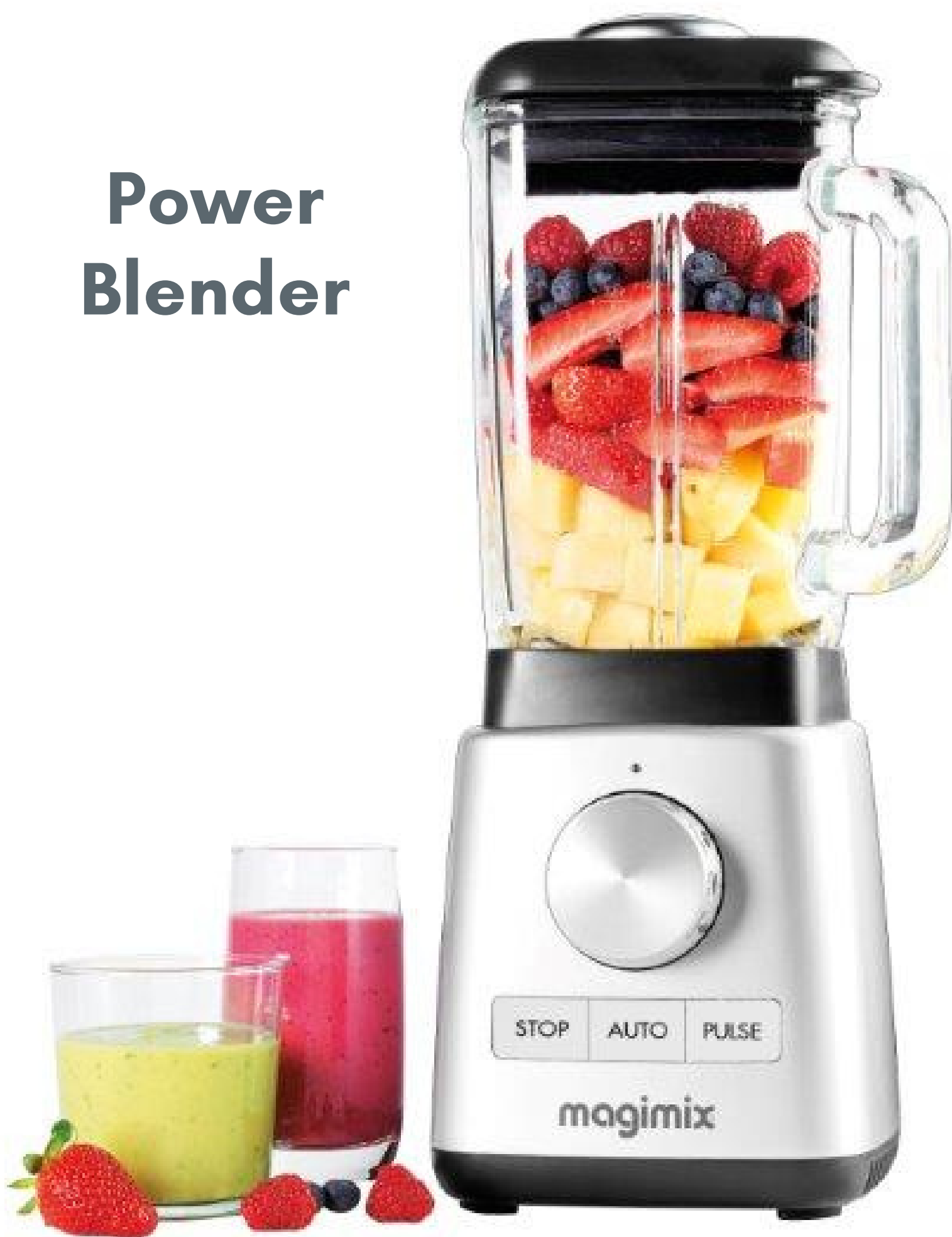


# Használati utasítás

## Power Blender





# Biztonsági intézkedések / utasítások

FIGYELEM: a biztonsági utasítások a készülék szerves részét képezik.

A saját biztonsága érdekében az első használat előtt gondosan olvassa el őket.

- Soha ne lépje túl a max jelet. 1,8 L.
- Soha ne használja a turmixgépet, ha a fedél nincs megfelelően rögzítve, vagy ha a fedél le van zárva és a pengék nincsenek megfelelően felszerelve.
- Soha ne tegye az ujjait, vagy mást a turmixgépbe a mellékelt spatulán kívül, amíg működésben van a gép.
- Ha a pengék beragadtak, mindig húzza ki a turmixgépet az áramkörből, mielőtt eltávolítaná az összetevőket.
- Mindig húzza ki a turmixgépet az áramkörből, hogy ha felügyelet nélkül hagyja, összeszerelés, szétszerelés vagy tisztítás előtt.
- A kancsó kiürítésekor, vagy a készülék tisztításakor mindig legyen óvatos a pengékkel, mivel nagyon élesek.
- Az áramütés kockázatának csökkentése érdekében soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba.
- Soha ne helyezze a készüléket tűzhely vagy fűtőberendezésre, illetve a közelükbe.
- Ez a készülék csak háztartási használatra készült.
- Soha ne használja a készüléket a szabadban.
- Ezt a készüléket gyermekek nem használhatják, és nem játszhatnak vele. A gyermekek nem végezhetnek tisztítást és karbantartást felügyelet nélkül.
- Tartsa a készüléket és a tápkábelt gyermekektől elzárva.
- Ezt az eszközt olyan személyek, akiknek fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességei csökkentek, vagy tapasztalatuk és ismereteik hiányában vannak, feltéve, csak olyan személy felügyelete alatt használhatják, aki képes felügyelni vagy oktatni őket az eszköz biztonságos használatáról, és képes megértetni az ezzel járó kockázatokat.
- Az eszköz következő felhasználásaira nem vonatkozik a garancia: cégek, irodák és hasonló munkahelyek konyháiban, gazdaságokban, motelekben, szállodákban stb.

# Biztonsági intézkedések / utasítások



## LEFORRÁZÁS VESZÉLYE

- Soha ne dolgozzon fel forró (szilárd vagy folyékony) összetevőket a BlendCup-ban vagy a malomban, mivel a meleg ételek zárt edényben történő feldolgozása a tartályban lévő nyomás növekedéséhez vezethet, ami a nyomás gőzét vagy forró folyadékot okozhat.
- Forró étel feldolgozása az 1,8 l-es kancsóban: forró összetevők nagy sebességű keverése növelheti a nyomást, és el tudja tolni a gőzt vagy a folyadékot. Forró folyadék öntésekor mindig ügyeljen a forrázás elkerülésére.
- Soha ne tegyen a készülékbe 60 ° C-nál melegebb összetevőket. Mindig győződjön meg arról, hogy a fedél megfelelően van felszerelve, de a fedél felső mérőpohárját csak lazán kell felhelyezni, hogy a gőz el tudjon távozni. A levesprogramot mindig alacsony sebességgel használja, és fokozatosan növelje. Soha ne használja a PULSE gombot.

## FŐ CSATLAKOZÁS

- A készüléket az eredeti tápkábelrel ellátott földelt konnektorhoz kell csatlakoztatni.
- Ellenőrizze, hogy a típustáblán feltüntetett feszültség megfelel-e a helyi hálózati feszültségnek.
- Soha ne akassza a tápkábelt a munkalap vagy a pult szélére, és győződjön meg róla, hogy nem érintkezik forró felületekkel.

## ÉRTÉKESÍTÉS UTÁNI SZOLGÁLTATÁSOK

- Ha a tápkábel megsérült, a veszély elkerülése érdekében a gyártót, annak szervizképviselőjét vagy hasonlóan képzett személyt kell megkérni a kicseréléséhez.
- A Magimix által nem ajánlott vagy értékesített alkatrészek használata sérülést, tüzet vagy áramütést okozhatnak.

GONDOSAN ŐRIZZE MEG EZEKET AZ  
UTASÍTÁSOKAT, HOGY SZÜKSÉG ESETÉN  
ELŐ TUDJA VENNI!

# LEÍRÁS



**70 ml  
mérőkupak**



**Vízálló fedél**



**Spatula a biztonságos  
keveréshez**



**Üvegkancsó  
(max. 1,8 l)**



**Vízálló tömítés**



**Pengék**



**Pengetartó**



**Motor egység**

**Az első használat előtt alaposan mosson meg minden alkatrészt (a motoregység kivételével).**

# KIEGÉSZÍTŐK



## Malom\*\*

Ez a kiegészítő ideális fűszerek, parmezán, diófélék, kávé őrléséhez és kis mennyiségű összetevők őrléséhez.

A malomnak üvegtartálya és speciális pengéje van, ideális a száraz összetevők feldolgozásához.



## BlendCups \*\*

Kompakt keverőpoharak (400 és 700 ml) kis mennyiségek keveréséhez és / vagy házi készítésű italok elviteléhez.

Kompatibilisek az 1,8 literes kancsó pengéjével.



## Citrus facsaró\*

Ez a tartozék a turmixgép fedeléhez kapcsolódik, így könnyedén készíthet citrusféléből gyümölcsleveket, vagy közvetlenül hozzáadhatja a citruslét a turmixokhoz.



## Blender Kit \*\*

Prémium doboz, amely a következőket tartalmazza: 2 db BlendCups (400 ml és 700 ml). Az egyik pohár vízálló fedéllel, a másik pedig kényelmes fogantyúval) és 1 daráló malom állítható szóró fedéllel.



**\*A modelltől / tartozéktól függően külön kaphatók**  
**\*\*Csak hideg alapanyagok feldolgozásához**

# KEZELŐPANEL

## manuális irányítás

● ● ● ● ● ● ● ●  
4 3 2 1 0



Gyors

Lassú

## 5 automata receptprogram



Clean

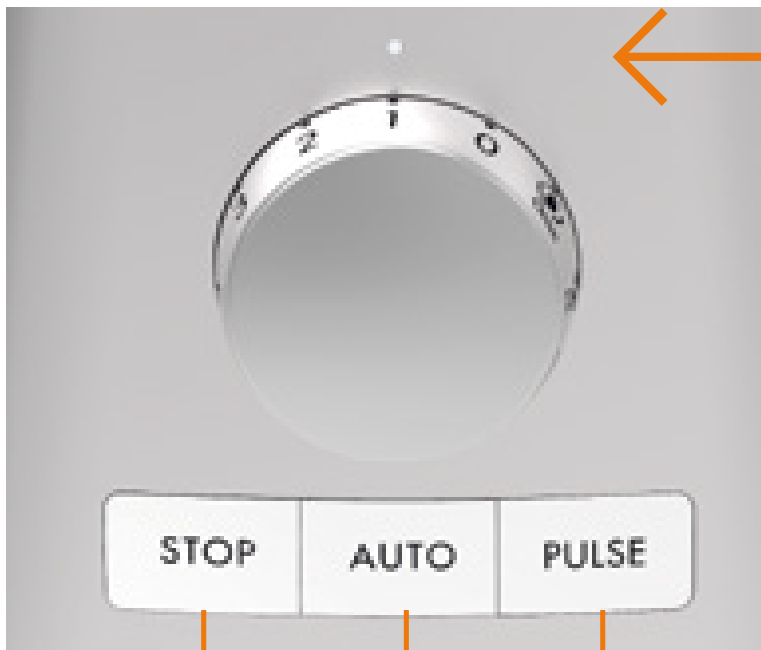
Ice

Smoothie

Soups

Desserts

**OFF:** kikapcsolva



**Világít:** A készülék be van kapcsolva

### Villogó fény

- A kancsó hiányzik vagy helytelenül van elhelyezve
- Motor túlterhelés: kapcsoljon 0-ra, vagy adjon hozzá egy kis folyadékot, vagy csökkentse a feldolgozandó mennyiséget, majd indítsa újra.

Leállítás

Elindítás

Maximális  
sebesség

- A készülék bekapcsolása: először válassza ki a sebességet vagy a programot, majd nyomja meg az AUTO gombot.
- Manuális mód: mindig alacsonyabb sebességgel induljon, és fokozatosan növelje.
- Soha ne járassa a motort folyamatosan 60 másodpercnél tovább.
- PULSE: maximális sebesség, amely még simább textúrát biztosít.

# ELŐRE BEÁLLÍTOTT PROGRAMOK

**5 előre beállított ciklus-** és sebességprogram a legjobb eredmény biztosításához. Mivel ezeket a programokat az 1,8 literes kancsóhoz való használatra tervezték, kérjük, olvassa el az utasításokat, hogyan kell azokat más kiegészítőkhöz illeszteni.

**1.8l kancsó**

**BlendCup**

**Malom**



## **Tisztítás**

Automatikus öblítési program



## **Zúzott üveg**

A jég zúzására



## **Smoothie**

### **Italok**

Tejes turmixok, turmixok és koktélok keverésére



## **Soups**

### **Levesek**

Krémlevesek és krémek készítéséhez (meleg vagy hideg)



## **Desserts**



### **Fagyasztott desszertek**

Azonnali desszertek és pürék elkészítéséhez fagyasztott gyümölcsből.

A ciklusok hosszát a turmixgép maximális kapacitása alapján határoztuk meg (lásd 7. oldal). A kiválasztott programot a ciklus vége előtt befejezheti, ha kisebb mennyiséget dolgoz fel, vagy ha durvább textúrát szeretne elérni.

# TURMIXOLÓ KAPACITÁSA

Kövesse az alábbi javaslatokat, hogy a lehető legtöbbet hozza ki eszközéből:

	1.8l kancsó	BlendCup	Malom
Száraz prézli	✗	✗	3 db pirítósból (30 g) Sp 4, 14 mp
Gyümölcs kompót	500 g kihűlt főtt gyümölcs Sp 1, utánna Sp 3 + spatula	✗	200 g kihűlt főtt gyümölcs Sp 1, utánna Sp 3
Jeges desszertek	300g fagyasztott gyümölcsa (2cm kockák) Desszertek + spatula	✗	✗
Őrölt fűszerek	✗	✗	100 g Sp 4, 20 mp
Kávé őrlése	✗	✗	80 g Sp 4, 40 mp
Jégek	300 g (kb 15-20 db jégkocka)	✗	✗
Tejes alapú koktélok	1,6 l koktél	0,4 l vagy 0,7 l koktél	✗
Dió, mandula darálása	✗	✗	100g Sp 3, 20 mp
Hagyma	200g Sp 1 30 mp + spatula	✗	100g Sp 1 30 mp
Parmezán sajt	✗	✗	80 g (2cm kockák) Sp 4, 50 mp
Palacsinta tészta	1 l Sp 3, 10 mp + Sp 4, 20 mp	✗	✗
Zöldségpüré	200g kihűlt főtt zöldség Sp 1, 50 mp	✗	200g kihűlt főtt zöldség Sp 1, 50 mp
Nyers hús darálása	✗	✗	200 g (2 cm kockák) Sp 4 10 mp
Meleg leves	1,6 l leves		
Porcukor	✗	✗	200g kristálycukor Sp4 + impulz, 60 mp



# TURMIXOLÓ SEGÍTSÉGÉVEL

A turmixgépet nem tészta vagy burgonyapüré gyúrására tervezték. A körettől vagy recepttől függetlenül a turmixgépet 60 másodpercnél tovább nem szabad folyamatosan használni.

## 1 Alapegység összeállítása



Helyezze a tömítést a pengeegység szélére. Ügyeljen arra, hogy teljesen lapos legyen.



Szerelje fel a pengeegységet a kancsó aljára.



És erősen húzza meg

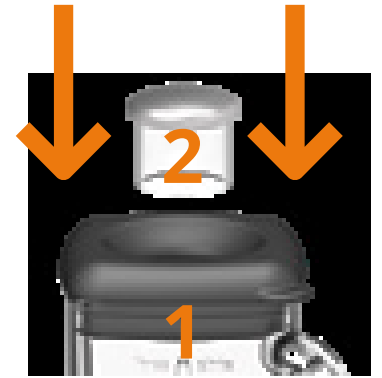
## 2 Kancsó összeállítása



Helyezze a kancsót függőlegesen a motor egységre.



Adjon hozzá hozzávalókat (max. 1,8 l).



Erősen nyomja le a fedelet. Könnyedén helyezze a mérőpoharat a fedél közepére.

## 3 Turmixgép



Válassza ki a sebességet vagy a programot. Nyomja meg az AUTO gombot.



Ha szükséges, használja a spatulát a keverés elősegítésére.



Várja meg, amíg teljesen megállnak a pengék, és csak akkor távolítsa el a fedelet.



**Jég / fagyasztott vagy ragadós összetevők,** mint a méz, a banán és az avokádó.

**Friss gyümölcs és zöldség,** kivéve banán és avokádó.

**Levelek, gyógynövények,** mint a spenót és egyéb friss fűszernövények.

**Kemény vagy száraz adalékok,** például gabonafélék, diófélék és sárgarépa.

**Folyadékok,** például víz, tej és gyümölcslé.

## **A lehető legjobb eredmény elérése érdekében:**

- Vágja fel az élelmiszert kb. 2 cm-es darabokra.
- Hozzáadás előtt durván tépje fel a gyógynövényeket vagy leveleket.
- Az összetevőket mindig a receptben megadott sorrendben adja hozzá.
- Sűrű keverékek feldolgozásakor mindig alacsony sebességgel induljon, különben az étel az oldalához tapad, és nem érintkezik a pengékkel. Ha szükséges, adjon hozzá egy kis folyadékot, és használjon egy spatulát.
- Hozzávalók hozzáadásához távolítsa el a mérőkupakot, vagy állítsa le a gépet, majd vegye le a fedelet.
- Soha ne indítsa el a turmixgépet, ha a kancsó üres. Száraz alapanyagok feldolgozásához pl. mint a diófélék és a fűszerek, javasoljuk, hogy használja a malmot, amely speciálisan a száraz alapanyagokhoz készült pengéket tartalmaz.



**Soha ne töltse túl a MAX jelnél. Soha ne adjon hozzá szilárd vagy folyékony összetevőket, ha azok hőmérséklete magasabb mint 60 ° C.**

## Tipppek

- **Forró levesek:** várja meg, amíg az összetevők 60 ° C-ra hűlnek. Ügyeljen arra, hogy a mérőkupak csak lazán legyen a fedélen, hogy a gőz el tudjon távozni. Vagy használja a SOUP programot, vagy indítson alacsony sebességgel, és fokozatosan növelje azt. Soha ne használja a PULSE gombot.
- **Zúzott jég:** az ICE funkció a jégkockákat nagyon finom hóporra darálja. Ha durvább zúzott jeget szeretne, tegyen egy kis jégkockát (max. 100 / 150g) a kancsóba, és használja a PULSE gombot.
- **Ha az összetevőket aprítás nélkül** akarja beletenni a keverékbe (pl. Csokoládéforgács süteménykeverékben), adja hozzá a végéhez, és keverőgéppel további 5-10 másodpercig dolgozza fel kis sebességgel (0,5).
- **Fagyasztott gyümölcs** használata: néha a fagyasztott gyümölcs egy tömbbé van fagyva. Mielőtt a keverőbe tenné, kb. 2 cm méretű kockákra kell bontani, hogy elkerülje a keverő károsodását.
- Az összecsomósodott szósz megmentése érdekében keverje 15 másodpercig a 3. sebességgel.

## Biztonságos automatikus túlterhelés

A készülék biztonsági rendszerrel van felszerelve, amely túlterhelés vagy túl sokáig tartó keverés esetén leállítja a motort. Ezután a jelzőfény villogni kezd.

- Forgassa a választót 0 állásba, és kapcsolja le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Várjon körülbelül 30 percet, mielőtt újraindítja a turmixgépet.
- Csökkentse az összetevők mennyiségét a kancsóban, és / vagy adjon hozzá egy kis folyadékot.

# GARANCIALEVÉL

## **Magimix Power Blender**

Gyártó: Magimix S.A.S. Franciaország

Forgalmazó: **Ego\*line s.r.o.**

**www.konyhai-robotgep.hu**

A termék jótállási ideje: az eladás napjától számított 36 hónap

A motor jótállási ideje: az eladás napjától számított 30 év

**Dátum, pecsét és az értékesítő aláírása :**

Reklamáció esetén küldje el a készüléket a forgalmazó, ill. a szervizközpont címére. Mellékelje a hiánytalanul kitöltött garancialevelet, számlát, pénztárbizonylatot és a szerviz jegyzőkönyvet, melyet kinyomtathat a <https://www.konyhai-robotgep.hu/szerviz> oldalról.

A szervizközpont címe:

Ego\*line s.r.o., Janka Kráľa 43/6, 936 01 Šahy / Szlovákia

mobil: +36 706 221 173

e-mail: [info@konyhai-robotgep.hu](mailto:info@konyhai-robotgep.hu)

[www.konyhai-robotgep.hu](http://www.konyhai-robotgep.hu)

# GARANCIALEVÉL

## **FELVILÁGOSÍTÁS:**

A készüléket javításra küldje a szervizközpont címére. Amennyiben betartja a garanciális feltételeket, a készüléket 30 napon belül ingyenesen megjavítjuk. Ellenkező esetben a javítást a fogyasztó írásos bejegyzésének kézhezvétele után végezzük el, a fogyasztó költségére. A készüléket javításra mindig tisztán, hiánytalanul, a kitöltött garancialevéllel vagy számlával és a szerviz jegyzőkönyvvel együtt küldje el, ez utóbbit kinyomtathatja a <https://www.konyhai-robotgep.hu/szerviz> oldalról.

## **Garanciális feltételek:**

A garancia érvényét veszti az alábbi esetekben:

- amennyiben a készülékkel együtt nem küldi el az érvényes garancialevelet, ill. a vásárlást igazoló dokumentumot,
- a terméket nem az utasításnak megfelelő módon használták,
- a hiba a készülékbe való illetéktelen beavatkozás miatt történt,
- a meghibásodást külső tényezők, esetleg idegen anyag bejutása okozta,
- a termék mechanikusan károsodott, pl. túlterhelés miatt, vagy a használati útmutató be nem tartása miatt,
- ha normál karbantartásról van szó, a javítás a tényleges költségek szerint lesz kiszámlázva, beleértve a szállítási díjat.

## **Elérhetőség:**

- telefon: +36 706 221 173 (munkanapokon 9:00 és 17:00 óra között)
- e-mail: [info@konyhai-robotgep.hu](mailto:info@konyhai-robotgep.hu)

## **A szervizközpont bejegyzései:**