MODE D'EMPLOI

Juice
EXPERT







Download on the App Store

GET IT ON Google Play

Téléchargez l'application Magimix
ou visitez notre site internet
juice-expert.fr

Consignes de sécurité 2

Descriptif 4

Capacités de travail maximum 6

Montage / démontage 7

Utilisation Presse-agrumes 8

Utilisation Filtre Jus 10

Utilisation Extra Press® 11

Utilisation Coupe-légumes 12

Nettoyage 14

Conseils et astuces 15

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 : cuisine des employés dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail, dans des fermes, par les clients d'hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel et dans des environnements de type chambres d'hôtes.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus, s'ils sont surveillés, s'ils ont reçus des instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils ont conscience des dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont 8 ans et plus et s'ils sont surveillés. Tenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants 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.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- 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.





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



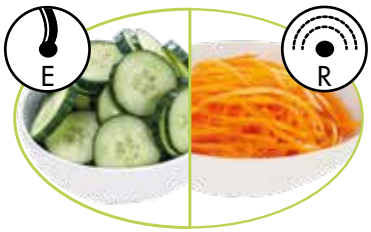
Filtre Jus

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 et émincés de fruits et de 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.

*Selon modèles

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*





Spatule de nettoyage

Tous les éléments amovibles sont compatibles lave-vaisselle.

*Selon modèles

CAPACITÉS DE TRAVAIL MAXIMUM

Les capacités maximum ont été calculées avec des fruits et légumes de taille moyenne. Les résultats peuvent varier selon leur taille, 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.

*Selon modèles

Avant la 1ère 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 **doucement** 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 **doucement** 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.

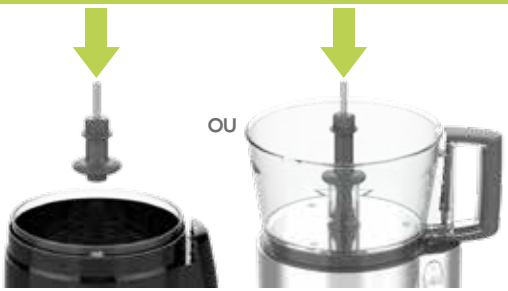


Accompagnez leur descente à l'aide du poussoir. Laissez tourner sans interruption jusqu'en fin d'opération. Arrêtez l'appareil.

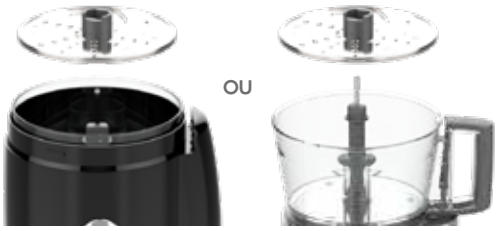
- **N'introduisez jamais d'objet ou vos doigts dans la goulotte. Utilisez uniquement le poussoir prévu à cet effet.**
- **Attendez l'arrêt complet du Filtre Jus avant de déverrouiller le couvercle.**
- **N'introduisez jamais de fruits ou légumes durs avec l'Extra Press (ex. : carottes).**
- **Pour les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



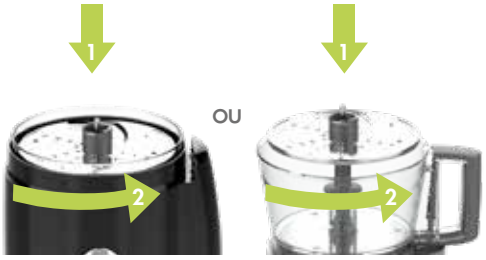
Placez le bol sur l'axe moteur.



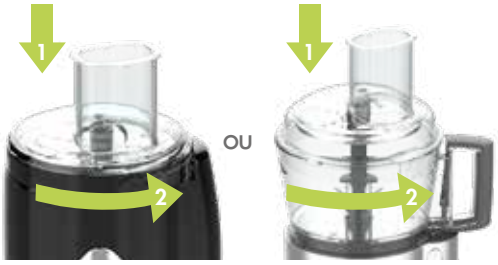
Glissez le prolongateur.



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.

⚠ 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.

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

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

*Selon modèles



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

NETTOYAGE

Débranchez toujours votre appareil avant nettoyage.
Démontez les éléments (cf. 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.



Retirez la collerette.
Appuyez sur PUSH vers l'intérieur puis soulevez.



Insérez le petit côté de la spatule et raclez pour retirer la pulpe.



Sous un filet d'eau, brossez le panier à l'extérieur puis à l'intérieur.



Si besoin (ex. : utilisation baies), utilisez une brosse à vaisselle.



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 100 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.**

- 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. Voici quelques précautions à suivre : achetez de préférence des fruits et légumes issus de l'agriculture biologique.

  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

- 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.
- Pour ralentir l'oxidation des jus, 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.

Nous nous réservons le droit de modifier à tout moment et sans préavis les caractéristiques techniques de cet appareil.
Les informations figurant dans ce document ne sont pas contractuelles et peuvent être modifiées à tout moment.
© Tous droits reservés pour tous pays par Magimix.

Juice EXPERT



magimix®

Ref. 460 916 - 09/2018