



Start Here

QUICK START GUIDE



The Vitamix MaxExtract™ Cold Press Juicer

Designed for maximum output, minimal prep, and simple clean-up,
so you can enjoy fresh juice from whole fruits and vegetables with less effort.

Meet the MaxExtract

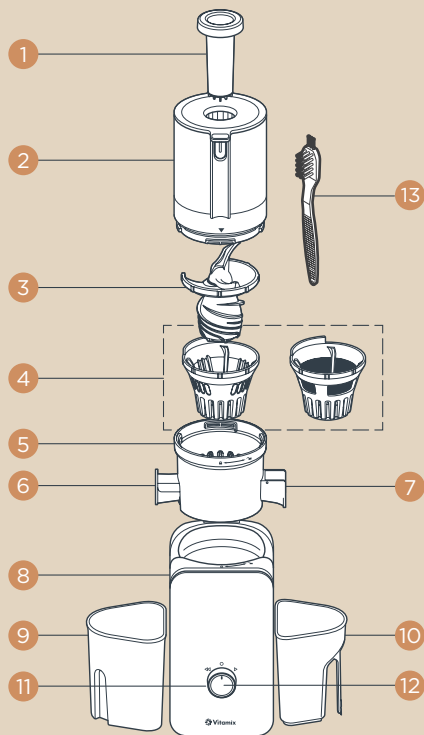
For additional tips, videos, recipes, and more,
scan below or visit [vitamix.com/meet-maxextract](https://www.vitamix.com/meet-maxextract).

SCAN TO ACCESS



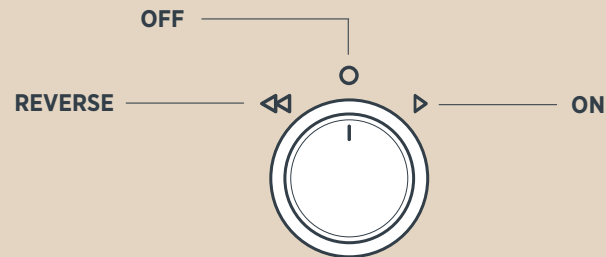
WHAT'S INCLUDED

1. Pusher
2. Hopper
3. Auger
4. Easy-Clean Strainer
Fine-Mesh Strainer
5. Chamber
6. Pulp Outlet
7. Juice Outlet
8. Juicer Motor Base
9. Pulp Container
10. Juice Container
11. Status Light
12. Control Knob
13. Cleaning Brush



CONTROLS

One simple dial controls juicing and reverse modes.



STATUS LIGHTS



**PULSATING
WHITE**

Unit is in
standby



**STEADY
WHITE**

Power
On



**SOLID
ORANGE**

Incorrect
assembly/reverse



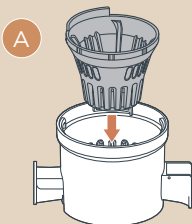
**BLINKING
ORANGE**

Clog
detected

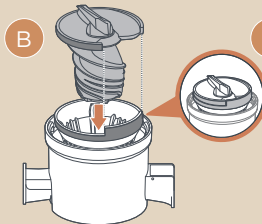
1 ASSEMBLING THE JUICER



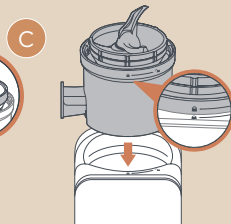
For quick set up
instructional video
scan the code.



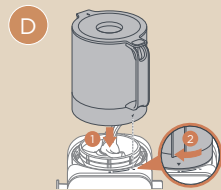
Insert a strainer
into the chamber.



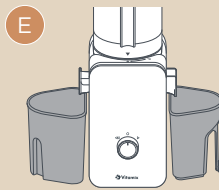
Insert the auger
into the strainer by
aligning the rims.



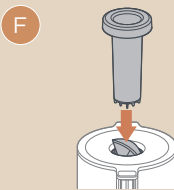
Place the chamber
in the motor base,
aligning the two
lock icons.



Set the hopper
on the chamber,
aligning the arrow
with the unlock
icon. Twist to lock
into place.



Place the juice and
pulp containers
under each outlet.



Insert the pusher
into the hopper
lid opening.

2 WASH UP/EASY CLEANING

All removable parts are top- and bottom-rack dishwasher safe, so clean-up is always easy. Simply open the lid cover, twist the handle to the unlock icon, then detach the chamber from the base. Disassemble the juicer and place components in the dishwasher. If needed, use the included brush to clean the no-pulp strainer.

Note: Certain ingredients, like turmeric, can discolor components. Wash immediately after use to help prevent staining.

3 CHOOSE YOUR STRAINER



Easy-Clean Strainer:
Coarse strainer for
more pulp and easier
cleaning.



Fine-Mesh Strainer:
Fine mesh strainer
for smoother,
more refined juice.

4 INGREDIENT PREP AND LOADING

When loading the chamber, add softer ingredients first. Cut hard, fibrous ingredients like carrots or celery into 2-inch or smaller pieces.

5 MAKING FRESH JUICE

Add ingredients into the hopper and close the lid. Turn the dial to the right to begin juicing. Juice will begin accumulating in the chamber until you open the juice outlet. The juice outlet can be closed to stop the flow if you need to swap containers. Add ingredients through the lid opening and use the pusher as needed while juicing.

6 JUICING TIPS

- Use the Reverse mode to clear clogs.
- The pulp byproduct can be composted or added to other recipes like baked goods.
- Juice flavor will change when exposed to air, so drink immediately or store in a single-serve, air-tight glass container to preserve freshness. Natural separation will occur, so shake before drinking.
- Review the owner's manual for additional instructions and troubleshooting.



For a juicing
demo scan
the code.





Démarrage

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE



Centrifugeuse Vitamix MaxExtract™

Cet appareil a été conçu pour des résultats optimaux, une préparation minimale et un nettoyage facile, afin que vous puissiez déguster sans effort des jus frais à partir de fruits et légumes entiers.

Découvrez le MaxExtract

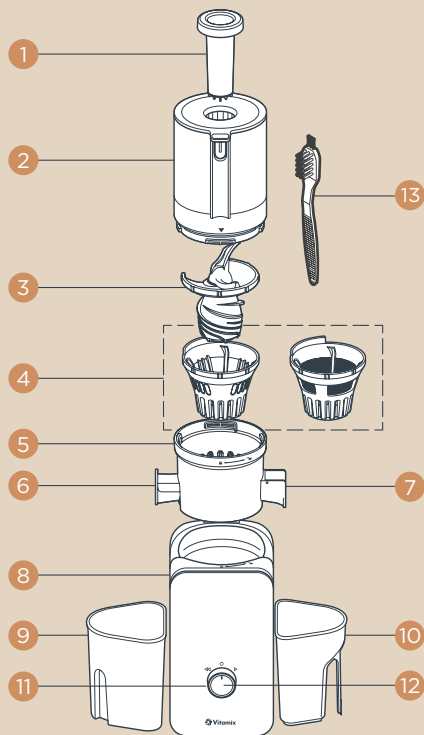
Pour plus de conseils, de vidéos, de recettes et plus encore, scannez le code QR ci-dessous ou rendez-vous sur vitamix.com/meet-maxextract.

SCANNEZ LE CODE QR POUR ACCÉDER



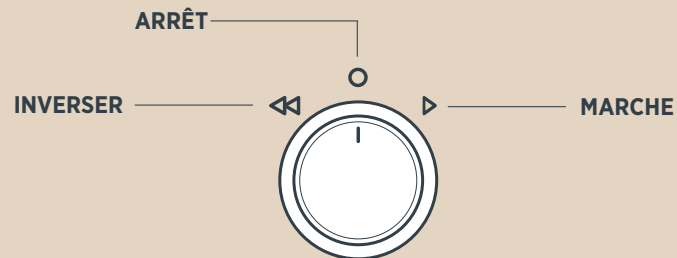
CONTENU DE LA BOÎTE

1. Poussoir
2. Trémie
3. Vis sans fin
4. Passoire facile à nettoyer
Passoire à mailles fines
5. Cuve
6. Sortie de pulpe
7. Sortie de jus
8. Socle-moteur de la centrifugeuse
9. Récipient à pulpe
10. Récipient à jus
11. Voyant lumineux
12. Bouton de commande
13. Brosse de nettoyage



COMMANDES

Une simple molette permet de contrôler le mode pressage et le mode inverser.



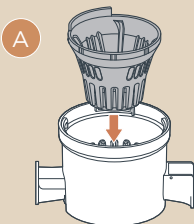
VOYANTS LUMINEUX



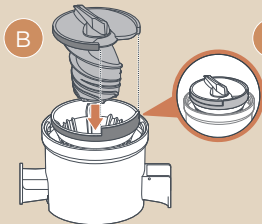
1 ASSEMBLAGE DE LA CENTRIFUGEUSE



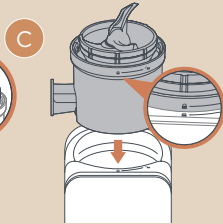
Pour visionner une vidéo d'installation rapide, scannez le code.



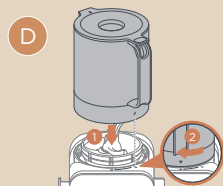
Insérez une passoire dans la cuve.



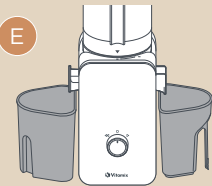
Insérez la vis sans fin dans le tamis en alignant les bords.



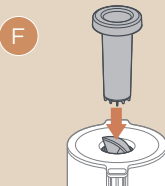
Placez la cuve dans le socle-moteur, en alignant les deux icônes de verrouillage.



Placez la trémie sur la cuve, en alignant la flèche avec l'icône de déverrouillage. Tournez pour verrouiller.



Placez les récipients à jus et à pulpe sous chaque sortie.



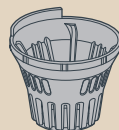
Insérez le poussoir dans l'ouverture du couvercle de la trémie.

2 LAVAGE/NETTOYAGE FACILE

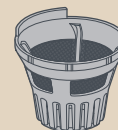
Toutes les pièces amovibles passent au lave-vaisselle (panier du haut ou du bas), ce qui facilite grandement le nettoyage. Il suffit d'ouvrir le couvercle, de tourner la poignée jusqu'à l'icône de déverrouillage, puis de détacher la cuve de la base. Démontez la centrifugeuse et placez les composants dans le lave-vaisselle. Si besoin, utilisez la brosse incluse pour nettoyer la passoire à pulpe.

Remarque : certains ingrédients, comme le curcuma, peuvent tacher les composants. Lavez immédiatement après utilisation pour éviter les taches.

3 CHOISISSEZ VOTRE PASSOIRE



Passoire facile à nettoyer : passoire à mailles larges pour conserver davantage de pulpe et faciliter le nettoyage.



Passoire à mailles fines : Passoire à mailles fines pour un jus plus lisse et plus raffiné.

4 PRÉPARATION ET CHARGEMENT DES INGRÉDIENTS

Lors du chargement de la cuve, ajoutez d'abord les ingrédients les plus tendres. Coupez les ingrédients durs et fibreux, comme les carottes ou le céleri, en morceaux de 5 cm ou moins.

5 PRÉPARATION DE JUS FRAIS

Ajoutez les ingrédients dans la trémie et fermez le couvercle. Tournez la molette vers la droite pour commencer le pressage. Le jus s'accumulera dans la cuve jusqu'à ce que vous ouvriez la sortie de jus. La sortie du jus peut être fermée pour arrêter l'écoulement si vous devez changer de récipient. Ajoutez les ingrédients par l'ouverture du couvercle et utilisez le poussoir si nécessaire pendant le pressage.

6 CONSEILS DE PRESSAGE

- Utilisez le mode inversé pour éliminer les obstructions.
- La pulpe obtenue peut être compostée ou incorporée à d'autres recettes, comme des pâtisseries.
- Le goût du jus peut s'altérer au contact de l'air ; consommez-le donc immédiatement ou conservez-le dans un récipient en verre hermétique individuel pour en préserver la fraîcheur. Une séparation naturelle peut se produire ; secouez-le avant de le boire.
- Veuillez consulter le manuel d'utilisation pour obtenir des instructions supplémentaires et des conseils de dépannage.



Pour une démonstration de pressage, scannez le code.

Lorsque vous remplissez la cuve, ajoutez d'abord les ingrédients les plus mous.





Comience aquí

GUÍA DE INICIO RÁPIDO



Vitamix MaxExtract™ *Extractor de jugo en frío*

Diseñado para un rendimiento máximo, una preparación mínima y una limpieza sencilla, para que pueda disfrutar de jugo fresco de frutas y verduras enteras con menos esfuerzo.

Conozca el MaxExtract

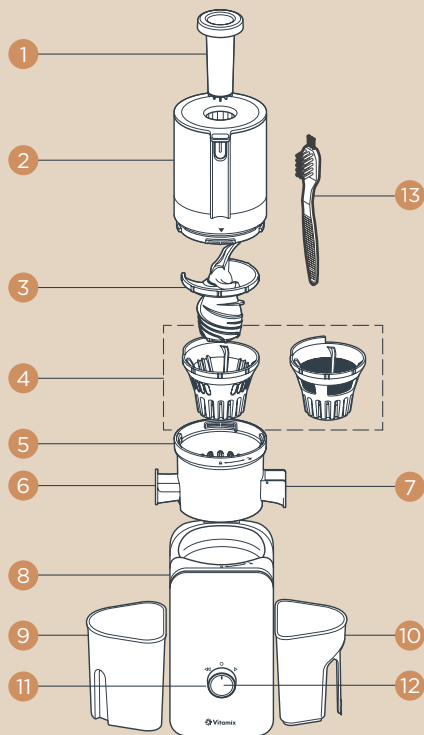
Para obtener consejos adicionales, videos, recetas y mucho más, escanee a continuación o visite vitamix.com/meet-maxextract.

ESCANEE PARA ACCEDER



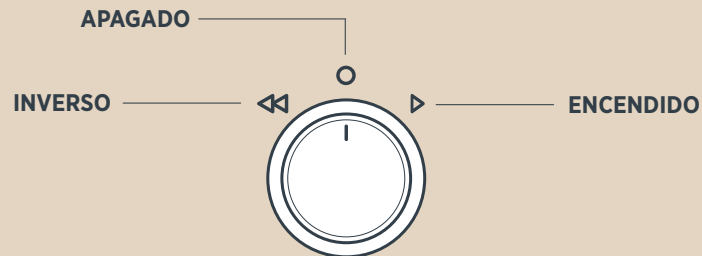
QUÉ SE INCLUYE

1. Empujador
2. Depósito
3. Sinfín
4. Colador de fácil limpieza
Colador de malla fina
5. Cámara
6. Salida de pulpa
7. Salida de jugo
8. Base del motor
del extractor
9. Jarra para pulpa
10. Jarra para jugo
11. Luz de estado
12. Perilla de control
13. Cepillo de limpieza



CONTROLES

Un selector de velocidades sencillo controla los modos de jugo e inverso.



LUCES DE ESTADO



**BLANCO
QUE TITILA**

La unidad
está en modo
de espera



**BLANCO
FIJO**

Encendido



**NARANJA
FIJO**

Montaje
incorrecto/inverso



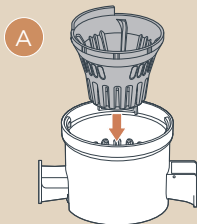
**NARANJA
QUE TITILA**

Se detectó
una
obstrucción

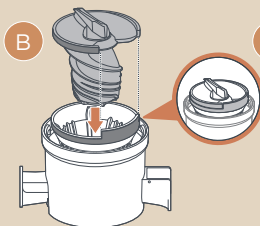


Para ver un video instructivo sobre la configuración rápida, escanee el código.

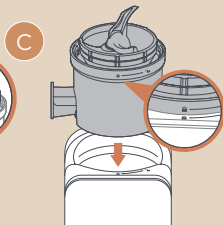
1 MONTAJE DEL EXTRACTOR



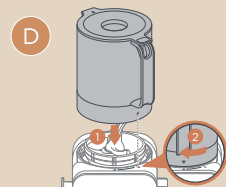
Coloque un colador en la cámara.



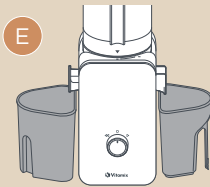
Inserte el sinfín en el filtro alineando los bordes.



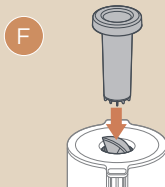
Coloque la cámara en la base del motor, alineando los dos iconos de bloqueo.



Coloca el depósito sobre la cámara, alineando la flecha con el ícono de desbloqueo. Gire para fijarlo en su lugar.



Coloque las jarras para jugo y pulpa debajo de cada salida.



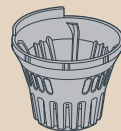
Introduzca el empujador en la abertura de la tapa de la tolva.

2 LAVADO/LIMPIEZA FÁCIL

Todas las partes removibles son aptas para el lavavajillas en la rejilla superior e inferior, por lo que la limpieza siempre es fácil. Simplemente abra la cubierta de la tapa, gire el mango hacia el ícono de desbloqueo y luego separe la cámara de la base. Desarme el extractor y coloque los componentes en el lavavajillas. Si es necesario, use el cepillo incluido para limpiar el filtro para pulpa.

Nota: Ciertos ingredientes, como la cúrcuma, pueden manchar los componentes. Lave inmediatamente después de su uso para ayudar a evitar las manchas.

3 ELIJA SU COLADOR



Colador de fácil limpieza:
colador grueso para dejar pasar más pulpa y una limpieza más fácil.



Colador de malla fina:
Colador de malla fina para un jugo más suave y refinado.

4 PREPARACIÓN Y CARGA DE INGREDIENTES

Al cargar la cámara, añada primero los ingredientes más blandos. Corte los ingredientes duros y fibrosos, como las zanahorias o el apio, en trozos de 5 cm o menos.

5 PREPARACIÓN DE JUGO FRESCO

Agregue los ingredientes al depósito y cierre la tapa. Gire el selector de velocidades hacia la derecha para comenzar a preparar jugo. El jugo comenzará a acumularse en la cámara hasta que abra la salida de jugo. La salida del jugo se puede cerrar para detener el flujo si necesita cambiar de jarra. Agregue los ingredientes a través de la abertura de la tapa y use el empujador según sea necesario mientras prepara jugo.

6 CONSEJOS PARA PREPARAR JUGO

- Use el modo Inverso para despejar obstrucciones.
- El subproducto de la pulpa se puede incorporar a otros ingredientes o agregar a otras recetas, como por ejemplo a productos horneados.
- El sabor del jugo cambiará al exponerse al aire, por lo que debe consumirse de inmediato o guardarse en un recipiente de vidrio hermético de tamaño individual para conservar su frescura. Es natural que se produzca una separación de los componentes, así que agítelo antes de beberlo.
- Consulte el manual del propietario para obtener instrucciones adicionales y solución de problemas.



Para ver una demostración sobre preparar jugo, escanee el código.





GET MORE FROM YOUR PRODUCT

Register your product at **vitamix.com/register** and opt in for emails to receive weekly recipe inspiration, helpful tips, and exclusive updates.

Questions? Visit **Vitamix.com** or give us a call at **1-800-Vitamix**.

TIREZ LE MEILLEUR PARTI DE VOTRE PRODUIT

Enregistrez votre produit sur **vitamix.com/register** et abonnez-vous aux courriels pour recevoir chaque semaine des idées de recettes, des conseils pratiques et des nouvelles en exclusivité.

Des questions ? Visitez le **Vitamix.com** ou téléphonez-nous au **1-800-Vitamix**

SÁCALE MÁS PARTIDO A TU PRODUCTO

Registra tu producto en **vitamix.com/register** y suscríbete a los correos electrónicos para recibir inspiración semanal de recetas, consejos útiles y novedades exclusivas.

¿Preguntas? Visite **Vitamix.com** o llámenos al **1-800-Vitamix**.

