

INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA

Juice
EXPERT





Instrukcje bezpieczeństwa	2
Opis	4
Maksymalne pojemności przetwarzania	6
Montaż/Demontaż.....	7
Użycie wyciskarki do cytrusów	8
Użycie filtra do soku	10
Użycie funkcji Extra Press®	11
Użycie krajalnicy do warzyw.....	12
Czyszczenie.....	14
Wskazówki i porady.....	15

Odwiedź naszą stronę karlina.pl lub pobierz bezpłatną aplikację Magimix, aby uzyskać dostęp do przepisów, pokazów, porad ekspertów ds. żywienia oraz wskazówek, jak w pełni wykorzystać swoje urządzenie



INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

OSTRZEŻENIE: Te instrukcje bezpieczeństwa są nieodłączną częścią tego produktu. Dla własnego bezpieczeństwa dokładnie je przeczytaj przed pierwszym użyciem nowego urządzenia.

- To urządzenie mogą używać osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także osoby bez doświadczenia lub wiedzy, pod warunkiem, że znajdują się pod nadzorem lub otrzymały pełne instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z nim zagrożenia
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Gwarancja nie obejmuje następujących zastosowań: użytkowania w kuchniach przeznaczonych dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy, na farmach, w hotelach, motelach oraz innych komercyjnych obiektach mieszkalnych, w pensjonatach i podobnych środowiskach.
- To urządzenie mogą używać dzieci w wieku 8 lat i starsze, pod warunkiem że znajdują się pod nadzorem lub otrzymały pełne instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania i rozumieją związane z tym ryzyko. Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że mają co najmniej 8 lat i znajdują się pod nadzorem osoby dorosłej. Przechowuj to urządzenie i jego przewód zasilający poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani w innym płynie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.
- Nigdy nie używaj tego urządzenia na zewnątrz.
- Tego urządzenia nie powinny używać dzieci poniżej 8 roku życia. Przechowuj to urządzenie i jego przewód zasilający poza zasięgiem dzieci.
- Dzieci nie powinny używać tego urządzenia jako zabawki.
- Nigdy nie pozostawiaj tego urządzenia bez nadzoru, nawet jeśli może działać bez konieczności ciągłego naciskania przycisku przez użytkownika.

RYZYKA ZWIĄZANE Z UŻYTKOWANIEM

- Podczas pracy urządzenia nigdy nie wkładaj rąk ani przedmiotów do otworu wsadowego. Aby uniknąć poważnych obrażeń oraz uszkodzenia urządzenia, zawsze używaj popychacza.
- Nigdy nie używaj tego urządzenia, jeśli obrotowy filtr lub osłona ochronna są uszkodzone lub widocznie popękane.



- Przed włączeniem urządzenia upewnij się, że pokrywa jest ustawiona poziomo i prawidłowo zabezpieczona na swoim miejscu.
- Nigdy nie próbuj manipulować mechanizmem bezpieczeństwa.
- Przed obróceniem pokrywy naciśnij „0” i poczekaj, aż wszystkie elementy całkowicie się zatrzymają.
- Urządzenie jest wyposażone w zabezpieczenie termiczne, które automatycznie wyłączy silnik, jeśli będzie pracował zbyt długo lub zostanie przeciążony. Jeśli zabezpieczenie się uruchomi, wyłącz urządzenie i poczekaj, aż całkowicie ostygnie przed ponownym włączeniem.

GŁÓWNE POŁĄCZENIE

- Modele Chrome muszą być zawsze podłączone do uziemionego gniazdka za pomocą oryginalnego przewodu zasilającego.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka upewnij się, że napięcie podane na jego tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w Twojej sieci elektrycznej.
- Nikdy nenechajcie napędzający kabel wisieć cez okraj pracovnej dosky alebo pultu a zaistite, aby neprišiel do styku s horúcimi povrchmi.
- Jeśli pozostawiasz urządzenie bez nadzoru, zawsze odłącz je od zasilania, wyczyść oraz wyjmij części lub umieść je z powrotem.

SERVIS

- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis Magimix lub inną wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć wszelkich zagrożeń.

ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA NA PRZYSZŁOŚĆ.

OCHRONA ŚRODOWISKA



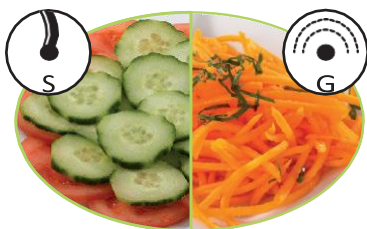
Ten symbol oznacza, że tego produktu nie można traktować jako zwykłego odpadu komunalnego. Należy go oddać do punktu zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych (WEEE).

Aby uzyskać więcej informacji na temat punktów zbiórki, skontaktuj się z lokalnym urzędem lub centrum recyklingu odpadów domowych.

OPIS



Aby uzyskać więcej informacji na temat tych analiz, odwiedź stronę juice-expert.com.



Extra Press®* Ekskluzywnie dla Magimix, opatentowany Extra Press®* przekształca Twoje urządzenie w wyciskarkę na zimno. Idealne do wyciskania soku z miękkich lub gotowanych owoców i warzyw (np. maliny, truskawki, pomidory, banany) oraz do przygotowywania mleka roślinnego (np. z migdałów, orzechów nerkowca).

Wynik: Gęstszy sok bogaty w błonnik o wyjątkowej wydajności: + antyoksydanty, + witaminy, + więcej soku.



Podczas korzystania z tej funkcji nigdy nie wkładaj twardych owoców ani warzyw (np. marchew, orzechy kokosowe), ponieważ może to uszkodzić urządzenie.

Filtr do soku Idealny do wyciskania soku z warzyw (np. szpinaku, kapusty) oraz twardych owoców i warzyw (np. jabłek, marchwi i kopru włoskiego). **Wynik:** Czysty, klarowny sok bez miąższu i pestek.

Wyciskarka do cytrusów / Pulp System® Idealny do wyciskania soku z pomarańczy, cytryn, grejpfrutów i innych owoców cytrusowych.

Wynik: Sok bez pestek, z miąższem lub bez.

Krājač zeleniny* Idealny na prípravu ovocných alebo zeleninových šalátov, koláčov a ďalších.

Wynik: Plastry, wiórki lub kawałki owoców i warzyw

W przypadku niektórych owoców (np. ananas, gruszka) możesz użyć filtra do soku lub Extra Press®, w zależności od preferowanej konsystencji soku:

Filtr do soku: klarowny, czysty sok o niższej wydajności.

Extra Press®: gęstszy sok bogaty w błonnik o wyższej wydajności.

Wyciskarka do cytrusów



Ramie dźwigniowe



Stożek do dużych cytrusów



Stożek do dużych cytrusów



Sito do wyciskarki cytrusów



Pulp System®

Filtr do soku



Pokrywa z popychaczem



Zdejmowana obręcz



Filtr do soku

Extra Press®*



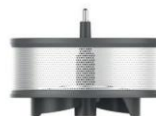
Pokrywa z popychaczem



Extra press®



Zdejmowana obręcz



Filtr do soku

Krajalnica do warzyw*



Pokrywa z popychaczem



Tarcze do tarcia, krojenia na plasterki i julienne



Redukcja



Midi misa

Misa

Wylewka

Wał silnika

Jednostka silnikowa



Szpatułka do czyszczenia

Wszystkie zdejmowane części nadają się do mycia w zmywarce.

* w zależności od modelu 5

MAKSYMALNE POJEMNOŚCI PRZETWARZANIA

Poniższe maksymalne pojemności dotyczą owoców i warzyw średniej wielkości. Wyniki mogą się różnić w zależności od rozmiaru wybranych owoców i warzyw, a także od ich odmiany, stopnia dojrzałości, jakości i świeżości.



EXTRA PRESS®

4 kg



3 kg



1.5 kg



1.2 kg



1.2 kg



1 kg



FILTR DO SOKU

2 kg



1.5 kg



1 kg



1 kg



900 g



600 g



Krajalnica do warzyw

600 g pokrojonych, startych lub plasterkowanych owoców lub warzyw

=



=



=



=



=



=



WSKAZÓWKI I PORADY

Podczas przetwarzania większej ilości składników pamiętaj o regularnym opróżnianiu misy.



Ważne jest, aby nie przekraczać tych maksymalnych pojemności.

MONTAŻ/DEMONTAŻ

Przed pierwszym użyciem urządzenia upewnij się, że wszystkie części zostały dokładnie umyte (zobacz str. 14).



Odwiń odpowiednią długość przewodu zasilającego. Przeprowadź przewód przez rowki na spodniej stronie urządzenia, aby zapobiec wibracjom.

Montaż



Umieść misę (wylewka skierowana w lewo) na wale silnika.



Obróć misę w prawo, aby zablokowała się na miejscu. Zamontuj nasadki (zobacz str. 8-12).

Demontaż



Odblokuj pokrywę lub wyciskarkę do cytrusów.



Obróć misę w lewo. Następnie unieś ją z wału silnika.

Podwójne zabezpieczenie

Twoje urządzenie będzie działać tylko wtedy, gdy miska i pokrywa (lub wyciskarka do cytrusów) będą prawidłowo zamocowane na swoim miejscu.

UŻYWANIE WYCISKARKI DO CYTRUSÓW



Umieść wyciskarkę do cytrusów na misie i obracaj, aż zablokuje się na miejscu.



Włóż zaczep ramienia dźwigni do odpowiednich otworów.



Istnieją dwa stożki: Żółty – do małych owoców cytrusowych. Szary – do dużych owoców cytrusowych.



Duży stożek powinien być zawsze zamocowany na małym.



Zamontuj wybrany stożek na wał silnika. Umieść szklankę pod wylewką.



Umieść połówkę cytrusa na stożku i delikatnie dociśnij dźwignią.

UŻYWANIE WYCISKARKI DO CYTRUSÓW



Opuść ramię dźwigni. Naciśnij „1”, a następnie delikatnie wywieraj nacisk na dźwignię, aż cały sok zostanie wyciśnięty.



Po zakończeniu wyciskania najpierw zatrzymaj urządzenie, zanim podniesiesz dźwignię, aby uniknąć rozpryskiwania.

Użycie systemu Pulp System® (sok bez miąższu)



Aby uzyskać sok bez miąższu, zamontuj system Pulp System® na wał w misie.



Umieść wyciskarkę do cytrusów na misie i obróć ją, aby zablokowała się na miejscu.



Włóż zaczep ramienia dźwigni do odpowiednich rowków. Umieść stożek na wale silnika.



Umieść połówkę cytrusa na stożku. Opuść ramię dźwigni, naciśnij „1”, a następnie delikatnie dociśnij dźwignię, aż cały sok zostanie wyciśnięty.

WSKAZÓWKI I PORADY

Dokładnie umyj wyciskarkę do cytrusów, stożek i system Pulp System®, aby zapobiec powstawaniu białych plam.

UŻYWANIE FILTRA DO SOKU



Montaż: Umieść obręcz na górnej krawędzi filtra do soku i dociśnij w dół, aż będzie całkowicie pozioma (oba końce powinny się zetknąć).



Założ filtr do soku na wał silnika (instrukcje dotyczące demontażu i czyszczenia znajdziesz na **str. 14**).



Umieść pokrywę na misie i obróć, aby zablokować ją na miejscu.



Umieść szklankę pod wylewką. Naciśnij przycisk „1”.



Włóż owoce lub warzywa do rury doprowadzającej. Delikatnie pomóż im za pomocą popychacza. Pozostaw urządzenie włączone, aż proces wyciskania soku zostanie zakończony. Następnie wyłącz je.

UWAGA

- Nigdy nie wkładaj palców ani innych przedmiotów do rury doprowadzającej. Zawsze używaj popychacza do tego celu.
- Przed odblokowaniem pokryw poczekaj, aż filtr do soku całkowicie się zatrzyma.
- Maksymalne pojemności znajdziesz na stronie 6.

Regularnie zatrzymuj urządzenie i opróżniaj filtr do soku (lub jeśli zacznie wibrować). Aby wydłużyć żywotność urządzenia i zapewnić optymalny uzysk, wywieraj łagodny nacisk na popychacz, aby owoce lub warzywa miały kontakt z tarką. Po przetworzeniu wszystkich owoców lub warzyw, pozostaw urządzenie włączone jeszcze przez kilka sekund, aby wydobyć ostatnią kroplę soku.



Montaż: Umieść obręcz na górnej krawędzi filtra do soku i dociśnij w dół, aż będzie całkowicie pozioma (oba końce powinny się spotkać).



Założ filtr do soku na wał silnika (instrukcje dotyczące demontażu i czyszczenia znajdziesz na **str. 14**).



Włóż Extra Press® do filtra do soku.



Umieść pokrywę na misie i obróć, aby zablokować ją na miejscu. Naciśnij przycisk „1”.



Włóż owoce i warzywa do rury doprowadzającej. Delikatnie pomóż im za pomocą popychacza. Pozostaw urządzenie włączone, aż proces wyciskania soku zostanie zakończony. Następnie wyłącz je.

! UWAGA !

- Nigdy nie wkładaj palców ani innych przedmiotów do rury doprowadzającej. Zawsze używaj popychacza do tego celu.
- Przed odblokowaniem pokryw poczekaj, aż filtr do soku całkowicie się zatrzyma.
- Nigdy nie wkładaj twardych owoców ani warzyw (np. marchwi).
- Maksymalne pojemności znajdziesz na stronie 6.

Regularnie zatrzymuj urządzenie i opróżniaj filtr do soku (lub jeśli zacznie wibrować). Aby wydłużyć żywotność urządzenia i zapewnić optymalny uzysk, wywieraj łagodny nacisk na popychacz, aby owoce lub warzywa miały kontakt z tarką. Po przetworzeniu wszystkich owoców lub warzyw, pozostaw urządzenie włączone jeszcze przez kilka sekund, aby wydobyć ostatnią kroplę soku.

UŻYWANIE KRAJALNICY DO WARZYW



1 Zamontuj średnią misę na wał silnika.



2 Nałóż redukcję tarczy na wał silnika.



3 Umieść wybraną tarczę tak, aby strona oznaczająca funkcję i grubość była skierowana do góry.



4 Najpierw umieść tarczę na redukcji, a następnie obróć ją, aby zablokowała się na miejscu.



5 Umieść pokrywę i zablokuj ją na miejscu.

**UWAGA**

- Zawsze obchodź się ostrożnie z tarczami, ponieważ ostrza są niezwykle ostre.
- Nigdy nie wkładaj palców ani innych przedmiotów do rury doprowadzającej. Zawsze używaj popychacza do tego celu.

Funkcja jest wyryta na tarczy.
R/G = tarka, E/S = krajalnica, J = julienne. Liczba odpowiada grubości cięcia (np. 2 = 2 mm).



Maksymalne pojemności znajdziesz na stronie 6.

UŻYWANIE KRAJALNICY DO WARZYW



7 Włóż owoce lub warzywa.



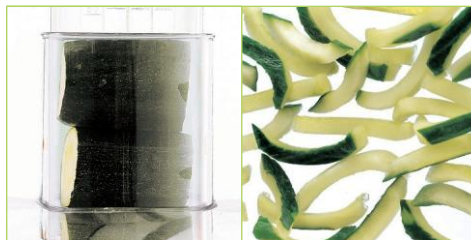
8 Włącz urządzenie i naciśnij na popychacz.



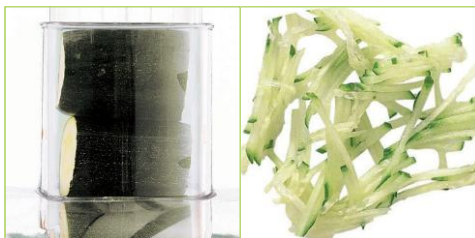
Krojenie: Długie owoce lub warzywa (np. por, marchew) ustaw w pionie w rurze doprowadzającej, aż będzie pełna.



W razie potrzeby pokrój okrągłe owoce lub warzywa (np. jabłka, pomidory) na pół.



Tarczenie: Dla dłuższych kawałków umieść owoce lub warzywa poziomo w rurze doprowadzającej.



Julienne: owoce albo zeleninu položte vodorovne

DODATKOWE TARCE:



6-mm tarka • 6-mm plasterki • Parmezán



Wąskie paski

Szerokie paski

Fale

CZYSZCZENIE

Przed czyszczeniem zawsze odłącz urządzenie od zasilania. Natychmiast po użyciu rozmontuj urządzenie (zobacz str. 7) i umyj części (woda + środek czyszczący).



Misa: Naciśnij wylewkę w dół.

Wyciskarka do cytrusów: Pociągnij za zaczep, aby zwolnić ramię dźwigni.



Filtr do soku: Zdejmij obręcz.

Naciśnij przycisk PUSH do środka, a następnie unieś.



Wąską stroną szpatułki zeskrob wnętrze filtra do soku, aby usunąć większość miąższu.



Opłucz filtr do soku pod powoli płynącą wodą, najpierw szczotkując zewnętrzną stronę, a następnie wewnątrz.



W razie potrzeby (np. po wyciskaniu jagód) użyj szczotki do naczyń do czyszczenia sitka.



Podstawę silnika przetrzyj miękką wilgotną ściereczką. Unikaj używania środków ściernych.

WSKAZÓWKI I PORADY

Aby uniknąć uszkodzenia zdejmowanych części: • **Środki czyszczące:** Upewnij się, że są one kompatybilne z plastikowymi częściami.

• **Zmywarka:** Zaleca się umiar. Dzisiejsze środki czyszczące mogą z czasem uszkodzić Twoje urządzenie. Aby uzyskać najlepsze długoterminowe wyniki, zaleca się mycie ręczne.

• **Mycie ręczne:** Unikaj zanurzania części w środku czyszczącym.

• **Barwienie:** Niektóre produkty spożywcze, takie jak marchew, mogą zabarwiać plastiki. Aby zmniejszyć przebarwienia, przetrzyj papierowym ręcznikiem nasączonym olejem roślinnym.

WSKAZÓWKI I PORADY

W książce dołączonej do Twojego urządzenia znajdziesz ponad 100 przepisów na soki, koktajle, mleka roślinne, coulis, sałatki i sorbety. Na naszej stronie internetowej i w aplikacji Magimix dostępne są jeszcze bardziej różnorodne przepisy, a także wskazówki, porady i wariacje przepisów.

1. Logowanie do **magimix.uk.com/recipes**

2. Pobierz plik "**Magimix**" **app** na swój telefon komórkowy lub tablet lub Android .)



Z Juice Expert® możesz śledzić pory roku, wykorzystać swoje pragnienia i wyobraźnię, tworząc nieskończoną gamę soków, koktajli, coulis i sorbetów. Nasze wskazówki i porady zapewnią, że każde Twoje dzieło będzie udane. Aby cieszyć się pysznymi sokami pełnymi witamin i składników odżywczych, upewnij się, że starannie wybierasz owoce i warzywa. Najlepiej jest kupować organiczne owoce i warzywa. Oto kilka prostych zasad, które warto przestrzegać:

Owoce i warzywa z cienką „jadalną” skórą: nie ma potrzeby obierać ich – przed wyciskaniem w urządzeniu Juice Expert® dokładnie je umyj.



Owoce i warzywa z grubą „niejadalną” skórą: przed użyciem obierz je.



Owoce i warzywa z pestkami: przed wyciskaniem usuń pestkę.



Owoce i warzywa o włóknistej strukturze lub suszone owoce: namocz w zimnej wodzie przez 30 minut (włókniste warzywa) lub 8 godzin (suszone owoce i orzechy).

WSKAZÓWKI I PORADY

- Wkładaj owoce i warzywa do rury doprowadzającej jedno po drugim, upewniając się, aby nie przeciążyć urządzenia.
- Ilość soku zawartego w owocach i warzywach może się różnić w zależności od odmiany, świeżości, dojrzałości i sezonu.
- Zalecamy używanie świeżych owoców i warzyw, ponieważ są one bardziej soczyste. Poza sezonem możesz jednak używać mrożonych owoców. Przed wyciskaniem upewnij się, że są całkowicie rozmrożone. Możesz również używać owoców w syropie (np. gruszki, liczi).
- Niektóre twarde lub włókniste warzywa mogą powodować wibracje urządzenia. Aby wyrównać filtr do soku, dodaj owoce lub warzywa bogate w sok (np. jabłko lub ogórek).
- Nie wyrzucaj miąższu, część z niego może być użyta do ciast i zup, a resztę można dodać do kompostu.

Wydajność

- Zalecamy naprzemienne używanie owoców i warzyw ubogich w sok (np. szpinak, liście kapusty) oraz bogatych w sok (np. jabłko, ogórek, marchewka).
- Ogólnie rzecz biorąc, aby maksymalizować ilość soku, który uzyskasz, dodaj owoce i warzywa bogate w sok, takie jak jabłka, marchewka i ogórek.
- Włókniste warzywa namocz w zimnej wodzie przez co najmniej 30 minut, a suszone owoce i orzechy przez 8 godzin, aby zoptymalizować ich wydajność.
- W zależności od tego, czy użyjesz filtra do soku, czy nasadki Extra Press®, nie uzyskasz tej samej ilości soku.
- Dzięki Extra Press®, opatentowanemu systemowi, który miażdży owoce i warzywa w celu ekstrakcji maksymalnej ilości soku, zawsze uzyskasz więcej soku niż przy użyciu filtra do soku.
- Po wyciskaniu nie zapomnij o soku, który wciąż znajduje się w misie, aby zmaksymalizować wydajność.

Tekstura

- Jeśli masz wyciskarkę Juice Expert® 3 lub Juice Expert® 4, możesz przygotować dwa rodzaje soków. Na przykład przy wyciskaniu soku z ananasa filtr do soku da czysty, klarowny sok, podczas gdy nasadka Extra Press® zapewni kremowe smoothie, które będzie bogatsze w błonnik i inne składniki odżywcze.
- Niektóre soki, takie jak sok jabłkowy, mogą szybko brązowieć. Aby spowolnić ten proces, dodaj kilka kropel soku z cytryny.
- W zależności od rodzaju owoców i warzyw, które używasz, sok może oddzielić się na warstwy. Nie wpłynie to ani na smak, ani na korzyści zdrowotne soku. Wystarczy wymieszać go łyżką.



Juice EXPERT



magimix®