

# HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

**Juice**  
EXPERT





|  |          |
|--|----------|
| <b>Biztonsági utasítások .....</b>     | <b>2</b> |
| Leírás .....                           | 4        |
| Maximális feldolgozási kapacitás ..... | 6        |
| Összeszerelés/szétszerelés.....        | 7        |
| A citrusprés használata.....           | 8        |
| A lé szűrő használata.....             | 10       |
| Az Extra Press® használata .....       | 11       |
| A Veg Cutter használatával.....        | 12       |
| Tisztítás.....                         | 14       |
| Tippek és tanácsok.....                | 15       |

Látogasson el a [konyhai-robotgep.hu](http://konyhai-robotgep.hu) weboldalra, vagy töltsse le ingyenes Magimix alkalmazását, hogy recepteket, bemutatókat, táplálkozási tanácsokat és tanácsokat kapjon a készülékhez.



## BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

**FIGYELEM:** ezek a biztonsági utasítások a termék szerves részét képezik. Saját biztonsága érdekében feltétlenül olvassa el figyelmesen az új készülék használata előtt.

- Ezt a készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel, vagy tapasztalattal vagy ismeretekkel nem rendelkező személyek használhatják, feltéve, hogy felügyelet alatt állnak, vagy teljes útmutatást kaptak a készülék biztonságos használatára vonatkozóan, és megértik az ezzel járó veszélyeket.
- Ez a készülék kizárólag otthoni használatra készült.
- A garancia nem terjed ki a következő felhasználási területekre: üzletekben, irodákban és egyéb munkahelyi környezetben dolgozó személyzet számára fenntartott konyhákban, gazdaságokban, szállodákban, motelokban és más lakóhelyi kereskedelmi környezetekben, valamint panzió -típusú környezetekben.
- Ezt a készüléket 8 éves és idősebb gyermekek használhatják, feltéve, hogy felügyelet alatt állnak, vagy teljes körű utasításokat kaptak a készülék biztonságos használatáról, és megértik a veszélyeket. A takarítást és az utógondozást gyermekek csak akkor végezhetik, ha legalább 8 évesek és felnőtt felügyelete alatt állnak. Ezt a készüléket és a tápkábelt 8 év alatti gyermekek elől elzárva kell tárolni.
- Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba, hogy elkerülje az áramütés kockázatát.
- Soha ne használja a készüléket a szabadban.
- Ezt a készüléket 8 év alatti gyermekek nem használhatják. Ezt a készüléket és a tápkábelt gyermekektől elzárva kell tárolni.
- Gyermekek ne használják a készüléket játékként.
- Ezt a készüléket soha ne hagyja felügyelet nélkül működni

### HASZNÁLATTAL KAPCSOLATOS KOCKÁZATOK

- Soha ne tegye a kezét vagy vagy más eszközt az adagolócsőbe, amíg a készülék működik. A súlyos sérülések elkerülése és a gép károsodásának elkerülése érdekében mindig használja a nyomórudat.
- Soha ne használja ezt a készüléket, ha a forgó szűrő vagy védőfedél sérült vagy láthatóan repedt.

- A készülék bekapcsolása előtt ellenőrizze, hogy a fedél vízszintes és a helyére van -e rögzítve.
- Soha ne próbálja felülbírálni a biztonsági mechanizmust.
- A fedél elfordítása előtt nyomja meg a 0 gombot, és várja meg, amíg az alkatrészek teljesen leállnak.
- A készüléket hőbiztonsági védelemmel látták el, amely automatikusan leállítja a motort, ha túl hosszú ideig jár, vagy túlterhelt. Ha kiold, kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, amíg teljesen lehűl, mielőtt újra bekapcsolja.

## HÁLÓZATI CSATLAKOZTATÁS

- A Chrome -modelleket mindig egy földelt aljzathoz kell csatlakoztatni az eredeti tápkábelrel.
- A gép csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy az adattábláján feltüntetett feszültség megegyezik -e a hálózati feszültséggel.
- Soha ne engedje, hogy a tápkábel a munkalap vagy a pult szélén lógjon, és ügyeljen arra, hogy ne érintkezzen forró felületekkel.
- Mindig húzza ki a készüléket a konnektorból, ha felügyelet nélkül hagyja, tisztítsa meg, távolítsa el az alkatrészeket vagy tegye vissza.

## SZERVIZELÉS

- Ha a tápkábel megsérült, a kockázatok elkerülése érdekében azt a gyártónak, a Magimix által jóváhagyott szerviznek vagy hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie.

## **ŐRIZZE MEG EZT AZ ÚTMUTATÓT BIZTONSÁGOS HELYEN**

## KÖRNYEZETVÉDELEM



Ez a szimbólum azt jelzi, hogy ezt a terméket nem szabad szokásos háztartási hulladékként kezelni. Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékainak (WEEE) gyűjtőhelyére kell vinni.

Ha többet szeretne megtudni a gyűjtőhelyekről, forduljon a helyi önkormányzathoz vagy a háztartási hulladék -újrahasznosító központhoz.



Ezen elemzésekről további információt a [juice-expert.com](http://juice-expert.com) weboldalon talál

**Extra Press®\*** Kizárólag a Magimix esetében a szabadalmaztatott Extra Press®\* a készüléket hidegen sajtolt facsaróvá alakítja. Ideális lágy vagy főtt gyümölcsök és zöldségek (pl. málna, eper, paradicsom, banán) gyümölcslékészítéséhez, valamint növényi alapú tejek (például mandula, kesudió) készítéséhez. **Eredmény:** sűrűbb, rostban gazdag gyümölcslé, kivételes hozammal: + antioxidánsok, + vitaminok, + gyümölcslé.



**Soha ne tegyen kemény gyümölcsöt vagy zöldséget (pl. sárgarépat, kókuszdiót) a funkció használatakor, mert veszélyeztetheti készülékét.**



**Lé szűrő** Ideális zöldek (pl. spenót, káposzta) és kemény húsú gyümölcsök és zöldségek (pl. alma, sárgarépa és édeskömény) facsarásához. **Eredmény:** tiszta, áttetsző gyümölcslé, pép vagy mag nélkül



### Citrusprés / Pulp System®

Ideális narancs, citrom, grapefruit és más citrusfélék gyümölcslévének elkészítéséhez. **Eredmény:** gyümölcslé, péppel vagy anélkül



### Veg Cutter\*

Ideális gyümölcs vagy zöldségsaláták elkészítéséhez. **Eredmény:** szeletelt, reszelt vagy apróra vágott gyümölcs és zöldség

Egyes gyümölcsök (pl. ananász, körte) esetében a gyümölcslé szűrőt vagy az Extra Press® -t használhatja, attól függően, hogy hogyan szereti a levét:

- Lé szűrő: tiszta, áttetsző gyümölcslé alacsonyabb hozammal.

- Extra Press®: sűrűbb gyümölcslé, nagyobb hozammal.

\* modelltől függően

Citrusprés



Emelőkar



Kúp a nagyobb citrusokra



Kúp a kisebb citrusokra



Citrusprés



Pulp System®

Lé szűrő



Pücher  
Nyomó  
és fedő



Levehetőkarika



Lé szűrő

Extra Press®\*



Pücher  
Nyomó és fedő



Extra Press®



Levehetőkarika



Lé szűrő

Veg Cutter\*



Nyomó  
és fedő



Szeletelő, reszelő  
és julienne  
tárcsák



Tárcsa nordozó



Midi tál

Tál

Kifolyó

Orsó

Motoregység



Spatula a tisztításhoz

Minden kivehető alkatrész mosogatógépben mosható.

\*modelltől függően

## MAXIMÁLIS FELDOLGOZÓ KAPACITÁSOK

Az alábbi maximális kapacitások átlagos méretű gyümölcsökre és zöldségekre vonatkoznak. Az eredmények a választott gyümölcs és zöldségmérettől, valamint azok fajtájától, érettség fokától, minőségétől és frissességétől függően változhatnak.



### EXTRA PRESS®

|        |  |
|--------|--|
| 4 kg   |  |
| 3 kg   |  |
| 1.5 kg |  |
| 1.2 kg |  |
| 1.2 kg |  |
| 1 kg   |  |



### LÉ SZÜRŐ

|        |  |
|--------|--|
| 2 kg   |  |
| 1.5 kg |  |
| 1 kg   |  |
| 1 kg   |  |
| 900 g  |  |
| 600 g  |  |



### VEG CUTTER

600 g szeletelt, reszelt vagy apróra vágott gyümölcs vagy zöldség

|   |  |   |  |   |  |
|---|--|---|--|---|--|
| = |  | = |  | = |  |
| = |  | = |  | = |  |

**TIPPEK ÉS TANÁCSOK** Nagyobb mennyiség feldolgozása esetén ügyeljen arra, hogy rendszeresen ürítse ki a tálat.



It is important not to exceed these maximum capacities.



A készülék első használata előtt feltétlenül mossa le az összes alkatrészt (lásd 14. oldal).



Tekerje le a szükséges tápkábel hosszát. A rezgések elkerülése érdekében húzza át a tápkábelt a készülék alján lévő hornyokon.

## Összeszerelés



Engedje le a tálát (a kifolyó balra) az orsróra.



Fordítsa a tálát jobbra, hogy rögzítse a helyére. Szerelje fel a tartozékokat (8-12. oldal).

## Szétszerelés



Nyissa ki a fedelet vagy a citrusprést.



Fordítsa a tálát balra. Emelje le az orsról.

### Dupla biztonság

A készülék csak akkor működik, ha a tál és a fedél (vagy a citrusprés) a helyére van rögzítve.

## A CITRUSPRÉS HASZNÁLATA



Helyezze a citrusprést a tálba, és forgassa, amíg a helyére nem kattan.



Helyezze be az emelőkart a megfelelő nyílásokba.



Két kúpot tartalmaz:  
A sárga kúp a kis citrusfélékhez.  
A szürke kúp nagycitrusfélékhez.



A nagy kúpot mindig rá kell nyomni a kicsire.



Illessze a kiválasztott kúpot az orsóra. Helyezzen egy poharat a kifolyó alá.



Helyezze a citrusfélét a kúpra, finoman nyomja le.

## A CITRUSPRÉS HASZNÁLATA



Engedje le az emelőkart. Nyomja meg az 1 gombot, majd óvatosan nyomja meg a kart, amíg az összes gyümölcslevet ki nem préseli.



A facsarást után a fröccsenés elkerülése érdekében állítsa le a gépet, mielőtt felemeli a kart.

### A Pulp System® (pépmentes gyümölcslé) használata



A pépmentes gyümölcslé esetében a Pulp System®-et a tálban lévő orsóra helyezze.



Illesse a citrusprést a tálba, és fordítsa el, hogy a helyére rögzüljön.



Illesse az emelőkart a megfelelő nyílásokba. Helyezze a kúpot az orsóra.



Helyezze a citrusfélét a kúpra. Engedje le a kart, nyomja meg az 1 gombot, majd gyengéden nyomja a kart, amíg az összes lé ki nem kerül.

### TIPPEK ÉS TANÁCSOK

A fehér foltok elkerülése érdekében alaposan mossa le a citrusprést, a kúpot és a Pulp System®-et.

## A LÉ SZŰRŐ HASZNÁLATA



**Összeszerelés:** helyezze a peremet a lé szűrő tetejére, és nyomja le teljesen, amíg teljesen vízszintes nem lesz (a két vége találkozzon).



Rögzítse a lé szűrőt az orsóra (eltávolításáról és tisztításáról lásd 14. oldal).



Helyezze a fedelet a tálra, és fordítsa el, hogy a helyére kattanjon.



Helyezzen egy poharat a kifolyó alá. Nyomja meg az 1 gombot.



Helyezze a gyümölcsöt vagy a zöldséget az adagolócsőbe. **Óvatosan** nyomja le őket a nyomó segítségével. Hagyja bekapcsolva a gépet, amíg a facsarás befejeződik. Ezután kapcsolja ki.

### ⚠ FIGYELEM ⚠

- Soha ne helyezze az ujjait vagy tárgyakat az adagolócsőbe. Erre a célra mindig használja a mellékelt nyomórudat.
- Mielőtt kinyitja a fedelet, várja meg, amíg a lé szűrő leáll.
- Lépjen a 6. oldalra, hogy megtudja a maximális kapacitást.

Állítsa le és ürítse ki rendszeresen a lé szűrőt (vagy ha rezegni kezd). **A készülék élettartamának maximalizálása és az optimális hozam biztosítása érdekében enyhe nyomást gyakoroljon a tolóra, hogy a gyümölcsök vagy a zöldségek ne érintkezzenek a reszelővel.** Ha minden gyümölcs vagy zöldség átment, hagyja a készüléket még néhány másodpercig működni, hogy kivonja az utolsó csepp gyümölcslevet is.



**Összeszerelés:** helyezze a peremet a lé szűrő tetejére, és nyomja le teljesen, amíg teljesen vízszintes nem lesz (a két vége találkozzon).



Rögzítse a lé szűrőt az orsóra (eltávolításáról és tisztításáról lásd 14. oldal).



Helyezze az ExtraPress®-t a lé szűrőbe.



Helyezze a fedelet a tálra, és fordítsa el, hogy a helyére kattanjon. Nyomja meg az 1 gombot.



Helyezze a gyümölcsöket és zöldségeket az adagolócsőbe. **Óvatosan** nyomja le őket a nyomó segítségével. Hagyja bekapcsolva a gépet, amíg a facsárás befejeződik. Ezután kapcsolja ki.

**⚠ FIGYELEM ⚠**

- Soha ne helyezze az ujjait vagy tárgyakat az adagolócsőbe. Erre a célra mindig használja a mellékelt nyomórudat.
- Mielőtt kinyitja a fedelet, várja meg, amíg a lé szűrő leáll.
- Soha ne helyezzen bele kemény gyümölcsöt vagy zöldséget (pl. sárgarépat).
- Lépjen a 6. oldalra, hogy megtudja a maximális kapacitást.

Állítsa le és ürítse ki rendszeresen a lé szűrőt (vagy ha rezegni kezd). **A készülék élettartamának maximalizálása és az optimális hozam biztosítása érdekében enyhe nyomást gyakoroljon a tolóra, hogy a gyümölcsök vagy a zöldségek ne érintkezzenek a reszelővel.** Ha minden gyümölcs vagy zöldség átment, hagyja a készüléket még néhány másodpercig működni, hogy kivonja az utolsó csepp gyümölcslevet is.

## A VEG CUTTER HASZNÁLATA



1 Illessze a midi tálat az orsóra.



2 Rögzítse a tárcsa hordozót az orsóra.



3 Helyezze a kiválasztott tárcsát úgy, hogy a funkciót és vastagságot jelző oldal legyen felül.



4 Először engedje le a tárcsát a tárcsa hordozóra, majd forgassa el a helyére.



5 Helyezze vissza a fedelet, és rögzítse a helyére.



### FIGYELEM



- Mindig óvatosan bánjon a tárcsákkal, mivel a kések rendkívül élesek.
- Soha ne tegyen semmilyen tárgyat vagy az ujjait az adagolócsőbe. Erre a célra mindig használja a mellékelt nyomórudat.

A funkció bele van vésve a tárcsába.

R/G = reszelés, E/S = szeletelés J = julienne.

A szám megfelel a vágás vastagságának (például. 2 = 2 mm).



Lapozza fel a 6. oldalt, hogy megtudja a maximális kapacitást.



Helyezze be a gyümölcsöt vagy a zöldséget.



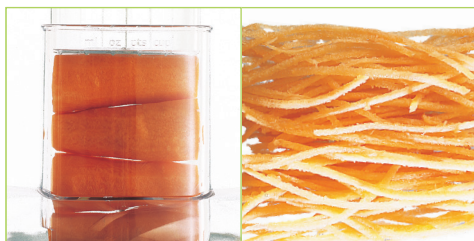
Kapcsolja be a készüléket, és nyomja lefele a nyomórudat.



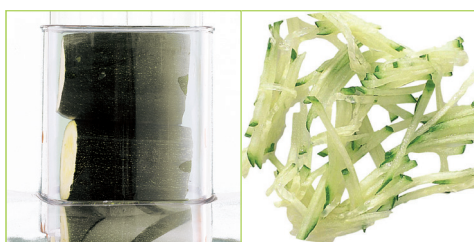
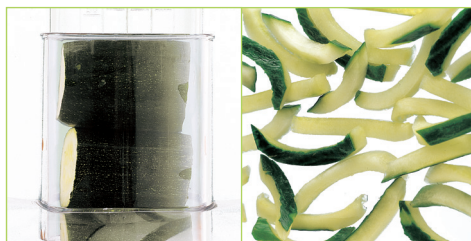
**Szeletelés:** a hosszú gyümölcsöket vagy zöldségeket (pl. póréhagyma, sárgarépa) állítsa egyenesen az adagolócsőbe, amíg meg nem telik.



Ha szükséges, vágja félbe a kerek gyümölcsöt vagy zöldséget (pl. alma, paradicsom).



**Reszelés:** hosszabb darabokra, fektesse a gyümölcsöt vagy a zöldséget az adagolócsőbe.



**Julienne:** fektesse le a gyümölcsöt vagy a zöldséget.

## Választható tárcsák:



6-mm reszelő • 6-mm szeletelő • Parmesan



Keskeny szalagvágás • Széles szalagvágás • Hullámos vágás

## TISZTÍTÁS

Ügyeljen arra, hogy tisztítás előtt mindig húzza ki a készüléket a konnektorból. Használat után azonnal vegye le (lásd 7. oldal), és mossa le az alkatrészeket (víz + mosogatószer).



**Tál:** nyomja le a kifolyót.

**Citrusprés:** húzza meg a fület az emelőkar kioldásához.



**Lé szűrő:** távolítsa el a peremet. Nyomja befelé a PUSH gombot, majd emelje ki.



A spatula keskeny oldalával kaparja le a lé szűrő belsejét, hogy eltávolítsa a pép nagy részét.



Öblítse le a lé szűrőt lassan folyó víz alatt, először dörzsölje le a külső, majd a belső részt.



Ha szükséges (pl. bogyós gyümölcslé préselése után), használjon mosogatókefét a szita tisztításához.



**Motoregység:** törölje le puha, nedves ruhával. Kerülje a súrolóanyagok használatát.



### TIPPEK ÉS TANÁCSOK

A kivehető alkatrészek károsodásának elkerülése érdekében:

- Mosószer: győződjön meg arról, hogy kompatibilisek a műanyag alkatrészekkel.
- Mosogatógép: javasoljuk, hogy ezt takarékosan tegye. A mai mosószer megta madhatják készülékét, és hosszú távon károsíthatják azt. A legjobb hosszú távú eredmény érdekében kézzel kell mosni.
- Kézi mosogatás: kerülje az alkatrészek mosószerbe merítését.
- Festés: egyes élelmiszerek, például a sárgarépa, megfesthetik a műanyagokat. Dörzsölje be konyhai papírtörlővel, amelyre növényi olajat csepegtetett.



A készülékhez mellékelte könyvben több mint 100 receptet talál gyümölcslevek, turmixok, növényi alapú tejek, coulis, saláták és szorbetek készítéséhez. Még több recept, valamint tippek, tanácsok és receptváltozatok állnak rendelkezésre honlapunkon és a Magimix alkalmazásban:

1. Jelentkezzen be a [magimix.uk.com/recipes](http://magimix.uk.com/recipes)
2. Töltse le a "Magimix" app -ot mobiltelefonjára vagy táblagépére (Apple  és Android ).

A Juice Expert® segítségével követheti az évszakokat, és kihasználhatja vágyait és fantáziáját, hogy elkészítse a gyümölcslevek, turmixok, coulis és sorbetek végtelen sorát. Tippjeink és tanácsaink biztosítják, hogy minden alkotása sikeres legyen. A vitaminokkal és tápanyagokkal teli ízletes gyümölcsleveknél ügyeljen arra, hogy gondosan válassza ki és használja a gyümölcsöt és a zöldséget. A legjobb, ha bio gyümölcsöt és zöldséget vásárol. Íme néhány egyszerű szabály, amelyet be kell tartani:

**Gyümölcsök és zöldségek vékony, „ehető” héjjal:** nem kell hámozni őket - csak alaposan mossa le, mielőtt Juice Expert® -ben elkészíti a gyümölcslevet.



**Gyümölcsök és zöldségek vastag, „nem ehető” héjjal:** használat előtt hámozza meg.



**Csonthéjas gyümölcsök és zöldségek:** a facsaráss előtt győződjön meg róla, hogy eltávolította a magot



**Szálas gyümölcs és zöldség vagy aszalt gyümölcs, illetve magvak:** áztassa hideg vízben 30 percig (rostos zöldek) vagy 8 órán keresztül (száritott gyümölcs, magvak).



## TIPPEK ÉS TANÁCSOK

- Egyenként helyezze be a gyümölcsöket és zöldségeket az adagolócsőbe, ügyelve arra, hogy ne terhelje túl a gépet.
- A gyümölcsökben és zöldségekben lévő gyümölcslé mennyisége változhat fajtájuk, frissességük, érettségük és szezonjuk szerint.
- Javasoljuk a friss gyümölcsök és zöldségek használatát, mivel ezek lédúsabbak. Szezonon kívül azonban használhat fagyasztott gyümölcsöt. Préselés előtt győződjön meg arról, hogy teljesen felolvadtak. Használhat konzerv gyümölcsöt is szirupban (például körte, litchi).
- Néhány kemény vagy rostos zöldség rezgést okozhat a készülékben. Adjon hozzá gyümölcslében gazdag gyümölcsöt vagy zöldséget (pl. alma vagy uborka), hogy kiegyensúlyozza a lé szűrőt.
- Ne dobja el a pépet, egy része süteményekhez és levesekhez használható, a többi pedig a komposztba kerülhet.

### Hozam

- Javasoljuk, hogy váltsák a lészegény (pl. spenót, káposztalevél) és a lében gazdag (pl. alma, uborka, sárgarépa) gyümölcsöket és zöldségeket.
- Általában a gyümölcslé mennyiségének maximalizálása érdekében adjon hozzá lében gazdag gyümölcsöt és zöldséget, például almát, sárgarépát és uborkát.
- A rostos zöldségeket legalább 30 percig, a szárított gyümölcsöket és magvakat pedig 8 órán át áztassa hideg vízben, hogy optimális legyen a hozamuk.
- Attól függően, hogy a Lé Szűrő vagy az Extra Press® tartozékot használja, nem kap ugyanannyi levet.
- Az Extra Press® szabadalmaztatott rendszere, amely a gyümölcsöket és zöldségeket összezúzza a maximális lé kivonása érdekében, mindig több levet présel ki, mint a Lé Szűrő.
- A préselés után ne felelkezzen meg a tálban lévő léről, hogy maximalizálja a hozamot.

### Struktúra

- Ha rendelkezik Juice Expert® 3 vagy Juice Expert® 4 termékkel, akkor kétféle gyümölcslevet készíthet. Az ananász facsarásakor például a lé szűrő tiszta, áttetsző gyümölcslevet eredményez, míg az Extra Press® sűrű, krémes turmixot hoz létre, amely gazdagabb rostokban és egyéb tápanyagokban.
- Néhány gyümölcslé, például az almalé gyorsan megbarnulhat. A folyamat lelassításához adjunk hozzá kevés citromlevet.
- A gyümölcs- és zöldségfajtától függően a gyümölcslé külön rétegekbe rendeződhet. Ez nem befolyásolja sem a gyümölcslé ízét, sem egészségügyi előnyeit. Csak kanállal keverjük össze.

