

Magimix Juice Expert 3 – Domande frequenti

D: Juice Expert 3 è facile da pulire?

R: Certo. Per pulire Juice Expert 3 bastano pochi gesti.

Prima di tutto, ti ricordiamo di staccare sempre l'apparecchio dall'alimentazione prima di pulirlo. Perché la pulizia sia più efficace, ti consigliamo di effettuarla immediatamente dopo l'uso, con semplice acqua e sapone per piatti.

Ecco come smontare i principali componenti:



Vasca: spingi il beccuccio verso il basso.
Spremiagrumi: sgancia il braccio coprente tirando sulla linguetta.



Filtro Setaccio: toglì il collarino. Premi PUSH verso l'interno e poi solleva.

Pulisci così:



Inserisci il lato piccolo della spatola nel Filtro Setaccio e gratta per eliminare la maggior parte della polpa.



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



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



Blocco motore: asciugalo con uno straccio morbido inumidito. Evita i prodotti abrasivi.

I pezzi removibili sono lavabili **anche in lavastoviglie**, selezionando la temperatura minima. Per il lavaggio a mano, scegli un detergente compatibile con gli articoli in plastica ed evita di lasciare i pezzi a bagno con il detergente.

D: Perché Juice Expert 3 è diverso dagli altri estrattori?

R: Ci sono tantissimi motivi che fanno di Juice Expert 3 un estrattore fuori dal comune.

- a.** È veramente multifunzione, perché permette di lavorare frutta e verdura in qualsiasi modo: spremere, centrifugare, estrarre, grattugiare e affettare.
- b.** È completamente made in France.
- c.** Ha un motore ad induzione a velocità costante e basso consumo con garanzia estensibile a 30 anni.
- d.** Puoi aggiungere altri accessori (dischi di taglio) per una cucina ancora più creativa.

D: Cosa significa che Juice Expert 3 è una “macchina alimentare”?

R: Essendo un apparecchio multifunzione, Juice Expert 3 associa le più complete funzioni di lavorazione di frutta e verdura con estrazione di succhi, polpa, passate, spremute, sia calde che fredde, alle funzioni di un robot, consentendo di affettare e grattugiare verdure ma anche formaggi, salumi e cioccolato, tritare ghiaccio, preparare dessert semifreddi e sorbetti

Con Juice Expert 3 si può preparare un pasto completo dall'aperitivo al dessert.

Ecco come Juice Expert 3 lavora frutta e verdura:

- **Spreme:** limone, lime, arancia, pompelmo, qualsiasi agrume ma anche melagrana, con la speciale funzione spremiagrumi, senza necessità di sbucciare l'alimento, con 2 coni più filtro polpa per un succo più limpido e con meno fibre (accessorio sempre incluso)
- **Centrifuga:** frutta e verdura a polpa dura, come mele, carote, rape, patate senza sbucciarle e senza surriscaldarle (temperatura del succo in uscita 20°C, grazie allo speciale motore ad induzione di 400 Watt). Il filtro in acciaio Inox a sottilissima maglia rimuove perfettamente le fibre (accessorio sempre incluso)
- **Estrae:** succo e polpa da frutta e verdura a polpa morbida, come fragole, banana, kiwi, pomodoro, sia crude che cotte (anche calde per vellutate, composte, marmellate) microfiltrando perfettamente semi e bucce, grazie al nuovissimo sistema Extra Press® brevettato da Magimix, ad altissimo rendimento (accessorio sempre incluso)
- **Grattugia:** frutta e verdura cruda (fragole, mela, carota, zuccina...), julienne da 2 a 4mm di spessore (accessorio opzionale Confezione taglia verdure)
- **Affetta:** frutta e verdura cruda (ananas, fragole, mela, carota, patata, cipolla, zuccina...), da 2 a 4mm di spessore (accessorio opzionale Confezione taglia verdure)
- **Grattugia anche formaggio e cioccolato** (disco grattugia accessorio opzionale)

D: Come si fa la passata di pomodoro con Juice Expert 3?

R: Fare la salsa di pomodoro con Juice Expert 3 è semplicissimo: ti basterà cucinare i pomodori a pezzi con olio e aglio, quindi passarli lentamente con l'Extra Press®.

Ecco la ricetta in dettaglio per 4 persone:

- | | |
|----------------------------|---------------------------------|
| - 1 kg di pomodori maturi | - 2 spicchi d'aglio |
| - 2 cucchiaini di olio | - 1 mazzetto di basilico fresco |
| - 2 cucchiaini di zucchero | - sale e pepe |

1. Lava i pomodori e tagliali a pezzi.

2. In una padella, versa l'olio di oliva, fai saltare rapidamente gli spicchi d'aglio schiacciati con il sale, il pepe e lo zucchero. Aggiungi i pomodori e il basilico. Fai ridurre a fuoco lento per circa 30 minuti. Aggiusta di sale e di pepe.

3. Passa lentamente e a piccole dosi la preparazione con l'Extra Press®.

D: Come si prepara il sorbetto con Juice Expert 3?

R: Per preparare un sorbetto con Juice Expert 3 ci vogliono soltanto 10 minuti (più il congelamento).

Ecco la ricetta in dettaglio per 6 persone:

- 200 ml di sciroppo di zucchero di canna
- mezzo limone
- 500 g di fragole/mango

1. Lava o sbuccia la frutta e passala con l'Extra Press® assieme al mezzo limone sbucciato per ottenere un sugo.
2. Mescola il sugo ottenuto allo sciroppo di zucchero di canna e versa il tutto nelle vaschette per il ghiaccio. Metti in congelatore per 3-6 ore.
3. Quando i ghiaccioli sono pronti, passali nel Filtro Setaccio e recupera il sorbetto nel cestello.

D: Come si fa il brodetto di pesce con Juice Expert 3?

R: Con Magimix è possibile preparare una zuppa di pesce deliziosa e completamente filtrata di tutti gli scarti, un risultato difficile e laborioso da ottenere manualmente. Le parti ossee del pesce, che normalmente vengono gettate, sono molto ricche di calcio.

Il brodetto si prepara così:

- 2 orate o branzini
- 1 cipolla
- 1 pomodoro
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 1 spicchio d'aglio
- 1 rametto di prezzemolo
- mezzo bicchiere di vino bianco secco
- 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 60cl di acqua

Pulisci, lava e squama il pesce.

Ricava 4 filetti e conservali a parte: potranno essere utilizzati per un secondo di pesce. Per la zuppa sono utilizzati solo gli scarti del pesce, ovvero le lisce tagliate in tre parti e le teste. In una pentola, soffriggi l'olio con la cipolla e gli scarti del pesce, sfuma con il vino, aggiungi le verdure tagliate a pezzetti e copri con 60 cl d'acqua.

Cuoci per 30 minuti. Passa gli scarti di pesce e le verdure con l'accessorio SmoothieMix, diluendo a poco a poco con il brodo di cottura: otterrai una vellutata piuttosto densa, totalmente priva di lisce e scarti. A piacere, servi con dei crostini e, volendo, con i filetti di pesce precedentemente cotti a piacere.

D: Cosa posso preparare con l'accessorio extra press?

R: L'Extra Press® trasforma il tuo apparecchio in estrattore di succo. Ideale per la frutta e la verdura tenere (lamponi, fragole, pomodori, banane...) e i latti vegetali (mandorle, anacardi...).

Risultato: un succo più denso e ricco di fibre con una resa eccezionale.

NON INTRODURRE MAI FRUTTA O VERDURA A POLPA SODA (CAROTE, NOCE DI COCCO...) QUANDO UTILIZZI QUESTA FUNZIONE.

D: Come si usa il cestello centrifuga? Per quali preparazioni lo posso utilizzare?

R: Il Cestello Centrifuga/Filtro Setaccio è l'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.



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



Introduci il Filtro Setaccio sull'asse motore.



Posa il coperchio sulla vasca e fallo girare fino a che non si blocca.



Metti un bicchiere sotto il beccuccio.
Premi il pulsante 1.



Introduci la frutta e la verdura nella tramoggia, accompagnandone dolcemente la discesa con il pressino. Lascia girare senza interruzione fino alla fine dell'operazione. Ferma l'apparecchio.

D: Come si usano i quattro dischi in dotazione con Juice Expert 3?

R: I dischi servono per diverse funzioni, che sono incise sul disco stesso.

R/G = grattugia, E/S = Fettine, J = Julienne

Il numero corrisponde allo spessore del taglio, es. 2=2 mm

Hanno tutti lame molto affilate, perciò vanno manipolati con precauzione.

Ecco come montarli:



1 Inserisci la vasca media sull'asse motore.



2 Inserisci la prolunga sull'asse motore.



3 Posa il disco scelto con l'indicazione della funzione e dello spessore verso l'alto.



4 Inserisci il disco sulla prolunga. Fallo girare per farlo combaciare perfettamente. Si posiziona in 2 volte.



5 Posa il coperchio e bloccalo.



7 Introduci la frutta o la verdura.



8 Avvia l'apparecchio e premi utilizzando il pressino.



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



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



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



Julienne: posiziona la frutta e la verdura distese.

D: Cosa posso fare in più con l'app Magimix?

R: Con l'applicazione Magimix Cook Expert accedi gratuitamente a diverse centinaia di ricette per preparare di tutto, dall'antipasto al dessert.

Puoi trovare l'ispirazione per i tuoi pranzi, ricette originali, classiche, dietetiche o economiche, adattate ai tuoi prodotti e accompagnate da foto.

Il motore di ricerca ti aiuta a trovare la ricetta ideale per parola chiave, per tipo di ricetta, per dieta alimentare, per programma e accessorio. Ti permette anche di filtrare per ricetta filmata, per ricetta Magimix o per contributo di altri utenti.

Inoltre, puoi creare il tuo account per accedere a tutte le funzionalità come le tue ricette preferite, le tue liste della spesa e non solo.

D: Come si fa ad estendere a 30 anni la garanzia del motore di Juice Expert 3?

R: Visita il sito ufficiale www.magimix.it, clicca in alto a destra su "Registrate il vostro acquisto" e compila il breve form. A registrazione effettuata, ti basterà esibire conferma d'acquisto/scontrino/fattura per poter usufruire dei 30 anni di garanzia del motore Magimix.