

PL

# Blender

## POWER





**Dedykowana darmowa aplikacja  
z przepisami i poradami,  
dla Apple i Androida**



**magimix.com**

<b>PL</b>	Zalecenia bezpieczeństwa.....	2
	Opis urządzenia.....	4
	Panel sterowania .....	6
	Pojemność.....	8
	Użytkowanie blendera.....	9
	Korzystanie z akcesoriów .....	12
	Czyszczenie.....	16
	Rozwiązanie problemów .....	17



**Prosimy o uważne przeczytanie instrukcji bezpieczeństwa blendera przed użyciem urządzenia i jego dodatków.**



## ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA

**OSTRZEŻENIE:** niniejsze instrukcje bezpieczeństwa są integralną częścią tego produktu. Dla własnego bezpieczeństwa upewnij się, że dokładnie je przeczytałeś przed użyciem nowego urządzenia.

- Nigdy nie napełniaj powyżej znaku Max.1.8l.
- Nigdy nie uruchamiaj urządzenia, jeśli pokrywa jest luźna lub uszczelka jest niewłaściwie umieszczona na zestawie ostrzy.
- Nigdy nie wkładaj palców do dzbanka, gdy blender pracuje, ani żadnych innych narzędzi niż łopátka dołączona do urządzenia.
- Jeśli ostrza się zakleszczą, odłącz urządzenie przed ich uwolnieniem.
- Zawsze odłączaj blender od zasilania, jeśli jest pozostawiony bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Podczas opróżniania dzbanka lub czyszczenia urządzenia zawsze zachowaj szczególną ostrożność podczas obsługi bardzo ostrych ostrzy.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innej cieczy, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.
- Nigdy nie umieszczaj urządzenia na lub w pobliżu palnika gazowego, elementu grzejnego lub w gorącym piekarniku.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Nigdy nie używaj urządzenia na zewnątrz.
- To urządzenie nie może być używane przez dzieci. Dzieci nie mogą bez nadzoru czyścić i konserwować urządzenia.
- Zawsze przechowuj to urządzenie i jego przewód zasilający poza zasięgiem dzieci.
- To urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia lub wiedzy, pod warunkiem, że znajdują się pod nadzorem lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Gwarancją nie są objęte: użytkowanie w kuchniach zarezerwowanych dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy, na farmach, przez klientów hoteli, moteli i innych środowisk komercyjnych o charakterze mieszkalnym oraz w pensjonatach.

## RYZIKO OPARZENIA

- NIGDY nie przetwarzaj gorących składników (stałych lub płynnych) w kubkach BlendCups lub nasadce do młynka, ponieważ miksowanie gorących potraw w dzbanku z pokrywką może prowadzić do wzrostu ciśnienia, co spowoduje wybuch pary lub płynów.
- Przetwarzanie gorących potraw w dzbanku 1,8 l: miksowanie gorących składników na wysokich obrotach może prowadzić do wzrostu ciśnienia, co powoduje wybuch pary lub płynów. Zawsze należy zachować ostrożność podczas nalewania gorącego płynu, ponieważ może on nagle zagotować się i wydostać z dzbanka.
- Nigdy nie wkładaj gorących pow. 60 stopni składników (stałych lub płynnych), jeśli są zbyt duże. Zawsze upewnij się, że pokrywka jest dobrze założona, ale miarka jest luźno umieszczona, aby umożliwić ujście pary. Zawsze używaj programu ZUPA lub zaczynaj od niskiej prędkości i stopniowo ją zwiększaj. Nigdy nie używaj przycisku PULSE.

## PODŁĄCZENIE DO SIECI

- Urządzenie musi być podłączone do uziemionego gniazdka za pomocą oryginalnego przewodu zasilającego.
- Sprawdź, czy napięcie wskazane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu zasilania sieciowego.
- Nigdy nie pozwól, aby przewód zasilający zwisał z krawędzi blatu lub blatu i upewnij się, że nie styka się z gorącymi powierzchniami.

## SERWIS POGWARANCYJNY

- Jeśli przewód zasilający został uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowanego agenta serwisowego Magimix lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć wszelkiego ryzyka.
- Używanie części, które nie są zalecane lub sprzedawane przez Magimix może spowodować obrażenia, pożar lub porażenie prądem.

**ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ  
NA PRZYSZŁOŚĆ**

## OPIS URZĄDZENIA



Przed pierwszym użyciem umyj każdy element poza Silnikiem w letniej wodzie.



### Młynek\*\*

Przystawka w postaci szklanego młynka idealna do mielenia przypraw lub parmezanu oraz robienia niewielkich ilości pikantnych dipów.

Młynek dostarczany ze specjalnym zestawem ostrzy do przetwarzania suchych składników. Zobacz s. 12.



### BlendCups\*\*

Kompaktowe dzbanki typu blend-and-go (400 i 700 ml) do miksowania niewielkich ilości i/lub noszenia domowych napojów. Kompatybilny z zestawem ostrzy dzbanka 1,8 l. Zobacz s. 13.



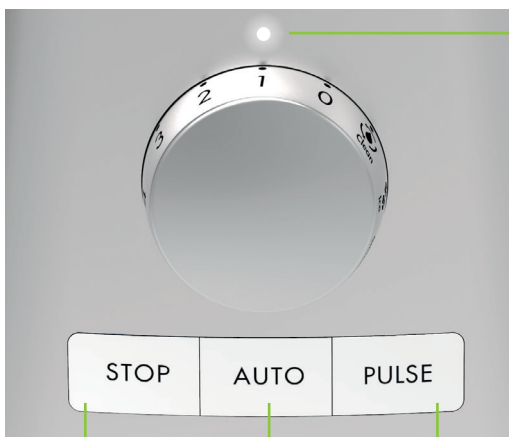
### Blender Kit\*\*

Pudełko premium zawierające: 2 kubki BlendCups (400 ml i 700 ml) z 1 wodoszczelną pokrywką i 1 łatwym do trzymania uchwytem 1 przystawkę do młynka, z zestawem ostrzy i pokrywką Shake&Pour

\* Sprzedawane osobno w zależności od modelu

\*\* Wyłącznie do potraw chłodnych

# PANEL STEROWANIA



**Dioda: Urządzenie włączone**

**Dioda mruga:**

- Brak dzbanka lub nieprawidłowo ustawiony
- Przeciążenie silnika: przełącz na 0, dodaj trochę płynu lub zmniejsz przetwarzaną ilość, a następnie uruchom ponownie

Zatrzymaj pracę    Rozpocznij pracę    Prędkość max.

- Włączanie urządzenia: najpierw wybierz prędkość lub program, a następnie naciśnij AUTO.
- Tryb ręczny: zawsze zaczynaj od najmniejszej prędkości i stopniowo ją zwiększaj.
- Nigdy nie uruchamiaj bez przerwy dłużej niż 60 sekund.
- PULSE: maksymalna prędkość dla jeszcze gładziej tekstury / pulsowania, aby dać ci kompletną kontrolę.



## PROGRAMY AUTOMATYCZNE

5 wstępnie ustawionych programów cykli i prędkości, za każdym razem zapewniających najlepszy wynik. Ponieważ programy te są przeznaczone do użytku z dzbankiem 1,8 l, prosimy o zapoznanie się z instrukcją dostosowania ich do innych akcesoriów.



	Dzbanek 1.8l	BlendCup	Młynek	
 Clean	Program autom. mycia	✓	✓	✓
 Ice	Kruszenie lodu	✓		
 Smoothie	Milkshake'i, smoothies i koktaile	✓	✓	
 Soups	Zupy kremowe i puree (na ciepło oraz chłodniki)	✓		
 Desserts	Mrożone desery Do błyskawicznych deserów (z mrożonych owoców) oraz mieszania lub przecierania gęstych i zwartych składników	✓		

Długość cykli została ustalona dla priorytetu maksymalnej wydajności blendera (patrz str. 8).

Możesz zatrzymać program przed końcem cyklu, jeśli przetwarzasz mniejsze ilości lub wolisz grubszą teksturę.

# POJEMNOŚCI

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

	<b>Dzbanek 1,8l</b>	<b>BlendCup</b>	<b>Młynek</b>
<b>Bułka tarta</b>	x	x	3 suchary (30g) Pr 4, 14 s
<b>Kompoty</b>	500g schłodzonych got. owoców Pr 1, Pr 3 + szpatuła	x	200g schłodzonych got. owoców Pr 1 + 3
<b>Desery lodowe</b>	300g mrożonych owoców (2cm kostki) + szpatuła	x	x
<b>Przyprawy</b>	x	x	100g Pr 4, 20 s
<b>Ziarna kawy</b>	x	x	80 g Pr 4, 40 s
<b>Kruszony lód</b>	300g (ok. 15-20 kostek)	x	x
<b>Milkshake</b>	1.6l Smoothies	0.4l / 0.7l Smoothies	x
<b>Orzechy włoskie/ migdały</b>	x	x	100g Pr 3, 20 s
<b>Cebula</b>	200g Pr 1 30 s + szpatuła	x	100g Pr 1, 30 s
<b>Parmezan</b>	x	x	80g (2cm kostki) Pr 4, 50 s
<b>Ciasto na naleśniki</b>	1l Sp 3, 10 s + Pr 4, 20 s	x	x
<b>Purée warzywne</b>	200g schłodzonych got. warzyw Pr 1, 50 s	x	200g schłodzonych got. warzyw Pr 1, 50 s
<b>Smoothies</b>	1.8l Smoothies	0.4l / 0.7l Smoothies	x
<b>Gorące zupy</b>	1.6l Zupy		
<b>Cukier puder</b>	x	x	200g cukru Pr 4 + Pulse, 60 s
<b>Surowe mięso</b>	x	x	200g (2cm kostki) Pr 4, 10 s

Blender nie jest przeznaczony do wyrabiania ciasta ani tłuczenia ziemniaków. Niezależnie od przepisu, nie używaj blendera dłużej, niż 60 sekund na raz.



# UŻYTKOWANIE BLENDERA

## 1 Montaż podstawy



Umieść uszczelkę na krawędzi zestawu ostrzy tak, żeby leżała płasko.



Umieść zestaw ostrzy na spodzie dzbanka.



Mocno przykręć uchwyt do dzbanka miksującego.

## 2 Montaż dzbanka



Umieść dzbanek pionowo na jednostce napędowej.



Dodaj składniki (maks. 1,8 L).



Mocno wciśnij wieczko na miejsce. Luźno umieść nasadkę.

## 3 Blendowanie



Wybierz prędkość lub program. Naciśnij AUTO.



W razie potrzeby użyj szpatułki, aby pomóc w mieszaniu.



Przed otwarciem poczekaj, aż ostrza całkowicie się zatrzymają.



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

**Świeże owoce i warzywa** z wyjątkiem bananów i awokado

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

**Twarde lub suche składniki**, takie jak płatki zbożowe, orzechy i marchewki

**Płynny** takie jak woda, mleko i soki owocowe

## Aby uzyskać najlepszy możliwy wynik:

- Pokrój żywność na kawałki o wielkości około 2cm.
- Przed dodaniem grubo posiekaj zioła lub liście.
- Zawsze dodawaj składniki w kolejności określonej w przepisie.
- Podczas przetwarzania gęstych mieszanek zawsze zaczynaj od niskiej prędkości, w przeciwnym razie żywność przyklei się do boków i nie będzie miała kontaktu z ostrzami. W razie potrzeby dodaj trochę płynu i użyj szpatułki.
- Aby dodać składniki, zdejmij miarkę lub zatrzymaj maszynę i zdejmij wieczko.
- Nigdy nie uruchamiaj blendera, jeśli dzbanek jest pusty. Do przetwarzania suchych składników, takich jak orzechy i przyprawy, zalecamy użycie przystawki młynka, która ma specjalnie zaprojektowany zespół ostrzy.



**Nigdy nie napełniaj powyżej znaku MAX.**

**Nigdy nie dodawaj składników stałych lub płynnych, jeśli ich temperatura przekracza 60°C.**



### Porady

- Gorące zupy: przed zmiksowaniem poczekaj, aż składniki ostygną do 60°C. Upewnij się, że nasadka miarowa jest luźno umieszczona na pokrywie, aby umożliwić ujście pary. Albo użyj programu SOUP, albo zacznij od niskiej prędkości i stopniowo ją zwiększaj. Nigdy nie używaj przycisku PULSE.
- Kruszony lód: funkcja ICE redukuje kostki lodu do bardzo drobnego, przypominającego śnieg proszku. Jeśli chcesz bardziej grubo kruszony lód, włóż niewielką ilość kostek lodu (maks. 100/150g) do dzbanka i użyj przycisku PULSE.
- Aby dodać coś do masy bez rozdrabniania (np. kawałki czekolady do ciasta), dodaj je na końcu i włącz blender przez kolejne 5-10 sekund z małą prędkością (0,5).
- Używanie mrożonych owoców: wyjęte z zamrażarki owoce, czasami tworzą solidny blok. Przed włożeniem do dzbanka połam ten blok na kostki o wielkości około 2 cm, aby uniknąć uszkodzenia blendera.
- Aby uratować grudkowaty sos, miksuj go przez 15 s przy prędkości 3.

### Automatyczne zabezpieczenie przed przeciążeniem

Twoje urządzenie jest wyposażone w system bezpieczeństwa, który odcina zasilanie silnika, jeśli jest przeciążony lub pracuje zbyt długo. Następnie kontrolka zacznie migać.

- Ustaw przełącznik na 0 i odłącz urządzenie.
- Odczekaj około 30 minut przed ponownym uruchomieniem blendera.
- Zmniejsz ilość składników w dzbanku i/lub dodaj trochę płynu.



## 1 Montaż podstawy



Umieść uszczelkę na krawędzi zestawu ostrzy, upewniając się, że jest całkowicie płaska.



Umieść składniki w pojemniku młynka. Umieść zespół ostrzy na pojemniku młynka.



Mocno przykręć uchwyt do młynka.

## 2 Zainstalowanie młynka



Umieść młynek na jednostce silnikowej.



Naciśnij ręką, aby sprawdzić, czy jest gotowy do pracy.



Wybierz prędkość i wciśnij AUTO.

- Kruszonka błyskawiczna: zmiążdż ciastka typu Digestive lub herbatniki maślane i dodaj do sałatek owocowych / lodów.
- Cukier puder: wsyp 200g cukru pudru. Miksuj przez 1 minutę z prędkością 4. Aby uzyskać jeszcze delikatniejszą konsystencję, miksuj przez kolejną minutę.
- Polewa do ciasta: wsyp 200g cukru pudru do dzbanka z 1 białkiem jajka. Mieszaj przez 20 s przy prędkości 1.



**Nigdy nie mieszaj gorących płynów. Po użyciu zespół ostrzy może być bardzo gorący.**



## 1 Kolejność składników



### **Płynny**

woda, mleko, sok owocowy

### **Zamrożone jedzenie**

lub lepkie składniki  
miód, banan, awokado

### **Twarde lub suche składniki**

zboża, orzechy, marchewki

### **Liście, zioła**

szpinak, świeże zioła

### **Świeże owoce i warzywa**

z wyjątkiem banana i awokado

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

- Pokrój składniki na małe kawałki (ok. 2 cm)
- Przed dodaniem do dzbanka grubo posiekaj liście lub zioła, zwłaszcza jeśli są długie lub grube
- Zawsze dodawaj składniki we właściwej kolejności
- Zawsze dodawaj trochę płynu
- Używaj kostek lodu (maks. 4 kostki) zamiast kruszonego lodu



**Nigdy nie używaj gorących płynów**

**Nigdy nie napełniaj powyżej poziomu MAX**

**Nigdy nie wkładaj BlendCups do kuchenki mikrofalowej**

**Nie używaj musujących płynów w kubkach BlendCup**



## 2 Montaż podstawy



Zdemontuj ostrza z dzbanka 1,8 l. Umieść uszczelkę nakrawędzi zespołu ostrzy, upewniając się, że jest całkowicie płaska.



Umieść zespół ostrzy na pojemniku.



Mocno przykręć oprawę ostrzy do pojemnika.

## 3 Blendowanie



Umieść BlendCup na silniku (bolce z tyłu).



NACIŚNIJ BlendCup, aby aktywować blender.



Wybierz prędkość lub program i naciśnij AUTO.

## 4 Wypij od razu albo zabierz na drogę



Poczekaj, aż ostrza całkowicie się zatrzymają.



Zdejmij pojemnik BlendCup. Odkręć oprawę ostrzy.



W razie potrzeby przykręć wieczko.





## Wskazówki i porady

- Przez pierwsze kilka sekund uruchamiaj z niską prędkością, aż wszystkie składniki zostaną pochwycone przez ostrza, a następnie stopniowo zwiększaj prędkość.
- Nigdy nie uruchamiaj blendera bez przerwy dłużej niż 1 minutę, w przeciwnym razie składniki mogą się nagrzać i wewnątrz dzbanka może wytworzyć się ciśnienie.
- Jeśli miksowanie jest trudne, zmniejsz prędkość lub przetwarzaną ilość. Jeśli efekt jest gęsty, dodaj trochę płynu (nie przekraczając znaku MAX).
- Gęste lub lepkie (np. na bazie orzechów) preparaty mają tendencję do przyklejania się do boków. Jeśli tak się stanie, wyłącz blender, poczekaj, aż ostrza całkowicie się zatrzymają i potrząśnij dzbankiem w dół, aby wysłać składniki z powrotem w kierunku ostrzy.

# CZYSZCZENIE

## Automatyczny program mycia



Po zakończeniu używania urządzenia napełnij dzbanek do połowy ciepłą wodą + kilka kropel płynu do mycia naczyń. Zamknij szczelnie pokrywę, wybierz program CLEAN i naciśnij AUTO.

## Dokładne czyszczenie

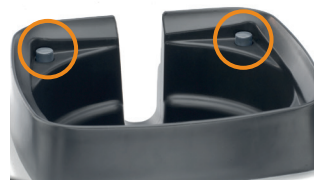
- Odłącz urządzenie i wyjmij wszystkie części, nie zapominając o uszczelkach.
- Wszystkie części można myć w zmywarce (z wyjątkiem jednostki napędowej): użyj krótkiego cyklu i umieść wszystkie małe części na górnym koszu.
- Nigdy nie pozostawiaj zespołu ostrzy do namoczenia i przed ponownym złożeniem sprawdź, czy ostrza poruszają się swobodnie.
- Wyczyść podstawę wilgotną szmatką.



Odkręć oprawę ostrzy za pomocą szpatułki.



Górną część nasadki pomiarowej można zdjąć.



Sprawdź, czy kołki czujników ustawienia dzbanka przesuwają się płynnie i w razie potrzeby wyczyść je.

## Recykling



Symbol przekreślonego kosza na śmieci oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać do zwykłych pojemników na odpady. Jako firma szanującą zasoby naturalne i sprzyjającą ochronie środowiska naturalnego, zwracamy się do Was o bezpłatne przekazywanie zużytego sprzętu do wyznaczonego punktu zbiórki w celu recyklingu odpadów powstałych ze sprzętu elektrycznego i elektronicznego, ewentualnie do naszego sklepu.

<b>Problem</b>	<b>Rozwiązanie</b>
Wieczko ciężko chodzi	Ponieważ pokrywka została zaprojektowana tak, aby była wodoszczelna, jej dopasowanie może być nieco trudne, zwłaszcza jeśli urządzenie jest nowe lub nie było używane przez długi czas. Wlej trochę oleju roślinnego na ręcznik papierowy kuchenny i przetrzyj uszczelkę
Dioda mruga	Nieprawidłowo ustawiony dzbanek lub nasadka Przeciążenie silnika: wyłącz urządzenie i poczekaj 30 minut przed ponownym włączeniem
Urządzenie nie pracuje	Sprawdź wtyczkę/gniazdo Jeśli świeci się biała lampka kontrolna, zmień położenie dzbanka, wybierz prędkość lub program i naciśnij AUTO
Składniki nie są dobrze zblendowane	Dodaj trochę płynu Zawsze dodawaj składniki we właściwej kolejności Szkłany dzbanek: użyj szpatułki Pokrój składniki na mniejsze kawałki
Podstawa cieknie	Sprawdź, czy uszczelka zespołu ostrzy jest prawidłowo umiejscowiona. Sprawdź, czy oprawa ostrzy jest prawidłowo przykręcona do podstawy dzbanka Szkłany dzbanek: użyj szpatułki
Program deserów nie włącza się	Mrożone owoce: przed włożeniem do blendera pokrusz na kostki o średnicy około 2 cm, aby uniknąć uszkodzenia urządzenia Nie przekraczaj pojemności blendera i dodaj trochę płynu Użyj szpatułki
Silnik nieprzyjemnie pachnie	Przy pierwszym użyciu urządzenia lub w przypadku przeciążenia silnika może wyczuć delikatny zapach. Nie stanowi to żadnego ryzyka, a zapach zniknie po kilkukrotnym użyciu urządzenia. Przed ponownym uruchomieniem pozwól silnikowi ostygnąć przez 30 minut
Nalot na plastikowych częściach	Niektóre składniki, takie jak curry i marchewka, mogą powodować przebarwienia. Wlej trochę oleju roślinnego na ręcznik papierowy i przetrzyj części przed dodaniem składników
Mieszánina przylepia się do ścianek	Dodaj trochę płynu Użyj łopatkę, zacznij od niskiej prędkości i stopniowo ją zwiększaj

# Blender

POWER



**magimix®**