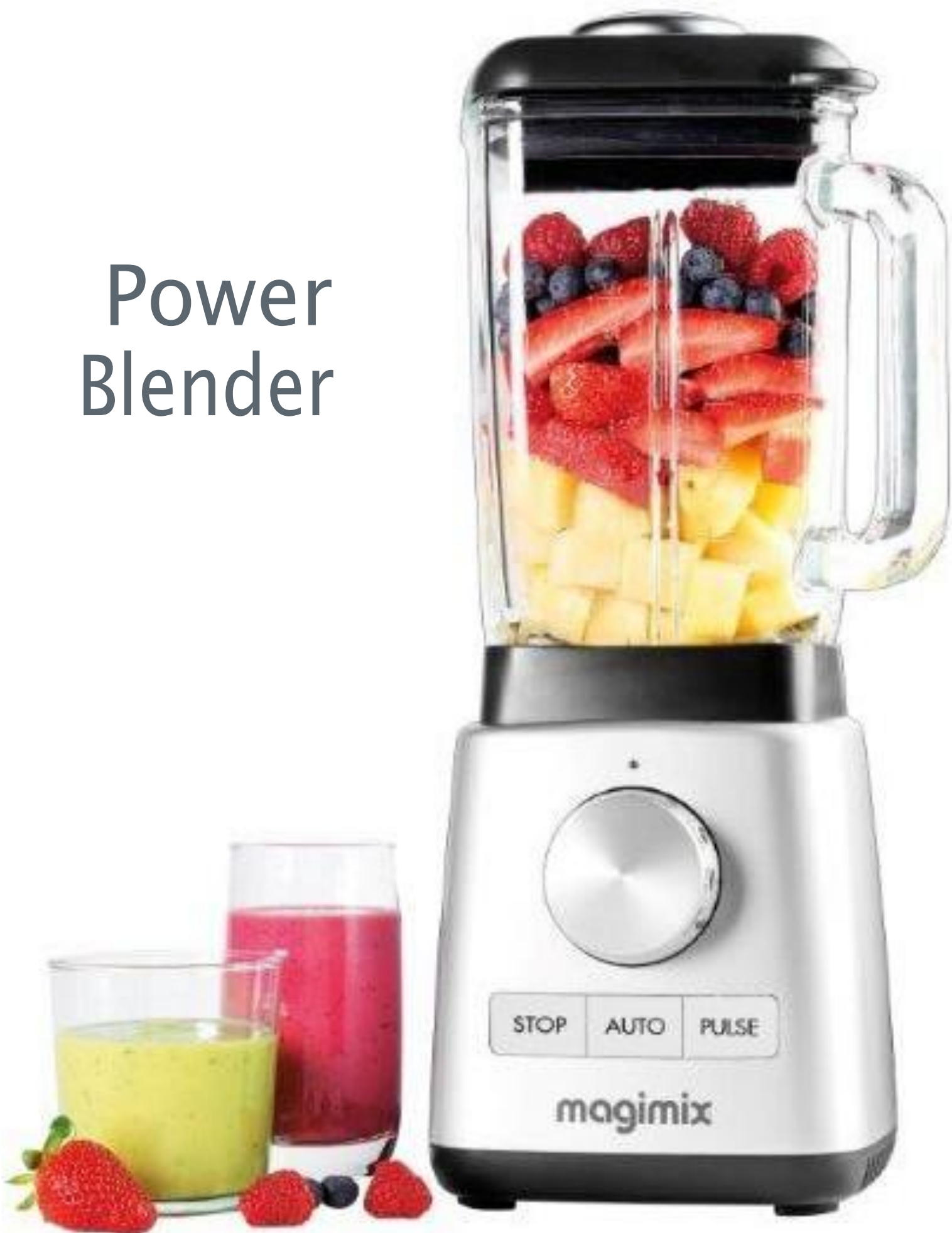


# Instrukcja obsługi

## Power Blender





# ŚRODKI/INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

**OSTRZEŻENIE:** instrukcje bezpieczeństwa są integralną częścią urządzenia.  
Dla własnego bezpieczeństwa przeczytaj je uważnie przed pierwszym użyciem.

- Nigdy nie przekraczaj oznaczenia Max. 1,8 L.
- Nigdy nie używaj blendera, jeśli pokrywa nie jest prawidłowo zamocowana lub jeśli pokrywa jest uszczelniona, a ostrza nie są prawidłowo zamontowane.
- Nigdy nie wkładaj palców ani niczego innego poza dołączoną szpatułką do blendera podczas jego pracy.
- Jeśli ostrza się zablokują, zawsze najpierw odłącz blender od sieci elektrycznej przed wyjęciem składników.  
Zawsze odłączaj blender od sieci, gdy pozostaje bez nadzoru, przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Podczas opróżniania dzbanka lub czyszczenia urządzenia zawsze zachowuj ostrożność przy manipulacji bardzo ostrymi ostrzami.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innej cieczy, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym..
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nigdy nie używaj go na zewnątrz.  
Przechowuj to urządzenie i jego przewód zasilający poza zasięgiem dzieci.
- Tego urządzenia nie mogą używać dzieci ani się nim bawić. Czyszczenie i konserwację również nie mogą wykonywać dzieci bez nadzoru.
- To urządzenie mogą używać osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także osoby bez doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem że znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane o bezpiecznym użytkowaniu i rozumieją związane z nim ryzyko.
- Następujące sposoby użytkowania urządzenia nie podlegają gwarancji: w kuchniach firmowych, biurach i podobnych miejscach pracy, na farmach, w motelach, hotelach itp

# ŚRODKI/INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA



## RYZYZKO OPARZENIA

- Nigdy nie przetwarzaj gorących składników (stałych ani płynnych) w BlendCupie ani w młynku, ponieważ przetwarzanie gorących produktów w zamkniętym pojemniku może prowadzić do wzrostu ciśnienia, co może spowodować uwolnienie pary lub gorącego płynu.
- Przetwarzanie gorących potraw w dzbanku o pojemności 1,8 l: mieszanie gorących składników przy wysokiej prędkości może prowadzić do wzrostu ciśnienia i wydostania się pary lub płynu. Podczas nalewania gorącego płynu zawsze zachowuj ostrożność, aby uniknąć poparzenia.
- Nigdy nie wkładaj do urządzenia składników cieplejszych niż 60 °C. Zawsze upewnij się, że pokrywa jest prawidłowo zamocowana, ale górna miarka w pokrywie powinna być umieszczona luźno, aby para mogła swobodnie uchodzić. Program do zup zawsze używaj na niskich obrotach i stopniowo je zwiększaj. Nigdy nie używaj przycisku pulsacyjnego.

## GLÓWNE PODŁĄCZENIE

- Twoje urządzenie musi być podłączone do uziemionego gniazdka za pomocą oryginalnego przewodu zasilającego
- Sprawdź, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w sieci.
- Nigdy nie pozwól, aby kabel zasilający zwisał poza krawędź blatu roboczego lub stołu, i upewnij się, że nie styka się on z gorącymi powierzchniami.

## SERWIS POSPRZEDAŻOWY

- Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowanego przedstawiciela serwisowego firmy Magimix lub inną osobę wykwalifikowaną w odpowiedni sposób, aby uniknąć wszelkich ryzyk.
- Użycie części, które nie są zalecane lub sprzedawane przez firmę Magimix, może prowadzić do obrażeń, pożaru lub porażenia prądem elektrycznym.

**TE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA  
PRZECHOWUJ STARANNIE NA WYPADEK  
POTRZEBY**

# OPIS



**70 ml miarka**



**Wodoodporna pokrywa**



**Szpatułka do  
bezpiecznego mieszania**



**Szklany dzbanek  
(max. 1,8 l)**



**Wodoodporna uszczelka**



**Ostrza**



**Uchwyt ostrza**



**Jednostka silnikowa**

**Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj wszystkie części (oprócz jednostki silnikowej).**

# AKCESORIA



## **Młynek \*\***

Końcówka idealna do mielenia przypraw, parmezanu, orzechów, kawy oraz do mielenia mniejszych ilości składników.

Młynek ma szklany pojemnik i specjalne ostrze, idealne do przetwarzania suchych składników.



## **BlendCups \*\***

Kompaktowe dzbanki miksujące (400 i 700 ml) do mieszania małych ilości i/lub zabierania napojów domowych ze sobą.

Są kompatybilne z ostrzem dzbanka 1,8 l.



## **Wyciskarka do cytrusów**

Ten nasadki łączy się z pokrywą blendera, umożliwiając łatwe przygotowanie soków cytrusowych lub dodanie ich bezpośrednio do swoich przygotowań.

## **Blender Kit \*\***

Premium pudełko zawierające:

2 szt. BlendCups (400 ml i 700 ml. Jeden dzbanek ma wodoodporną pokrywę, a drugi wygodny uchwyt) oraz 1 szt. młynka z regulowaną pokrywą do posypywania.



**\*W zależności od modelu / akcesoria sprzedawane oddzielnie**

**\*\*Tylko do przygotowań na zimno**

# OVLÁDACÍ PANEL

## Ręczne sterowanie

4 3 2 1



**Szybko**

**Powoli**

## 5 zautomatyzowanych programów



Clean

Ice

Smoothie

Soups

Desserts

0



**OFF:** Urządzenie jest wyłączone.



**Świeci:** Twoje urządzenie jest włączone.

### Mrugające światło

- ♦ Dzbanek jest brakujący lub niewłaściwie umieszczony
- ♦ Przeciążenie silnika: przestaw na 0, dodaj trochę płynu lub zmniejsz ilość przetwarzanych składników, a następnie zrestartuj urządzenie.

**Zatrzymaj  
urządzenie**

**Uruchom  
urządzenie**

**Maksymalna  
prędkość**

- ♦ Włączenie urządzenia: najpierw wybierz prędkość lub program, a następnie naciśnij AUTO
- ♦ Tryb ręczny: zawsze zaczynaj od niższej prędkości i stopniowo ją zwiększaj.
- ♦ Niech silnik nie działa nieprzerwanie dłużej niż 60 sekund.
- ♦ PULSE: Maksymalna prędkość, która zapewni jeszcze gładszą teksturę

# PROGRAMY PRESTAWIONE

**5 wstępnie ustawionych programów** cykli i prędkości, które zapewniają zawsze najlepszy rezultat. Ponieważ te programy są przeznaczone do użycia z dzbankiem 1,8 l, prosimy o zapoznanie się z instrukcjami dotyczącymi ich dostosowania do innych akcesoriów.

**1.8l Dzbane BlendCup**

**Młynek**



## **Czyszczenie**

Program automatycznego płukania



## **Skruszone szkło**

Do kruszenia lodu



## **Napój**

Do mieszania mlecznych shake'ów, smoothie i koktajli



## **Zupy**

Do przygotowywania kremowych zup i kremów (gorących lub zimnych)



## **Desserts**

## **Mrożone desery**

Do przygotowywania szybkich deserów (z użyciem mrożonych owoców) oraz puree z twardych składników.



Długość cykli została ustalona na podstawie maksymalnej pojemności blendera (patrz s. 7). Wybrany program można zakończyć przed końcem cyklu w przypadku przetwarzania mniejszych ilości lub jeśli chcesz uzyskać grubszą teksturę.



# POJEMNOŚĆ BLENDERA

Aby jak najlepiej wykorzystać swoje urządzenie, postępuj zgodnie z poniższymi zaleceniami:

|                               | 1.8l dzbanek                                                    | BlendCup                                                                             | Młynek                                                                                |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Suszona bułka tarta           | ✗                                                               | ✗                                                                                    | 3 Ciastka na śniadanie (30 g)<br>Sp 4, 14 s                                           |
| Kompot owocowy                | 500 g chłodzone ugotowane owoce<br>Sp 1, potem Sp 3 + szpatułka | ✗                                                                                    | 200 g schłodzone ugotowane<br>owoce Sp 1, potem Sp 3                                  |
| Mrożony deser                 | 300g Mrożone owoce<br>(2cm kocky)<br>Ciasta + szpatułka         | ✗                                                                                    | ✗                                                                                     |
| Mielony pieprz                | ✗                                                               | ✗                                                                                    | 100 g<br>Sp 4, 20 s                                                                   |
| Ziarna kawy                   | ✗                                                               | ✗                                                                                    | 80 g<br>Sp 4, 40 s                                                                    |
| Kruszony lód                  | 300 g<br>(cca 15-20 kostki lodu)                                | ✗                                                                                    | ✗                                                                                     |
| Mleczne koktajle,<br>smoothie | 1,6 l Smoothie                                                  | 0,4 l lub<br>0,7 l smoothie                                                          | ✗                                                                                     |
| Orzechy włoskie, migdały      | ✗                                                               | ✗                                                                                    | 100g<br>Sp 3, 20 s                                                                    |
| Cebul'                        | 200g Sp 1 30 s<br>+ spatula                                     | ✗                                                                                    | 100g Sp 1<br>30 s                                                                     |
| Parmesan                      | ✗                                                               | ✗                                                                                    | 80 g<br>(2cm kostki) Sp 4, 50 s                                                       |
| Ciasto na naleśniki           | 1 l Sp 3, 10 s<br>+ Sp 4, 20 s                                  | ✗                                                                                    | ✗                                                                                     |
| Puree warzywne                | 200g Schłodzona<br>gotowana zieleń Sp 1,<br>50 s                | ✗                                                                                    | 200g Schłodzona gotowana<br>zieleń Sp 1, 50 s                                         |
| Surowe mięso                  | ✗                                                               | ✗                                                                                    | 200 g (2 cm kostki)<br>Sp 4 10 s                                                      |
| Gorąca zupa                   | 1,6 l zupy                                                      |  |  |
| Cukier puder                  | ✗                                                               | ✗                                                                                    | 200g Cukier kryształowy Sp4<br>impulz, 60 s                                           |



# ZA POMOCĄ BLENDERA

Blender nie jest przeznaczony do wyrabiania ciasta ani przygotowywania puree ziemniaczanego. Bez względu na dodatki lub przepis, blender nie może być używany nieprzerwanie dłużej niż 60 sekund.

1

## ZMontaż podstawy



Umieść uszczelkę na krawędzi zestawu ostrza. Upewnij się, że jest całkowicie płaska.



Zamontuj zestaw ostrza na dno dzbanka.



I mocno dokręć.

2

## Montaż dzbanka



Umieść dzbanek pionowo na jednostce silnikowej.



Dodaj składniki (maks. 1,8 l).



Dociśnij pokrywę mocno w dół. Luźno umieść miarkę na środku pokrywy.

3

## Blender



Wybierz prędkość lub program. Naciśnij AUTO.



W razie potrzeby użyj szpatułki, aby pomóc w mieszaniu.



Poczekaj, aż ostrza całkowicie się zatrzymają, a dopiero potem zdejmij pokrywę.

# DOBRE PORADY



**Lód / mrożone lub lepkie składniki,**  
takie jak miód, banan i awokado

**Świeże owoce i warzywa,**  
z wyjątkiem banana i awokado.

**Liście, zioła takie** jak szpinak  
i inne świeże zioła.

**Twarde lub suche składniki,**  
takie jak zboża, orzechy i marchewka.

**Ciecze,** takie jak woda, mleko i soki  
owocowe.

## **Aby uzyskać najlepszy możliwy rezultat:**

- Pokrój produkty na kawałki o wielkości około 2 cm.
- Zioła lub liście przed dodaniem poszarpanymi rękami.
- Składniki dodawaj zawsze w kolejności podanej w przepisie.
- Przy przetwarzaniu gęstych mieszanek zawsze zaczynaj od niskiej prędkości, w przeciwnym razie jedzenie przylegnie do ścianek i nie wejdzie w kontakt z ostrzami. Jeśli to konieczne, dodaj trochę płynu i użyj szpatułki.
- Jeśli chcesz dodać składniki, zdejmij miarkę lub zatrzymaj urządzenie i zdejmij pokrywę.
- Nigdy nie uruchamiaj blendera, jeśli dzbanek jest pusty. Do przetwarzania suchych składników, np. orzechów i przypraw, zaleca się używanie nakładki młynka, która ma specjalnie zaprojektowane ostrza do suchych składników.



**Nigdy nie napełniaj powyżej oznaczenia MAX. Nigdy nie dodawaj stałych ani płynnych składników, jeśli mają temperaturę wyższą niż 60 °C.**

## Wskazówki

- ♦ Gorące zupy: poczekaj, aż składniki ostygną do 60 °C. Upewnij się, że miarka jest luźno umieszczona na pokrywie, aby para mogła swobodnie uchodzić. Użyj programu SOUP lub zacznij od niskiej prędkości, stopniowo ją zwiększając. Nigdy nie używaj przycisku PULSE.
- ♦ Kruszony lód: funkcja ICE redukuje kostki lodu do bardzo drobnego śnieżnego proszku. Jeśli chcesz uzyskać grubszy kruszony lód, włóż małą ilość kostek lodu (maks. 100/150 g) do dzbanka i użyj przycisku PULSE.
- ♦ Jeśli chcesz dodać składniki do mieszanki bez ich siekania (np. kawałki czekolady do ciasta), dodaj je na końcu i przetwarzaj blenderem przez kolejne 5-10 sekund na niskiej prędkości (0,5).
- ♦ Używanie mrożonych owoców: czasami mrożone owoce są zbyt zbite i złączone. Przed umieszczeniem ich w blenderze należy je rozbić na kawałki o wielkości około 2 cm, aby uniknąć uszkodzenia blendera.
- ♦ Aby uratować zagęszczony sos, mieszaj go przez 15 sekund na prędkości 3.

## Bezpieczne automatyczne przeciążenie

Twoje urządzenie jest wyposażone w system bezpieczeństwa, który w przypadku przeciążenia lub zbyt długiego nieprzerwanego działania wyłączy silnik. Następnie zacznie migać kontrolka.

- Obróć pokrętkę do pozycji 0 i odłącz urządzenie od sieci elektrycznej.
- Przed ponownym uruchomieniem blendera poczekaj około 30 minut.
- Zredukuj ilość składników w dzbanku i/lub dodaj trochę płynu.

# GWARANCYJNY LISTA

## **Magimix Power Blender**

Producent: Magimix S.A.S. Francúzsko

Importer i dystrybutor: **Ego\*line s.r.o.**

Okres gwarancji na produkt wynosi 36 miesięcy od daty sprzedaży.  
Okres gwarancji na silnik wynosi 30 lat od daty sprzedaży.

**Data, pieczęć i podpis sprzedawcy:**

W przypadku reklamacji wyślij urządzenie na adres importera lub centrum serwisowego. Dołącz wypełniony formularz gwarancyjny, fakturę oraz paragon.

Adres centrum serwisowego:

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

mobil: +421 915 394 861

e-mail: [info@egoline.sk](mailto:info@egoline.sk)

[www.egoline.sk](http://www.egoline.sk)

# GWARANCYJNY LISTA

## INSTRUKCJA:

Urządzenie należy wysłać do naprawy na adres centrum serwisowego. Jeśli spełnisz warunki gwarancji, urządzenie zostanie naprawione bezpłatnie w ciągu 30 dni. W przeciwnym razie naprawa zostanie przeprowadzona po otrzymaniu pisemnej zgody konsumenta na jego koszt. Urządzenie należy wysłać do naprawy zawsze czyste, kompletne, z wypełnionym formularzem gwarancyjnym lub fakturą, bądź innym dowodem zakupu.

## Warunki ważności gwarancji:

Gwarancja wygasa w następujących przypadkach:

- jeśli urządzenie nie zostało dostarczone z ważnym formularzem gwarancyjnym lub dowodem zakupu
- produkt był używany w sposób sprzeczny z instrukcją
- usterka powstała wskutek nieautoryzowanej ingerencji w urządzenie
- uszkodzenie zostało spowodowane czynnikami zewnętrznymi lub wniknięciem obcych substancji
- produkt został mechanicznie uszkodzony, np. w wyniku przeciążenia lub nieprzestrzegania instrukcji obsługi
- w przypadku standardowej konserwacji, naprawa będzie obciążona kosztami rzeczywistymi, w tym kosztami wysyłki.

## Kontakty:

- **telefon: +421 915 394 861(w dni robocze od 9:00 do 16:00)**
- **e-mail: [info@egoline.sk](mailto:info@egoline.sk)**

**Dane centrum serwisowego:**