

Blender

POWER





TURVALLISUUSOHJEET

VAROITUS: Nämä turvallisuusohjeet on integroitu osa tuotetta. Oman turvallisuutesi vuoksi, lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöön ottoa.

- Älä ylitä maksimikapasiteettia (1,2 l, 1,8 l tai 2 l mallista riippuen).
- Älä koskaan käynnistä laitetta jos kansi tai tiivistelmä ei ole kunnolla paikoillaan.
- Älä koskaan laita sormia tai muita esineitä kannun sisään kun tehosekoitin on käynnissä.
- Jos terä jää jumiin, irrota laitteen virtajohto ennen terien vapauttamista.
- Sammuta laite aina kun olet lopettanut sen käyttämisen (Asento 0), jos jätät laitteen vartioimatta, haluat puhdistaa laitteen tai poistaa lisävarusteet.
- Ole aina varovainen kun käsittelet teräviä veitsiä tyhjentäessäsi tai puhdistatessasi laitetta.
- Älä koskaan altista laitetta vedelle tai muille nesteille välttääksesi sähköiskun vaaran.
- Älä koskaan aseta laitetta lämpölähteiden kuten kaasun tai uunin lähelle.
- Laite on tarkoitettu ainoastaan kotikäyttöön.
- Älä koskaan käytä laitetta ulkotiloissa.
- Lapset eivät saa käyttää laitetta. Lapset eivät myöskään saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa laitetta ilman valvontaa.
- Säilytä laite ja virtajohto aina lasten ulottumattomissa.
- Henkilöiden, joilla on alentunut fyysinen-, psyykinen- ja ymmärtämiskyky, tai tiedon tai kokemuksen puute, on oltava valvonnan alla tai heidän on saatava kunnolliset ohjeet laitteen turvallisesta käytöstä ja heidän tulee ymmärtää vaaran riskit.
- Takuu ei kata jos laitetta käytetään keittiössä, jotka ovat henkilökunnan käytössä myymälöissä, toimistoissa tai muilla työpaikoilla, maatiloilla, hotelleissa, motelleissa tai muissa kaupallisissa tiloissa kuten "bed and breakfast" -tyyppisissä tiloissa.

PALAMISEN RISKI

- Älä koskaan käytä kuumia aineksia (kiinteitä tai nestettä) lisävarusteissa (sekoituskupissa tai minihakkerissa) sillä kuumien aineksien sekoittaminen kannellisessa kannussa saattaa aiheuttaa paineen, joka purkautuu ulos höyrynä tai nesteinä.
- Kuumien aineksien käsittely kannussa: Kuumien aineksien sekoittaminen korkeassa nopeudessa voi aiheuttaa paineen nousun, joka aiheuttaa höyryä tai nestettä. Varo aina kaataessasi kuumia aineksia, sillä se saattaa kiehua ja pyrkiä pääsemään ulos kannusta.

- Älä koskaan lisää kuumia aineksia (kiinteitä tai nestettä) jos ne ovat yli 60 °C. Varmista aina, että kansi on tiiviisti kiinni, mutta että mittakuppi on löysästi irti, jolloin höyry pääsee ulos. Käytä aina ohjelmaa SOUP tai käynnistä aina matalalla nopeudella ja nosta nopeutta asteittain. Älä koskaan käytä PULSE -toimintoa.

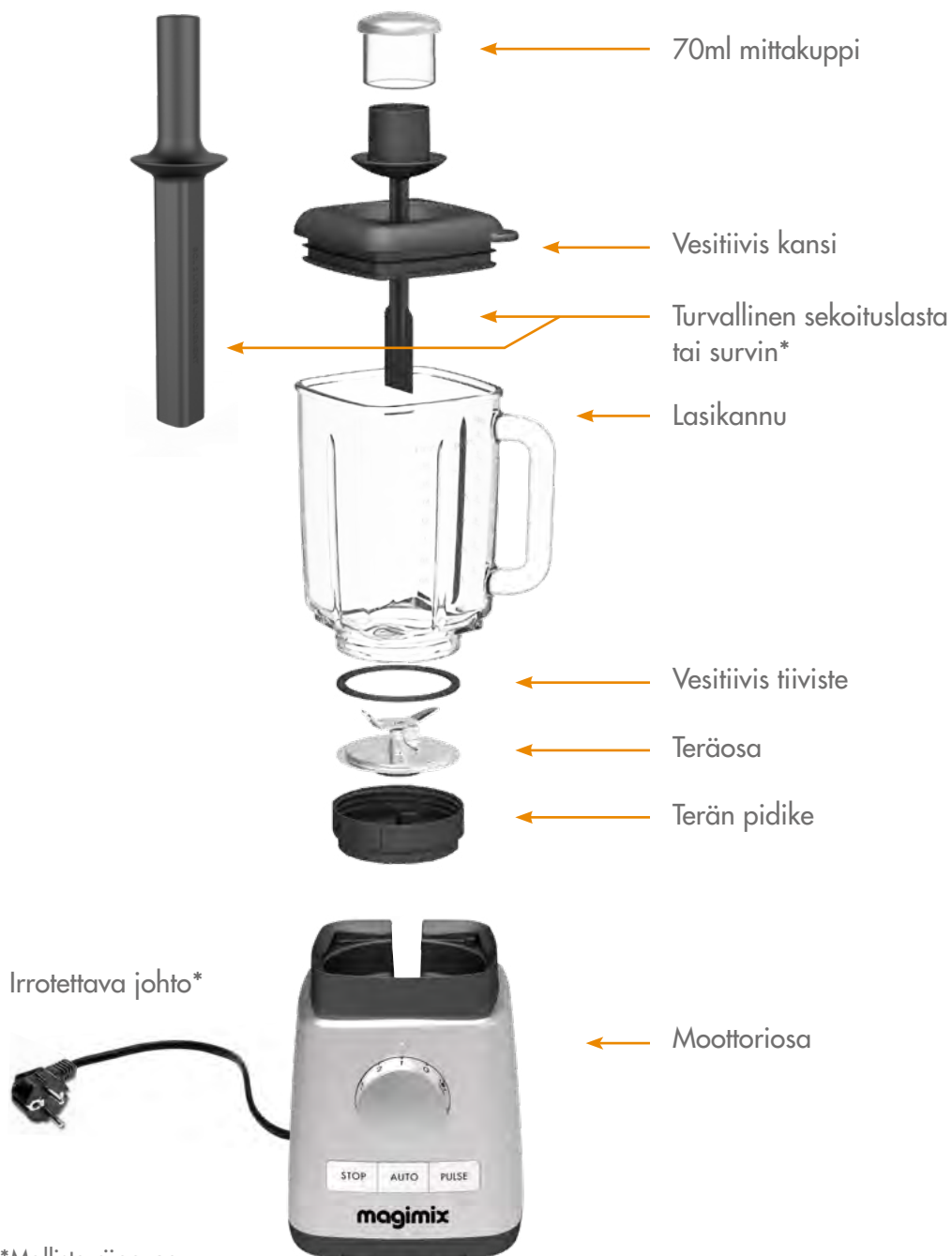
SÄHKÖVERKKO

- Laite on aina oltava yhdistettynä maadoitettuun pistorasiaan alkuperäisellä virtajohdolla.
- Tarkista, että ilmoitettu voltti vastaa ilmoitettua volttia pistokkeessasi.
- Älä koskaan anna virtajohdon tarttua kiinni pöytätasoon ja varmista, että se ei pääse kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.

HUOLTOPALVELU

- Jos virtajohto on vioittunut, saa sen ainoastaan korjata Magimixin hyväksymä huoltoliike kaikkien riskien välttämiseksi.
- Sellaisten osien käyttö, jotka eivät ole Magimixin hyväksymiä, saattavat aiheuttaa vahingon, tulipalon tai sähköiskun.

SÄILYTÄ TURVALLISUUSOHJEET



*Mallista riippuen

Pese kaikki osat perusteellisesti (moottoria lukuunottamatta) ennen ensimmäistä käyttökertaa.



Minihakkeri -lisävaruste**

Lasinen minihakkeri sopi mausteiden tai parmesan -juuston jauhamiseen, sekä dipin valmistamiseen.

Eriyisen veitsen kanssa kovien aineksien käsittely on mahdollista. Katso s. 28



Sekoitinkupit**

Kompaktit sekoitus ja to - go kupit (400 ml ja 700 ml) pienten määrien sekoittamiseen, sekä mukaan ottamiseen. Yhteensopiva kannun veitsiterän kanssa. Katso s. 29



Sitruhedelmänpuristin

Tämä lisävaruste sopii kannen päälle, jotta voit helposti lisätä sitruhedelmien mehun suoraan sekoitukseen.

Katso s. 31

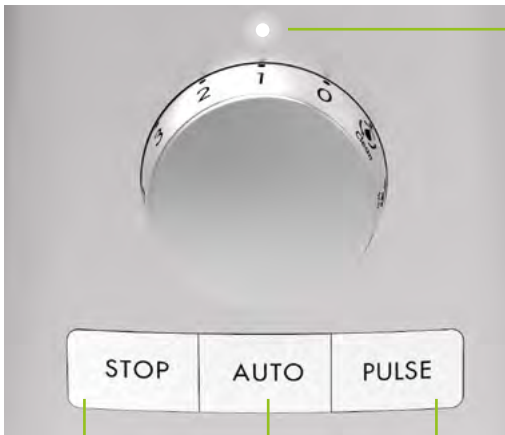
*Mallista riippuen / lisävarvikkeet myydään erikseen

**Ainoastaan kylmien aineksien käsittelyyn

KONTROLLIPANEELI



OFF : laite on pois päältä



Valo palaa

Laite on päällä

Vilkkuva valo

- Kannu ei ole kiinni tai kunnolla paikoillaan
- Moottorin ylikuormitus: Käännä kohtaan 0, lisää nestettä tai vähennä määrä ja käynnistä uudelleen

Pysäytä laite

Käynnistä laite

Maksiminopeus
22,000
kierrosta
minuutissa

- Laitteen käynnistäminen: Valitse ensin nopeus tai ohjelma ja paina sitten AUTO.
- Manuaaliohjaus: Käynnistä aina laite alhaisimmalla nopeudella ja nosta asteittain.
- Älä koskaan pidä konetta käynnissä yli 60 sekuntia.
- PULSE: Maksiminopeus tasaisen koostumuksen saamiseksi/ täyden kontrollin aikaansaamiseksi.

5 esiasetettua ohjelmaa Eri nopeuksilla varmistat parhaat tulokset joka kerta. Sillä nämä ohjelmat on kirjattu olettaen kannun käytön kanssa, lue käyttöohjeet selvittääksesi kuinka mukautat niitä muihin kannuihin.



| | kannu | Sekoitin- kuppi | Minihak- keri |
|--|-------|--------------------|------------------|
|  Puhdistus Automaattinen puhdistusohjelma | ✓ | ✓ | ✓ |
|  Jäänmurskaus Jäiden murskaamiseen | ✓ | | |
|  Juomat Nesteiden sekoittamiseen esimerkiksi smoothien, pirtelön tai cocktailien sekoittamiseen | ✓ | ✓ | |
|  Keitot Pyree – tai kermakeittojen valmistamiseen (kuuma tai kylmä) | ✓ | | |
|  Jäiset jälkiruoat Jäisten jälkiruokien valmistamiseen (jäisten hedelmien pohjalta). Tiiviiden aineksien sekoittamiseen ja pyreen valmistamiseen. | ✓ | | |

Ohjelmien kiertojen pituus on ennalta määriteltä tehoskoittimen maksimikapasiteetin mukaan (kts s.24)

Voit pysäyttää ohjelman ennen sen loppumista, jos käsittelet pienempiä määriä tai haluat karkeamman koostumuksen.

TEHOSEKOITTIMEN KAPASITEETTI

Saat laitteesta parhaan hyödyn noudattamalla alla olevia suosituksia:

| | 2 l kannu | 1,8 l kannu | Bol 1,2 L | Sekoituskuppi | Mylliitososa |
|--------------------------|--|--------------------------|--------------------------|---|---|
| Kuivatut leivänmurut | x | x | x | x | 3 breddastruks (30 g) Nop 4, 14 s |
| Hedelmähilloke | 500 g jäähdytettyjä keitetyjä hedelmiä – nop. 1, sitten nop. 2 + lasta | | | x | 200 g jäähdytettyä keitetyjä hedelmiä Nop 1, sitten |
| Jäähdytetyt | 300 g pakastehedelmiä (2 cm kuutioita) – JÄLKIRUOKA + lasta | | | x | x |
| Hienonnetut | x | x | x | x | 100 g Nop 4, 20 s |
| Kahvipavut | x | x | x | x | 80 g Nop 4, 40 s |
| Jäämurska | 300 g (noin 1520 jääkuutioita) – JÄÄ | | | x | x |
| Pirtelöt | 1,8 L SMOOTHIE | 1,6 L SMOOTHIE | 1 L SMOOTHIE | 0,4 l tai 0,7 l SMOOTHIE | x |
| Saksanpähkinät, mantelit | x | x | x | x | 100 g Nop 3, 20 s |
| Sipuli | 200 g nop 1, 30 s + lasta | | | x | 100 g Nop 1, 30 s |
| Parmesaanijuusto | x | x | x | x | 80 g (2 cm kuutiot) Nop 4, 50 s |
| Pannukakut | 1 l – nop. 3, 10 s + nop. 4, 20 s | | | x | x |
| Vihannesose | 200 g jäähdytettyjä keitetyjä vihanneksia – nop. 1, 50 s | | | x | 200 g hienosokeria nop. 4 + pulssi, 60 s |
| Smoothiet | 2 L SMOOTHIE | 1,8 L SMOOTHIE | 1,2 L SMOOTHIE | 0,4 L ou 0,7 L SMOOTHIE | x |
| Kuumat keitot | 1,8 L KEITTO | 1,6 L KEITTO | 1 L KEITTO |  |  |
| Tomusokeri | x | x | x | x | 200 g hienosokeria Nop. 4 + pulssi, 60 s |
| Raaka liha | x | x | x | x | 130 g (2 cm kuutiot) Nop. 4, 10 s |

Sekoitin ei ole suunniteltu vaivaamaan taikinaa tai muussaamaan perunoita.

Olipa liitososaa tai resepti mikä hyvänsä, tehosekoitinta ei saa käyttää jatkuvasti yli 60 sekunnin ajan.



1 Pohjan kokoaminen



Aseta tiiviste terän ulkoreunalle. Varmista, että se on täysin paikoillaan



Kiinnitä terä kannun alapuolelle



Kieritä pidike tiiviisti tehosekoittimen kannuun

2 Kannun kokoaminen



Aseta kannu pystyasennossa moottoriosan päälle



Lisää ainekset. Älä ylitä maksimitasoa (1,2 l, 1,8 l tai 2 l mallista riippuen)



Paina kansi tiiviisti paikoilleen. Aseta kuppi hiukan löysästi paikoilleen

3 Sekoita



Valitse ohjelma tai nopeus ja valitse AUTO



Jos tarvetta, käytä lastaa aineksien sekoittamiseen



Odota kunnes terät ovat täysin pysähtyneet ennen kannen avausta



Jäiset ja tahmeat ainekset kuten hunaja, banaani ja avokado.

Tuoreet hedelmät ja vihannekset banaania ja avokadoa lukuun ottamatta

Lehdet ja yrtit, kuten pinaatti tai tuoreet yrtit

Kovat tai kuivat ainekset kuten murot, pähkinä ja porkkanat

Nesteet kuten vesi, maito tai hedelmämehu

Parhaan tuloksen saavuttamiseksi:

- Leikkaa ainekset paloiksi (n.2 cm). Leikkaa yrtit ja lehdet ennen kuin lisäät ne kannuun.
- Lisää aina ainekset reseptissä mainitussa järjestyksessä.
- Kun käsittelet paksumpia sekoituksia, käynnistä aina ensin hitaalla nopeudella, sillä ainekset tarttuvat muuten reunoihin eivätkä pääse kosketuksiin terän kanssa. Jos tarvetta, lisää hiukan nestettä ja käytä lastaa.
- Kun lisäät aineksia, irrota mittakuppi tai sammuta laite täysin ja irrota kansi.
- Älä koskaan pidä tehosekoitinta käynnissä tyhjänä. Kuivien aineksien kuten pähkinöiden ja mausteiden jauhamiseen suosittelemme minihakkerin (lisävaruste) käyttöä, jossa on erityisesti tarpeeseen suunniteltu terä.



Älä ylitä maksimikapasiteettia (1,2 l, 1,8 l tai 2 l mallista riippuen).

Älä koskaan lisää aineksia tai nesteitä jotka ovat yli 60°C lämpimiä.



Vinkit

- Kuumat keitot: Odota kunnes ainekset jäähtyvät 60°C (maistelulämpötila) ennen sekoittamista. Varmista, että mittakuppi on ainoastaan löysästi kannen päällä, jotta höyry pääsee ulos. Käytä joko SOUP -ohjelmaa, tai käynnistä alhaisella nopeudella ja nosta asteittain. Älä koskaan käytä PULSE -toimintoa.
- Jäämurska: ICE -toiminto pienentää jääkuutiot todella hienoksi, lumen tyyppiseksi. Jos haluat valmistaa karkeasti murskattua jäätä, laita pienempi määrä jääkuutioita (100/150g max kannuun ja käytä PULSE -toimintoa.
- Lisätäksesi aineksia jotka eivät vaadi pienentämistä (esim. suklaahiput kakkusekoitukseen) lisää ne kierron lopussa ja anna tehosekoittimen käydä 5-10 sekuntia alhaisella nopeudella (0,5).
- Pakastettujen hedelmien käyttö: Kun hedelmät otetaan ulos pakastimesta, saattavat ne olla tiiviissä rykelmässä. Hajota rykelmä keskimäärin 2 cm kuutioihin ennen niiden lisäämistä kannuun vahinkojen välttämiseksi.
- Pelastaaksesi kokkaraisen kastikkeen, sekoita sitä 15 sekuntia nopeudella 3.

Automaattinen ylikuormituksen turva

Laite on varustettu turvamekanismilla, joka sammuttaa moottorin jos se ylikuormittuu ja jos se on ollut käynnissä liian pitkään. Varoitusvalo vilkkuu tässä tapauksessa.

- Käänä asentoon 0 ja irrota laitteen virtajohtopistorasiasta.
- Odota n. 30 minuuttia ennen laitteen uudelleen käynnistämistä.
- Vähennä aineksien määrää ja/ tai lisää nestettä.



1 Pohjan kokoaminen



Aseta tiiviste terän renkaan ympärille ja varmista, että se on tiiviisti paikoillaan.



Aseta ainekset minihakkerin.
Aseta terä minihakkeriin



Kieritä pidike minihakkerin

2 Kupin kokoaminen



Aseta tehohakkeri pystyasentoon moottoriosan päälle



Paina kädellä alas varmistaaksesi, että se on paikoillaan



Valitse nopeus ja valitse AUTO

- Murujen valmistaminen: Murskaa digestive- tai voikeksejä: murskaa keksit ja sirottele hedelmäsalaattin tai jäätelöön.
- Tomusokeri: Kaada 200g hienosokeria. Sekoita 1 minuutti nopeudella 4. Hienomman koostumuksen saamiseksi, sekoita 1 minuutti lisää.
- Kakun kuorrutus: Kaada 200g tomusokeria kannuun 1 kananmunanvalkuaisen kanssa. Sekoita 20 sekunttia nopeudella 1.



Älä koskaan sekoita kuumia nesteitä. Terä saattaa olla todella kuuma käytön jälkeen.



1

Lisää ainekset**Nesteet**

Vesi, maito, hedelmämehu

Jää/jäiset hedelmät/ tahmaiset ainekset

hunaja, banaani, avokado

Kovat ja kuivat ainekset

Murot, pähkinät, porkkana

Lehdet, yrtit

Pinaatti, tuoreet yrtit

Tuoreet hedelmät ja vihannekset

Ainoastaan banaani ja avokado

Parhaan mahdollisen tuloksen saavuttamiseksi:

- Leikkaa ainekset pienempiin lohkoihin (n. 2cm)
- Leikkaa lehdet ja yrtit karkeasti ennen kuin lisäät ne kannuun, erityisesti jos ne ovat suuria tai paksuja
- Lisää aina ainekset oikeassa järjestyksessä
- Lisää aina hiukan nestettä
- Käytä jääkuutioita (max.4 jääkuutioita) mieluummin kun jäämurskaa

**Älä koskaan käytä kuumia aineksia****Älä koskaan täytä yli MAX mitan****Älä koskaan laita sekoituskuppeja mikroaaltouuniin****Älä käytä kuplivia nesteitä sekoituskupeissa**



2 Pohjan kokoaminen



Aseta tiiviste terän renkaan päälle ja varmista että se on tiiviisti paikoillaan.



Aseta terä kupin päälle.



Kieritä pidike tiiviisti kupin ympärille.

3 Sekoita



Aseta sekoituskuppi moottoriosan päälle (lukitusmekanismi takana).



PAINA sekoituskuppi alas aktivoitaksesi tehosekoitin.



Valitse nopeus tai ohjelma, ja valitse **AUTO**.

4 Juo välittömästi tai ota mukaan



Odota kunnes terät ovat täysin pysähtyneet



Poista sekoituskuppi
Kieritä pidike irti.



Jos tarvetta, kiinnitä kansi.



Vinkit

- Käynnistä laite ensin alhaisella nopeudella (ensimmäiset sekunnit), kunnes kaikki ainekset ovat olleet kosketuksissa terän kanssa, ja lisää sen jälkeen nopeutta.
- Älä koskaan anna tehosekoittimen olla käynnissä jatkuvasti yli minuuttia, sillä ainekset saattavat kuumentua ja aiheuttaa paineen kannun sisällä.
- Jos sekoittaminen on vaikeaa, hiljennä nopeutta tai käytettyjen aineksien määrää. Jos tuloksena on liian paksu massa, lisää nestettä (älä ylitä ensimmäistä max. täyttömäärää).
- Tiiviillä tai tahmaisella massalla (pähkinäpohjainen) on tapana tarttua kannun sivuille. Jos näin tapahtuu, sammuta tehosekoitin, odota kunnes terät lopettava täysin liikkumisen ja ravista kannua ylös alaisin, jotta ainekset ajautuvat takaisin terän läheisyyteen.
- Kuppi on suunniteltu niin, että se sopii ajoneuvosi kupin pidikkeeseen.



SITRUSHEDELMÄN PURISTIN



Aseta sitruspuristin kannen päälle



Kieritä kunnes se asettuu paikoilleen



Paina ja poista

Automaattinen puhdistusohjelma



Kun olet valmis laitteen käytön kanssa, täytä kannu lämpimällä vedellä puoleen väliin + lisää muutama tippa pesunestettä. Sulje kansi tiiviisti, valitse CLEAN-ohjelma ja valitse AUTO.

Perusteellinen puhdistus

- Irrota laitteen virtajohto ja irrota kaikki irralliset osat.
- Kaikki osat ovat konepesun kestäviä (moottoriosaa lukuunottamatta): Käytä lyhyttä pesuohjelmaa ja aseta kaikki osat astianpesukoneen ylemmälle hyllylle.
- Parhaiden tulosten saavuttamiseksi suosittelemme kannen ja tiivisteen pesemistä käsin.
- Älä koskaan jätä teräosaa veteen likoamaan ja tarkista, että terä liikkuu vapaasti ennen sen paikoilleen asettamista.
- Puhdista pohjaosa kostealla liinalla.



Irrota pidike lastan avulla



Mittakupin kansi on irrotettavissa



Tarkista että lukituspinnit kulkevat vapaasti ja puhdista ne tarvittaessa

Toiminta loppuun kuluneiden elektroniikkalaitteiden



On vastoin Euroopan lakia käsitellä elektronisista laitteista (WEEE) tavallisena kotitalousjätteenä. Laitteesi koostuu monesta materiaalista, jotka voidaan kierrättää. Tuotteet on vietävä elektronisten jätteiden keräyspisteeseen Ota yhteys kuntaasi saadaksesi lisätietoja lähimmäisestä keräyspisteestä Voit myös viedä elektronisen laitteesi elektroniikkamyymälään

| Ongelma | Ratkaisu |
|--------------------------------------|---|
| Kansi on tiukka | Sillä kansi on suunniteltu vesitiiviiksi, saattaa se olla hiukan tiukka asettaa paikoilleen, erityisesti jos laite on uusi tai jos se ei ole ollut käytössä pitkään aikaan. Kaada hiukan kasviöljyä talouspaperiin ja hankaa tiivisteosaa. |
| Vilkkuva valo | Kannu tai lisävaruste ei ole kunnolla paikoillaan. Moottorin ylikuormitus: Sulje laite ja odota 30 minuuttia ennen uudelleen käynnistämistä. |
| Laite ei käynnisty | Tarkista, onko virtajohto kiinnitetty pistorasiaan. Jos valkoinen valo palaa, aseta kannu uudelleen paikoilleen. Valitse nopeus tai ohjelma ja valitse AUTO. |
| Ainekset eivät sekoitu kunnolla | Lisää nestettä. Lisää aina ainekset oikeassa järjestyksessä. Lasikannu: käytä lastaa. Leikkaa ainekset pienemmäksi. |
| Pohja vuotaa | Tarkista, että veitsi ja tiiviste ovat kunnolla paikoillaan. Tarkista, että tukipilari on kunnolla paikoillaan kannun pohjassa. Lasikannu: Käytä lastaa. |
| Jälkiruokatoiminto ei toimi | Jäiset hedelmät: Pienennä hedelmälohkot (n. 2 cm), ennen kuin laitat ne tehosekoittimeen, jotta vältät laitteen vahingot. Älä ylitä maksimikapasiteettiä ja lisää hiukan nestettä. Käytä lastaa. |
| Moottori haisee | Laite saattaa haista ensimmäisellä käyttökerralla, tai jos moottori ylikuumentuu. Tämä ei aiheuta minkäänlaista riskiä, ja haju tulee häviämään muutaman käyttökerran jälkeen. Anna moottorin viilentyä n. 30 minuuttia ennen uudelleen käynnistystä. |
| Tahriintuneet muoviosat | Jotkin ainekset, kuten curry ja porkkanat saattavat aiheuttaa värjäytymiä. Kaada hiukan kasviöljyä talouspaperiin ja hankaa kaikki osat ennen kuin lisäät ainekset. |
| Sekoitus jää kiinni kannun reunoihin | Lisää nestettä. Käytä lastaa, käynnistä alhaisella nopeudella ja nosta asteittain. |

Blender

POWER



magimix®