

FR

DE

IT

ES

DA

NO

SV

EXTRA PRESS XL



magimix®



- FR** Téléchargez l'application Magimix ou visitez notre site internet
- DE** Laden Sie die Magimix-App herunter oder besuchen Sie unsere Website
- IT** Scarica l'applicazione Magimix o visita il nostro sito internet
- ES** Descargue la aplicación Magimix o visite nuestra página internet
- DA** Eller besøg vores websted
- NO** For mere informasjon, besøk vår nettside
- SV** Se ytterligere information på vår hemsida

Français	2
----------------	---

Lisez attentivement les consignes de sécurité indiquées dans le mode d'emploi de votre produit avant d'utiliser cet accessoire.

Deutsch	10
---------------	----

Lesen Sie die Sicherheitshinweise in der Bedienungsanleitung Ihres Gerätes aufmerksam durch, bevor Sie dieses Zubehör benutzen.

Italiano.....	18
---------------	----

Leggere con attenzione le istruzioni di sicurezza indicate nel libretto d'istruzioni del vostro apparecchio prima di utilizzare questo accessorio.

Español	26
---------------	----

Lea atentamente las instrucciones de seguridad indicadas en las instrucciones de uso de su producto antes de utilizar este accesorio.

Dansk.....	34
------------	----

Læs sikkerhedsforskrifterne i maskinens brugsanvisning grundigt, inden dette tilbehør tages i brug.

Norsk.....	42
------------	----

Les sikkerhetsforskriftene som står i produktets bruksanvisning nøye før du bruker tilbehøret.

Svenska.....	50
--------------	----

Läs noggrant igenom säkerhetsföreskrifterna i apparatens bruksanvisning innan du börjar använda tillbehöret.

Filtre Jus

Poussoir
et couvercle

Collerette



Filtre Jus

Extra Press®

Poussoir
et couvercle

Extra Press®



Collerette



Filtre Jus



Spatule

Pour le Cook Expert, utilisez le programme ROBOT.



ANTI
OXYDANTS
Jus jusqu'à
95%
EXTRA PRESS
100% sans sucre

VITAMINES
Jus jusqu'à
85%
EXTRA PRESS
100% sans sucre

JUS
Jus jusqu'à
96%
EXTRA PRESS
100% sans sucre



Pour plus d'informations sur ces analyses, consultez le site magimix.fr

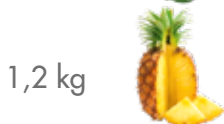
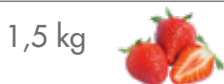


N'introduisez jamais de fruits ou légumes durs (carotte, noix de coco...) lorsque vous utilisez l'accessoire Extra Press®. Vous risqueriez d'endommager l'appareil.

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®



FILTRE JUS



ASTUCES ET CONSEILS

La capacité maximum est atteinte lorsqu'une partie de la pulpe sort du Filtre Jus.

Videz le Filtre Jus et la cuve régulièrement pour faire des quantités plus importantes.



Il est important de respecter ces capacités de travail.



Idéal pour les fruits et légumes à chair ferme et les légumes verts.
Un jus limpide sans pulpe ni pépin.



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



Glissez le Filtre Jus sur l'axe moteur.



Posez le couvercle et faites-le pivoter jusqu'au blocage.



Mettez en marche. Introduisez les fruits et légumes. Accompagnez leur descente à l'aide du poussoir. Arrêtez l'appareil.

ATTENTION

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 d'ouvrir.

Pour le Cook Expert, utilisez le programme ROBOT.



Idéal pour les fruits ou légumes tendres ou cuits.
Un jus épais smoothie ou coulis.



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®.



Posez le couvercle et faites-le pivoter jusqu'au blocage.



Mettez en marche. Introduisez les fruits ou légumes.
Arrêtez l'appareil.

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.

Débranchez toujours votre appareil avant nettoyage.
Nettoyez les éléments immédiatement après utilisation (eau + produit vaisselle).



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



Insérez le petit côté de la spatule
et raclez pour éliminer 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 vaisselle.

ASTUCES ET CONSEILS

Afin d'éviter d'abîmer fortement 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.

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 l'Extra Press XL.



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).



Conseils d'utilisation

- Introduisez les fruits et légumes un par un, et lentement dans la goulotte, en veillant à ne pas surcharger l'appareil.
- Il est recommandé de ne pas dépasser 5 minutes de fonctionnement continu avec un Filtre Jus plein.
- Certains végétaux fibreux ou durs peuvent faire vibrer l'appareil, à ce moment, videz le Filtre Jus, ou ajoutez un végétal riche en jus (type pomme ou concombre) pour équilibrer le Filtre Jus.
- Videz le Filtre Jus régulièrement pour éviter les vibrations.
- N'hésitez pas à utiliser la pulpe des jus, soit pour réaliser des recettes (gâteaux, soupes...) ou alors en compost.

Rendement

- Les fruits et légumes contiennent plus ou moins de jus selon leur variété, leur fraîcheur, leur maturité et la saison.
- Vous pouvez 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...).
- 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.

Texture

- 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'oxydation 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.



Saffilter



Stopfer
und Deckel



Kappe



Saffilter

Extra Press®



Stopfer
und Deckel



Extra Press®



Kappe



Saffilter



Reinigungsschaber

Beim Cook Expert das Programm ROBOT verwenden.



ANTI-
OXIDANTEN
Bis zu **95%**
EXTRA PRESS

VITAMINES
Bis zu **85%**
EXTRA PRESS

SAFT
Bis zu **96%**
EXTRA PRESS



Mehr Informationen über die entsprechenden Labortests erhalten Sie auf magimix.com

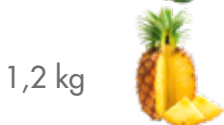
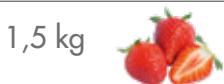


Niemals festes Obst oder Gemüse (Möhren, Kokosnuss usw.) einfüllen, wenn Sie den Extra-Press®-Einsatz verwenden, da das Gerät sonst beschädigt werden könnte.

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



EXTRA PRESS®



SAFTFILTER



TIPPS & TRICKS

Die maximale Verarbeitungsmenge ist erreicht, sobald ein Teil des Fruchtfleisches aus dem Saftfilter austritt.

Für die Verarbeitung größerer Mengen den Saftfilter und die Schüssel regelmäßig leeren.



Diese Verarbeitungsmengen müssen eingehalten werden.



Ideal für festes Obst bzw. Gemüse und Blattgemüse.
Klarer Saft ohne Fruchtfleisch und Kerne.



Die Kappe aufsetzen und nach unten drücken. Sie muss vollständig waagrecht aufliegen.



Den Saftfilter auf die Antriebswelle setzen.



Den Deckel aufsetzen und bis zum Anschlag drehen.



Einschalten. Obst bzw. Gemüse in den Einfüllschacht geben. Mit dem Stopfer nach unten drücken. Das Gerät ausschalten.

ACHTUNG
Niemals Gegenstände oder Ihre Finger in den Einfüllschacht stecken. Ausschließlich den dafür vorgesehenen Stopfer verwenden.
Erst öffnen, wenn der Saftfilter vollständig zum Stillstand gekommen ist.

Beim Cook Expert das Programm ROBOT verwenden.



Ideal für weiches oder gekochtes Obst bzw. Gemüse.
Dickflüssiger Smoothie oder Coulis.



Die Kappe aufsetzen und nach unten drücken. Sie muss vollständig waagrecht aufliegen.



Den Saffilter auf die Antriebswelle setzen.



Den Extra-Press®-Einsatz einsetzen.



Den Deckel aufsetzen und bis zum Anschlag drehen.



Einschalten. Obst bzw. Gemüse in den Einfüllschacht geben.
Das Gerät ausschalten.

Wenn das Gerät zu vibrieren beginnt, es ausschalten und den Saffilter leeren.

Für eine optimale Saftausbeute den Stopfer nur leicht andrücken, damit das Obst bzw. Gemüse vollständig zerkleinert wird. Am Schluss das Gerät noch ein paar Sekunden lang laufen lassen, bis der Saft vollständig ausgelaufen ist.

Vor dem Reinigen das Gerät stets vom Stromnetz trennen.
Die Teile gleich nach dem Betrieb reinigen (Wasser + Spülmittel).



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



Mit der kurzen Seite des
Schabers die Rückstände lösen.



Unter fließendem Wasser den
Saffilter außen und dann innen
reinigen.



Ggf. (z. B. nach dem Entsaften
von Beeren) eine Spülbürste
verwenden.

TIPPS & TRICKS

Zur Vermeidung einer Beschädigung der abnehmbaren Teile:

- Reinigungsmittel: Eignung für Kunststoffteile prüfen.
- Spülmaschine: Die niedrigste Temperatur wählen.
- Spülbecken: Die Teile nicht zu lange mit Spülmittel einweichen.

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 folgende Hinweise:

Obst bzw. Gemüse mit verzehrbare Schale: braucht nicht geschält zu werden und ist vor dem Einfüllen in den Extra-Press®-XL-Einsatz 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.



Hinweise zur Verwendung

- Das Obst bzw. Gemüse nach und nach in den Einfüllschacht geben und dabei das Gerät nicht überlasten.
- Wir empfehlen, das Gerät bei vollem Saftfilter nicht länger als 5 Minuten durchgehend laufen zu lassen.
- Bei manchen faserigen oder harten Gemüsesorten kann das Gerät zu vibrieren beginnen. Den Saftfilter leeren oder saftreiche Früchte (z. B. Äpfel oder Salatgurken) hinzufügen, damit der Saftfilter wieder gleichmäßig läuft.
- Den Saftfilter regelmäßig leeren, um ein Vibrieren des Gerätes zu vermeiden.
- Das Fruchtfleisch lässt sich für die Zubereitung von Gerichten (Kuchen, Suppen usw.) oder zum Kompostieren verwenden.

Saftausbeute

- Obst bzw. Gemüse enthält je nach Art, Frische, Reife und Jahreszeit unterschiedlich viel Saft.
- Wir empfehlen, 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.).
- 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.

Textur

- Beim Entsaften von Ananas erhalten Sie mit dem Saffilter einen reinen und klaren Saft, mit dem Extra-Press®-Einsatz einen dickflüssigen, an Ballast- und Nährstoffen besonders reichen Smoothie.
- Um das Oxidieren des Saftes zu verlangsamen, einen Spritzer Zitronensaft hinzufügen.
- 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.



Filtro Setaccio



Pressino e coperchio



Collarino



Filtro Setaccio

Extra Press®



Pressino e coperchio



Extra Press®



Collarino



Filtro Setaccio



Spatola

Per il Cook Expert, utilizzare il programma ROBOT.



ANTI OSSIDANTI
Fino al **95%**
EXTRA PRESS

VITAMINE
Fino al **85%**
EXTRA PRESS

SUCCO
Fino al **96%**
EXTRA PRESS

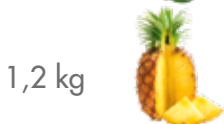


Per ulteriori informazioni su queste analisi, consultare il sito magimix.com



Non introdurre in alcun caso frutta o verdura a polpa dura (carote, noce di cocco...) quando utilizzate l'accessorio Extra Press® altrimenti rischiereste di danneggiare l'apparecchio.

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

**EXTRA PRESS®****FILTRO SETACCIO****TRUCCHI E CONSIGLI**

La capacità massima è raggiunta quando una parte della polpa fuoriesce dal Filtro Setaccio.

Svuotare il Filtro Setaccio e la bacinella regolarmente per ottenere quantità più importanti.



È importante rispettare queste capacità di lavorazione.



Ideale per frutta e verdura con polpa soda e verdura verde. Un succo limpido senza polpa e senza semi.



Posizionare il collarino orizzontalmente e premere tutto intorno. Deve essere perfettamente orizzontale.



Inserire il Filtro Setaccio sull'asse motore.



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



Avviare l'apparecchio. Introdurre la frutta e la verdura. Accompagnare la loro discesa con il pressino. Fermare l'apparecchio.

ATTENZIONE

Non introdurre oggetti o le vostre dita nella tramoggia. Utilizzare unicamente il pressino previsto appositamente. Attendere l'arresto completo del Filtro Setaccio prima di aprire.

Per il Cook Expert, utilizzare il programma ROBOT.



Ideale per frutta o verdura a polpa tenera o cotta.
Un succo denso tipo smoothie o salsa.



Posizionare il collarino orizzontalmente e premere tutto intorno. Deve essere perfettamente orizzontale.



Inserire il Filtro Setaccio sull'asse motore.



Inserire l'Extra Press®.



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



Avviare l'apparecchio.
Introdurre la frutta o la verdura.
Fermare l'apparecchio.

Se l'apparecchio comincia a vibrare, fermarlo e vuotare il Filtro Setaccio.

Per una resa ottimale, premere dolcemente per far passare la verdura lentamente. Lasciar andare l'apparecchio ancora alcuni secondi per finire l'estrazione del succo.

Staccare sempre la spina del vostro apparecchio prima della pulizia.
Pulire tutti i pezzi subito dopo l'uso (acqua con sapone per i piatti).



Togliere il collarino.
Premere PUSH verso l'interno e sollevare.



Inserire il lato piccolo della spatola e raschiare per eliminare la polpa.



Sotto un filo d'acqua: spazzolare il cestello all'esterno e poi all'interno.



Se necessario (ad esempio dopo aver passato bacche di frutti di bosco), utilizzare uno spazzolino per i piatti.

TRUCCHI E CONSIGLI

Per evitare di rovinare i pezzi amovibili:

- Detergenti: verificare che siano compatibili con gli articoli di plastica.
- Lavastoviglie: selezionare la temperatura minima.
- Lavaggio a mano: evitare di lasciare i pezzi immersi a lungo con il sapone.

La scelta della frutta e della verdura è primordiale per ottenere deliziosi succhi ricchi di vitamine e di nutrienti. Acquistare preferibilmente frutta e verdura provenienti dall'agricoltura biologica. Alcune precauzioni da seguire:

Frutta e verdura con buccia fine "commestibile": non è necessario sbucciarla, lavarla con cura prima d'introdurla nell'apparecchio.



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



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



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



Consigli d'utilizzo

- Introdurre la frutta e la verdura una alla volta e lentamente nella tramoggia, facendo ben attenzione a non sovraccaricare l'apparecchio.
- Si consiglia di non superare 5 minuti di funzionamento continuo con un Filtro Setaccio pieno.
- Alcuni vegetali fibrosi o duri possono far vibrare l'apparecchio. In questo caso, vuotare il Filtro setaccio oppure aggiungere un vegetale con molto succo (tipo mela o cetriolo) per equilibrare il Filtro Setaccio.
- Vuotare il Filtro Setaccio regolarmente per evitare le vibrazioni.
- Potete utilizzare la polpa dei succhi per realizzare diverse ricette (dolci, minestre...) oppure per compostaggio domestico.

Resa

- La frutta e la verdura contengono più o meno succo a seconda della varietà, della freschezza, della maturità e della stagione.
- Potete utilizzare frutta e verdura fresca che è più ricca di succo. Tuttavia, fuori stagione, è possibile utilizzare frutta congelata. Per un succo, lasciar scongelare completamente la frutta prima di passarla. Potete anche utilizzare frutta sciroppata (litchi, pere, pesche...).
- Vi consigliamo di alternare i vegetali con poco succo (spinaci, foglie di cavolo...) e i vegetali che contengono molto succo (mele, cetrioli, carote...).



- In generale, per ottimizzare la quantità di succo, aggiungere frutta e verdura con molto succo come le mele, le carote, il cetriolo...
- Lasciare in acqua gli alimenti fibrosi per almeno 30 minuti e la frutta secca per almeno 8 ore in acqua fredda per ottimizzare la resa.
- A seconda che utilizzate il Filtro Setaccio o l'Extra Press® non otterrete la stessa quantità di succo.
Con l'Extra Press®, una tecnologia brevettata che schiaccia gli alimenti per estrarre un massimo di succo, otterrete sempre più succo che con il Filtro Setaccio.

Consistenza

- Utilizzando il Filtro Setaccio, un ananas fornirà un succo limpido e chiaro, mentre se utilizzate l'accessorio Extra Press®, otterrete un succo tipo smoothie più cremoso e più ricco di fibre e altri nutrienti.
- Per rallentare l'ossidazione dei succhi, aggiungere alcune gocce di limone.
- A seconda del tipo di frutta e di verdura utilizzata, il succo può formare alcuni strati distinti, senza alterare il gusto né i benefici del succo. Potete rendere il succo più omogeneo mescolando energicamente con un cucchiaino.



Filtro de zumo

Empujador
y tapa

Collarín



Filtro de zumo

Extra Press®

Empujador
y tapa

Extra Press®



Collarín



Filtro de zumo



Espátula

En el Cook Expert, utilice el programa ROBOT.



ANTI
OXIDANTES
Hasta **95%**
EXTRA PRESS

VITAMINAS
Hasta **85%**
EXTRA PRESS

ZUMO
Hasta **96%**
EXTRA PRESS



Para mayor información sobre estos análisis, consulte la web magimix.com

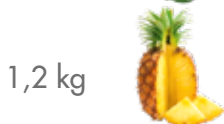
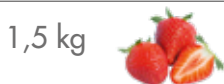


Nunca introduzca frutas u hortalizas duras (zanahoria, coco, etc.) cuando utilice el accesorio Extra Press® ya que se puede dañar el aparato.

Las capacidades máximas han sido calculadas con frutas y hortalizas de tamaño medio. Los resultados pueden variar según el tamaño, la variedad, madurez, calidad y frescura de las mismas.



EXTRA PRESS®



FILTRO de ZUMO



TRUCOS Y CONSEJOS

Se alcanza la capacidad máxima cuando una parte de la pulpa sale del Filtro de zumo.

Vacíe regularmente el Filtro de zumo así como la cuba para hacer mayores cantidades.



Es importante respetar estas capacidades.



Ideal para las frutas, hortalizas firmes y las verduras verdes. Se obtiene un zumo limpio sin pulpa ni pepitas.



Coloque el collarín en posición plana y haga una presión en todo su contorno. Debe quedar perfectamente horizontal.



Deslice el Filtro de Zumo en el eje del motor.



Coloque la tapa y hágala girar hasta que se bloquee.



Ponga en marcha el aparato. Introduzca las frutas y hortalizas. Acompañe su descenso con el empujador. Detenga el aparato.

ATENCIÓN

Nunca introduzca ningún objeto o sus dedos por el tubo. Utilice únicamente el empujador.

Espere la parada completa del Filtro de zumo antes de abrir.

En el Cook Expert utilice el programa ROBOT.



Ideal para frutas y/u hortalizas suaves o cocidas. Se obtiene un zumo denso como un Smoothie o un Coulis.



Coloque el collarín en posición plana y haga una presión en todo su contorno. Debe quedar perfectamente horizontal.



Deslice el Filtro de Zumo en el eje del motor.



Inserte el Extra Press®.



Coloque la tapa y hágala girar hasta que se bloquee.



Ponga en marcha. Introduzca las frutas u hortalizas. Detenga el aparato.

Si el aparato se pone a vibrar, deténgalo y vacíe el Filtro de zumo. Para un rendimiento óptimo, presione suavemente para que la hortaliza pase. Deje en marcha el aparato algunos segundos más para terminar la extracción del zumo.

Desconecte siempre su aparato antes de limpiarlo.
Limpie los elementos inmediatamente después de su uso (con agua y líquido lavavajillas).



Retire el collarín.
Presione el botón PUSH hacia adentro y luego levante el collarín.



Inserte el extremo más pequeño de la espátula y raspe para eliminar la pulpa.



Bajo el chorro de agua cepille la cesta por el exterior y luego por el interior.



En caso necesario (por ejemplo, cuando se utilizan frutos rojos), utilice un cepillo para vajillas.

TRUCOS Y CONSEJOS

Para evitar dañar los elementos móviles:

- Si utiliza detergentes, verifique la compatibilidad con los artículos plásticos.
- Si utiliza el lavavajillas, seleccione la temperatura mínima.
- En caso de lavado a mano, evite dejar los elementos sumergidos con detergente.

La selección de frutas y hortalizas es primordial para obtener deliciosos zumos ricos en vitaminas y nutrientes. Compre de preferencia frutas y hortalizas producidos mediante la agricultura orgánica. A continuación se enumeran algunas precauciones a aplicar:

Para las frutas y hortalizas con cáscara fina «comestible»: no es necesario pelarlas sólo lávelas cuidadosamente antes de introducirlas en el Extra Press XL.



En el caso de las frutas y hortalizas con cáscara gruesa «no comestible», sí es necesario pelarlas antes de su utilización.



Para las frutas y hortalizas con hueso: quíteles el hueso antes de introducirlas en el aparato.



Frutas y hortalizas fibrosas y frutos secos: déjelos remojar en agua fría 30 minutos (en el caso de las verduras fibrosas) y hasta 8 horas (en el caso de los frutos secos).



Consejos de utilización

- Introduzca las frutas y hortalizas una a una lentamente por el tubo, cerciorándose de no sobrecargar el aparato.
- Se recomienda no superar 5 minutos de funcionamiento continuo con un Filtro de zumo lleno.
- Algunos vegetales fibrosos o duros pueden hacer vibrar el aparato, si es el caso, vacíe el Filtro de zumo, o añada un vegetal jugoso (como una manzana o un pepino) para equilibrar el Filtro de zumo.
- Vacíe el Filtro de zumo regularmente para evitar las vibraciones.
- No dude en utilizar la pulpa del zumo, ya sea para realizar algunas recetas (tartas, sopas, etc.) o para compostaje.

Rendimiento

- Las frutas y hortalizas son más o menos jugosas dependiendo de su variedad, frescura, madurez y de la temporada. Usted puede utilizar frutas y hortalizas frescas, son más jugosas.
- Sin embargo, fuera de temporada, usted puede utilizar frutas congeladas. Para obtener un zumo, déjelos descongelar completamente antes de exprimirlos.
- Puede también utilizar frutas en almíbar (lichis, peras, etc.). Le aconsejamos alternar los vegetales poco jugosos (espinacas, hojas de col, etc.) con los vegetales muy jugosos (manzana, pepino, zanahorias, etc.).



- En general, para obtener el máximo de zumo, introduzca frutas y verduras jugosas como las manzanas, zanahorias, pepinos, etc.
- Ponga a remojar los alimentos fibrosos por lo menos 30 minutos y los frutos secos 8 horas en agua fría para optimizar su rendimiento.
- No se obtendrá la misma cantidad de zumo si usted utiliza el Filtro de zumo o el accesorio Extra Press®.
- Con el Extra Press®, tecnología patentada que prensa los alimentos para extraer el máximo de su jugo, siempre se obtendrá una mayor cantidad de zumo que con el Filtro de zumo.

Textura

- Utilizando el Filtro de zumo, de una piña se obtendrá un zumo puro y claro, mientras que si usted utiliza el accesorio Extra Press® se obtendrá un Smoothie untuoso más rico en fibras y otros nutrientes.
- Para ralentizar la oxidación de los zumos, añada un chorrillo de limón.
- Según el tipo de frutas y hortalizas utilizadas, el zumo puede formar capas distintas pero esto no afecta ni el sabor ni los beneficios del zumo. Usted puede homogeneizarlos si los mezcla con una cuchara, por ejemplo.



Juicefilter



Nedstopper og låg



Kraven



Juicefilter

Extra Press®



Nedstopper og låg



Extra Press®



Kraven



Juicefilter



Spatel



ANTI
OXIDANTS
op to
95%
EXTRA PRESS

VITAMINS
op to
85%
EXTRA PRESS

JUICES
op to
96%
EXTRA PRESS



Se yderligere oplysninger om disse analyser på webstedet magimix.com

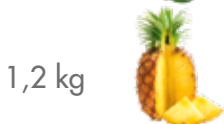
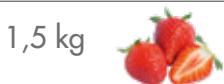


Kom aldrig hårde frugter eller grøntsager (gulerødder, kokosnød o.l.) i maskinen, når der anvendes Extra Press®. Ellers kan maskinen blive ødelagt.

Tilberedningsmængderne gælder for middelstore frugter og grøntsager. Resultaterne kan variere efter størrelse, sort, modenhed, kvalitet og friskhed.



EXTRA PRESS®



JUICEFILTER



TIPS OG GODE RÅD

Når grøntsags- eller frugtkødet kommer ud af juicefilteret, er maskinen oppe på maksimal kapacitet.

Tøm juicefilteret og skålen med jævne mellemrum ved tilberedning af større portioner.



Det er vigtigt ikke at overfylde maskinen.



Ideelt til faste frugter og grøntsager. Klar saft uden frugtkød eller kerner.



Sæt kraven lige ned, og tryk den fast rundt langs kanten. Den skal sidde helt vandret.



Skub juicefilteret ned over motorakslen.



Sæt låget på, og drej til det låser.



Start maskinen. Fyld frugter og grøntsager i tragten. Før dem ned med nedstopperen. Stands maskinen.

OBS!

Stik aldrig genstande eller fingrene ned i tragten. Brug altid nedstopperen, der er beregnet til formålet. Vent, til Juicefilteret er standset helt, inden maskinen åbnes.



Ideel til bløde eller kogte frugter eller grøntsager.
Tyktflydende saft, smoothie eller puré.



Sæt kraven lige ned, og tryk den fast rundt langs kanten. Den skal sidde helt vandret.



Skub juicefilteret ned over motorakslen.



Indsæt l'Extra Press®.



Sæt låget på, og drej til det låser.



Start maskinen. Fyld frugter eller grøntsager i tragten.
Stands maskinen.

Stands maskinen, hvis den begynder at ryste, og tøm juicefilteret. Tryk frugten eller grøntsagen langsomt ned for at få det bedste udbytte. Lad maskinen køre et par sekunder mere for at presse al saften ud.

Træk altid stikket ud af stikkontakten, inden maskinen rengøres.
Vask løsdelen (med vand + opvaskemiddel) straks efter brug.



Tag kraven af.
Tryk indad på PUSH, og løft kraven op.



Brug spatelens smalle ende til at skrabe og fjerne grøntsags- eller frugtkødet med.



Børst kurven under vandhanen, først udvendig og derefter indvendig.



Om nødvendigt (f.eks. ved bær) anvendes en opvaskebørste.

TIPS OG GODE RÅD

For ikke at ødelægge løsdelen:

- Opvaskemiddel: Undersøg, om det er egnet til plastdele.
- Opvaskemaskine: Vælg laveste temperatur.
- Håndopvask: Lad ikke delene ligge i vand med opvaskemiddel.

Valget af frugt og grønt er afgørende for at få en lækker juice med mange vitaminer og næringsstoffer. Køb fortrinsvis økologiske frugter og grøntsager. Følg disse anvisninger:

Frugter og grøntsager med tynd «spiselig» skræl: De behøver ikke at blive skrællet, men skylles grundigt, inden de lægges i Extra Press XL.



Frugter og grøntsager med tyk «ikke-spiselig» skræl/skal: Skræl dem inden brug.



Frugter og grøntsager med sten: De skal udstenes, inden de lægges i maskinen.



Trævlede og fiberholdige frugter og grøntsager og tørret frugt: Blød dem op i koldt vand i 30 minutter (trævlede og fiberholdige grønne grøntsager) op til 8 timer (tørret frugt).



Brugsvejledning

- Læg frugterne og grøntsagerne i tragten én for én uden at overfylde maskinen, og tryk dem langsomt ned.
- Det anbefales ikke at lade maskinen køre uafbrudt i mere end 5 minutter med fyldt juicefilter.
- Visse trævrøde eller hårde frugter og grøntsager kan få maskinen til at ryste. I så fald tømme juicefilteret, eller der tilsættes en saftig frugt eller grøntsag (f.eks. æble eller agurk) for at afbalancere juicefilteret.
- Tøm juicefilteret med jævne mellemrum for at undgå vibrationer.
- Brug det grøntsags- og frugtkød, der er siet fra saften til andre opskrifter (kager, supper) eller som kompost.

Udbytte

- Frugter og grøntsager indeholder mere eller mindre væske afhængig af sort, friskhed, modenhed og årstid.
- Brug gerne friske frugter og grøntsager, da de er mere saftige. Men uden for sæsonen kan der anvendes frosne frugter. Lad dem tø helt op, inden de presses til juice. Der kan også anvendes henkogt frugt i sukkerlage (f.eks. litchi, pærer).
- Det anbefales at tilsætte skiftevis mindre saftige frugter eller grøntsager (spinat, kålblade) og meget saftige frugter eller grøntsager (æbler, agurk, gulerod).



- Tilsæt som hovedregel saftige frugter eller grøntsager som æbler, agurk og gulerod for at få mest mulig saft.
- Læg trævlede frugter og grøntsager i blød i mindst 30 minutter og tørrede frugter i 8 timer i koldt vand for at få et optimalt udbytte.
- Der opnås ikke samme mængde saft med juicefilteret som med Extra Press®.
Med Extra Press®, som er en patentbeskyttet teknologi, hvor fødevarerne kvases for at presse så meget saft ud som muligt, opnås altid mere saft end med juicefilteret.

Konsistens

- En ananas presset med juicefilteret bliver til en klar, ren saft, mens den med Extra Press® bliver til en fyldig smoothie med flere fibre og andre næringsstoffer.
- Hvis der tilsættes et stænk citron, bevares den oprindelige farve længere.
- Saften fra visse typer frugt og grønt kan lægge sig i adskilte lag, men det forringer hverken saftens smag eller velgørende virkninger. Den kan røres mere jævn og ensartet med en ske.



Juicefilter



Nedstopper og lokk



Krage



Juicefilter

Extra Press®



Nedstopper og lokk



Extra Press®



Krage



Juicefilter



Spatel



ANTI-OKSIDANTER
Oppstilt **95%**
EXTRA PRESS

VITAMINE
Oppstilt **85%**
EXTRA PRESS

SAFT
Oppstilt **96%**
EXTRA PRESS



For ytterligere informasjon om disse undersøkelsene, se www.magimix.com

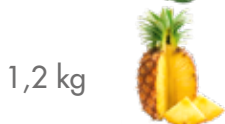
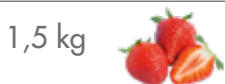


Ha aldri i harde frukter og grønnsaker (gulrot, kokosnøtt o.l.) når du bruker Extra Press® tilbehøret. Det kan skade apparatet.

De maksimale arbeidskapasitetene er beregnet med middels store frukter og grønnsaker. Resultatet kan variere alt etter størrelse, slag, modenhet, kvalitet og friskhet.



EXTRA PRESS®



JUICEFILTER



TIPS OG RÅD

Maksimal kapasitet oppnås når noe av frukt- eller grønnsakskjøttet kommer ut av Juicefilteret. Tøm Juicefilteret og beholderen regelmessig for å lage større mengder.



Det er viktig å overholde disse arbeidskapasitetene.



Juicefilteret er utmerket til faste frukter og grønnsaker og til grønne grønnsaker. Ren saft uten frukt- eller grønnsakskjøtt og stener.



Still kragen flatt og trykk den ned. Den skal ligge helt vannrett.



Plasser Juicefilteret på motorspindelen.



Legg på lokket og drei det til det låses fast.



Start apparatet. Ha i fruktene og grønnsakene. Hjelp dem ned med nedstopperen. Stopp apparatet.

OBS!

Ha aldri noen gjenstand eller fingrene i påfyllingstrakten. Bruk kun nedstopperen som er beregnet til dette.

Vent til Juicefilteret har stoppet fullstendig før du åpner.



Ideell til bløte eller kokte frukter og grønnsaker. Tykk saft, smoothie eller coulis.



Still kragen flatt og trykk den ned. Den skal ligge helt vannrett.



Plasser Juicefilteret på motorspindelen.



Sett inn Extra Press®.



Legg på lokket og drei det til det låses fast.



Start apparatet. Ha i fruktene og grønnsakene.
Stopp apparatet.

Hvis apparatet begynner å vibrere, skal det stoppes. Tøm da Juicefilteret.

For optimal ytelse, trykk forsiktig slik at grønnsaken kommer lett gjennom. La apparatet gå enda noen sekunder for å få ut all saften.

Kople alltid apparatet fra strømmen før det rengjøres.
Gjør ren delene straks etter bruk (vann + oppvaskmiddel).



Ta av kragen. Trykk PUSH innover og løft.



Stikk inn spatelens lille side og skrap bort frukt- eller grønnsakskjøttet.



Under en vannstråle: Børst kurven først utvendig, så innvendig.



Om nødvendig (hvis du har brukt bær for eksempel), bruk en oppvaskbørste.

TIPS OG RÅD

For at avtagbare deler ikke blir sterkt skadet:

- Vaskemidler: Sjekk at de er egnet til plastelementene.
- Oppvaskmaskin: Velg den laveste temperaturen.
- Håndvask: La helst ikke delene ligge i vann og vaskemiddel.

Valget av fruktene og grønnsakene er vesentlig for å få deilig saft som er rik på vitaminer og næringsstoffer. Kjøp helst biologisk dyrkede frukter og grønnsaker. Her er noen nyttige forholdsregler:

Frukter og grønnsaker med tynt "spiselig" skinn: Det er unødvendig å skrelle dem. Vask dem omhyggelig før du har dem i Extra Press XL.



Frukter og grønnsaker med tykt "uspiselig" skinn: Skrell dem før de brukes.



Frukter og grønnsaker med sten: Ta ut stenen før du har dem i apparatet.



Fiberholdige frukter og grønnsaker og tørre frukter: La dem ligge i kaldt vann i 30 minutter (grønne fiberholdige grønnsaker) til 8 timer (tørre frukter).



Gode råd

- Ha en og en frukt og grønnsak av gangen, og langsomt, i påfyllingstrakten. Påse at du ikke overbelaster apparatet.
- Det anbefales ikke å overskride 5 minutter i kontinuerlig bruk med et fullt Juicefilter.
- Noen fiberholdige eller harde grønnsaker kan få apparatet til å vibrere. Tøm i så fall Juicefilteret, eller tilsett en grønnsak som inneholder mye saft (eple eller agurk, for eksempel).
- Tøm Juicefilteret regelmessig for å unngå vibrasjoner.
- Man kan fint an å bruke frukt- eller grønnsakskjøttet som er i saften, enten i kake- eller suppeoppskrifter for eksempel, eller i komposten.

Ytelse

- Frukt og grønnsaker inneholder mer eller mindre saft alt etter slag, friskhet, modenhet og sesong.
- Du kan med fordel bruke friske frukter og grønnsaker, for de er saftigere. Utenom sesongen kan du imidlertid bruke dypfrost frukt. Skal du lage saft, må du la dem tine helt før de presses. Du kan også bruke frukter i sukkerlake (litchier, pærer o.l.).
- Vi anbefaler å veksle mellom grønnsaker som har lite saft (spinat, kålblader o.l.) og saftige grønnsaker (eple, agurk, gulrot o.l.).



- Som hovedregel, for å få mest mulig saft, bør du tilsette saftige frukter og grønnsaker som epler, gulrøtter, agurk o.l.
- La fiberholdige matvarer ligge i kaldt vann minst 30 minutter, og tørket frukt i 8 timer for å få maksimal ytelse.
- Du vil ikke få samme mengde saft med Juicefilteret og med Extra Press® tilbehøret.
Med Extra Press®, en patentert teknologi som knuser matvarene for å få ut mest mulig saft, vil du alltid få ut mer saft enn med Juicefilteret.

Konsistens

- Ved å bruke Juicefilteret vil en ananas gi en klarere og renere saft, mens hvis du bruker Extra Press® tilbehøret vil du få en fylldig smoothie som er rikere på fibre og andre næringsstoffer.
- For at saftene skal oksideres langsommere, kan du tilsette litt sitronsaft.
- Alt etter typer frukter og grønnsaker du bruker, kan saften danne ulike lag. Dette har ingen innvirkning på smaken eller saftens gode egenskaper. Du kan få dem jevnere ved å blande dem med en skje for eksempel.



Juicefilter



Påmatare
och lock



Krage



Juicefilter

Extra Press®



Påmatare
och lock



Extra Press®



Krage



Juicefilter



Spatel



Se ytterligare upplysningar på hemsidan: magimix.com

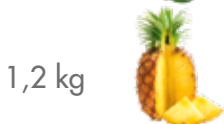
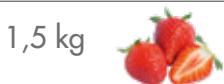


Försök aldrig köra hårda frukter eller grönsaker (morötter, kokosnöt ...) när du använder tillbehöret Extra Press®. Du riskerar att skada apparaten.

Största beredningsmängd har räknats fram med utgångspunkt från medelstora frukter och grönsaker. Resultaten kan skifta beroende på fruktens och grönsakers storlek, sort, mognad, kvalitet och färskhet.



EXTRA PRESS®



JUICEFILTER



TIPS OCH RÅD

Största beredningsmängd har nåtts om en del av frukt- eller grönsaksmassan tränger ut ur jucefiltret.

Töm regelbundet jucefiltret och skål när du kör större mängder.



Det är viktigt att respektera största beredningsmängden.



Idealisk för fasta frukter och bladgrönsaker.
Ren och klar juice utan frukt och grönsaksmassa eller kärnor.



Placera kragen rakt över juicefiltret och tryck lätt runt om tills den är helt horisontal.



Sätt juicefiltret på motoraxeln.



Sätt på locket och vrid tills det låser fast.



Starta apparaten. Lägg i frukt och grönsaker. Tryck lätt med hjälp av påmataren. Stanna apparaten.

OBSERVERA

För aldrig ned fingrarna eller ett föremål i matarröret.
Enbart påmataren får användas.
Vänta tills juicefiltret stannat helt innan du låser upp locket.



Idealisk för mjuka eller kokta frukter och grönsaker.
Tjockflytande juice, smoothie eller coulis.



Placera kragen rakt över Extra Press och tryck lätt runt om tills den är helt horisontal.



Sätt Juicefiltret på motoraxeln.



Sätt på Extra Press®.



Sätt på locket och vrid tills det låser fast.



Starta apparaten. Lägg i frukt och grönsaker.
Stanna apparaten.

Om apparaten börjar vibrera ska du stanna den och tömma Juicefiltret.

För att utvinna mer juice kan du trycka lätt på påmataren för att pressa ned grönsakerna. Låt sedan apparaten gå ytterligare ett par sekunder för att få ut all juice.

Koppla alltid ur apparaten innan rengöring.
Rengör delarna omedelbart efter användning (vatten + diskmedel).



Ta bort kragen.
Tryck inåt på PUSH och lyft upp.



För in spatelns kortsida och skrapa bort frukt eller grönsaksmassan.



Spola under kranen: borsta först utsidan, därefter insidan.



Använd vid behov (t.ex. om du kört bär) en diskborste.

TIPS OCH RÅD

För att inte skada de rörliga delarna:

- Rengöringsmedel: se till att de lämpar sig för plast.
- Diskmaskin: välj lägsta temperatur.
- Handdisk: låt inte delarna ligga i blöt med diskmedel.

Valet av frukt och grönsaker är väsentligt för att få ljuvliga vitaminrika och näringsfyllda juicer. Köp helst ekologiskt odlade frukter och grönsaker. Följ våra råd för bästa resultat:

Frukt och grönsaker med tunt «ätbart» skal: De behöver inte skalas, men tvätta dem noggrant innan du lägger dem i Extra Press XL.



Frukt och grönsaker med tjockt «oätligt» skal: Skala innan användning.



Frukt och grönsaker med kärnor: Kärna ur dem innan de används.



Fiberrika frukter och grönsaker och nötter: Blötlägg i kallt vatten mellan 30 minuter (fiberrika bladgrönsaker) och 8 timmar (nötter).



Användningsråd

- För in frukter och grönsaker en i taget i matarröret och se till att inte överbelasta apparaten.
- Vi rekommenderar dig att inte köra mer än 5 minuter i sträck med ett fullt Juicefilter.
- Vissa fiberrika eller hårda grönsaker kan medföra att apparaten vibrerar. Stanna i så fall apparaten, töm Juicefiltret eller tillför en saftig frukt eller grönsak (exempelvis äpple eller gurka) för att ge bättre balans.
- Töm regelbundet Juicefiltret för att undvika vibrationer.
- Använd gärna frukt eller grönsaksmassan, antingen i matlagningen (kakor, soppor ...) eller i komposten.

Utvinning

- Frukter och grönsaker innehåller mer eller mindre saft beroende på sort, färskhet, mognad och årstid.
- Använd helst färska frukter och grönsaker, de är saftigare. Om det inte är säsong kan du dock använda frysta frukter. Låt frukten tina helt innan du kör till juice. Det går också bra att använda konserverad frukt (litchi, päron...).
- Vi råder dig att blanda saftfattiga grönsaker (spenat, kålblad ...) med saftigare frukter och grönsaker (äpple, gurka, morötter ...).



- För att få större mängd juice är det rent generellt bra att lägga till saftiga frukter och grönsaker som exempelvis äpple, gurka, morötter...
- Låt fiberrika ingredienser ligga i blöt minst 30 minuter, nötter i 8 timmar, för bättre utvinning.
- Du får inte samma mängd juice med Juicefiltret som med tillbehöret Extra Press®.
Extra Press®, en patenterad teknologi som krossar ingredienserna för att utvinna största mängd juice, ger dig alltid större juicemängd än Juicefiltret.

Konsistens

- Om du använder Juicefiltret ger ananas en ren och klar juice, och om du använder tillbehöret Extra Press®, får du en fyllig smoothie med mer fibrer och fler näringsämnen.
- Du kan sakta ned oxideringen genom att droppa i lite citron.
- Beroende på vilken typ av frukter och grönsaker som används kan juicen bilda tydliga lager, något som absolut inte påverkar dess smak eller välgörande effekt. Juicen blir mera homogern om du rör om med exempelvis en sked.



FR 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 réservés pour tous pays par Magimix.

DE Wir behalten uns das Recht vor, zu jeder Zeit und ohne Vorankündigung die technischen Eigenschaften dieses Gerätes zu ändern. Die in diesem Dokument enthaltenen Angaben sind nicht bindend und können jederzeit geändert werden.
© Alle Rechte für alle Länder vorbehalten durch Magimix.

IT Ci riserviamo il diritto di modificare in qualsiasi momento e senza alcun preavviso le caratteristiche tecniche di questo apparecchio. Le informazioni contenute in questo documento non sono contrattuali e possono essere modificate in qualsiasi momento.
© Tutti i diritti riservati per tutti i paesi da Magimix

ES Nos reservamos el derecho a modificar en cualquier momento y sin previo aviso las características técnicas de este aparato. La información incluida en este documento no es contractual y puede ser objeto de modificación en cualquier momento.
© Todos los derechos reservados por Magimix en todos los países

DA Vi forbeholder os ret til at ændre maskinens tekniske specifikationer til enhver tid uden forudgående varsel. Informationerne i dette dokument er ikke kontraktligt bindende og kan til enhver tid ændres.
© Alle rettigheder i alle lande forbeholdt Magimix.

NO Vi forbeholder oss retten til å endre apparatets tekniske egenskaper når som helst og uten forvarsel. Opplysningene som står i dette dokumentet er ikke bindende og kan endres når som helst.
© Alle rettigheter forbeholdt for alle land av Magimix.

SV Vi förbehåller oss rätten att när som helst och utan förvarning ändra apparatens tekniska egenskaper. Dokumentets information är inte bindande och kan när som helst förändras.
© Alla rättigheter i samtliga länder förbehålls Magimix.





magimix®