

MODE D'EMPLOI - GEBRUIKSAANWIJZING - BEDIENUNGSANLEITUNG
ISTRUZIONI PER L'USO - MODO DE EMPLEO

Juice
EXPERT



FR

Consignes de sécurité	2
Descriptif	4
Utilisation	7
Nettoyage	14
Conseils et astuces.....	15

Nous vous invitons à visiter notre site internet **juice-expert.fr** et notre **application gratuite Magimix** pour accéder à des recettes, des démonstrations, des conseils de nutritionnistes et des astuces pour optimiser l'utilisation de votre appareil.

NL

Veiligheidsvoorschriften	18
Beschrijving	20
Gebruik	23
Reiniging.....	30
Tips en adviezen	31

U kunt onze website **juice-expert.com** bezoeken en onze **gratis Magimix app** downloaden om toegang te krijgen tot recepten, demonstraties en adviezen van voedingsdeskundigen, zodat u alle gebruiksmogelijkheden van uw apparaat optimaal kunt benutten.

DE

Sicherheitshinweise.....	34
Gerätebeschreibung	36
Verwendung	39
Reinigung	46
Tipps & Tricks.....	47

Besuchen Sie unsere Website **juice-expert.com** und laden Sie unsere kostenlose **Magimix-App** herunter, um für die optimale Nutzung Ihres Gerätes auf Rezepte, Videos, Ratschläge von Ernährungswissenschaftlern und Tipps zugreifen zu können.

IT

Istruzioni di sicurezza	50
Descrizione.....	52
Utilizzo	55
Pulizia.....	62
Consigli e astuzie	63

Vi esortiamo a visitare il nostro sito internet **juice-expert.com** e la nostra **applicazione gratuita Magimix** per accedere a ricette, dimostrazioni, consigli di dietologi e astuzie per ottimizzare l'uso del vostro apparecchio.

ES

Consignas de seguridad.....	66
Descripción.....	68
Utilización	71
Limpieza.....	78
Consejos y trucos	79

Le sugerimos visitar nuestra página web **juice-expert.com** para tener acceso a recetas, demostraciones, consejos de nutricionistas y trucos para optimizar la utilización del aparato.





CONSIGNES DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : les consignes de sécurité font partie de l'appareil. Pour votre sécurité, veuillez les lire attentivement avant d'utiliser votre nouvel appareil.

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et dans la mesure où ils en comprennent bien les dangers potentiels.
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique.
- Les utilisations dans les cas suivants ne sont pas couvertes par la garantie : dans des coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels, dans des fermes, par les clients d'hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel et dans des environnements de types chambres d'hôtes.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés d'au moins 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide, afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- Cet appareil doit être utilisé sous surveillance, même s'il peut fonctionner sans maintien de l'interrupteur.

RISQUES LIÉS À L'UTILISATION

- N'introduisez jamais les mains ou un ustensile dans la goulotte lorsque l'appareil fonctionne pour ne pas risquer de blessures graves et afin de ne pas endommager l'appareil. Utilisez le poussoir.
- Ne pas utiliser l'appareil si le filtre rotatif ou le couvercle de protection est endommagé ou présente des fissures visibles.



- Assurez-vous que le couvercle est posé bien à plat et verrouillé avant de mettre en marche.
- N'essayez jamais d'entraver le mécanisme de sécurité.
- Appuyez sur la touche 0 et attendez l'arrêt complet des pièces en mouvement avant de procéder à toute rotation du couvercle.
- L'appareil est équipé d'un protecteur thermique qui arrête automatiquement le moteur en cas de fonctionnement trop prolongé ou de surcharge. Mettez alors l'appareil en position arrêt et attendez le refroidissement complet de l'appareil avant de le remettre en marche.

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

- Pour les modèles chromés, l'appareil doit toujours être branché sur une prise reliée à la terre en utilisant le cordon d'alimentation d'origine.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du secteur de votre logement.
- Ne laissez pas pendre le cordon du plan de travail ou d'un comptoir et évitez qu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.

SERVICE APRÈS-VENTE

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.

CONSERVEZ CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être traité avec les déchets ménagers. Il doit être apporté dans un point de collecte adapté au recyclage des équipements électriques et électroniques. Pour connaître l'emplacement des points de collecte, vous pouvez contacter votre municipalité ou votre déchetterie.



ANTI OXYDANTS
Jusqu'à **95%**
EXTRA PRESS
Lab. test ISHA

VITAMINES
Jusqu'à **85%**
EXTRA PRESS
Lab. test ISHA

JUS
Jusqu'à **96%**
EXTRA PRESS
Lab. test ISHA

Pour plus d'informations sur ces analyses, consultez notamment juice-expert.fr

Extra Press®*

L'Extra Press®, exclusivité Magimix brevetée, transforme votre appareil en extracteur. Idéal pour les fruits et légumes tendres ou cuits : framboises, fraises, tomates, bananes... et les laits végétaux : amandes, noix de cajou...

Résultat : un jus plus épais et riche en fibres avec un rendement exceptionnel :

+ d'antioxydants, + de vitamines, + de jus



N'introduisez jamais de fruits ou légumes durs (carotte, noix de coco...) lorsque vous utilisez cette fonction vous risqueriez d'endommager l'appareil.



Filtre Jus

Idéal pour les fruits et légumes à chair ferme (pommes, carottes, fenouils...) et les légumes verts (épinard, choux...)

Résultat : un jus pur et clair sans pulpe ni pépin



Presse-agrumes* / Pulp System®

Idéal pour les agrumes : oranges, citrons, pamplemousses...

Résultat : un jus express sans pépin avec ou sans pulpe



Coupe-légumes*

Idéal pour réaliser des salades, carpaccios, tartes aux fruits...

Résultat : râpés, émincés et juliennes de fruits et légumes

Pour certains fruits ou légumes (ex. : ananas, poire...), vous pouvez utiliser le Filtre Jus ou l'Extra Press®, selon le résultat désiré :

- Filtre Jus : un **jus pur et clair** avec un rendement inférieur.
- Extra Press® : un **jus plus épais et riche en fibres** avec un rendement supérieur.

Presse-agrumes*



Bras couvrant



Cône pour gros agrumes



Cône pour petits agrumes



Presse-agrumes



Pulp System®

Filtre Jus



Poussoir et couvercle



Collerette



Filtre Jus

Extra Press®*



Poussoir et couvercle



Extra Press®



Collerette

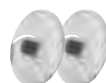


Filtre Jus

Coupe-légumes*



Poussoir et couvercle



Disques



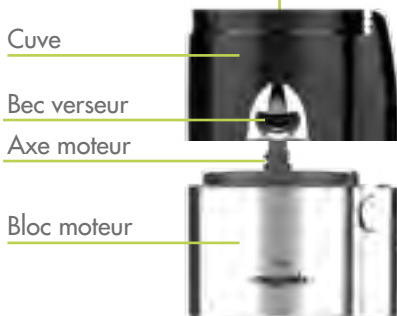
Prolongateur



Midi Bol*
ou



Bol XL*



Cuve

Bec verseur

Axe moteur

Bloc moteur



Spatule de nettoyage

CAPACITÉS DE TRAVAIL MAXIMUM

Les capacités maximum ont été calculées avec des fruits et légumes de taille moyenne. Les résultats peuvent varier selon la taille des fruits et légumes choisis, leur variété, leur maturité, leur qualité et leur fraîcheur.



EXTRA PRESS®

4 kg



3 kg



1,5 kg



1,2 kg



1,2 kg



1 kg



FILTRE JUS

2 kg



1,5 kg



1 kg



1 kg



900 g



600 g



COUPE-LÉGUMES

600 g de fruits et légumes râpés ou émincés dans le Midi Bol* (cf. page 5).



800 g de fruits et légumes râpés ou émincés dans le Bol XL* (cf. page 5).



Il est important de respecter ces capacités de travail.

ASTUCES ET CONSEILS

Videz le Filtre Jus ou le bol régulièrement si vous souhaitez faire des quantités plus importantes.

Avant la 1^{ère} utilisation, lavez soigneusement tous les éléments (cf. page 14).



Déroulez la longueur de câble nécessaire.

Placez correctement le cordon d'alimentation sous le bloc moteur dans les encoches prévues à cet effet pour éviter les vibrations.

Montage



Glissez la cuve sur l'axe moteur.



Pivotez la cuve à droite jusqu'au blocage.
Montez les accessoires (p. 8 à 12).

Démontage



Déverrouillez le presse-agrumes ou le couvercle.



1. Pivotez la cuve à gauche.
2. Retirez la cuve.

Double sécurité

L'appareil ne peut fonctionner que si la cuve **ET** le couvercle (ou le presse-agrumes) sont verrouillés.

UTILISATION PRESSE-AGRUMES



1. Emboîtez le presse-agrumes.
2. Faites-le pivoter jusqu'au blocage.



Positionnez la languette du bras couvrant dans les encoches prévues à cet effet.



- 2 cônes sont disponibles :
- cône jaune pour petits agrumes.
 - cône gris pour gros agrumes.



Le gros cône doit toujours être clipsé sur le petit cône.



Placez le cône choisi sur l'axe moteur.
Placez un verre sous le bec verseur.



Positionnez le fruit sur le cône en appuyant légèrement.



Rabattez le bras. Appuyez sur 1.
Appuyez **doux**ement sur le bras jusqu'à l'extraction complète du jus.



Arrêtez l'appareil **avant** de relever le bras pour éviter toute projection.

Utilisation Pulp System® (jus sans pulpe)



Pour un jus sans pulpe, placez le Pulp System® sur l'axe moteur dans la cuve.



1. Emboîtez le presse-agrumes.
2. Faites-le pivoter jusqu'au blocage.



Positionnez la languette du bras couvrant dans les encoches prévues à cet effet.
Glissez le cône sur l'axe moteur.



Positionnez le fruit sur le cône.
Rabattez le bras. Appuyez sur 1.
Appuyez **doux**ement sur le bras jusqu'à l'extraction complète du jus.

ASTUCES ET CONSEILS

Après utilisation, veillez à bien nettoyer le presse-agrumes, les cônes et le Pulp System® afin d'éviter l'apparition de traces blanches.

UTILISATION FILTRE JUS



Positionnez la collerette à plat et appuyez autour. Elle doit être parfaitement à l'horizontale.



Glissez le Filtre Jus sur l'axe moteur.



1. Posez le couvercle
2. Faites-le pivoter jusqu'au blocage.



Placez un verre sous le bec verseur. Appuyez sur 1.



Introduisez vos fruits et légumes dans la goulotte.



Accompagnez leur descente à l'aide du poussoir. Laissez tourner sans interruption jusqu'en fin d'opération. Arrêtez l'appareil.

ASTUCES ET CONSEILS

Si l'appareil se met à vibrer, arrêtez-le et videz le Filtre Jus. Pour un rendement optimal, appuyez doucement pour bien laisser passer le légume. Laissez tourner l'appareil encore quelques secondes pour finir l'extraction du jus.



Positionnez la collerette à plat et appuyez autour. Elle doit être parfaitement à l'horizontale.



Glissez le Filtre Jus sur l'axe moteur.



Insérez l'Extra Press® dans le Filtre Jus.



1. Posez le couvercle.
2. Faites-le pivoter jusqu'au blocage.



Appuyez sur 1 puis introduisez vos fruits et légumes dans la goulotte.



Accompagnez leur descente à l'aide du poussoir. Laissez tourner sans interruption jusqu'en fin d'opération. Arrêtez l'appareil.

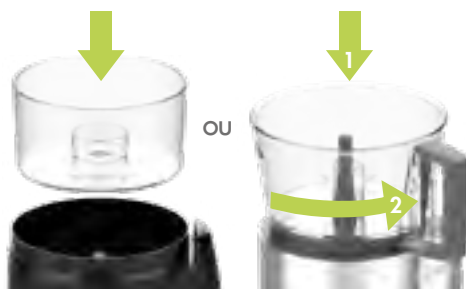


- **N'introduisez jamais d'objet ou vos doigts dans la goulotte. Utilisez uniquement le poussoir prévu à cet effet.**
- **Attendez l'arrêt complet du Filtre Jus avant de déverrouiller le couvercle.**
- **N'introduisez jamais de fruits ou légumes durs avec l'Extra Press (ex. : carottes).**
- **Pour les capacités maximales, reportez-vous à la page 6.**

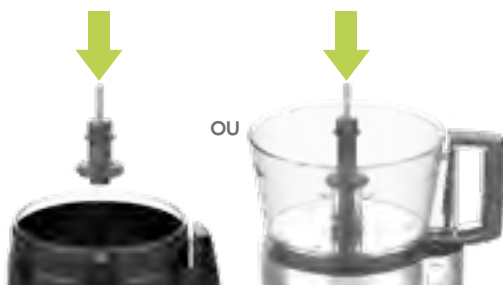
UTILISATION COUPE-LÉGUMES

⚠ ATTENTION ⚠

- Manipulez toujours les disques avec précaution : les lames sont très affûtées.
- N'introduisez jamais d'objet ou vos doigts dans la goulotte. Utilisez uniquement le poussoir prévu à cet effet.



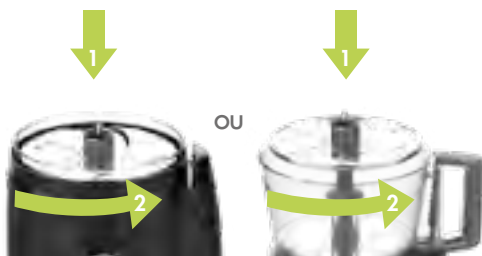
Placez le bol sur l'axe moteur.



Glissez le prolongateur.



Placez le disque choisi.



1. Glissez le disque sur le prolongateur.
2. Faites-le tourner pour qu'il s'emboîte parfaitement.



1. Posez le couvercle.
2. Verrouillez-le jusqu'au blocage.

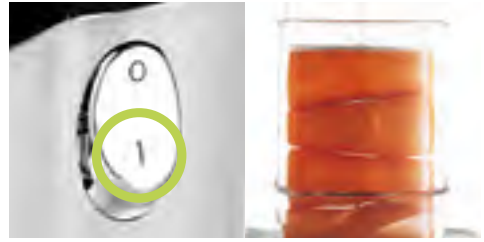
La fonction est gravée sur le disque. R/G = Râpeur, E/S = Eminceur, J = Julienne*.
Le chiffre correspond à l'épaisseur de coupe, ex. : 2 = 2 mm

⚠ ATTENTION ⚠

Pour éviter d'endommager la lame du disque ou le moteur de l'appareil, évitez d'introduire des aliments trop durs ou trop congelés, c'est-à-dire qui ne peuvent pas être percés à l'aide de la pointe d'un couteau aiguisé. Si un morceau d'aliment dur (comme une carotte...) se coince dans la lame du disque, arrêtez l'appareil, retirez le disque puis ôtez délicatement le bout d'aliment de la lame



Introduisez les fruits ou légumes.



Mettez l'appareil en marche et appuyez à l'aide du poussoir.



Emincer : placez les légumes et les fruits longs (carottes, poireaux...) debout en remplissant la goulotte.



Pour les fruits et les légumes ronds (tomates, pommes...) coupez-les en 2 si nécessaire.



Râper : placez les légumes ou les fruits couchés pour obtenir des râpés plus longs.



DISQUES OPTIONNELS



Râpeur 6



Eminceur 6



Parmesan



Tagliatelle fine



Tagliatelle large



Ondulé



Pour les capacités maximales, reportez-vous à la page 6.

Débranchez toujours votre appareil avant nettoyage.

Démontez les éléments (voir p.7) et nettoyez-les immédiatement après utilisation (eau + produit vaisselle).



Cuve : poussez le bec vers le bas.

Presse-agrumes : vous pouvez déclipser le bras couvrant en tirant sur la languette.



Filtre Jus : retirez la collerette.

Appuyez sur PUSH vers l'intérieur puis soulevez.



Insérez le petit côté de la spatule dans le Filtre Jus et raclez pour éliminer le gros de la pulpe.



Sous un filet d'eau : raclez le Filtre Jus **d'abord** à l'extérieur **puis** à l'intérieur. Videz les résidus sous l'eau courante.



Si besoin (ex. : utilisation baies), utilisez une brosse à vaisselle pour nettoyer la rape.



Bloc moteur : essuyez-le avec un chiffon doux humide. Evitez les produits abrasifs.

ASTUCES ET CONSEILS

Afin d'éviter d'endommager les éléments amovibles :

- Détergents : vérifiez la compatibilité avec les articles plastiques.
- Lave-vaisselle : sélectionnez la température minimale.
- Lavage à la main : évitez de laisser immergés les éléments avec du détergent.

Vous trouverez plus de 40 recettes pour réaliser des jus, smoothies, laits végétaux, coulis, salades, sorbets... dans le livre joint.

Vous pouvez retrouver encore plus de recettes ainsi que des astuces, conseils et variantes sur notre **site Web** ou sur notre **application Magimix** :

1. Rendez-vous sur magimix.fr/recettes
2. Téléchargez l'**application «Magimix»** directement depuis votre mobile ou tablette (Apple  ou Android ).

Votre Juice Expert® vous permet d'inventer au fil de vos envies, des saisons et de votre imagination, vos jus, smoothies, coulis, sorbets...
Ces conseils et astuces assureront le succès de vos créations.

Le choix des fruits et légumes est primordial pour obtenir de délicieux jus riches en vitamines et nutriments. Achetez de préférence des fruits et légumes issus de l'agriculture biologique. Voici quelques précautions à suivre :

Fruits et légumes à peau fine «comestible» : Pas besoin de les éplucher, lavez-les soigneusement avant de les introduire dans le Juice Expert®.



Fruits et légumes à peau épaisse «non comestible» : Pelez-les avant leur utilisation.



Fruits et légumes à noyaux : Vous devez les dénoyauter avant leur introduction.



Fruits et légumes fibreux et fruits secs : Laissez-les tremper dans de l'eau froide 30 minutes (pour les légumes verts fibreux) à 8 heures (pour les fruits secs).



- Introduisez les fruits et légumes un par un dans la goulotte, en veillant à ne pas surcharger l'appareil.
- Les fruits et légumes contiennent plus ou moins de jus selon leur variété, leur fraîcheur, leur maturité et la saison.
- Nous vous conseillons d'utiliser des fruits et légumes frais, ils sont plus juteux. Cependant, hors saison, vous pouvez utiliser des fruits congelés. Pour un jus, laissez-les décongeler complètement avant de les presser. Vous pouvez également utiliser des fruits au sirop (litchis, poires...).
- Certains végétaux fibreux ou durs peuvent faire vibrer l'appareil. Ajoutez un végétal riche en jus (type pomme ou concombre) pour équilibrer le Filtre Jus.
- N'hésitez pas à utiliser la pulpe des jus, soit pour réaliser des recettes (gâteaux, soupes...) ou alors en compost.

Rendement

- Nous vous conseillons d'alterner les végétaux pauvres en jus (épinard, feuilles de chou...) et les végétaux contenant beaucoup de jus (pomme, concombre, carotte...)
- De façon générale, pour maximiser la quantité de jus, ajoutez des fruits et légumes riches en jus comme les pommes, les carottes, le concombre...
- Trempez les aliments fibreux au minimum 30 minutes et les fruits secs 8 heures dans de l'eau froide pour optimiser leur rendement.
- Vous n'obtiendrez pas la même quantité de jus selon que vous utilisez le Filtre Jus ou l'accessoire Extra Press®. Avec l'Extra Press®, technologie brevetée qui écrase les aliments pour en extraire un maximum de jus, vous obtiendrez toujours plus de jus qu'avec le Filtre Jus.
- A la fin de votre préparation, pensez à récupérer ce qu'il reste dans la cuve afin d'en maximiser le rendement.

Texture

- Si vous possédez le Juice Expert® 3 ou le Juice Expert® 4, vous avez la possibilité de réaliser 2 types de jus : en utilisant le Filtre Jus, un ananas donnera un jus pur et clair alors que si vous utilisez l'accessoire Extra Press®, vous obtiendrez un smoothie onctueux plus riche en fibres et autres nutriments.
- Certains jus tels que les jus de pommes peuvent rapidement prendre une teinte marron. Pour ralentir ce phénomène, ajoutez un filet de citron.
- Selon les types de fruits et légumes utilisés, le jus peut former des couches distinctes, ceci n'affecte ni le goût, ni les bienfaits du jus. Vous pouvez les rendre plus homogènes en les mélangeant à l'aide d'une cuillère par exemple.





VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

WAARSCHUWING: de veiligheidsvoorschriften maken deel uit van het apparaat.

Voor uw veiligheid dient u ze aandachtig door te lezen voordat u uw nieuwe apparaat gaat gebruiken.

- Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, zintuigelijke of geestelijke capaciteiten of personen met onvoldoende kennis of ervaring, mits dit onder toezicht gebeurt of zij aanwijzingen hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en voor zover zij de mogelijke gevaren ervan goed begrijpen.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- De volgende gevallen worden niet gedekt door de garantie: gebruik in keukentjes bestemd voor het personeel in winkels, in kantoren of andere professionele omgevingen, in boerenbedrijven, door gasten van hotels, motels en andere residentiële omgevingen en in bed-and-breakfast omgevingen.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, mits dit onder toezicht gebeurt, zij aanwijzingen hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en voor zover zij de mogelijke gevaren ervan goed begrijpen. Door de gebruiker uit te voeren reiniging en onderhoud mogen niet worden gedaan door kinderen, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en dit gebeurt onder toezicht van een volwassene. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof, om gevaar op elektrische schokken te vermijden.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen.
- Laat kinderen het apparaat niet als speelgoed gebruiken.
- Blijft tijdens gebruik altijd bij het apparaat, ook al kan het functioneren zonder de schakelaar ingedrukt te houden.

AAN HET GEBRUIK VERBONDEN RISICO'S

- Steek, terwijl het apparaat in werking is, nooit uw handen of keukengerei in de invoerbuis, om geen gevaar te lopen van ernstige verwondingen en om het apparaat niet te beschadigen. Gebruik de aanduwer.
- Gebruik het apparaat niet als de roterende filter of de beschermdeksel beschadigd is of zichtbare barsten vertoont.



- Let op dat de deksel goed vlak op het apparaat geplaatst en vergrendeld is, voordat u het apparaat in werking stelt.
- Probeer nooit het veiligheidsmechanisme te belemmeren.
- Druk op 0 en wacht tot alle bewegende delen volledig tot stilstand zijn gekomen, voordat u de deksel opendraait.
- Het apparaat is voorzien van een thermische beveiliging die de motor automatisch uitschakelt in geval van te langdurige werking of overbelasting. In dat geval moet u het apparaat uitschakelen en wachten totdat het volledig is afgekoeld, voordat u het weer in werking stelt.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

- De verchroomde modellen moeten altijd op een geaard stopcontact worden aangesloten met gebruikmaking van het oorspronkelijke snoer.
- Controleer, voordat u het apparaat op de stroom aansluit, of de op het typeplaatje aangegeven spanning overeenkomt met de netspanning in uw woning.
- Laat het snoer niet van het werkblad of een toonbank af hangen en zorg dat het niet in aanraking komt met warme oppervlakken.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat zonder toezicht laat, voordat u de accessoires gaat monteren of demonteren en voordat u het gaat schoonmaken.

KLANTENSERVICE

- Als het snoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant of zijn klantenservice of door een persoon met gelijkwaardige kwalificatie, om ieder gevaar te voorkomen.

BEWAAR DEZE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN ZORGVULDIG

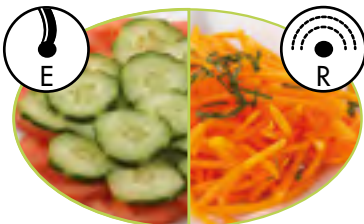
BESCHERMING VAN HET MILIEU



Dit symbool duidt aan dat dit product niet met het huisvuil mag worden weggegooid. Het moet worden ingeleverd bij een aangewezen inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparaten. Vraag aan de gemeente waar deze inzamelpunten zich bevinden.



Meer informatie over deze analyses vindt u op juice-expert.com



Extra Press®*

De Extra Press®, een gepatenteerde exclusiviteit van Magimix, verandert uw apparaat in een sapextractor. Ideaal voor zachte of gekookte groenten en fruit zoals frambozen, aardbeien, tomaten, bananen. en voor plantaardige melk van bijvoorbeeld en amandelen, en cashewnoten.

Resultaat: een dik sap, rijk aan vezels, en een buitengewoon rendement: meer antioxidanten, meer vitaminen, meer sap.



Voer, als u deze functie gebruikt, nooit stevige groenten of fruit in (wortels, kokosnotenvlees etc.) daardoor loopt u namelijk gevaar het apparaat te beschadigen.

Sapfilter

Ideaal voor stevige groentes en fruit (appels, wortels, venkel etc.) en groene groenten (spinazie, kool etc.).

Resultaat: een puur en helder sap zonder vruchtvlees en pitjes

Citruspers* / Pulp System®

Ideaal voor citrusvruchten: sinaasappels, citroenen, grapefruit.

Resultaat: snel vers sap zonder pitjes en met of zonder vruchtvlees

Groentesnijder*

Ideaal voor het maken van bijvoorbeeld salades, carpaccio, vruchtentaarten.

Resultaat: geraspte en in schijfjes of julienne gesneden groenten en fruit.

Voor sommige groentes en fruit (ananas, peer etc.) kunt u de Sapfilter of de Extra Press® gebruiken, afhankelijk van het gewenste resultaat:

- Sapfilter : een puur en helder sap met een lager rendement.
- Extra Press® : een dikker sap, rijk aan vezels, met een hoger rendement.

*afhankelijk van de modellen

Citruspers*



Persarm



Kegel voor grote citrusvruchten



Kegel voor kleine citrusvruchten



Citruspers



Pulp System®

Sapfilter



Aandruwer en deksel



Ring



Sapfilter

Extra Press®*



Aandruwer en deksel



Extra Press®



Ring



Sapfilter

Groentesnijder*



Aandruwer en deksel



Schijven



Verlengstuk



Midi-kom*
of

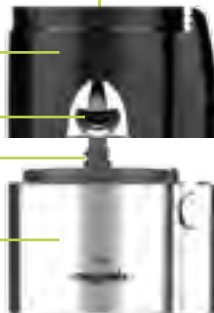


XL-kom*

Kom

Schenktuit
Aandrijfjas

Motorblok



Reinigingspatel

MAXIMALE VERWERKINGSHOEVEELHEDEN

De maximale verwerkingshoeveelheden zijn berekend met groenten en fruit van gemiddelde grootte. De resultaten kunnen verschillen afhankelijk van de gekozen groenten en fruit: het soort, de rijpheid, de kwaliteit en de versheid.



EXTRA PRESS®

4 kg



3 kg



1,5 kg



1,2 kg



1,2 kg



1 kg



SAPHILTER

2 kg



1,5 kg



1 kg



1 kg



900 g



600 g



GROENTESNIJDER

600 g groenten of fruit (Midi-kom, zie. p. 21).



800 g groenten of fruit (XL-kom, zie. p. 21).



Het is belangrijk de maximale verwerkingshoeveelheden aan te houden.

TIPS EN ADVIEZEN

Leeg de kom regelmatig om grotere hoeveelheden te kunnen verwerken.

Was vóór het eerste gebruik alle onderdelen zorgvuldig af (zie. p. 30)



Rol de benodigde snoerlengte uit.

Breng het snoer goed op zijn plaats, onder het motorblok in de daarvoor bestemde inkepingen om trillingen te voorkomen

Montage



Schuif de kom op de aandrijfvas (schenktuit aan de linkerkant).



Draai de kom naar rechts totdat hij blokkeert. Breng de accessoires op hun plaats (p.24 tot 28).

Demontage



Ontgrendel de citruspersers of de deksel.



Draai de kom naar links. Verwijder de kom.

Dubbele beveiliging

Het apparaat kan alleen functioneren als de kom EN de deksel (of de citruspersers) vergrendeld zijn.

GEBRUIK VAN DE CITRUSPERS



Plaats de citruspers op de kom en draai hem totdat hij blokkeert.



Steek het lipje van de persarm in de daarvoor bestemde gleuven.



Er zijn 2 verschillende kegels:
De gele kegel voor kleine citrusvruchten.
De grijze kegel voor grote citrusvruchten.



De grote kegel moet altijd op de kleine kegel worden vastgeklikt.



Schuif de gekozen kegel op de aandrijfas.
Zet een glas onder de schenktuit.



Plaats de vrucht op de kegel en druk hem licht aan.



Klap de persarm omlaag. Druk op 1 en druk zachtjes op de arm tot al het sap is uitgeperst.



Schakel aan het eind van de bewerking het apparaat uit voordat u de arm opricht, om spatten te voorkomen.

Gebruik van het Pulp System® (sap zonder vruchtvlees)



Voor sap zonder vruchtvlees plaatst u het Pulp System® op de aandrijfzas in de kom.



Plaats de citruspers op de kom en draai hem totdat hij vastklikt.



Plaats het lipje van de persarm in de daartoe bestemde gleuven. Schuif de kegel op de aandrijfzas.



Plaats de vrucht op de kegel. Klap de persarm omlaag. Druk op 1 en druk daarna zachtjes op de arm tot al het sap uit de vrucht is geperst.

TIPS EN ADVIEZEN

Zorg ervoor dat u meteen na het gebruik de citruspers, de kegels en het Pulp System® goed afwast en afdroogt om het ontstaan van witte aanslag te voorkomen.

GEBRUIK VAN DE SAPFILTER



Montage: plaats de ring vlak op het Sapfilter en druk hem rondom aan totdat hij perfect horizontaal zit (de 2 uiteinden van de ring moeten op één lijn liggen).



Schuif het Sapfilter op de aandrijfjas. Zie pagina 30 voor het demonteren en reinigen.



Plaats de deksel op de kom en draai de totdat deze blokkeert.



Zet een glas onder de schenktuit. Druk op 1.



Voer uw groenten en fruit in via de invoerbuis.



Duw ze zachtjes omlaag met de aandruwer. Laat het apparaat onafgebroken functioneren tot het einde van de bewerking. Schakel het apparaat uit.

Het apparaat regelmatig - of als het begint te trillen - uitschakelen en het Sapfilter legen. **Voor optimaal rendement en om lang plezier te hebben van uw apparaat moet u zachtjes duwen zodat de vrucht of de groente goed op de rasp kan inwerken.** Laat het apparaat aan het eind van de bewerking nog enkele seconden doordraaien om het laatste sap te onttrekken.



Montage: plaats de ring vlak op de Sapfilter en druk hem rondom aan totdat hij perfect horizontaal zit (de 2 uiteinden van de ring moeten op één lijn liggen).



Schuif de Sapfilter op de aandrijfvas. Zie pagina 30 voor het demonteren en reinigen.



Plaats de Extra Press® in de Sapfilter.



Plaats de deksel op de kom en draai tot hij blokkeert. Druk op 1.



Voer uw groenten en fruit in via de invoerbuis



Duw ze zachtjes omlaag met de aanduwer. Laat het apparaat onafgebroken functioneren tot het einde van de bewerking. Schakel het apparaat uit.



- **Steek nooit voorwerpen of uw vingers in de invoerbuis. Gebruik hiervoor uitsluitend de daarvoor bestemde aanduwer.**
- **Wacht totdat het Sapfilter volledig tot stilstand is gekomen voordat u het deksel ontgrendelt**
- **Voer nooit stevige groenten of fruit in (bv. wortels).**
- **Zie pagina 22 voor de maximale verwerkingshoeveelheden.**

GEBRUIK VAN DE GROENTESNIJDER



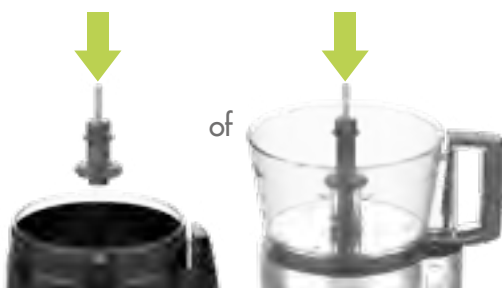
LET OP



- Ga altijd heel voorzichtig om met de schijven: de snijbladen zijn heel scherp.
- Steek nooit voorwerpen of uw vingers in de invoerbuis.



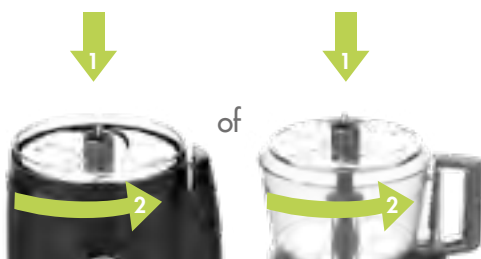
Schuif de kom op de aandrijfvas.



Plaats op het verlengstuk.



Neem de gewenste schijf.



1. Plaats op het verlengstuk.
2. Draai tot hij op zijn plaats valt.



1. Zet de deksel er op.
2. Draai totdat deze blokkeert.

De functie is op de schijf gegraveerd. R/G = Rasp, E/S = Snijschijf, J = Julienneschijf*. Het cijfer komt overeen met de snijdikte, bv.: 2 = 2 mm



LET OP

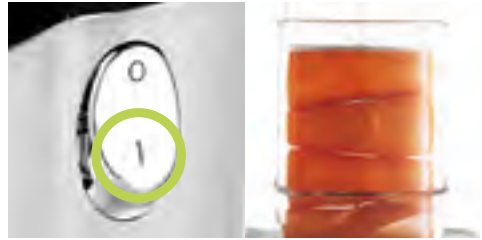


Om schade te voorkomen aan het schijfmes of de motor van het apparaat, gelieve geen voedsel toe te voegen dat te hard of te bevroren is (niet te doorboren met de punt van een scherp mes). Als een stuk hard voedsel (zoals een wortel ...) vast komt te zitten in het mes van de schijf, stop dan het apparaat, verwijder de schijf en verwijder vervolgens voorzichtig het stuk voedsel van het mes.

*afhankelijk van het model



Voer de groenten of fruit in.



Stel het apparaat in werking en druk de ingrediënten aan met de aanduwer.



Snijden: zet langwerpige groenten en fruit (wortels, prei etc.) verticaal in de invoerbuis totdat deze geheel gevuld is.



Snijd ronde groenten en fruit (tomaten, appels etc.) zo nodig doormidden.



Raspen: leg de groenten en fruit horizontaal in de invoerbuis om langere reepjes te krijgen.



OPTIONELE SCHIJVEN



Rasp 6



Snijschijf 6



Parmezaanschijf



Smalle tagliatelle



Brede tagliatelle

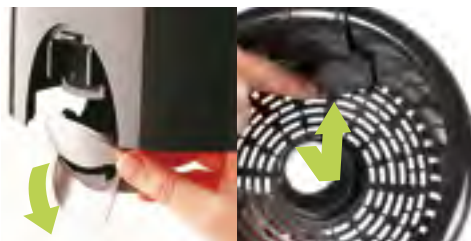


Gegolfde plakjes



Zie pagina 22 voor de maximale verwerkingshoeveelheden.

Trek altijd eerst de stekker uit het stopcontact voordat u uw apparaat gaat reinigen. Demonteer de onderdelen (zie p.23) en reinig ze onmiddellijk na gebruik (water + afwasmiddel).



Kom: duw de schenktuit omlaag.
Citruspers: u kunt de persarm losklikken door aan het lipje te trekken.



Sapfilter: verwijder de ring. Druk binnenwaarts op PUSH en trek de ring omhoog.



Steek de smalle kant van de spatel in de Sapfilter en schraap het vruchtvlies er zoveel mogelijk af.



Onder een waterstraal: schraap de Sapfilter schoon, eerst aan de buitenkant en dan aan de binnenkant. Spoel onder stromend water de resten uit het filter.



Gebruik zo nodig (bv. na gebruik van bessen) een afwasborstel om de rasp schoon te borstelen.



Motorblok: veeg dit schoon met een vochtige doek. Gebruik geen schurende producten.

TIPS EN ADVIEZEN

Om de losneembare onderdelen niet te beschadigen:

- Afwasmiddelen: controleer of deze geschikt zijn voor plastic artikelen.
- Vaatwasser: kies de laagste temperatuur.
- Met de hand afwassen: laat de onderdelen niet in water met reinigingsmiddel weken.

Meer dan 40 recepten voor het maken van sappen, smoothies, plantaardige melkdranken, sausen, salades en vruchtenijs, vindt u in het bijgesloten boekje.

Nog meer recepten evenals tips, adviezen en varianten zijn te vinden op onze website of op onze Magimix app:

1. Ga naar magimix.nl/recepten

2. Download de «Magimix» app direct op uw mobiele telefoon of tablet (Apple  of Android .

Met uw Juice Expert® kunt u afhankelijk van uw wensen, het seizoen en uw fantasie uw eigen sappen, smoothies, sausen en, vruchtenijs, creëren. Deze tips en adviezen garanderen het succes van uw creaties.

De keuze van de groenten en fruit is essentieel voor het verkrijgen van heerlijke sappen, rijk aan vitaminen en voedingsstoffen. Koop bij voorkeur groenten en fruit afkomstig van de biologische landbouw. Hier volgen enkele tips om in acht te nemen:

Groenten en fruit met een dunne «eetbare» schil: U hoeft deze niet te schillen. Was ze zorgvuldig voordat u ze gebruikt.



Groenten en fruit met een dikke «niet eetbare» schil: Schil deze voordat u ze gebruikt.



Groenten en fruit met pit: U moet de pit verwijderen voordat u ze gebruikt.



Vezelige groenten en fruit en gedroogd fruit: Laat ze 30 minuten (voor vezelige groene groenten) tot 8 uur (voor gedroogd fruit) in koud water weken.



- Voer het fruit en de groenten één voor één in de invoerbuis in, waarbij u erop let dat u het apparaat niet te vol maakt.
- Groenten en fruit bevatten meer of minder sap afhankelijk van hun soort, hun versheid, hun rijpheid en het seizoen.
- Wij raden u aan verse groentes en fruit te gebruiken, die zijn sappiger. Buiten het seizoen kunt u echter diepvriesfruit gebruiken. Om sap te maken, laat u ze eerst helemaal ontdooien voordat u ze perst. U kunt ook fruit op sap gebruiken (lychees, peren etc.).
- Sommige vezelige of stevige groenten kunnen het apparaat laten trillen. Voeg dan een vrucht of groente toe die rijk is aan sap (bv. appel of komkommer) om de Sapfilter weer in evenwicht te brengen.
- Gebruik het van de sappen overgehouden vruchtvlees voor de bereiding van andere recepten (gebak of bijv. soep) of voor compost.

Rendement

- Wij raden u aan saparme groenten (spinazie, koolbladeren etc.) af te wisselen met saprijke groenten of fruit (appel, komkommer, wortel etc.).
- Om zoveel mogelijk sap te krijgen raden wij u aan om saprijke groenten en fruit zoals appels, wortels en komkommer als laatst te verwerken.
- Laat vezelige ingrediënten minimaal 30 minuten en gedroogd fruit 8 uur in koud water weken om hun rendement te optimaliseren.
- U krijgt niet dezelfde hoeveelheid sap bij gebruik van de Sapfilter als de Extra Press® accessoire.
Met de Extra Press®, een gepatenteerde technologie die de voedingsmiddelen plet om er een maximum aan sap aan te onttrekken, krijgt u altijd meer sap dan met de Sapfilter.
- Vergeet niet om aan het eind van de bereiding het onderste uit de kom te schenken om het rendement te maximaliseren.

Textuur

- Als u de Juice Expert® 3 of de Juice Expert® 4 heeft, kunt u 2 soorten sap maken: bij gebruik van de Sapfilter krijgt u van een ananas een puur en helder sap, terwijl u bij gebruik van de Extra Press® een romige smoothie krijgt, die rijker is aan vezels en andere voedingsstoffen.
- Sommige sappen zoals appelsap kunnen snel een bruine kleur krijgen. Om dit verschijnsel te vertragen voegt u een scheutje citroensap toe.
- Afhankelijk van de gebruikte soorten groenten en fruit kan het sap verscheidene lagen vormen. Dit is niet van invloed op de smaak en evenmin op de weldadige eigenschappen van het sap. U kunt het sap homogener maken door het te roeren met een lepel.





ACHTUNG: Die Sicherheitshinweise gehören zum Gerät. Lesen Sie sie zu Ihrer eigenen Sicherheit aufmerksam durch, bevor Sie ihr neues Gerät benutzen.

- Das Gerät kann von Personen benutzt werden, deren körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten eingeschränkt sind oder die nicht über die nötige Erfahrung bzw. die nötigen Kenntnisse verfügen, wenn sie ausreichend beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Gerätes eingewiesen wurden und wenn sie sich der sich daraus ergebenden Gefahren bewusst sind.
- Das Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
- Die Garantie gilt nicht, wenn das Gerät in folgenden Fällen verwendet wird: In Küchenecken, die in Geschäften, Büros und anderen gewerblichen Umgebungen dem Personal vorbehalten sind, auf Bauernhöfen, von Gästen in Hotels, Motels und anderen Beherbergungseinrichtungen sowie in allen Arten von Gästezimmern.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, wenn sie ausreichend beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Gerätes eingewiesen wurden und wenn sie sich der sich daraus ergebenden Gefahren bewusst sind. Die Reinigung und die Wartung des Gerätes dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden, außer wenn diese mindestens 8 Jahre alt sind und von einer erwachsenen Person beaufsichtigt werden. Das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren, die unter 8 Jahre alt sind.
- Das Gerät niemals in Wasser oder in andere Flüssigkeiten tauchen, um die Gefahr eines Stromschlages zu vermeiden.
- Das Gerät nicht im Freien benutzen.
- Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Das Gerät darf von Kindern nicht als Spielzeug benutzt werden.
- Das Gerät muss unter Aufsicht betrieben werden, auch wenn der Schalter während des Betriebs nicht gedrückt bleiben muss.

GEFAHREN IM ZUSAMMENHANG MIT DER BENUTZUNG

- Nie die Hände oder einen Gegenstand in den Einfüllschacht stecken, solange das Gerät in Betrieb ist, um schwere Verletzungen und eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden. Nur den Stopfer verwenden.
- Das Gerät nicht verwenden, wenn der Saffilter oder der Deckel beschädigt sind oder sichtbare Risse aufweisen.



SICHERHEITSHINWEISE

- Vor der Inbetriebnahme darauf achten, dass der Deckel waagrecht aufliegt und verriegelt ist.
- Niemals versuchen, die Sicherheitsvorrichtungen zu umgehen.
- Den Schalter auf 0 stellen und warten, bis alle beweglichen Teile zum Stillstand gekommen sind, bevor Sie den Deckel drehen.
- Das Gerät ist mit einer Überhitzungssicherung ausgestattet, die den Motor automatisch abstellt, wenn es zu lange in Betrieb oder überlastet ist. Das Gerät in dem Fall abschalten und warten, bis es sich vollständig abgekühlt hat, bevor Sie es erneut in Betrieb nehmen.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

- Verchromte Modelle müssen stets mit dem mitgelieferten Stromkabel an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
- Vor dem Anschluss des Gerätes darauf achten, dass die auf dem Typenschild des Gerätes angegebene Gerätespannung der Netzspannung Ihrer Wohnung entspricht.
- Das Stromkabel nicht neben der Arbeitsfläche bzw. einer Theke herunterhängen lassen und es nicht mit einer heißen Fläche in Kontakt kommen lassen.
- Das Gerät vom Stromnetz trennen, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen, wenn Sie Zubehörteile einsetzen oder abnehmen wollen und wenn Sie es reinigen wollen.

KUNDENDIENST

- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Händler, einem Kundendienst oder entsprechend qualifiziertem Personal ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

HEBEN SIE DIESE SICHERHEITSHINWEISE AUF

UMWELTSCHUTZ



Dieses Symbol bedeutet, dass das Produkt nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Es muss zu einer für die Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten geeigneten Sammelstelle gebracht werden. Für Informationen zu solchen Sammelstellen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung oder an Ihre Mülldeponie.

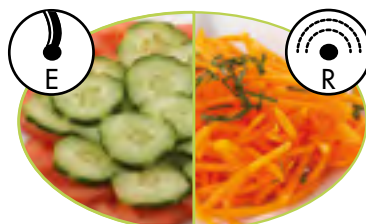


ANTI-OXIDANTIEN
Bis zu **95%**
EXTRA PRESS
Labortest ISHA

VITAMINES
Bis zu **85%**
EXTRA PRESS
Labortest ISHA

SAFT
Bis zu **96%**
EXTRA PRESS
Labortest ISHA

Mehr Informationen über die entsprechenden Labortests erhalten Sie auf juice-expert.com



Extra Press®*

Der Extra Press®-Einsatz, ein exklusives Patent von Magimix, macht aus Ihrem Gerät eine Saftpresse. Ideal für weiches oder gekochtes Obst bzw. Gemüse (Himbeeren, Erdbeeren, Tomaten, Bananen usw.) und Pflanzenmilch (Mandelmilch, Cashewmilch usw.)

Ergebnis: Besonders dickflüssiger, ballaststoffreicher Saft und außergewöhnlich hohe Ausbeute: mehr Antioxidantien, mehr Vitamine, mehr Saft



Niemals festes Obst oder Gemüse (Möhren, Kokosnuss usw.) einfüllen, wenn Sie diesen Einsatz verwenden, da das Gerät sonst beschädigt werden könnte.

Saffilter

Ideal für festes Obst und Gemüse (Äpfel, Möhren, Fenchel usw.) sowie grünes und Blattgemüse (Spinat, Kohl usw.)

Ergebnis: Natürlicher und klarer Saft ohne Fruchtfleisch und ohne Kerne

Zitruspresse* / Pulp System®

Ideal für Zitrusfrüchte: Orangen, Zitronen, Grapefruit usw.

Ergebnis: Schnell zubereiteter Saft ohne Kerne, mit oder ohne Fruchtfleisch

Gemüseschneider*

Ideal für die Zubereitung von Salat, Carpaccio, Obstkuchen usw.

Ergebnis: Geraspelt oder in Scheiben bzw. Streifen geschnittenes Obst bzw. Gemüse

Bei manchen Obst- bzw. Gemüsesorten (Ananas, Birnen u. a.) können Sie je nach gewünschtem Ergebnis den Saffilter oder den Extra Press®-Einsatz verwenden:

- Saffilter : **Reiner und klarer Saft** mit geringerer Ausbeute
- Extra Press®: **Besonders dickflüssiger, ballaststoffreicher Saft** mit höherer Ausbeute

Zitruspresse*



Pressdeckel



Presskegel für große Zitrusfrüchte



Presskegel für kleine Zitrusfrüchte



Press-Sieb



Pulp System®

Saftfilter



Stopfer und Deckel



Kappe



Saftfilter

Extra Press®*



Stopfer und Deckel



Extra Press®



Kappe



Saftfilter

Gemüseschneider*



Stopfer und Deckel



Scheiben



Verlängerungsstück



Auffangschüssel oder



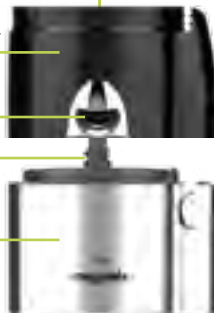
XL-Schüssel*

Auffangbehälter

Saftaustritt

Antriebswelle

Motorblock



Reinigungsschaber

MAXIMALE VERARBEITUNGSMENGEN

Die Mengenangaben entsprechen Obst bzw. Gemüse mittlerer Größe. Die Ergebnisse können je nach Größe, Art, Reife, Qualität und Frische des Obstes bzw. Gemüses unterschiedlich ausfallen.



EXTRA PRESS®

4 kg



3 kg



1,5 kg



1,2 kg



1,2 kg



1 kg



SAFTFILTER

2 kg



1,5 kg



1 kg



1 kg



900 g



600 g



GEMÜSESCHNEIDER

600 g geraspeltes oder geschnittenes Obst bzw. Gemüse (s. S. 37).

=



=



=



800 g geraspeltes oder geschnittenes Obst bzw. Gemüse (s. S. 37).

=



=



=



Diese Verarbeitungsmengen müssen eingehalten werden.

TIPPS & TRICKS

Zum Verarbeiten größerer Mengen die Auffangschüssel regelmäßig leeren.

Vor dem ersten Gebrauch alle Teile sorgfältig reinigen (s. S. 46)



So viel Kabel wie nötig entrollen.

Das Netzkabel in die unter dem Motorblock dafür vorgesehenen Aussparungen einfügen, um ein Vibrieren des Gerätes zu vermeiden.

Zusammensetzen



Den Auffangbehälter auf den Motorblock stecken (Saftaustritt links).



Den Auffangbehälter in Pfeilrichtung bis zum Anschlag drehen.
Das gewünschte Zubehör einsetzen (s. S. 40 bis 44)

Démontage



Das Press-Sieb bzw. den Deckel entriegeln.



Den Auffangbehälter in Pfeilrichtung drehen.
Den Auffangbehälter abnehmen.

Doppelsicherung

Das Gerät lässt sich nur in Betrieb nehmen, wenn der Auffangbehälter **UND** der Deckel (bzw. das Press-Sieb) verriegelt sind.

VERWENDUNG DER ZITRUSPRESSE



Das Press-Sieb in den Auffangbehälter einsetzen und bis zum Anschlag drehen



Die Klammer des Pressdeckels in die dafür vorgesehenen Aussparungen drücken.



Es stehen 2 Presskegel zur Verfügung:
gelber Presskegel für kleine Zitrusfrüchte
grauer Presskegel für große Zitrusfrüchte



Der große Kegel muss stets auf den kleinen aufgesteckt werden.



Den ausgewählten Presskegel auf die Antriebswelle stecken.
Ein Glas unter den Saftaustritt stellen.



Eine halbe Zitrusfrucht auf den Presskegel legen und leicht andrücken.



Den Pressdeckel herunterklappen.
Den Schalter auf 1 stellen und bis zum vollständigen Auspressen **sanft** auf den Pressdeckel drücken.



Nach dem Auspressen **vor** dem Anheben des Pressdeckels das Gerät ausschalten, um Spritzer zu vermeiden.

Verwendung des Pulp System® (Saft ohne Fruchtfleisch)



Für einen Saft ohne Fruchtfleisch das Pulp System® in den Auffangbehälter auf die Antriebswelle stecken.



Das Press-Sieb in den Auffangbehälter einsetzen und bis zum Anschlag drehen.



Die Klammer des Pressdeckels in die dafür vorgesehenen Aussparungen drücken.
Den Presskegel auf die Antriebswelle stecken.



Eine halbe Zitrusfrucht auf den Presskegel legen.
Den Pressdeckel herunterklappen.
Den Schalter auf 1 stellen und bis zum vollständigen Auspressen **sanft** auf den Pressdeckel drücken.

TIPPS & TRICKS

Nach dem Benutzen das Press-Sieb, die Presskegel und das Pulp System® sorgfältig reinigen, damit sich keine weißen Stellen bilden.

VERWENDUNG DES SAFTFILTERS



Zusammensetzen: Die Kappe auf den Saftfilter setzen und rundum nach unten drücken, bis sie vollständig waagrecht aufliegt (die beiden Enden der Kappe müssen passgenau aneinander liegen).



Den Saftfilter auf die Antriebswelle setzen.
Auseinandernehmen und Reinigen s. S. 46.



Den Deckel auf den Auffangbehälter setzen und bis zum Anschlag drehen.



Ein Glas unter den Saftaustritt stellen.
Den Schalter auf 1 stellen.



Das Obst bzw. Gemüse in den Einfüllschacht geben.



Mit dem Stopfer **sanft** nach unten drücken. Das Gerät bis zum Ende des Entsaftungsvorgangs ununterbrochen in Betrieb lassen. Das Gerät ausschalten.

Das Gerät regelmäßig – oder wenn es zu vibrieren beginnt – ausschalten und den Saftfilter leeren. **Für eine optimale Saftausbeute den Stopfer nur leicht andrücken, damit das Obst bzw. Gemüse auf der Reibscheibe vollständig zerkleinert wird.** Am Schluss das Gerät noch ein paar Sekunden lang laufen lassen, bis der Saft vollständig ausgelaufen ist.



Zusammensetzen: Die Kappe auf den Saffilter setzen und rundum nach unten drücken, bis sie vollständig waagrecht aufliegt (die beiden Enden der Kappe müssen passgenau aneinander liegen).



Den Saffilter auf die Antriebswelle setzen.
Auseinandernehmen und Reinigen s. S. 46.



Den Extra Press®-Einsatz in den Saffilter einsetzen.



Den Deckel auf den Auffangbehälter setzen und bis zum Anschlag drehen. Den Schalter auf 1 stellen.



Das Obst bzw. Gemüse in den Einfüllschacht geben



Mit dem Stopfer **sanft** nach unten drücken. Das Gerät bis zum Ende des Entsaftungsvorgangs ununterbrochen in Betrieb lassen. Das Gerät ausschalten.



- **Stecken Sie niemals Gegenstände oder Ihre Finger in den Einfüllschacht. Benutzen Sie ausschließlich den dafür vorgesehenen Stopfer.**
- **Öffnen Sie den Deckel erst, wenn der Saffilter vollständig zum Stillstand gekommen ist.**
- **Füllen Sie niemals hartes Obst bzw. Gemüse (z. B. Möhren) ein.**
- **Maximale Verarbeitungsmengen s. S. 38.**

VERWENDUNG DES GEMÜSESCHNEIDERS

⚠ ACHTUNG ⚠

- Gehen Sie mit den Scheiben stets äußerst vorsichtig um, da die Klingen sehr scharf sind.
- Stecken Sie niemals irgendwelche Gegenstände oder Ihre Finger in den Einfüllschacht. Benutzen Sie ausschließlich den dafür vorgesehenen Stopfer.



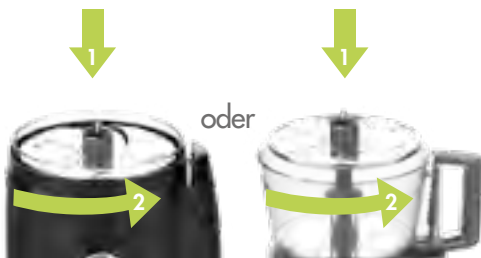
Die Schüssel auf die Antriebswelle setzen.



Das Verlängerungsstück auf die Antriebswelle setzen.



Gewünschte Scheibe einsetzen.



1. Scheibe aufsetzen.
2. Drehen, bis sie sich einfügt.



1. Deckel aufsetzen.
2. Durch Drehen bis zum Anschlag verriegeln.

Die Funktion ist auf der Scheibe eingraviert. R/G=Reiben/Raspeln, E/S=Schneiden, J=Julienne*(Streifen). Die Zahl entspricht der Schnittstärke, z. B. 2 = 2 mm

⚠ ACHTUNG ⚠

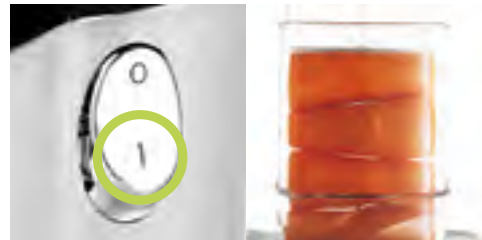
Um zu vermeiden, dass die Klinge der Scheibe oder der Motor des Geräts beschädigt werden, keine zu harten oder zu sehr gefrorenen Lebensmittel einfüllen, d. h. solche, die sich nicht mit der Spitze eines scharfen Messers durchstechen lassen.

Falls ein Stück eines harten Lebensmittels (z. B. einer Möhre) auf der Klinge festsetzt, das Gerät ausschalten, die Scheibe herausnehmen und das Lebensmittelstück vorsichtig von der Klinge lösen.

*je nach Modell



Obst bzw. Gemüse einfüllen.



Das Gerät einschalten und den Stopfer nach unten drücken.



Schnneiden: Längliche Obst- und Gemüsesorten (Möhren, Lauch usw.) aufrecht in den Einfüllschacht geben und diesen dabei ganz ausfüllen.



Rundes Obst bzw. Gemüse (Tomaten, Äpfel usw.) ggf. halbieren.



Reiben/Raspeln: Obst- bzw. Gemüsestücke für besonders lange Raspeln waagrecht in den Einfüllschacht legen.



ZUSÄTZLICH LIEFERBARE SCHEIBEN



Raspeln 6



Schnneiden 6



Parmesan



Tagliatelle
fein



Tagliatelle
grob



Wellenschnitt



Maximale Verarbeitungsmengen s. S. 38.

Vor dem Reinigen das Gerät stets vom Stromnetz trennen.

Die Teile gleich nach dem Betrieb auseinandernehmen (s. S. 39) und reinigen (Wasser + Spülmittel).



Auffangbehälter: Den Saftaustritt nach unten kippen.

Press-Sieb: Den Pressdeckel durch Abziehen der Klammer abnehmen.



Saffilter: Die Kappe abnehmen. Auf PUSH nach innen drücken und abheben.



Mit der kurzen Seite des Schabers den größten Teil der Rückstände von der Innenseite des Saffilters lösen.



Unter fließendem Wasser mit dem Schaber den Saffilter **zuerst** von außen und **dann** von innen reinigen. Die Rückstände unter fließendem Wasser entfernen.



Zum Reinigen der Reibscheibe ggf. (z. B. nach dem Entsaften von Beeren) eine Spülbürste verwenden.



Motorblock: Mit einem weichen, leicht feuchten Tuch abwischen. Aggressive Reinigungsmittel vermeiden.

TIPPS & TRICKS

Zur Vermeidung einer Beschädigung der abnehmbaren Teile:

- Reinigungsmittel: sich vergewissern, dass sie für Kunststoffteile geeignet sind.
- Spülmaschine: die niedrigste Temperatur wählen.
- Spülbecken: die Teile nicht zu lange in Wasser mit Spülmittel einweichen.

Im mitgelieferten Rezeptbuch finden Sie über 40 Rezeptideen zur Zubereitung von Säften, Smoothies, Pflanzenmilch, Coulis, Salaten, Sorbets usw.

Noch mehr Rezepte sowie weitere Tipps & Tricks und Zubereitungsvarianten finden Sie auf unserer **Website** und auf unserer **Magimix-App**:

1. Besuchen Sie uns auf magimix.de/rezepte

2. Laden Sie die **Magimix-App** direkt auf Ihr Smartphone oder Ihren Tablet-Computer herunter (iOS  und Android ).

Mit Ihrem Juice Expert® können Sie nach Lust und Laune sowie je nach Jahreszeit und Fantasie Ihre eigenen Säfte, Smoothies, Coulis und Sorbets erfinden.

Mit den folgenden Tipps & Tricks werden Ihre kulinarischen Kreationen von Erfolg gekrönt sein.

Die Auswahl des Obstes bzw. Gemüses ist ausschlaggebend für die Zubereitung köstlicher Säfte voller Vitamine und Nährstoffe. Geben Sie Obst und Gemüse aus biologischem Anbau den Vorzug.

Beachten Sie dabei besonders folgende Hinweise:

Obst bzw. Gemüse mit verzehrbare Schale: Braucht nicht geschält zu werden und ist vor dem Einfüllen in den Juice Expert® sorgfältig zu waschen.



Obst bzw. Gemüse mit nicht verzehrbare Schale vor dem Entsaften schälen.



Steinfrüchte müssen vor dem Entsaften entsteint werden.



Faseriges Gemüse und Trockenfrüchte 30 Minuten (faseriges Gemüse) bis 8 Stunden (Trockenfrüchte) in kaltem Wasser einweichen.



- Das Obst bzw. Gemüse nach und nach in den Einfüllschacht geben und dabei das Gerät nicht überlasten.
- Obst bzw. Gemüse enthält je nach Art, Frische, Reife und Jahreszeit unterschiedlich viel Saft.
- Wir empfehlen Ihnen, frisches Obst bzw. Gemüse zu verwenden, da dieses mehr Saft enthält. Außerhalb der Saison können Sie tiefgekühlte Früchte verwenden. Um Saft daraus zu gewinnen, diese vor dem Entsaften vollständig auftauen lassen. Außerdem können Sie eingelegtes Obst verwenden (Litschis, Birnen usw.).
- Bei manchen besonders faserigen oder harten Gemüsesorten kann das Gerät zu vibrieren beginnen. Fügen Sie dann saftreiche Früchte (z. B. Äpfel oder Salatgurken) hinzu, um den Entsaftungsvorgang zu begünstigen.
- Das Fruchtfleisch lässt sich für die Zubereitung von Gerichten (Kuchen, Suppen usw.) oder zum Kompostieren verwenden.

Saftausbeute

- Wir empfehlen saftärmere Früchte (Spinat, Kohl usw.) und besonders saftreiche Früchte (Äpfel, Gurken, Möhren usw.) abwechselnd zu entsaften.
- Im Allgemeinen erhöht sich durch das Hinzufügen saftreicher Früchte wie Äpfel, Gurken und Möhren die Saftausbeute.
- Besonders faseriges Gemüse mindestens 30 Minuten und Trockenfrüchte 8 Stunden in Wasser einweichen, um die Saftausbeute zu erhöhen.
- Mit dem Saffilter erhalten Sie nicht so viel Saft wie mit dem Extra Press®-Einsatz. Bei der patentierten Extra Press®-Technologie werden die Nahrungsmittel zerdrückt, damit ihnen möglichst viel Saft entzogen wird, wodurch die Saftausbeute stets höher ist als bei der Verwendung des Saffilters.
- Denken Sie für eine optimale Saftausbeute daran, am Ende der Verarbeitung auch den Rest aus dem Auffangbehälter zu verwenden.

Beschaffenheit

- Wenn Sie einen Juice Expert® 3 oder Juice Expert® 4 besitzen, haben Sie die Möglichkeit, 2 Arten von Saft herzustellen: Bei der Verwendung des Saffilters erhalten Sie einen reinen und klaren Saft, bei der Verwendung des Extra Press®-Einsatzes einen dickflüssigen, an Ballast- und Nährstoffen besonders reichen Smoothie.
- Bei manchen Früchten verfärbt sich der Saft rasch braun. Durch das Hinzufügen eines Spritzers Zitronensaft lässt sich dieser Vorgang verlangsamen.
- Je nach Art des verwendeten Obstes bzw. Gemüses kann sich der Saft in mehreren Schichten absetzen. Das beeinträchtigt weder seinen Geschmack noch seine wohltuende Wirkung. Sie können den Saft in dem Fall mit einem Löffel umrühren.





ISTRUZIONI DI SICUREZZA

AVVERTENZA: Queste istruzioni di sicurezza fanno parte integrante dell'apparecchio. Per la vostra incolumità, leggerle attentamente prima di utilizzare il vostro nuovo apparecchio.

- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza o di conoscenze, se sono correttamente sorvegliate o se sono state loro impartite le istruzioni relative all'utilizzo dell'apparecchio in tutta sicurezza e se i rischi sono stati presi in considerazione.
- Questo apparecchio è destinato a un uso domestico. Gli utilizzi nei seguenti casi non sono coperti dalla garanzia: negli angoli cucina riservati al personale nei negozi, uffici e altri ambienti di lavoro, nelle fattorie, dai clienti degli alberghi, motel e altri ambienti a carattere residenziale e in ambienti di tipo camere d'albergo.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini che abbiano almeno 8 anni se sono correttamente sorvegliati o se sono state loro impartite le istruzioni relative all'utilizzo dell'apparecchio in tutta sicurezza e se i rischi sono stati presi in considerazione. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza. Tenere il dispositivo ed il suo cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
- Non immergere l'apparecchio nell'acqua o in qualsiasi altro liquido per evitare rischi di elettrocuzione.
- Non utilizzare questo apparecchio in ambienti esterni.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. Conservare l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.
- I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come giocattolo.
- Questo apparecchio deve essere utilizzato sotto sorveglianza, anche se può funzionare senza mantenere premuto l'interruttore.

RISCHI CONNESSI ALL'UTILIZZO

- Non introdurre in alcun caso le mani o un utensile nella tramoggia quando l'apparecchio funziona per non rischiare gravi ferite o danni all'apparecchio. Utilizzare il pressino.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cestello rotante o la chiusura di protezione sono danneggiati o hanno rotture visibili.
- Appuyez sur la touche 0 et attendez l'arrêt complet des pièces en mouvement avant de procéder à toute rotation du couvercle. Assicurarsi che il coperchio sia posato orizzontalmente e bloccato prima di avviare l'apparecchio.



- Non cercare in alcun caso di ostacolare il meccanismo di sicurezza.
- Premere il tasto 0 e attendere l'arresto completo dei pezzi in movimento prima di procedere a una rotazione del coperchio.
- L'apparecchio è dotato di una protezione termica che arresta automaticamente il motore in caso di funzionamento prolungato o di sovraccarico. Mettere quindi l'apparecchio in posizione di arresto e attendere che si sia completamente raffreddato prima di riavviarlo.

COLLEGAMENTO ELETTRICO

- Per i modelli cromati, l'apparecchio deve sempre essere collegato a una presa di terra utilizzando il cavo di alimentazione originale.
- Prima di collegare l'apparecchio, verificare che la tensione indicata sull'apparecchio corrisponde alla tensione della rete del vostro alloggio.
- Non lasciar pendere il cordone di alimentazione dal piano di lavoro o dal bancone e non metterlo mai a contatto con una superficie calda.
- Staccare sempre la spina dell'apparecchio se lo si lascia senza sorveglianza e prima del montaggio, smontaggio o della pulizia.

SERVIZIO ASSISTENZA

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo servizio assistenza o da una persona con una qualifica simile per evitare pericoli.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI DI SICUREZZA

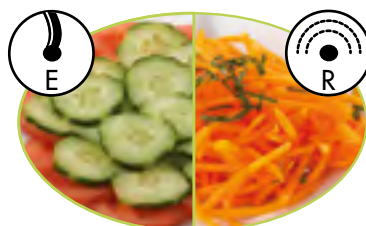
PROTEZIONE DELL'AMBIENTE



Questo simbolo indica che questo prodotto non deve essere gettato con i rifiuti domestici. Deve essere portato in un centro di raccolta adattato al riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Per conoscere la localizzazione dei centri di raccolta, contattate il vostro comune o la vostra discarica.



Per ulteriori informazioni su queste analisi, consultare juice-expert.com



Extra Press®*

L'Extra Press®, esclusività brevettata Magimix, trasforma il vostro apparecchio in estrattore di succo. Ideale per la frutta e la verdura tenera: lamponi, fragole, pomodori, banane... e i lattici vegetali: mandorle, anacardi...

Risultato: un succo più denso e ricco di fibre con una resa eccezionale: più antiossidanti, più vitamine e più succo



Non introdurre mai frutta o verdura a polpa soda (carote, noce di cocco....) quando utilizzate questa funzione altrimenti rischiereste di danneggiare l'apparechio.

Filtro Setaccio

Ideale per la frutta e verdura con polpa soda (mele, carote, finocchi...) e le verdure (spinaci, cavolo...)

Risultato: un succo limpido e puro senza polpa né semi

Spremiagrumi* / Pulp System®

Ideale per gli agrumi: arance, limoni, pompelmi...

Risultato: un succo rapidamente senza semi con o senza polpa

Tagliaverdure*

Ideale per realizzare insalate, carpaccio, crostate di frutta...

Risultato: grattugie, fettine e julienne di frutta e verdura

Per alcuni tipi di frutta o verdura (ad es. Ananas, pere...), potete utilizzare il Filtro Setaccio o l'Extra Press®, a seconda del risultato voluto:

- Filtro Setaccio: un succo **limpido e puro** con una resa inferiore.
- Extra Press® : un succo **più denso e ricco di fibre** con una resa superiore.

Spremiagrumi*



Braccio coprente



Cono per grandi agrumi



Cono per piccoli agrumi



Spremiagrumi



Pulp System®

Filtro Setaccio

Pressino
e coperchio

Collarino



Filtro Setaccio

Extra Press®*

Pressino
e coperchio

Extra Press®



Collarino



Filtro Setaccio

Tagliaverdure*

Pressino
e coperchio

Dischi



Prolunga



Vasca media

o



Vasca XL*

Vasca

Beccuccio

Asse motore

Blocco motore

Spatola per la
pulizia

CAPACITÀ DI LAVORAZIONE MASSIME

Le capacità massime di lavorazione sono state calcolate con frutta e verdura di dimensioni medie. I risultati possono variare a seconda delle dimensioni della frutta o della verdura scelte, della loro varietà, maturità, qualità e freschezza.



EXTRA PRESS®

4 kg



3 kg



1,5 kg



1,2 kg



1,2 kg



1 kg



FILTRO SETACCIO

2 kg



1,5 kg



1 kg



1 kg



900 g



600 g



TAGLIAVERDURE

600 g di frutta e verdura grattugiate o affettate (vedi p. 53).



800 g di frutta e verdura grattugiate o affettate (vedi p. 53).



È molto importante rispettare questa capacità di lavorazione.

ASTUZIE E CONSIGLI

Vuotare regolarmente la vasca se volete tagliare quantità più grandi.

Quando utilizzate l'apparecchio per la prima volta, lavare con cura tutti gli elementi (vedi p. 62)



Svolgere la lunghezza di cavo necessaria. Inserire correttamente il cavo di alimentazione nelle tacche previste sotto il blocco motore per evitare le vibrazioni.

Montaggio



Inserire la vasca sull'asse motore (beccuccio a sinistra).



Girare la vasca a destra fino al bloccaggio. Montare gli accessori (da p. 56 a 60).

Smontaggio



Sbloccare lo spremiagrumi o il coperchio.



Girare la vasca a sinistra. Togliere la vasca.

Doppia sicurezza

L'apparecchio può funzionare solo se la vasca **E** il coperchio (o lo spremiagrumi) sono bloccati.

UTILIZZO DELLO SPREMIAGRUMI



Inserire lo spremiagrumi sulla vasca e farlo girare fino a che non si blocca.



Posizionare la linguetta del braccio coprente nelle tacche previste appositamente.



Sono disponibili 2 coni :
Cono giallo per i piccoli agrumi
Cono grigio per i grandi agrumi.



Il cono grande deve essere sempre agganciato su quello piccolo.



Posizionare il cono scelto sull'asse motore.
Mettere un bicchiere sotto il beccuccio.



Posizionare il frutto sul cono premendo leggermente.



Richiudere il braccio sopra l'agrume. Premere il pulsante 1 e poi premere **dolcemente** sul braccio fino alla completa estrazione del succo.



Fermare l'apparechio alla fine dell'operazione, **prima** di tirare su il braccio per evitare spruzzi.

Utilizzo Pulp System® (succo senza polpa)



Per un succo senza polpa, posizionare il Pulp System sull'asse motore della vasca.



Incastrare lo spremiagrumi sulla vasca e farlo girare fino a che non si blocca.



Posizionare la linguetta del braccio coprente nelle tacche previste appositamente. Introdurre il cono sull'asse motore.



Posizionare il frutto sul cono. Ricoprire con il braccio. Premere il pulsante 1 e poi premere **dolcemente** sul braccio fino alla completa estrazione del succo.

ASTUZIE E CONSIGLI

Dopo l'utilizzo, pulire con cura lo spremiagrumi, i coni e il Pulp System per evitare l'apparizione di tracce bianche.

UTILIZZO DEL FILTRO SETACCIO



Montaggio: posizionare il collarino orizzontalmente sul Filtro Setaccio e premere bene il bordo per sistemarlo perfettamente (le 2 estremità del collarino devono essere allineate).



Introdurre il Filtro Setaccio sull'asse motore.
Per lo smontaggio e la pulizia, fare riferimento a pagina 62.



Posare il coperchio sulla vasca e farlo girare fino a che non si blocca.



Mettere un bicchiere sotto il beccuccio.
Premere il pulsante 1.



Introdurre la vostra frutta e verdura nella tramoggia.



Accompagnare dolcemente la discesa della frutta con il pressino. Lasciar girare senza interruzione fino alla fine dell'operazione. Fermare l'apparecchio.

Regolarmente, o se l'apparecchio si mette a vibrare, fermatelo e vuotate il Filtro Setaccio. **Per una resa ottimale e la longevità del vostro apparecchio, premere dolcemente per lasciare il frutto o la verdura lavorare bene sul setaccio.** Alla fine dell'operazione lasciar girare l'apparecchio ancora per alcuni secondi per finire l'estrazione del succo.



Montaggio: posizionare il collarino orizzontalmente sul Filtro Setaccio e premere bene il bordo per sistemarlo perfettamente (le 2 estremità del collarino devono essere allineate).



Introdurre il Filtro Setaccio sull'asse motore.
Per lo smontaggio e la pulizia, fare riferimento a pagina 62.



Inserire l'Extra Press® nel filtro Setaccio.



Posare il coperchio sulla vasca e farlo girare fino a che non si blocca. Premere il pulsante 1.



Introdurre la vostra frutta e verdura nella tramoggia.



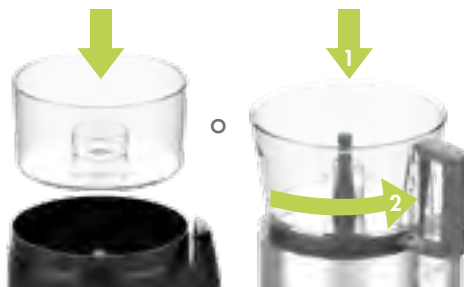
Accompagnare **dolcemente** la discesa con il pressino. Lasciar girare senza interruzione fino alla fine dell'operazione. Fermare l'apparecchio.



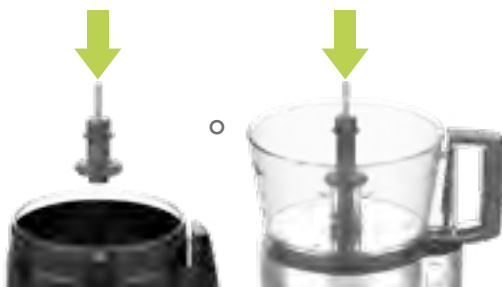
- Non introdurre in alcun caso oggetti o le dita nella tramoggia. Utilizzare unicamente il pressino previsto appositamente.
- Attendere l'arresto totale del Filtro Setaccio prima di sbloccare il coperchio.
- Per le capacità massime, riferirsi a pagina 54.

⚠ ATTENZIONE ⚠

- Manipolare sempre i dischi con precauzione: le lame sono molto affilate.
- Non introdurre oggetti o le dita nella tramoggia. Utilizzare unicamente il pressino previsto appositamente.



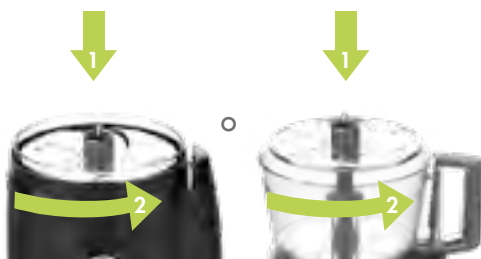
Inserire la vasca sull'asse motore.



Inserire la prolunga sull'asse motore.



Posare il disco scelto.



1. Inserire il disco.
2. Farlo girare fino a che non combacia perfettamente.



1. Posare il coperchio.
2. Girarlo fino al suo bloccaggio

La funzione è incisa sul disco. R/G = grattugia, E/S = Fettine, J = Julienne*
Il numero corrisponde allo spessore del taglio, es. 2 = 2 mm

⚠ ATTENZIONE ⚠

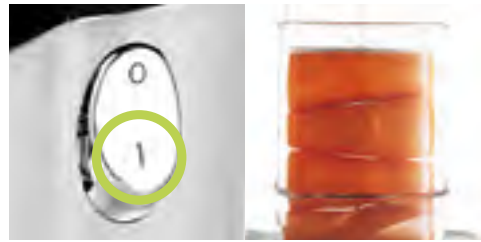
Per evitare di danneggiare la lama del disco o il motore dell'apparecchio, evitare d'introdurre alimenti troppo duri o troppo congelati, cioè che non possono essere forati con la punta di un coltello affilato.

Se un pezzo di alimento duro (come una carota...) si dovesse incastrare nella lama del disco, fermare l'apparecchio, togliere il disco e rimuovere delicatamente il pezzo di alimento dalla lama.

*a seconda del modello



Introdurre la frutta o la verdura.



Avviare l'apparecchio e premere utilizzando il pressino.



Taglio a fettine: posizionare la verdura e la frutta lunga (carote, porri...) in piedi riempiendo la tramoggia.



Per la frutta e la verdura tonda (pomodori, mele...) tagliare in 2 pezzi se necessario.



Grattugia: posizionare la frutta e la verdura distese per ottenere filamenti più lunghi.



DISCHI IN OPZIONE



Grattugia 6



Fettine 6



Grana



Tagliatelle sottili



Tagliatelle larghe



Ondulato



Per le capacità massime, fare riferimento alla pagina 54.

Staccare sempre l'apparecchio prima di pulirlo.

Smontare gli elementi (si veda a pagina 55) e pulirli immediatamente dopo l'uso (acqua e sapone per i piatti).



Vasca: spingere il beccuccio verso il basso.

Spremiagrumi: sganciare il braccio coprente tirando sulla linguetta.



Filtro setaccio: togliere il collarino. Premere PUSH verso l'interno e poi sollevare.



Inserire il lato piccolo della spatola nel Filtro setaccio e grattare per eliminare la maggior parte della polpa.



Sotto un filo d'acqua: raschiare il Filtro Setaccio **prima** all'esterno e **poi** all'interno. Vuotare i rifiuti sotto l'acqua corrente.



Se necessario (ad esempio con frutti di bosco), utilizzare uno spazzolino per i piatti per pulire il filtro.



Blocco motore: asciugarlo con uno straccio morbido inumidito. Evitare i prodotti abrasivi.

ASTUZIE E CONSIGLI

Per evitare di danneggiare i pezzi rimovibili:

- Detergenti: verificare la compatibilità con gli articoli in plastica.
- Lavastoviglie: selezionare la temperatura minima.
- Lavaggio a mano: evitare di lasciare i pezzi a bagno con il detergente.

Troverete più di 40 ricette per realizzare succhi, smoothie, lattini vegetali, salse, insalate, sobetti... nel libro allegato.

Potrete trovare ancora più ricette, consigli e varianti nel nostro sito web o sulla nostra applicazione Magimix:

1. Appuntamento su magimix.it/ricette

2. Scaricare l'applicazione "magimix" direttamente sul vostro smartphone o tablet (Apple  o Android .

Il vostro Juice Expert vi permette d'inventare a seconda delle vostre idee, delle stagioni o della vostra immaginazione una grande quantità di succhi, di smoothie, di salse e di sorbetti...

Questi consigli e astuzie vi garantiranno il successo delle vostre creazioni.

La scelta della frutta e verdura è primordiale per ottenere deliziosi succhi ricchi di vitamine e sali minerali. Acquistare preferibilmente frutta e verdura biologica. Ecco alcuni consigli:

Frutta e verdura con buccia sottile "commestibile": non c'è bisogno di sbucciarla, lavarla con cura prima d'introdurla nel Juice Expert.



Frutta e verdura con buccia grossa "non commestibile": sbucciarla prima d'introdurla nell'apparecchio.



Frutta e verdura con nocciolo: snocciolare prima d'introdurla nell'apparecchio.



Frutta e verdura con molte fibre e frutta secca: lasciarla ammorbidire in acqua fredda per 30 minuti (per le verdure verdi con fibre) e per 8 ore per la frutta secca.



- Introdurre la frutta e la verdura una alla volta nella tramoggia facendo attenzione di non sovraccaricare l'apparecchio.
- La frutta e la verdura contengono più o meno succo a seconda della varietà, della freschezza, della maturità e della stagione.
- Vi consigliamo di utilizzare frutta e verdura fresche perché hanno più sugo. Tuttavia, fuori stagione, potete utilizzare frutta congelata. Per un succo, lasciar scongelare completamente la frutta prima di utilizzarla. Potete anche utilizzare frutta sciroppata (litchi, pere...)
- Alcuni vegetali con molte fibre o duri possono far vibrare l'apparecchio. Aggiungere un vegetale molto sugoso (tipo mela o cetriolo) per equilibrare il filtro setaccio.
- Potete riutilizzare la polpa della frutta per altre ricette (dolci, minestre...) oppure per fare un compostaggio.

Resa

- Vi consigliamo di alternare i vegetali con poco succo (spinaci, foglie di cavolo....) e i vegetali ricchi di succo (mela, cetriolo, carota...).
- In generale per avere una resa massima di succo, aggiungere frutta e verdura ricche di succo come le mele, le carote, il cetriolo.
- Mettere a bagno la frutta con molte fibre almeno 30 minuti e la frutta secca almeno 8 ore nell'acqua fredda per ottimizzare il risultato.
- Non otterrete la stessa quantità di succo se utilizzate il Filtro setaccio o l'accessorio Extra Press®.
- Con l'Extra Press®, tecnologia brevettata che schiaccia gli alimenti per estrarre una quantità massima di succo, otterrete una maggiore quantità di succo che con il Filtro setaccio.
- Alla fine della vostra preparazione, ricordatevi di recuperare quello che rimane nella vasca per ottimizzare la resa.

Consistenza

- Se possedete il Juice Expert® 3 o il Juice Expert® 4, avete la possibilità di realizzare 2 tipi di succhi: utilizzando il Filtro setaccio, un ananas darà un succo più limpido e puro mentre se utilizzate l'accessorio Extra Press®, otterrete uno smoothie più cremoso e più ricco di fibre e nutrienti.
- Alcuni succhi come i succhi di mela possono rapidamente diventare scuri. Per rallentare il fenomeno, aggiungere alcune gocce di succo di limone.
- A seconda del tipo di frutta e di verdura utilizzato, il succo può formare strati distinti, che non alterano il gusto né i benefici. Potete renderlo più omogeneo mescolandolo con un cucchiaino.





CONSIGNAS DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA: Las consignas de seguridad forman parte del aparato. Para para su mayor seguridad, léalas atentamente antes de utilizar el aparato.

- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o bien sin experiencia ni conocimientos, a condición de estar debidamente vigiladas o si se les ha dado las instrucciones para utilizar el aparato con toda seguridad y si han comprendido los riesgos posibles.
- Este aparato está destinado exclusivamente a un uso doméstico. El uso del aparato no está cubierto por la garantía si se efectúa en las siguientes condiciones: en kitchenettes reservadas al personal en tiendas, oficinas y demás entornos profesionales, en granjas o por clientes de hoteles, moteles y demás entornos de alojamiento, como habitaciones de huéspedes.
- El presente aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años como mínimo, a condición de estar vigilados o de haber recibido instrucciones relativas al uso del aparato con total seguridad y que comprendan bien los peligros posibles. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser efectuados por niños, a menos que tengan 8 años como mínimo y que estén bajo la vigilancia de un adulto. Conservar el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- No sumergir nunca el aparato en agua o cualquier otro líquido para evitar los riesgos de choque eléctrico.
- No utilizar nunca el aparato al aire libre.
- Los niños no deben utilizar este aparato. Conservar el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Los niños no deben utilizar este aparato como un juguete.
- Este aparato debe utilizarse bajo vigilancia, incluso si puede funcionar sin mantener pulsado el interruptor.

RIESGOS RELATIVOS A LA UTILIZACIÓN

- No introducir nunca las manos o un utensilio en la tolva cuando los discos o la cuchilla estén funcionando para evitar riesgos de heridas graves o de dañar el aparato. Utilizar el mazo empujador.
- No utilizar el aparato si el filtro giratorio o la tapa de protección están dañados o presentan fisuras visibles.



- Comprobar que la tapa esté debidamente colocada y bloqueada antes de poner el aparato en marcha.
- No tratar nunca de bloquear el mecanismo de seguridad.
- Pulsar la tecla 0 y esperar la parada completa de las piezas en movimiento antes de hacer girar la tapa.
- Este aparato está equipado con un protector térmico que detiene automáticamente el motor en caso de funcionamiento demasiado prolongado o de carga excesiva. Si es el caso, poner el aparato en posición de parada y esperar que se enfríe por completo antes de ponerlo nuevamente en marcha.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

- En el caso de los modelos cromados, el aparato debe enchufarse siempre a una toma de tierra con el cordón de alimentación original.
- Antes de enchufar el aparato, verificar que la tensión indicada en el aparato corresponda a la tensión de la red eléctrica utilizada.
- No dejar el cordón colgando de la mesa de trabajo o de un mostrador y evitar que entre en contacto con superficies calientes.
- Desenchufar siempre el aparato si se deja sin vigilancia y antes del montaje, del desmontaje y de su limpieza.

SERVICIO POSVENTA

- Si el cable de alimentación se daña, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio posventa o una persona con calificación similar para evitar peligros.

CONSERVAR ESTAS CONSIGNAS DE SEGURIDAD

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE



Este símbolo indica que el presente producto no debe procesarse con los residuos domésticos. Debe llevarse a un punto de recolección para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Para saber dónde encontrar dichos puntos de recolección, puede preguntarse al ayuntamiento o a un punto limpio.

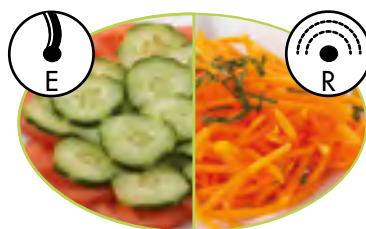


ANTI OXIDANTES
Hasta **95%**
EXTRA PRESS
Lab. Test ISHA

VITAMINAS
Hasta **85%**
EXTRA PRESS
Lab. Test ISHA

ZUMO
Hasta **96%**
EXTRA PRESS
Lab. Test ISHA

Para más información sobre estos análisis, consultar principalmente juice-expert.com



Extra Press®*

El Extra Press®, una exclusividad patentada de Magimix, transforma este aparato en extractor.

Ideal para frutas y hortalizas blandas o cocidas, como frambuesas, fresas, tomates, plátanos, etc., y para las leches vegetales, como la de almendras, castañas de cajú, etc.

Resultado: un zumo más espeso y rico en fibras, con un rendimiento excepcional: + antioxidantes, + vitaminas, + zumo.



No introducir nunca frutas u hortalizas duras (zanahoria, coco, etc.) cuando se utilice esta función, pues se corre el riesgo de dañar el aparato.

Extractor de zumos

Ideal para frutas y hortalizas de pulpa firme (manzanas, zanahorias, hinojos, etc.) y verduras (espinacas, coles, etc.)

Resultado: un zumo puro y claro, sin pulpa ni semillas.

Exprimidor*/ Pulp System®

Ideal para los cítricos: naranjas, limones, pomelos, etc.

Resultado: un zumo expreso, sin semillas, con o sin pulpa.

Corta-hortalizas*

Ideal para preparar ensaladas, carpachos, tartas de frutas, etc.

Resultado: frutas y hortalizas ralladas, rebanadas y en juliana.

Para ciertas frutas u hortalizas (como piña, pera, etc.), se puede utilizar el extractor de zumos o el Extra Press®, según el resultado deseado:

- Extractor de zumos: un **zumo puro y claro**, con un rendimiento inferior.
- Extra Press® : un **zumo más espeso y rico en fibras**, con un rendimiento superior.

* Según modelos.

Exprimidor*



Brazo prensador



Cono para cítricos grandes



Cono para cítricos pequeños



Exprimidor



Pulp System®

Extractor de zumos



Empujador y tapa



Collarín



Extractor de zumos

Extra Press®*



Empujador y tapa



Extra Press®



Collarín



Extractor de zumos

Corta-hortalizas*



Empujador y tapa



Discos rebanador, rallador y para juliana



Prolongador



Cuba mediana

o



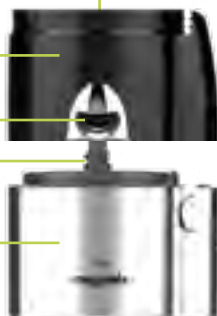
Caba XL*

Cuba

Pico vertedor

Eje del motor

Bloque motor



Espátula de limpieza

Todos los accesorios pueden ir al lavavajillas.

* Según modelos.

CAPACIDADES DE TRABAJO MÁXIMAS

Las capacidades máximas se han calculado con frutas y hortalizas de tamaño medio. Los resultados pueden variar según el tamaño de las frutas y hortalizas utilizadas, su variedad, su madurez, su calidad y su frescor.



EXTRA PRESS®

4 kg



3 kg



1,5 kg



1,2 kg



1,2 kg



1 kg



EXTRACTOR DE ZUMOS

2 kg



1,5 kg



1 kg



1 kg



900 g



600 g



CORTA-HORTALIZAS

600 g de frutas y hortalizas ralladas o rebanadas (v. pág. 69).



800 g de frutas y hortalizas ralladas o rebanadas (v. pág. 69).



Es importante respetar estas capacidades de trabajo.

CONSEJOS Y TRUCOS

Vaciar la cuba regularmente para hacer mayores cantidades.

Antes de la primera utilización, lavar cuidadosamente todos los elementos (v. pág. 78).



Desenrollar la longitud necesaria de cable.
Colocar debidamente el cordón de alimentación bajo el bloque del motor, en las ranuras previstas para tal fin, para evitar las vibraciones.

Montaje



Hacer deslizar la cuba sobre el eje del motor (con el pico a la izquierda).



Hacer girar la cuba a la derecha hasta que se bloquee. Montar los accesorios (págs. 72 a 76).

Desmontaje



Desbloquear el exprimidor o la tapa.



Hacer girar la cuba a la izquierda.
Retirar la cuba.

Doble seguridad

El aparato solo puede funcionar si la cuba y la tapa están correctamente bloqueadas.

UTILIZACIÓN DEL EXPRIMIDOR



Colocar el exprimidor sobre la cuba y hacerlo girar hasta que se bloquee.



Posicionar la lengüeta del brazo prensador en las ranuras previstas para tal fin.



Existen 2 conos:
Cono amarillo para los cítricos pequeños. Cono gris para los cítricos grandes.



El cono grande siempre debe fijarse sobre el cono pequeño.



Colocar el cono deseado en el eje del motor. Colocar un vaso bajo el pico vertedor.



Posicionar la fruta sobre el cono, presionando ligeramente.



Bajar el brazo. Pulsar 1 y presionar **ligeramente** el brazo hasta la extracción completa del zumo.

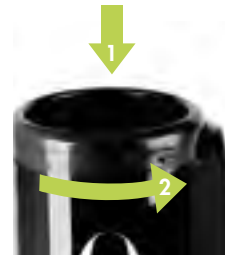


Parar el aparato al final de la operación, **antes** de levantar el brazo para evitar las proyecciones.

Utilización del Pulp System® (zumo sin pulpa)



Para hacer un zumo sin pulpa, colocar el Pulp System® sobre el eje del motor en la cuba.



Colocar el exprimidor sobre la cuba y hacerlo girar hasta que se bloquee.



Posicionar la lengüeta del brazo prensador en las ranuras previstas para tal fin.
Colocar el cono sobre el eje motor.



Posicionar la fruta sobre el cono.
Bajar el brazo. Pulsar 1 y presionar **ligeramente** el brazo hasta la extracción completa del zumo.

CONSEJOS Y TRUCOS

Después de utilizarlo, limpiar con cuidado el exprimidor, los conos y el Pulp System® para evitar la aparición de trazas blancas.

UTILIZACIÓN DEL EXTRACTOR DE ZUMOS



Montaje: posicionar el collarín de plano sobre el extractor de zumos y presionar todo su contorno para que quede perfectamente horizontal (los dos extremos del collarín deben estar alineado)



Hacer deslizar el extractor de zumos sobre el eje del motor. Para el desmontaje y la limpieza, consultar la página 78.



Colocar la tapa del exprimidor sobre la cuba y hacerla girar hasta que se bloquee.



Colocar un vaso bajo el pico vertedor. Pulsar 1.



Introducir las frutas u hortalizas en la tolva. Empujarlas **suavemente** con el mazo empujador.



Dejar girar sin interrupción hasta el fin de la operación. Detener el aparato.

Regularmente, o si el aparato se pone a vibrar, detenerlo y vaciar el extractor de zumos. **Para un rendimiento óptimo y una larga vida útil del aparato, presionar ligeramente para que la fruta o la hortaliza mantenga el debido contacto con el rallador.** Al final de la operación, dejar el aparato en marcha unos segundos para terminar la extracción del zumo.



Montaje: posicionar el collarín de plano sobre el extractor de zumos y presionar todo su contorno para que quede perfectamente horizontal (los dos extremos del collarín deben estar alineados).



Hacer deslizar el extractor de zumos sobre el eje del motor. Para el desmontaje y la limpieza, consultar la página 78.



Insertar el Extra Press® en el extractor de zumos.



Colocar la tapa del exprimidor sobre la cuba y hacerla girar hasta que se bloquee. Pulsar 1.



Introducir las frutas u hortalizas en la tolva. Empujarlas **suavemente** con el mazo empujador.



Dejar girar sin interrupción hasta el fin de la operación. Detener el aparato.

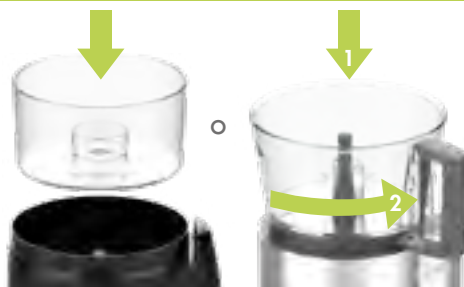


- No introducir nunca un objeto o los dedos en la tolva. Utilizar únicamente el empujador previsto con tal fin.
- Esperar la parada completa del extractor de zumos antes de desbloquear la tapa.
- No introducir nunca frutas u hortalizas duras (como zanahorias).
- Para las capacidades máximas, consultar la página 70.

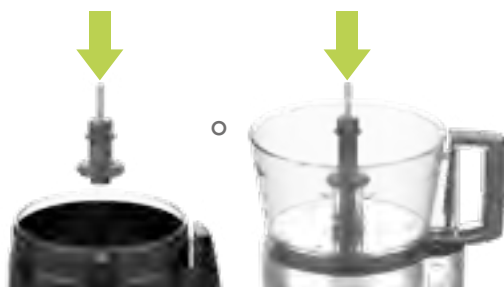
UTILIZACIÓN DEL CORTA-HORTALIZAS

⚠ ATENCIÓN ⚠

- Manipular siempre los discos con precaución pues las cuchillas están muy filas.
- No introducir nunca un objeto o los dedos en la tolva. Utilizar únicamente el empujador previsto con tal fin.



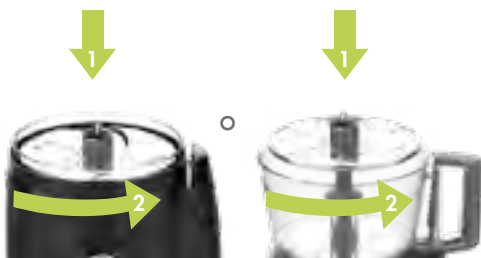
Hacer deslizar la cuba mediana sobre el eje del motor.



Colocar el cono sobre el eje del motor.



Colocar el disco deseado dejando la indicación de función y espesor arriba.



Hacer deslizar el disco sobre el prolongador. Hacerlo girar para que se encaje perfectamente. Se coloca en dos etapas.



Colocar la tapa y hacerla girar hasta que se bloquee.

La función está grabada en el disco. R/G = Rallador, E/S = Rebanador, J = Juliana*. La cifra corresponde al espesor de corte, por ejemplo: 2 = 2 mm

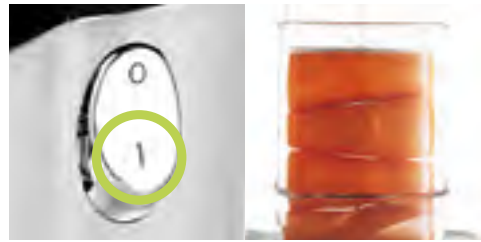
⚠ ATENCIÓN ⚠

Para evitar el daño de la hoja del disco o del motor del aparato, evite introducir alimentos muy duros o muy congelados, es decir que no puedan ser pinchados con la punta de un cuchillo afilado.
Si un trozo de alimento (como una zanahoria...) se atasca en la lama de disco, pare el aparato, retire el disco y elimine delicadamente el trozo de alimento de la hoja.

* Según modelos.



Introducir las frutas u hortalizas.



Poner el aparato en marcha y presionarlas con el empujador.



Rebanar: introducir las hortalizas y las frutas alargadas (zanahorias, puerros, etc.) verticalmente, llenando la tolva.



Cortar las frutas y hortalizas redondas (tomates, manzanas, etc.) en dos si es necesario.



Rallar: introducir las hortalizas o frutas horizontalmente para obtener rallados más largos. **Juliana:** colocar las hortalizas o las frutas a la horizontal.



DISCOS OPCIONALES



Rallador 6



Rebanador 6



Parmesano



Cortes
finos



Cortes
anchos



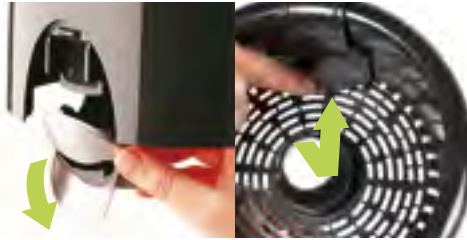
Ondulado



Para las capacidades máximas, consultar la página 70.

Desenchufar siempre el aparato antes de limpiarlo.

Desmontar los elementos (ver pág. 71) y lavarlos inmediatamente después de utilizarlos (con agua y producto lavavajillas).



Cuba: empujar el pico hacia abajo.
Exprimidor: se puede desenganchar el brazo prensador tirando de la lengüeta.



Extractor de zumos: retirar el collarín. Presionar PUSH hacia el interior y levantarlo.



Introducir el lado pequeño de la espátula en el extractor de zumos y frotar para eliminar la mayor parte de la pulpa.



Bajo un chorro de agua, raspar el extractor de zumos **primero** al exterior y **después** en el interior. Eliminar los residuos bajo agua corriente.



De ser necesario (uso de bayas, por ejemplo), utilizar un cepillo de vajilla para limpiar el rallador.



Bloque del motor: limpiarlo con un trapo suave húmedo. Evitar los productos abrasivos.

CONSEJOS Y TRUCOS

Medidas para no dañar los elementos amovibles:

- Detergentes: verificar su compatibilidad con los plásticos.
- Lavavajillas: seleccionar la temperatura mínima.
- Lavado a mano: no dejar remojando los elementos en agua con detergente

En el libro adjunto, se encontrará más de 40 recetas para realizar zumos, smoothies, leches vegetales, coulis, macedonias, sorbetes, etc.

En nuestra **página web** o mediante nuestra **aplicación Magimix**, están disponibles muchas más recetas, así como consejos, trucos y variantes de las conocidas. Modo de acceso:

Conexión a magimix.com/int/recipes

El Juice Expert® permite al usuario inventar zumos, smoothies, jugos, sorbetes y demás preparaciones según sus gustos, las estaciones y su imaginación. Estos consejos y trucos garantizarán el éxito de todas las creaciones.

La selección de las frutas y hortalizas es primordial para lograr deliciosos zumos ricos en vitaminas y nutrientes. Comprar de preferencia frutas y hortalizas de agricultura orgánica. Veamos algunas precauciones necesarias:

Frutas y hortalizas de piel fina «comestible»: No es necesario pelarlas; solo hay que lavarlas bien antes de introducirlas en el Juice Expert®.



Frutas y hortalizas de piel gruesa «no comestible»: Pelarlas antes de utilizarlas.



Frutas y hortalizas de hueso: Hay que deshuesarlas antes de utilizarlas.



Frutas y hortalizas fibrosas y frutos secos: Dejarlas remojar en agua fría entre 30 minutos (caso de verduras fibrosas) y 8 horas (frutos secos).



- Introducir las frutas y hortalizas una por una en la tolva, teniendo cuidado de no sobrecargar el aparato.
- Las frutas y hortalizas contienen más o menos zumo según su variedad, su frescor, su madurez y la temporada.
- Se recomienda utilizar frutas de hortalizas frescas, pues son más jugosas. Sin embargo, fuera de temporada, se pueden utilizar frutas congeladas. Para hacer un zumo, dejarlas descongelar completamente antes de prensarlas. También se pueden utilizar frutas en almíbar (lichis, peras, etc.).
- Algunas hortalizas fibrosas o duras pueden hacer vibrar el aparato. Añadir una fruta u hortaliza jugosa, como una manzana o un pepino, para equilibrar el extractor de zumos.
- No dudar en utilizar la pulpa, ya sea para realizar otras recetas (pasteles, sopas, etc.) o para el compostaje.

Rendimiento

- Se recomienda alternar productos poco jugosos (espinacas u hojas de col) y productos muy jugosos (manzanas, pepinos, zanahorias, etc.).
- De manera general, para llevar al máximo la cantidad de zumo, añadir frutas y hortalizas jugosas, como manzanas, zanahorias o pepinos.
- Hacer remojar en agua fría los alimentos fibrosos como mínimo 30 minutos y los frutos secos 8 horas para optimizar su rendimiento.
- No se obtendrá la misma cantidad de zumo según se utilice el extractor de zumos o el accesorio Extra Press®. Con el Extra Press®, de tecnología patentada que prensa los alimentos para extraer el máximo de zumo, siempre se obtendrá más zumo que con el extractor.
- Al final de la preparación, pensar en recuperar los restos que queden en la cuba para optimizar el rendimiento.

Textura

- Si se posee el Juice Expert® 3 o el Juice Expert® 4, se podrá realizar dos tipos de zumo: con el extractor, una piña dará un zumo puro y claro, mientras que si se utiliza el accesorio Extra Press®, se obtendrá un smoothie untuoso, más rico en fibras y otros nutrientes.
- Algunos zumos, como el de manzanas, pueden tomar rápidamente un tono marrón. Para retardar este fenómeno, añadir un chorrillo de limón.
- Según los tipos de frutas y hortalizas utilizadas, el zumo puede formar capas distintas, lo que no afecta ni el gusto, ni los beneficios del zumo. Pueden hacerse más homogéneos si se mezclan con una cuchara, por ejemplo.

Juice EXPERT



magimix®