichtingsring goed plat op het mes.



Plaats het mes op de kom.



Draai de houder goed vast.

2 De kom monteren



Plaats de kom op het motorblok



Voeg de ingrediënten toe (max. 1,8 l)



Druk de deksel goed vast. Plaats de doseerdop erin.

3 Mixen



Kies een snelheid of een programma.
Druk op AUTO.



Gebruik indien nodig de spatel om goed te mengen.



Wacht tot het apparaat volledig is gestopt alvorens te openen.



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

Verse groenten en fruit
behalve banaan, avocado, etc.

Blaadjes, kruiden
spinazie, kruiden, etc.

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

Vloeistoffen
water, melk, sap, etc.

Voor een optimaal resultaat:

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



Overschrijd het niveau MAX niet.

Giet geen vloeistoffen of ingrediënten in de kom die warmer zijn dan 60 °C.



Tips

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

Automatische bescherming tegen overbelasting

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

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



1 Het onderstel monteren



Plaats de afdichtingsring goed plat op het mes.



Voeg de ingrediënten en plaats het mes op de kom.



Draai de houder goed vast.

2 De kom monteren



Plaats de minikom op het motorblok



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



Kies een snelheid en druk op AUTO.

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



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



1

De ingrediënten toevoegen



Vloeistoffen

water, melk, sap, etc.

IJs/bevroren ingrediënten of plakkerige ingrediënten

honing, banaan, avocado, etc.

Droge of harde ingrediënten

granen, oliezaden, wortels, etc.

Blaadjes, kruiden

spinazie, kruiden, etc.

Verse groenten en fruit

behalve banaan, avocado, etc.

Voor een optimaal resultaat:

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



Gebruik nooit warme vloeistoffen

Overschrijd het niveau MAX niet

Doe de BlendCup niet in de magnetron

Gebruik geen koolzuurhoudende vloeistoffen in de BlendCup



2 Het onderstel monteren



Plaats de afdichtingsring goed plat op het mes.



Voeg de ingrediënten toe en plaats het mes op de kom



Draai de houder goed vast.

3 Mixen



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



DRUK op de BlendCup om het apparaat in werking te stellen.



Kies een snelheid of een programma en druk op AUTO.

4 Drink het drankje meteen op of neem dit mee.



Wacht tot het mes volledig tot stilstand is gekomen.



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



Draai de drinkdeksel vast.



Tips en adviezen

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



CITRUSPERS



Breng de citruspers aan op de deksel



Draai de pers totdat deze blokkeert



Druk op de pers

Automatisch reinigingsprogramma



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

Complete reiniging

- Trek de stekker uit het stopcontact en verwijder alle onderdelen; vergeet daarbij de afdichtingsringen niet.
- Alle onderdelen zijn geschikt voor de vaatwasmachine (behalve het motorblok): gebruik een korte cyclus en plaats de kleine onderdelen in de bovenste mand.
- Voor optimale resultaten raden wij u echter aan de deksel en de afdichtingsringen met de hand af te wassen.
- Laat het mes niet in water weken en controleer of het mes vrij draait voordat u het terugplaatst.
- Veeg de basis schoon met een vochtige doek.



Gebruik de spatel om de houder te demonteren.



De deksel van de doseerdop is afneembaar.



Controleer of de veiligheidspalen vrij op en neer schuiven; indien nodig reinigt u deze.

Einde levensduur van elektronische of elektrische apparaten



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

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

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

Power Blender

Downloaded from www.vandenborre.be



magimix®