KÄYTTÖOHJEET

Juice
EXPERT



Turvallisuusohjeet 2

Kuvaus 4

Maksimikapasiteetti 6

Kokoaminen/purkaminen 7

Sitruspuristimen käyttö 8

Mehusuodattimen käyttö 10

Lisäpuristimen® käyttö 11

Vihannesleikkurin käyttö 12

Puhdistus 14

Vinkit 15

Tutustu laitteeseen osoitteessa **juice-expert.com** tai lataa **ilmainen Magimix – sovellus,** jossa voit tutustua resepteihin, havaintoesityksiin, ravintoneuvoihin, sekä vinkkeihin, joilla saat laitteestasi irti kaiken mahdollisen.

TURVALLISUUSOHJEET

VAROITUS: Nämä turvallisuusohjeet ovat integroitu osa tuotetta. Oman turvallisuutesi vuoksi, lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa.

Henkilöiden, joilla on alentunut fyysinen-, psyykkinen- tai ymmärtämiskyky, tai tiedon tai kokemuksen puute, on oltava valvonnan alla, tai heille on annettava perusteelliset ohjeet laitteen turvallisesta käytöstä, ja heidän tulee ymmärtää vaaran riskit. Laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.

- Takuu ei kata, jos laitetta on käytetty keittiössä, joka on henkilökunnan käytössä myymälöissä, toimistoissa tai muilla työpaikoilla, maatiloilla, hotelleissa, motelleissa tai muissa kaupallisissa tiloissa kuten ”bed and breakfast” -tyyppisissä tiloissa.
- Laitetta saa käyttää yli 8 vuotiaat lapset, jos he käyttävät laitetta valvonnan alla, tai saavat perusteelliset ohjeet laitteen turvallisesta käytöstä, ja jos he ymmärtävät siihen liittyvät riskit. Lapsien ei tule puhdistaa laitetta käytön jälkeen, jos he eivät ole vähintään 8 vuotta vanhoja ja aikuisen valvonnan alla. Laitteen ja sen virtajohdon tulee olla alle 8 vuotiaiden saavuttomamattomissa.
- Älä koskaan altista laitetta vedelle tai muille nesteille välttääksesi sähköiskun vaaran.
- Älä koskaan käytä laitetta ulkotiloissa.
- Lasten ei tule käyttää laitetta leluna.
- Laitetta ei tule koskaan jättää valvomatta, vaikka laite ei vaadi jatkuvaa napin painamista.

KÄYTTÖÖN LIITTYVÄT RISKIT

Älä koskaan laita sormia tai muita esineitä kannun sisälle kun tehosekoitin on käynnissä. Välttääksesi vakavat onnettomuudet ja laitteen vioittumisen, käytä aina työntäjää.

Älä koskaan käytä laitetta jos pyörivä suodatin tai suojakansi on vioittunut tai haljennut.

- Tarkista, että kansi on lukittu paikalleen ennen laitteen käynnistämistä.
- Älä koskaan yritä ohittaa turvamekanismia.
- Paina nappia 0 ja odota kunnes osat pysähtyvät täysin ennen kannen avaamista.
- Laite on varustettu turvamekanismilla, joka pysäyttää laitteen moottorin automaattisesti, jos se on käynnissä liian pitkään tai ylikuormittuu. Jos näin tapahtuu, sammuta laite, ja odota kunnes se viilenee täysin ennen sen uudelleen käynnistämistä.

VERKKOVIRTALÄHDE

- Kromattujen laitteiden on aina oltava yhdistettynä maadoitettuun pistorasiaan alkuperäisellä virtajohdolla.
- Tarkista ennen pistorasiaan kytkemistä, että ilmoitettu voltti vastaa ilmoitettua volttia pistokkeessasi.
- Älä koskaan anna virtajohdon tarttua kiinni pöytätasoon, ja varmista että se ei pääse kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.
- Irrota laitteen virtajohto aina, kun jätät laitteen vartioimatta, kun aiot puhdistaa sen, irrottaa tai kiinnittää osia.

HUOLTOPALVELU

- Jos virtajohto on vioittunut, saa sen ainoastaan korjata Magimixin hyväksymä huoltoliike vaaratilanteiden välttämiseksi.

SÄILYTÄ TURVALLISUUSOHJEET

YMPÄRISTÖN SUOJELU



Tämä symboli tarkoittaa, että tuotetta ei saa käsitellä tavallisena kotitalousjätteenä. Se tulee viedä sähkölaitteiden kierrätys-pisteeseen. Lisätietoja keräyspisteistä saat kunnaltasi.





Saadaksesi lisätietoja tutkimuksesta, käy osoitteessa juice-expert.com

Lisäpuristin®*

Magimixin ainutlaatuinen, patentoitu lisäpuristin®* muuntaa laitteesi kylmämehupuristimeksi.
Sopii pehmeiden ja keitettyjen hedelmien tai vihanneksien mehustamiseen (esim. vadelmat, mansikat, tomaatit, banaanit) ja vihannesperäisten maitojen valmistamiseen (kuten mantelit, cashew -pähkinät).
Tulos: Paksumpi, kuitupitoinen mehu
Erinomainen mehu: antioxidantteja + vitamineja + mehua

Älä koskaan käytä kovia hedelmiä tai vihanneksia(esim.porkkanat,kookos) käyttäessäsi tätä toimintoa, sillä se saattaa vahingoittaa laitetta.



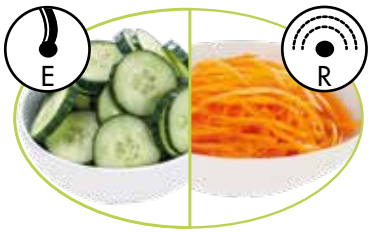
Mehusuodatin

Sopii kovapintaisten hedelmien/vihannesten (esim. omena, porkkana, fenkoli) sekä vihreiden vihannesten (esim. pinaatti, kaali) puristamiseen.
Tulos: Puhdas, kirkas mehu ilman hedelmälihaa.



Sitrushedelmien puristus /Pulp System®

Sopii appelsiinin, sitruunan, greipin ja muiden sitrushedelmien puristamiseen.
Tulos: Pikaisesti mehua ilman mehulihaa/ mehulihalla.



Vihannesleikkuri*

Sopii hedelmien ja vihanneksien leikkaamiseen esim. carpacciota, salaattia ja piirakkaa varten.
Tulos: Viipaloi tai raastaa hedelmät ja vihannekset.

Joidenkin hedelmien kanssa (esim. ananaksen, päärynän), voit käyttää joko mehusuodatinta tai lisäpuristinta®, riippuen siitä, minkälaista mehua haluat:
- Mehusuodatin: **kirkas, puhdas** mehu vähemmällä tuloksella.
- Lisäpuristin®: **paksumpi, kuitupitoisempi** mehu, suurella tuloksella.

*Mallista riippuen

Sitruspuristin*



Varsi



Kartio suurille sitruksille



Kartio pienille sitruksille



Sitruspuristin



Hedelmälihan suodatin

Mehusuodatin



Työntäjä ja kansi



Irrotettava vanne



Mehusuodatin

Lisäpuristin®*



Työntäjä ja kansi



Lisäpuristin®



Irrotettava vanne



Mehusuodatin

Vihannesleikkuri*



Työntäjä ja kansi



Viipalointi-, raastin-, juliennelevy



Levyjen pidike



Keskikokoinen kulho





Lasta puhdistamiseen

Kaikki irrotettavat osat ovat konepesunkestäviä.

*Mallista riippuen

MAKSIMIKAPASITEETTI

Alla mainitut maksimikapasiteetit on laskettu keskikokoisten hedelmien ja vihanneksien perusteella. Tulokset voivat vaihdella riippuen hedelmien ja vihanneksien koosta, sekä tuoreudesta, kypsyydestä ja laadusta.

LISÄPURISTIN®

4 kg 

3 kg 

1,5 kg 

1,2 kg 

1,2 kg 

1 kg 

MEHUSUODATIN

2 kg 

1,5 kg 

1 kg 

1 kg 

900 g 

600 g 

VIHANNESLEIKKURI

600 g viipaloituja tai raastettuja hedelmiä ja vihanneksia

= 

= 

= 

On tärkeää, että et ylitä maksimikapasiteettiä.

VINKKI

Kun käsittelet suurempia määriä, varmista, että tyhjennät kulhon tasaisin väliajoin.

*Mallista riippuen

Ennen ensimmäistä käyttökertaa, varmista, että peset kaikki osat kunnolla (kts. sivu 14).



Vapauta tarvittava määrä virtajohtoa.

Ujuta virtajohto lovien läpi laitteen pohjaan välttääksesi tärinän.

Kokoaminen



Laske kulho (nokan tulee suunnata vasemmalle) keskipilarin päälle



Käännä kulhoa oikealle lukitaksesi se paikalleen. Liitä lisävarusteet (s.8-12).

Purkaminen



Vapauta kansi tai sitrushedelmäpuristin.



Käännä kulhoa vasemmalle. Nosta se tukipilarin päältä.

Turvamekanismi
Laite toimii ainoastaan jos sekä kulho **ETTÄ** kansi tai sitruspuristin on lukittu paikoilleen.

SITRUSPURISTIMEN KÄYTTÖ



Aseta sitruspuristin kulhoon ja käännä kunnes se lukkiutuu paikoilleen.



Aseta varsi sille tarkotettuihin loviin.



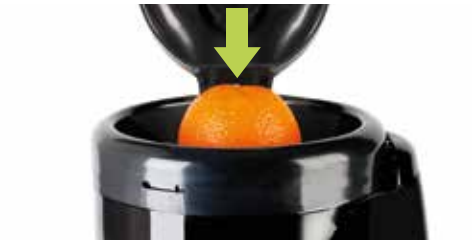
Kaksi kartiota:
Keltainen kartio pienille sitrushedelmille
Harmaa kartio suurille sitrushedelmille



Suuri kartio tulee kiinnittää pienen kartion päälle.



Aseta nokka pidikkeen päälle. Aseta lasi nokan alle.



Aseta sitrushedelmän puolikas kartion päälle, ja paina hellästi.



Laske varsi. Paina 1, ja paina **hellästi** vartta kunnes kaikki mehu on puristettu ulos.



Mehun puristamisen jälkeen, varmista että pysäytät laitteen ennenkuin nostat varren välttääksesi roiskeet.

PulpSystem® (mehu ilman hedelmälihaa)



Saadaksesi hedelmälihavapaata mehua, aseta PulpSystem® kulhoon keskipilariin.



Aseta sitruspuristin kulhoon ja käännä lukitaksesi se paikoilleen.



Aseta varsi sille tarkoitettuihin loviin. Aseta kartio keskipilarin päälle.



Aseta sitrushedelmän puolikas kartion päälle. Madalla varsi, paina 1, ja paina **hellästi** vartta kunnes kaikki mehu on puristettu ulos.

Vinkit & neuvot:
Varmista, että peset sitruspuristimen, kartiot ja suodattimen kunnolla välttääksesi valkoiset jäljet.



Kokoaminen: Aseta vanne litteästi mehusuodattimen päälle ja paina alas suodattimen ympärille kunnes se asettuu paikoilleen (molemmat päädyt kohtaavat).



Aseta mehusuodatin pidikkeen päälle. (Katso ohjeet poistoon ja puhdistamiseen sivulla 14).



Aseta kansi kulhon päälle ja lukitse paikoilleen.



Aseta lasi nokan alle. Paina1.



Aseta hedelmät tai vihannekset syöttöputkeen.



Työnnä niitä **hellästi** alas työntäjällä. Anna laitteen olla käynnissä kunnes mehunpuristus loppuu. Sammuta se sitten.

Pysäytä laite ja tyhjennä mehusuodatin säännöllisesti (tai jos laite alkaa täristä).

Maksimoidaksesi laitteen eliniän, ja varmistaaksesi suurin mahdollinen määrä mehua, paina hedelmiä ja vihanneksia hellävaraisesti alas työntäjällä, jotta ne ovat kontaktissa terän kanssa. Kun kaikki vihannekset tai hedelmät ovat tulleet syöttöputken läpi, anna laitteen käydä muutama sekuntti, jotta viimeiset mehupisarat tulevat ulos.



Kokoaminen: Aseta vanne mehusuodattimen ympärille, ja paina sitä alas kunnes se on täysin horisontaalissa asennossa (molempien päätyjen tulee kohdata).



Aseta mehusuodatin pidikkeen päälle. (Katso ohjeet poistamiseen ja puhdistamiseen sivulla 14).



Aseta lisäpuristin mehusuodattimeen.



Aseta kansi paikoilleen ja käännä lukitaksesi se. Paina 1.



Syötä hedelmät ja vihannekset syöttöputkeen. Paina niitä.



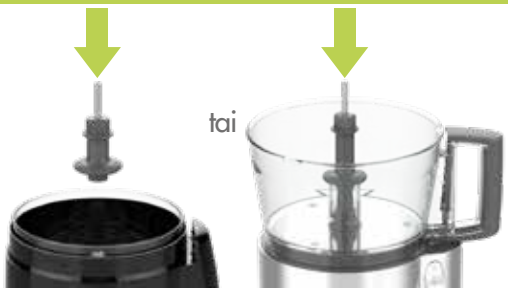
Paina niitä hellävaraisesti alas työntäjällä. Jätä laite päälle kunnes mehustaminen on loppunut. Sammuta sitten laite.

- **Älä koskaan laita sormia tai muita esineitä syöttöputkeen. Käytä aina tehtävään tarkoitettua työntäjää.**
- **Älä avaa kantta ennen kuin mehusuodatin on täysin pysähtynyt.**
- **Älä koskaan käytä kovia hedelmiä tai vihanneksia (esim. porkkana).**
- **Käännä sivulle 6, josta löytyvät maksimikapasiteetit.**

VIHANNESLEIKKURIN KÄYTTÖ



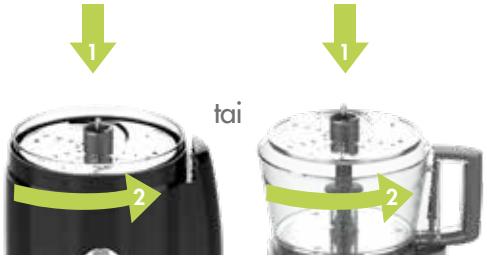
Aseta keskikokoinen kulho pidikkeen päälle.



Aseta levyn tuki pidikkeen päälle.



Aseta valittu terälevy niin, että se puoli, joka näyttää toiminnan ja raastimen paksuuden, osoittaa ylöspäin.



Alenna levy levyn pidikkeen päälle, ja käännä lukitaksesi paikoilleen.



Aseta kansi paikoilleen ja lukitse paikoilleen.

⚠ VAROITUS ⚠

- Käsittele terälevyjä aina varovasti, sillä ne ovat todella teräviä.
- Älä koskaan laita sormia tai muita esineitä syöttöputkeen. Käytä aina tehtävään tarkoitettua työntäjää.

Terälevyn toiminto on kaiverrettu levyyn
R/G = raastin, E/S = viipalointi, J=julienne.
Numero vastaa leikkauksen paksuutta (esim. 2 = 2mm).

Käännä sivulle 6 nähdäksesi maksimikapasiteetit.

*Mallista riippuen



Syötä hedelmät tai vihannekset putkeen.



Käynnistä laite ja työnnä työntäjällä alas.



Viipalointi: Aseta pitkät hedelmät tai vihannekset (esim. purjo, porkkana) pituussuunnassa syöttöputkeen, kunnes se on täynnä.



Tarpeen vaatiessa leikkaa pyöreät hedelmät ja vihannekset (esim. omenat, tomaatit) puoliksi.





Raastin: Saadaksesi pitkiä suikaleita aseta hedelmät tai vihannekset litteänä syöttöputkeen.

VAPAAVALINNAISET:



6 mm raastin



6 mm viipaloija



Parmesan



Ohut suikale



Paksu suikale



Aaltoileva suikale

Varmista, että laite on aina irti pistorasiasta, kun puhdistat laitteen. Välittömästi käytön jälkeen, irrota osat (s. 7) ja pese ne (vesi+ astianpesuaine).



Kulho: Paina nokka alas.
Sitruspuristin: Vedä vipua vapauttaaksesi varsi.



Mehusuodatin: Irrota vanne. Paina PUSH -kohtaa sisäänpäin ja nosta sitten pois.



Käytä lastan ohutta puolta, kaavi suodattimen sisäpuoli poistaaksesi hedelmäliha.



Huuhtele mehusuodatin hiljaa juoksevan veden alla, hankaamalla ensin ulkopuoli, sitten sisäpuoli.



Jos tarvetta (esim. marjojen puristamisen jälkeen), käytä astianpesuharjaa puhdistaaksesi raastinosa.



Moottoriosa: Pyyhi pehmeällä liinalla. Vältä käyttämästä aineita jotka imeytyvät helposti.

VINKIT

Välttääksesi vahingoittamasta irrotettavia osia:

- Puhdistusaineet: Varmista, että ne ovat yhteensopivia muoviosien kanssa.
- Pesukone: Valitse alin lämpötila.
- Käsinpesu: Vältä jättämästä osia likoamaan pesuaineisin.

Löydät yli 100 reseptiä mehujen, smoothien, salaattien, sorbetin tai kasviperäisen maidon valmistamiseen.
Löydät entistäkin enemmän reseptejä, neuvoja ja vinkkejä kotisivuilta, sekä lataamalla Magimix -sovelluksen:

1. Kirjaudu sivulle magimix.uk.com/recipes

2. Lataa «Magimix» sovellus puhelimella tai tabletilla (Apple tai Android).

Mehupuristimellasi®, voit seurata vuodenaikoja ja luoda loputtoman määrän haluamiasi mehuja, smoothieta ja sorbetteja. Vinkkimme ja neuvomme varmistavat, että onnistut jokaisella kerralla.
Jotta saat herkullista mehua täynnä vitamiineja ja ravintoaineita, varmista, että valitset hedelmät ja vihannekset huolella. Parasta on käyttää ekologisia hedelmiä ja vihanneksia. Alla muutama helppo sääntö:

Hedelmät ja vihannekset ohuella, syömäkelpoisella kuorella: Ei tarvetta kuoria – pese ne huolellisesti ennen käyttöä.



Hedelmät ja vihannekset paksulla, syömäkelvottomalla kuorella: Kuori ennen käyttöä.



Hedelmät ja vihannekset kivellä: Poista kivi ennen käyttöä.



Kuitupitoiset hedelmät ja vihannekset, sekä kuivat hedelmät: Liota kylmässä vedessä 30 minuuttia (kuitupitoiset vihannekset) tai 8 tuntia (kuivatut hedelmät).



- Lisää hedelmät ja vihannekset syöttöputkeen yksi kerrallaan, jotta et ylikuormita laitetta.
- Mehun määrä riippuu hedelmien ja vihanneksien tuoreudesta.
- Suosittelemme käyttämään tuoreita hedelmiä ja vihanneksia, sillä ne ovat mehukkaampia. Sesongin ulkopuolella voit käyttää pakastettuja hedelmiä. Varmista, että ne ovat täysin sulaneita ennen niiden puristamista. Voit myös käyttää purkitettuja hedelmiä (esimerkiksi päärynät ja litsit).
- Jotkin kovat ja kuituiset vihannekset saattavat aiheuttaa laitteen tärinän. Lisää mehu- tai vihannesmehua (esimerkiksi omena tai kurkku) tasapainottaaksesi mehusuodattimen.
- Älä heitä pois hedelmälihaa, sillä voit käyttää sitä kakkuihin ja keittoihin, ja loput voit heittää kompostin.

Yield

- Suosittelemme, että vaihtelet vähämehuisten (esim. pinaatti, kaali) ja paljon mehua sisältävien hedelmien ja vihanneksien kesken (esim. omena, kurkku, porkkana).
- Maksimoidaksesi mehun määrän, lisää paljon nestettä sisältäviä hedelmiä ja vihanneksia kuten omenat, porkkanat ja kurkku.
- Liota kuitupitoisia vihanneksia vähintään 30 minuuttia, ja kuivia hedelmiä 8 tuntia kylmässä mehussa maksimoidaksesi mehun määrän.
- Riippuen siitä, käytätkö mehusuodatinta tai lisäpuristinta®, ei mehun määrä ole sama.
  Saat aina enemmän mehua lisäpuristimella, jossa on patentoitu systeemi hedelmien ja vihannesten murskaamiseen.
- Mehunpuristamisen jälkeen, muista kaapia kaikki mehu kulhosta maksimoidaksesi mehun määrän.

Koostumus

- Jos sinulla on Juice Expert®3 tai Juice Expert®4, voit valmistaa kahden tyyppistä mehua. Kun puristat mehua esimerkiksi ananaksesta, on mehu kirkasta ja puhdasta mehusuodatinta käyttäessä, kun taas lisäpuristinta käyttäessä tuloksena on kermainen smoothie, joka on kuitu- ja ravintopitoinen.
- Jotkin mehut, kuten omena, ruskistuvat helposti. Hidastaaksesi prosessia, lisää hiukan sitruunamehua mehunsekaan.
- Riippuen siitä, minkä tyyppisiä hedelmiä ja vihanneksia käytät, mehu saattaa asettua kerroksiin. Tämä ei vaikuta mehun laatuun tai makuun. Sekoita lusikalla rikkoaksesi kerrostukset.

Pidätämme oikeuden tehdä teknisiä muutoksia laitteeseen, siitä ensin ilmoittamatta.
Tämän dokumentin tiedot eivät ole sopimuksellisesti sidottuja, ja niitä voidaan muuttaa milloin vain.
© Magimix pidättää kaikkien maiden oikeudet.

Juice EXPERT



magimix®