





SICHERHEITSHINWEISE

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



DEUTSCH

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.

GERÄTEBESCHREIBUNG



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

GERÄTEBESCHREIBUNG

DEUTSCH









Alle abnehmbaren Bestandteile sind spülmaschinengeeignet.

* je nach Modell

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®

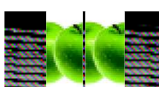





4 kg	
3 kg	
1,5 kg	
1,2 kg	
1,2 kg	
1 kg	

SAFTFILTER

2 kg	
1,5 kg	
1 kg	
1 kg	
900 g	
600 g	

GEMÜSESCHNEIDER

600 g geraspeltes Obst bzw. Gemüse

= 	= 	= 
= 	= 	= 

TIPPS & TRICKS

Zum Verarbeiten größerer Mengen die Auffangschüssel regelmäßig leeren.



Diese Verarbeitungsmengen müssen eingehalten werden.

ZUSAMMENSETZEN / AUSEINANDERNEHMEN

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.

DEUTSCH

Zusammensetzen



Den Auffangbehälter auf den Motorblock stecken (Saftraustritt links).



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

Auseinandernehmen



Das Press-Sieb bzw. den Deckel entriegeln.

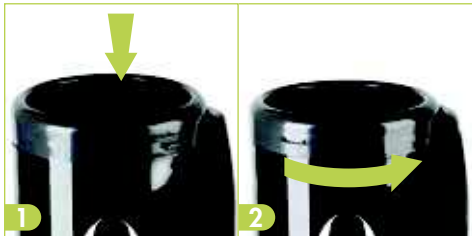


Den Auffangbehälter in Pfeilrichtung drehen.
Den Auffangbehälter abnehmen.

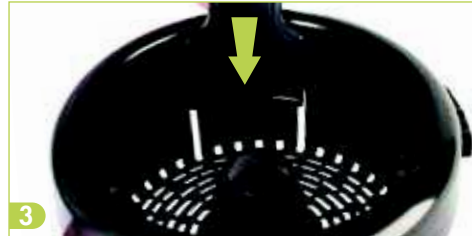
Doppelsicherung

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.



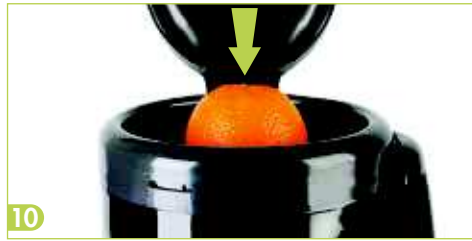
Es stehen 2 Presskegel zur Verfügung: gelber Presskegel für kleine Zitrusfrüchte grauer Presskegel für große Zitrusfrüchte



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.

VERWENDUNG DER ZITRUSPRESSE

DEUTSCH



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 SAFFILTERS



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 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.

⚠ A C H T U N G

- 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.
- Maximale Verarbeitungsmengen s. S. 38.

Das Gerät regelmäßig – oder wenn es zu vibrieren beginnt – ausschalten und den Saffilter 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.

VERWENDUNG DES EXTRA PRESS®-EINSATZES

DEUTSCH



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.

⚠ ACHTUNG ⚠

- 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.

Das Gerät regelmäßig – oder wenn es zu vibrieren beginnt – ausschalten und den Saffilter 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.

VERWENDUNG DES GEMÜSESCHNEIDERS



Die Auffangschüssel auf die Antriebswelle setzen.



Das Verlängerungsstück auf die Antriebswelle setzen.



Die gewünschte Scheibe mit der Angabe zu Funktion und Schnittstärke auf der nach oben gewandten Seite einsetzen.



Die Scheibe zunächst auf das Verlängerungsstück setzen. Sie anschließend drehen, bis sie sich einwandfrei einfügt.



Den Deckel aufsetzen und durch Drehen bis zum Anschlag verriegeln.

⚠ A C H T U N G ⚠

- 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 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



Maximale Verarbeitungsmengen s. S. 38.

VERWENDUNG DES GEMÜSESCHNEIDERS

DEUTSCH



7 Obst bzw. Gemüse einfüllen.



8 Das Gerät einschalten und den Stopfer nach unten drücken.



Schneiden: 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.



Streifen: Obst- bzw. Gemüsestücke waagrecht einfüllen.

ZUSÄTZLICH LIEFERBARE SCHEIBEN:



Raspeln 6 • Schneiden 6 • Parmesan



Tagliatelle fein • Tagliatelle • Wellenschnitt grob

REINIGUNG

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.



Saftfilter: 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 Saftfilters lösen.



Unter fließendem Wasser mit dem Schaber den Saftfilter **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.



TIPPS & TRICKS

- 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 Saftfilter 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 Saftfilters.
- 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 Saftfilters 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.

