LISÄPURISTIN XL



magimix®

Kuvaus 2
Maksimikapasiteetti 3
Käyttö 4
Puhdistus 6
Vinkit 7





Download on the App Store

GET IT ON Google Play

Lataa Magimix –sovellus tai käy kotisivuilla

Pidätämme oikeuden tehdä teknisiä muutoksia laitteeseen, siitä ensin ilmoittamatta.
Tämän dokumentin tiedot eivät ole sopimuksellisesti sidottuja, ja niitä voidaan muuttaa milloin vain.
© Magimix pidättää kaikkien maiden oikeudet.

Mehusuodatin



Työntäjä ja kansi



Irrotettava vanne



Mehusuodatin

Lisäpuristin®



Työntäjä ja kansi



Lisäpuristin®



Irrotettava vanne



Mehusuodatin





Lasta







Lisätietoja tutkimuksesta osoitteessa magimix.com

Älä koskaan käytä kovia hedelmiä ja vihanneksia (kuten porkkana ja kookos) kun käytät lisäpuristinta, sillä se vahingoittaa laitetta.

Alla listattuna maksimikapasiteetit tyypillisen kokoisille hedelmille ja vihanneksille. Tulokset saattavat vaihdella riippuen niiden koosta, kypsyydestä, tuoreudesta ja laadusta.

LISÄPURISTIN®

1,5 kg	
1,5 kg	
1,5 kg	
1,2 kg	
1,2 kg	
1 kg	

MEHUSUODATIN

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

VINKIT
Kun käsittelet suurempia määriä, varmista, että tyhjennät mehusuodattimen ja kulhon säännöllisesti.
Olet saavuttanut maksimikapasiteetin, jos mehuun ilmestyy hedelmälihaa.

On tärkeää olla ylittämättä maksimikapasiteettia.



Soveltuu käytettäväksi koville hedelmille ja vihanneksille. Kirkas mehu ilman hedelmälihaa.



Varmista, että vanne on tiiviisti kiinnitetty mehusuodattimeen. Käytä hieman painetta klikataksesi vanne paikoilleen.



Liu'uta mehusuodatin moottorikuilun päälle.



Aseta kansi kulhon päälle ja käännä kellon vastaiseen suuntaan kunnes se lukkiutuu paikoilleen. Käynnistä laite.



Syötä hedelmät ja vihannekset ohjaamalla niitä alas työntäjällä. Sammuta laite kun valmis.

VAROITUS

Älä koskaan työnnä sormia tai muita esineitä putkeen.

Käytä työntäjää.

Älä avaa kantta, ennen kuin mehusuodatin lopettaa pyörimisen.



Soveltuu käytettäväksi pehmeiden tai keitettyjen hedelmien ja vihanneksien kanssa.
Paksu mehu kuten nektari.



Varmista, että vanne on tiiviisti kiinnitetty mehusuodattimeen. Käytä hieman painetta klikataksesi vanne paikoilleen.



Liu'uta mehusuodatin moottorikuilun päälle.



Lisää lisäpuristin mehusuodattimeen.



Aseta kansi kulhon päälle ja lukitse se paikoilleen. Käynnistä laite.



Lisää hedelmät ja vihannekset, ja ohjaa ne alas syöttöputkeen. Sammuta kun valmis.

Jos laitteesi alkaa täristä, sammuta laite ja tyhjennä mehusuodatin. Jotta saat mahdollisimman paljon mehua ulos hedelmistä, paina työntäjää hellävaraisesti alas, jotta hedelmä pääsee kontaktiin raastimen kanssa. Loppuvaiheessa odota muutama sekuntti, jotta mehunpuristus loppuu ja sammuta sitten laite.

Sammuta aina laite ennen sen puhdistamista.
Puhdista irrotettavat osat heti käytön jälkeen käyttämällä vettä ja astianpesunestettä.



Irrota vanne.
Paina kohtaa PUSH sisäänpäin ja nosta sitten pois.



Käytä lastan kapeaa puolta kaapiaksesi suodattimen sisäpuoli poistaaksesi hedelmien jäänteet.



Anna veden juosta vesihanasta hiljalleen ja puhdista mehusuodatin puhdistamalla ulkopuoli ensin, ja sitten sisäpuoli.



Tarpeen vaatiessa käytä pesuharjaa puhdistaaksesi raastin (esimerkiksi marjojen puristuksen jälkeen).

VINKIT

Välttääksesi irrotettavien osien vahingoittumisen:

- Pesuaineet: Varmista, että pesuaine on yhteensopiva muovin kanssa.
- Astianpesukone: Valitse matalin lämpötila.
- Käsinpesu: Vältä osien jättämistä upotettuna pesuaineeseen

Valmistaaksesi herkullista mehua täynnä vitamiineja ja ravintoaineita, valitse hedelmät ja vihannekset tarkasti. Parasta on valita luomuhedelmiä- ja vihanneksia. Alla muutama yksinkertainen ohje:

Hedelmät ja vihannekset, joilla on ohut, syötävä kuori: ei tarvetta kuoria – pese ne kunnolla ennen mehun puristamista.



Hedelmät ja vihannekset, joilla on paksu, syötävä kuori: kuorittava ennen mehun puristamista.



Hedelmät ja vihannekset jotka sisältävät kiven: poista kivi ennen mehun puristamista.



Kuitupitoiset hedelmät ja vihannekset tai kuivatut hedelmät: liota kylmässä vedessä 30 minuuttia (kuitupitoiset) tai 8 tuntia (kuivatut hedelmät)



Käyttö

• Syötä hitaasti hedelmät ja vihannekset syöttöputkiloon yksi kerrallaan, jotta et ylikuormita laitetta.

• Suosittelemme, että kone on jatkuvassa käytössä maksimissaan 5 minuuttia.

• Jotkin kovat ja kuitupitoiset vihannekset saattavat aiheuttaa laitteen tärinän. Jos tämä tapahtuu, tyhjennä mehusuodatin, tai lisää paljon mehua sisältäviä hedelmiä tai vihanneksia (kuten omena tai kurkku) tasapainottaaksesi mehusuodatinta.

• Tyhjennä mehusuodatin säännöllisesti välttääksesi värinän.

• Älä heitä mehulihaa pois, sillä voit käyttää sen kakkuihin tai keittoihin, ja heittää loput kompostiin.

Tulos

• Hedelmien ja vihannesten sisältämän mehun määrä voi vaihdella riippuen niiden lajista, kypsyydestä, tuoreudesta ja sesongista.

• Suosittelemme käyttämään tuoreita hedelmiä ja vihanneksia, sillä ne ovat mehukkaampia. Sesongin ulkopuolella, voit käyttää purkitettuja hedelmiä (kuten päärynä ja litsi) tai pakastettuja hedelmiä – kunhan varmistat, että ne ovat täysin sulaneita ennen mehun puristamista.

• Suosittelemme, että vaihtelet mehurikkaiden (omena, kurkku, porkkana) ja vähämehuisten (pinaatti, kaalin lehdet) hedelmien ja vihannesten välillä.



- Saadaksesi mahdollisimman paljon mehua, on hyvä lisätä mehurikkaita hedelmiä ja vihanneksia kuten omenoita, porkkanoita ja kurkkuja.
- Liota kuitupitoisia vihanneksia vähintään 30 minuuttia, ja kuivattuja hedelmiä 8 tuntia kylmässä vedessä maksimoidaksesi niistä saatavan nesteen määrän.
- Riippuen siitä, käytätkö mehusuodatinta vai lisäpuristinta tuloksena ei ole sama määrä mehua.
- Saat aina enemmän mehua lisäpuristimella, jossa on patentoitu systeemi, joka murskaa hedelmät ja vihannekset puristaakseen maksimaalisen määrän mehua ulos, kuin mehusuodattimella.

Koostumus

- Esimerkiksi puristaessasi mehua ananaksesta, puristaa mehusuodatin kirkasta, puhdasta mehua, kun taas lisäpuristinta käytettäessä on tuloksena kermainen smoothie, joka on kuitupitoisempi ja ravintoainerikkaampi.
- Hidastaaksesi hapettumista, lisää hiukan sitruunamehua.
- Riippuen käyttämästäsi hedelmä- tai vihannestyypistä, saattaa mehu laskeutua lasissa kerroksiin. Tämä ei vaikuta sen makuun tai terveysvaikutuksiin. Sekoita mehut lusikalla sekaisin.











magimix®