



Premium Pro

Katı Meyve Presi - Kullanma Kılavuzu
Fruit Extractor - Instruction Manual

Giriş

Size uzun yıllar güvenle hizmet verecek olan Fakir Premium Pro Katı Meyve Presini satın almış olduğunuz için sizi kutlarız.

Benzer ürünleri daha önce kullanmış olabilirsiniz, ancak kullanma kılavuzunu okumak için zaman ayırınız. Bu kılavuz, satın almış olduğunuz üründen en iyi verimi almanız için hazırlanmıştır. Cihaz ile ilgili herhangi bir problem ya da arıza durumlarında Fakir Yetkili Servisi'ne başvurunuz.

Güvenlik önemlidir.

Kendinizin ve diğer kişilerin güvenliği için cihazı kullanmadan önce GÜVENLİK UYARILARI bölümünü okuyunuz. Bu kılavuzu ilerideki kullanımlar için uygun bir yerde saklayınız.

Cihaz Özellikleri

Fakir Premium Pro hızlı bir şekilde meyve ve sebze presleyebilen ve ayrı posa kabı bulunan bir elektrikli cihazdır. Meyve ya da sebzeniz preslenir ve daha sonra meyve suyu posasından ayrılır. Cihaz kullanımı basit ve kolaydır. Elektronik hız dengeleyicisi kullanılan meyveye bağlı olan sürekli bir döngü hızına sabittir. Cihaz preslenen meyveden en iyi verimi almak için 2 farklı hız kademesi ile donatılmıştır (yumuşak ve sert meyveler). Vitamin, pektin, mineral ve enzim bileşimini azami tutarak meyve suyunuzun içeriğini korur. Katı meyve presi özel bir güvenlik sistemi ile donatılmıştır. Bu güvenlik sistemi sayesinde cihaz yanlış kurulumlarda çalışmayı önlemektedir. Cihaz aynı zamanda, temizlenebilen filtreye sahiptir. Cihaz TURBO düğmesine basıldıktan sonra 1,5 /2 saniye oranında yüksek hız döngüsü ile çalışır. Yüksek döngü aşırı posa birikiminin meydana gelen titreşim durumunda fitlerinin temizlenmesine yardımcı olur. Turbo özelliği sadece 10 saniye kullanılmalıdır. Katı meyve presi hiç ara verilmeden 15 dakika

kullanılabilir. Meyve suyu miktarı örneğin 1 kg meyve için meyvenin tazeliğine, filtrenin temizliğine ve bıçakların durumuna bağlı olarak değişecektir.

Güvenlik Uyarıları

1. Cihazın fişini prizden çıkarırken asla kablosundan çekmeyiniz.
2. Cihazı fişe takmadan önce, cihaz üzerinde yazan voltaj ile şebeke voltajının uyumlu olduğundan emin olunuz.
3. Cihazınızı hasara uğramış bir kablo veya fiş ile kullanmayınız. Cihazın arızalanmasından sonra veya düşmesi ve hasar alması sonucunda cihazı kullanmayınız. Bu durumda cihazı en yakın yetkili Fakir servisine götürünüz.
4. Cihazın filtresi zarar görmüş ise cihazı kullanmayınız.
5. Cihazı kullanmadan önce, cihazın emniyet kilitletlerinin yerlerine oturduğundan ve cihazın güvenlik kilidinin kilitlendiğinden emin olunuz.
6. Cihaz çalışırken güvenlik çubuğunu (güvenlik sistemi) ya da filtre düzeneğini çözmeyiniz. Bu gibi durumlarda, güvenlik sistemi cihazı kapatacaktır.
7. Cihaz parçalarını değiştirmeden önce ya da parçalarını kurmadan önce mutlaka ürünü kapatınız.
8. Katı meyve presinizi temizlemeden önce, kurulumunu yapmadan ve parçalarını ayırmadan önce mutlaka kapatınız.
9. Cihazın hareket eden kısımlarına dokunmayınız.
10. Koyduğunuz meyve ya da sebzeyi yalnızca meyve itme aparatı ile itiniz.
11. Cihazın meyve girişine asla elinizi sokmayınız. Cihazın meyve girişini çıkarırken, cihaz fişini prizden çekiniz.
12. Cihaza kapasitesinden fazla meyve koymayınız ya da kuvvetli bir güç ile meyve itme aparatını ittirmeyiniz.
13. Güçlü bir sarsıntı ya da döngü hızında bir düşüş hissettiğinizde, cihazı hemen kapatınız. Filtreyi ve aparatları temizleyiniz.
14. Meyve cihaz kanalında ya da bıçaklarda

sıkıştığında cihazı durdurunuz ve ürünü temizleyiniz.

15. Cihazı çocukların yanında kullanırken özel bir dikkat gösteriniz.
16. Kablonun sıcak yüzeylere temas etmesini veya çocukların ulaşabileceği şekilde sarkmasını engelleyiniz.
17. Cihazın motoruna herhangi bir sıvı temas ettiğinde, kullanımı durdurunuz ve cihazın prizini fişten çekiniz. Denetleme yapılması için ürünü Fakir yetkili Servisine getiriniz.
18. Cihazı 60°C üzerinde sıcaklığa maruz bırakmayınız.
19. Cihazı gözetimsiz bir şekilde fişi prizde takılı iken bırakmayınız.
20. Cihazı ıslak zeminlere yerleştirmeyiniz.
21. Kullanım sonrası fişini prizden çekiniz.
22. Cihaz motorunu suya daldırmayınız ya da akan bir suyun altına tutmayınız.
23. Cihazı aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayınız. Bu maddeler cihazın üzerindeki etiket, logo ve uyarıları silebilir.
24. Metal parçaları özellikle keskin bıçakları içeren filtreyi yumuşak bir temizleme aparatı ile temizleyiniz.
25. Paslanmaz çelik filtre sepetinde bulunan küçük bıçaklara asla dokunmayınız.
26. Cihaz posa kabı olmaksızın kullanılmamalıdır.
27. Kullanım kolaylığı açısından, posa kabının içerisine plastik torba koyarak kullanabilirsiniz. Böylece kullanım sona erdiğinde plastik torbayı çöp kutusuna atabilirsiniz.
28. Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermeyiniz.
29. Cihaz çocukların, mental ya da fiziksel kapasitesi yeterli olmayan ya da cihazın kullanımı konusunda bilgisi ya da deneyimi olmayan kişilerin kullanımı için uygun değildir.

Not: Cihaza kapasitesinden fazla sebze ya da meyve koymayınız ya da meyve itme aparatını büyük bir kuvvetle itmeyiniz. Aksi takdirde, cihazdaki meyve suyu akış deliğinden ani bir şekilde şeffaf

kapaktan çıkabilir.

Meyve ve Sebze Hakkında Bilgiler

Meyve/Sebze	Kademe
Ananas	II
Yaban mersini	I
Şeftali	I
Pancar	I
Armut	I
Elma	I
Lahana	II
Rezene	I
Ahududu	I

Meyve/Sebze	Kademe
Havuç	II
Kavun/Karpuz	I
Kayısı	I
Nektarin	I
Salatalık	I
Kivi	I
Domates	I
Kereviz	II
Üzüm	I

Özellikler

Kabul edilebilir aralıksız çalışma süresi: 15 dakika

Tekrarlanan kullanımlarda bekleme süresi: 30 dakika

TURBO fonksiyonunun tekrarlanma sırasında beklenilmesi gereken süre: 10 saniye

Cihazın ses düzeyi: 75Db/A

Hız Aralığı: kademe I ve kademe II

Güç: 800 Watt


Voltaj: 230V

Sınıf: I

Ürün Parçalarının Tanımı



1. Katı meyve presi motoru
- a) I-0-II düğmeleri
- b) TURBO düğmesi
- c) Süzgeç
- d) Vakum kapları
- e) Elektrik kablosu
2. Kase
- f) Meyve suyu çıkış ağız
3. Kasenin konulacağı ek
- g) Kanat
4. Filtre
5. Kapak
6. Kilitleme ünitesi (güvenlik ünitesi)
7. Küçük meyveler için kase
8. Meyve itme aparatı
9. Meyve suyu toplayıcısı
10. Köpük ayırıcı
11. Meyve suyu toplayıcısı kapağı
12. Posa kabı
13. Temizleme aparatı
14. Conta

 işareti ile gösterilen parçalar bulaşık makinesinde max. 60°C sıcaklıkta yıkanabilir.

Kullanım Öncesi

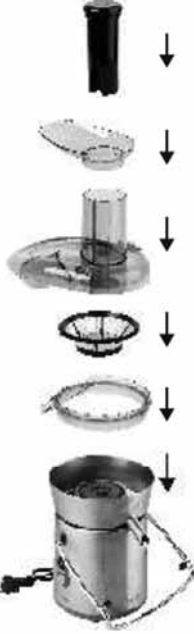
İlk kullanım öncesi cihazın parçalarını sökünüz ve yiyecek ile temas edecek olan bölümleri yıkayınız.

- Katı meyve presinizi prize yakın, sabit, güvenli ve kuru bir yüzeye koyunuz. Kilitleme ünitesini (6) aşağı çekiniz, böylece şekil 1'den şekil 2'ye geçişte olduğu gibi kilitleme aparatları kapağın (5) oyuk kısımlarından çıkacaktır.



- Meyve itme aparatını (8) çekiniz ve küçük meyveler için olan kaseyi (7) ve kapağı (5) kaldırınız. Daha sonra, kasenin konulacağı ek (3) ve filtre (4) ile birlikte kaseyi (2) kaldırınız. Kasenin konulacağı eki (3) kaseden (2) ayırınız.
- Son olarak contayı (14) kaseden çıkarınız (2), çünkü kasenin conta ile birlikte yıkanmasını tavsiye etmemekteyiz.
- Demontesi yapılan tüm aparatları sıcak suda yıkayınız (cihazın motoru hariç) ve durulayınız. Aparatları (motor ve filtre hariç) bulaşık makinesinde 60°C'yi geçmeyecek şekilde yıkayabilirsiniz. Dikkatli bir şekilde kurulmasını yaptıktan sonra, aparatları tekrar monte ediniz. Contanın (14) düz kısmı yukarı gelecek şekilde contayı (14) kaseye (2) takınız. Conta ile kaseyi motora hizalayınız, böylece meyve suyu çıkış ağzının (f) bulunduğu bölüm motorun (1) üzerinde bulunan 4 adet kanala düzgün bir şekilde oturacaktır.
- Kasenin konulacağı eki (3) kaseye hizalayınız, böylece kasenin konulacağı ekin (3) kanadı (g) meyve suyu çıkış ağzını üzerine yerleştirecektir.
- Filtreyi yerleştirdiniz (4) düzgün bir şekilde takıldığından ve döndüğünden emin olunuz.

- Kapağı yerleştiriniz (5) kaseyin konulacağı ekin kanadı (g) kapağın kesilen kısmına yerleşecektir. (5)
- Kilitleme ünitesini (6) yukarı çekiniz, kilitleme aparatları kapağın oyuklarına yerleşecektir. (Bu işlem sırasında bir klik sesi duyacaksınız.)
- Küçük meyveler için olan kaseyi (7) ihtiyaç durumunda kapağa yerleştiriniz.
- Meyve itme aparatını (8) yerleştiriniz, böylelikle V şeklindeki boşluk bıçakların üzerine yerleşecektir.



- Posa kabını (12) kapağın (5) altına şu metotta koyunuz: Posa kabını (12) yana yatırınız, kaseyin konulduğu ekin (3) ve kapağın (5) altına yerleştiriniz, daha sonra motora (1) doğru itiniz.
- Meyve suyu kabını (9) meyve suyu çıkış ağız (f) toplayıcının içinde olacak şekilde yerleştiriniz.



6

Dikkat: Düzgün bir monte için kaseyin konulacağı ekte bulunan kanada dikkat ediniz. Kanat, kase bölmesi ile kapak bölmesi ile aynı hizada olmalıdır.



Kullanım

- Cihazın "0" pozisyonunda olduğundan emin olunuz.
- Cihazı prize takınız ve I-0-II düğmelerini (a) gerekli olan I ya da II kademesine getiriniz.



Meyveler için referans olarak "meyve ve sebze hakkında bilgiler" tablosundan yararlanabilirsiniz.

Meyve kanalına biraz meyve ya da sebze koyunuz ve meyve itme aparatını kullanarak yavaşça ittiniz.

Dikkat: Yiyecekleri parmağınızla ya da diğer başka nesnelere ile ittiniz!

Not: Gerekli görüldüğünde (Filtrede aşırı posa birikiminin katı meyve presinde titreşimlere yol açtığı durumlarda) TURBO düğmesini (b) kullanabilirsiniz. Cihaz bu gibi durumlarda maksimum devir yaklaşık 2 saniye kadar çalışır. Bu süreden sonra, TURBO özelliği otomatik

olarak kapanır ve cihaz önceki devrine geri döner.

Dikkat: TURBO fonksiyonu art arda kullanılmadan önce en az 10 saniye geçmelidir.

- Küçük meyveler kullanacaksınız, bu meyveler için hazırlanmış olan kaseyi (7) kullanınız. Kaseyi meyve kanalının üzerine yerleştiriniz.
- Süzülen meyve suyunu bardaklara boşaltınız.
- Meyve suyu toplayıcısı (9) köpük ayırıcısı (10) ile tasarlanmıştır. Köpük ayırıcısı meyve suyunun koyu-kalın parçalarını ve köpüğü engeller.

Kullanım Sonrası

- Cihazın düğmesini (a) "0" pozisyonuna getirerek, durdurunuz.
- Cihazın fişini prizden çekiniz.
- Cihazın motoru durduktan sonra, parçaları yıkamak için cihazı demonte ediniz. (Kullanım Öncesi bölümüne bakınız.)
- Posa kabında biriken artıkları atınız.

Not: Posa haznesinin aşırı dolmamasına dikkat ediniz. Aşırı atık posa haznesi çıkarılırken taşabilir.

Katı Meyve Presi Bakım Kuralları

- Her bir kullanımdan sonra katı meyve presinizi yıkayınız, böylelikle meyve atıklarının cihazda kurumasını engellersiniz.
- Temizleme aparatı ile köşelerde kalan kiri, atıkları çıkarabilirsiniz.
- Cihazın motor bölgesini nemli bir bezle siliniz. Daha sonra kurulayınız.,

Not: Motora su ya da meyve suyu temas ettiğinde, kullanım işlemi durdurunuz ve ürünü denetim için en yakın Fakir Yetkili Servisi'ne getiriniz.

- Meyve suyu kasesi, kaseinin konulacağı ek, kapak ve küçük meyve kasesi,

meyve itme aparatı ve meyve suyu toplayıcısı sıcak suda bulaşık temizleme deterjanı ile yıkanmalıdır.

- Parçaları bulaşık makinesinde 60°C'yi geçmeyecek sıcaklıklarda yıkayabilirsiniz.
- Filtre bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır. Filtreyi sadece temizleme aparatı (13) ile yıkayınız.



- Herhangi başka bir metal temizleme aparatı kullanmayınız.
- Bazı elementler bir süre sonra temizleme aparatının rengini değiştirebilir, bu bir problem teşkil etmez.
- Havuç rengi bir beze yemeklerde kullanılan yağın dökülüp silinmesi ile çıkarılabilir.
- Yıkamadan sonra tüm parçaları kurulayınız.
- Cihazı "kullanım öncesi" bölümünde belirtildiği gibi kurunuz.
- Cihazın kablosunu tabanında bulunan bölme ye sarınız.



Not: Şeffaf plastik parçalara ekstra özen gösteriniz. Düşürülme ve kırılmalara karşı hassastırlar.

Not:

- Cihaz çalışmadığında yetkili Fakir Servisine getiriniz.
- Cihazdan çok az meyve suyu çıktığında ya da fazla titreşim olduğunda; a) Turbo özelliğini kullanınız. Problem çözülmez ise, cihazı kapatınız ve filtreyi temizleyiniz. Ayrıca posa haznesini

boşaltınız. b) Filtrenin zarar gördüğü durumlarda yeni bir tane ile değiştirilmelidir.

Meyve ve Sebze Suyu Hazırlanması

- Presleme işlemine başlamadan önce, meyve ve sebzeleri dikkatli bir şekilde yıkayınız. Sebzeler kum ve kirden su ile iyi bir şekilde arındırılmalı ve kabukları soyulmalıdır. Genel bilgiye göre, sebzelerin tuzlu suda 5 dakika dinlendirilmesi tavsiye edilir. Bu yöntemle hazırlanan sebzeler presleme işlemi sırasında kararacak ve renkleri doğal renginde kalacaktır.
- Kiraz ve çilek gibi meyveler kullanım öncesi yıkanmalıdır, böylece tazeliklerini kaybetmezler.
- Sebze ve meyvelerin seçimi sağlık ve tat tavsiyelerine göre, yetiştirildikleri mevsime göre seçilmelidir. Hazırlanma metodu besleyici değerini de etkilemektedir.
- Meyve suyu sulu meyve ve sebze türlerinden hazırlanmalıdır. Meyvelerin olgun ve taze olması meyve suyunun tat ve kokusunu etkiler.
- Domates, havuç, kereviz, kırmızı pancar, soğan, maydanoz, lahana, salatalık, siyah şalgam gibi sebzeler meyve suyu hazırlanması için uygundur. Ayrıca, marul, ıspanak, pırasa gibi diet sebzeler de kullanılabilir.
- Turp, maydanoz, tere gibi sebzeleri küçük parçalara ayırarak meyve suyunun içine katabilirsiniz.
- Meyve suyu neredeyse her tür meyveden yapılabilir.
- Elma, şeftali, kayısı gibi meyveler süzgeçte kaynamış sudan geçirilerek rengi açılmalıdır.
- Cihaza zarar vermelerini önlemek amacıyla meyvenin varsa çekirdeğini çıkarınız.
- Erik, armut gibi meyvelerin cihazda kullanılması uygun değildir. Bu meyvelerin emici parçaları filtreyi tıkar. Bu gibi meyvelerden biraz kullanarak diğer meyvelerin arasına ekledikten


sonra cihazda presleme işlemi yapmanızı tavsiye ederiz. Ancak ürünün filtresi kullanıldıktan sonra daha iyi temizlenmelidir.


- Cihazda az bir miktar üzüm sıkabilirsiniz. Üzüm salkımının sapını kopardıktan sonra üzüm demetinin tamamını meyve giriş bölümüne koyunuz.
- Köklü sebzeleri ve sert meyveleri küçük parçalara ayırdıktan sonra meyve giriş bölümüne koyunuz. Bütün bir elma meyve giriş bölümüne sığmayacak kadar büyük ise, elmayı kesiniz.
- Cihazı çalıştırdıktan sonra meyve ya da sebzeyi meyve giriş bölümüne koyunuz.
- Meyve ya da sebze meyve giriş bölümünde ya da filtrede sıkışırsa, Turbo fonksiyonunu kullanınız. Eğer problem devam ederse, cihazı kapatınız ve parçalarını ayırarak temizleyiniz.
- Taze meyve besleyici değeri meyvenin besleyici değeri ile ilgilidir, fakat doku parçaları presleme işlemi sırasında çıkarılmaktadır. Bu yüzden sindirim problemleri yüzünden ham meyveleri yiyemeyen kişiler, meyve suyu tüketebilirler.
- Meyve suları çocukların ve yaşlı kişilerin beslenmesi için tavsiye edilmektedir.
- Sert olan sebze sularını tüketirken bir miktar su içmenizi tavsiye ederiz. Eğer sebze suları seyreltilmemişse, günlük doz yarım bardağı geçmemelidir.
- Meyve sularını sindirmek kolaydır, bu yüzden yüksek miktarlarda tüketebilirsiniz. Günde 3 ile 4 bardak olarak yemek aralarında tüketebilirsiniz.
- Elma haricinde meyveler ile sebzeleri karıştırmayınız. Kavun suyu diğer meyve suları ile karıştırılmamalıdır.
- Meyve suyunuz daha sonra tüketmek için saklamayınız.
- Sebze suları ılık kaynamış su, maden suyu ya da süt ile seyreltilerek tatlılaştırılabilir.
- Biber, kimyon, Hindistan cevizi, kekik gibi güzel kokulu baharatlar sebze sularında daha güzel bir koku ve aroma için kullanılabilir. Meyve sularında da


vanilya, tarçın, karanfil gibi baharatlar kullanılabilir. Baharatlar, doğal koku ve tatlarını korumaları için ince ince kıyılmalıdır.


- Sebze ve meyve suları oda sıcaklığında ya da buz küpleri ile soğutulmuş olarak servis edilmelidir.


Taze Meyve Suları Sağlıklıdır


-  Havuç Suyu: Metabolizmayı hızlandırır, içeriğindeki mikro elementler ve vitaminler vücudumuzun çalışması için gereklidir. İçinde bulundurduğu karoten görmeyi güçlendirir. Bu meyve suyunda bulunan element sayesinde nikotinin doğal ve sağlıklı olan cildinize verdiği etki azaltılır. Yarım bardak havuç suyu ve yarım bardak süt küçük çocuklar için tavsiye edilmektedir. Havuç suyu ve elma suyu karışımı enerji içeceği olarak yaşlı kişilere tavsiye edilmektedir.

-  Domates Suyu: Olgun ve taze domatesler ile kaliteli domates suyu yapabilirsiniz. Domates suyunu diğer sebze suları ile karıştırabilirsiniz. İçeriğinde bolca A ve C vitamini bulunmaktadır. 2 bardak domates suyu bir kişinin günlük C vitamini ihtiyacını karşılar. Tadını tuz ya da biber ile zenginleştirebilirsiniz.


-  Kırmızı Pancar Suyu: Portakal suyu ile karıştırılmış kırmızı pancar suyu mükemmel bir tat vermektedir. Kırmızı pancar suyunun saf olarak içilmesi ancak doktor tavsiyesi ile olmalıdır.


-  Lahana Suyu: Lahana suyu gastric ülseri iyileştirmektedir. Ancak doktor kontrolünde tüketilmelidir. Havuç suyu ile hazırlanmış bir karışım hassas midesi olan kişiler için bile iyi bir içecektir.


-  Ispanak Suyu: Sert tadı sebebi ile havuç suyu ile karıştırılıp içilmesi tavsiye edilmektedir. Ispanak suyu aynı oranlarda havuç suyu ve kereviz suyu ile karıştırıldığında lezzetli bir tat verir.

-  Kereviz Suyu: Acı tatları sebebiyle kereviz yapraklarını kullanmayınız. Kereviz suyu oldukça lezzetlidir. Diğer

sebze suları ile de karıştırabilirsiniz. Havuç suyu ile karıştırıldığında, havuç suyundan daha az bir miktarda tüketilmelidir. Elma ya da limon suyu ilavesi ile tadı zenginleşecektir.

-  Salatalık Suyu: Salatalık suyu tek başına tüketildiğinde tatsız olabilir, bu yüzden elma, havuç ya da kereviz suyu ile karıştırabilirsiniz. Aynı zamanda cilt bakımı içinde kullanılmaktadır. Böbrekleri temizler. Aynı zamanda dietlerde de tavsiye edilmektedir.

-  Elma Suyu: A ve B vitaminleri ve bir çok değerli minerale sahip olan ham ve taze elmalardan güzel ve lezzetli meyve suları elde edebilirsiniz. Yüksek miktarlarda pektin sindirimi kolaylaştırmaktadır. Taze elma suyu podagra ve romatizmaya karşıdır. Genel büyük bir besindir.

-  Böğürtlen Suyu: Az miktarda kullanılan şeker ve maden suyu ile karıştırılmış olan böğürtlen suyu çok iyi bir canlandırıcıdır. İçerdiği vitamin ve mikro elementlerin çokluğuna bağlı olarak özellikle yaşlı kişiler için iyi bir enerji içeceğidir.

Özel Sağlık Tarifleri

Enerji İçeceği:

- 6 havuç
- 2 elma
- 1/2 kırmızı pancar

“Sevgi” İçeceği:

- 3 büyük domates
- 1/2 salatalık
- 1 kereviz

Vücut Detox İçeceği:

- 4 havuç
- 1/2 salatalık
- 1 kırmızı pancar

Sonsuz Düzenleyici İçeceği:

- 2 elma
- 1 sert armut
- 1/2 limon ya da bir avuç ıspanak
- 6 havuç

Güneşli İçeceği:

- 2 elma
- 6 çilek

Derin Nefes İçeceği:

- 1 avuç ıspanak
- 1 avuç maydanoz
- 2 kereviz
- 4 havuç

Introduction

Thank you for purchasing Fakir Premium Pro Fruit Extractor which has been designed and manufactured to give you many years of trouble-free service. You may already be familiar with using a similar product, but do please take time to read these instructions – they have been written to ensure you get the very best from your purchase.

Safety is Important

To ensure your safety and the safety of others, please ensure you read the Safety Instructions before you operate this product. Keep this information in a safe place for future reference.

Appliance Characteristic

Fakir Premium Pro Fruit Extractor is an electrical appliance for fast fruit and vegetable juice centrifuging including automatic pulp separation.

The raw material is pulped and then the juice is centrifuged from the pulp. The usage advantages are increased due to the easy and simple operation. Electronic speed stabilizer provides constant rotation speed independent on loading, which allows juice even consistency obtaining. The juice extractor is equipped with 2 centrifuging speeds (for soft and hard fruit), which have been selected to obtain the optimal quality parameters for squeezed juice. Keeping the maximal content of vitamins, pectin, enzymes and minerals causes the lower juice clarity. This is an intended effect, as the juice extractor Manufacturer decided, that keeping the highest nutrient, pro-health and dietetic values of a juice is more important than its clarity. The juice extractor is equipped with special safety system preventing starting it in case of incomplete appliance assembling. The juice extractor is additionally equipped with filter selfcleaning function. After pressing TURBO button the engine operates 1,5 ÷ 2 seconds with high

rotation. High rotation helps to clean the filter in case the vibration occurring due to excessive pulp accumulation. TURBO function can be used in 10 seconds intervals only. The juice extractor can operate 15 minutes without any break. The quantity of juice obtained from i.e. 1kg of a raw material, depends on its freshness, as well as on filter cleanness and pulping blade condition.

The parts in contact with processed raw materials are made of materials permitted for contact with food.

Safety Operation Instructions

1. Do not disconnect the plug from the socket pulling the cord.
2. The juice extractor must be plugged to alternating current 230V grounded receptacle.
3. Do not start up the appliance when the supplying cord is damaged or the casing is visibly damaged. If the non-detachable part of the cord is damaged, it should be replaced by the producer or at a proper service point or by a qualified person in order to avoid any hazards. The appliance can be refurbished by trained staff only. Improper refurbishment can cause the serious hazard to the user. In case of any defects occurrence, contact the qualified service agent immediately.
4. Do not use the juice extractor when the filter is damaged.
5. Before you start the juice extractor up, check the lid if it is locked well with the locking bar.
6. Do not unfasten the locking during juice extractor operation and filter wiring as in such case the safety system will switch the appliance off.
7. Switch off before you change the equipment or get in contact with moving parts while operation.
8. Unplug always before cleaning, assembling or disassembling.
9. Don't touch moving parts.
10. To push the product use the pusher only.

11. Never put your fingers in the feed tube, unplug before unblocking the feed tube.
12. Do not overload the appliance with excessive amount of product or to strong pushing (with pusher).
13. Switch the juice extractor off immediately, when you notice strong vibrations or rotation decrease. Clean the filter and its casing.
14. Stop the operation and unplug the appliance when the product is blocked in chute or pulping blade. Unblock it.
15. Be especially careful with the juice extractor operation in the presence of children.
16. Never let the cord touch hot surfaces or hang down where a child could grab it.
17. Stop the operation immediately and unplug the appliance when any liquid gets into the motor. Bring the juice extractor to the service for inspection.
18. Do not expose the juice extractor to temperatures over 60°C.
19. Do not leave the appliance plugged unattended.
20. Do not place the juice extractor on the wet surface.
21. Unplug after operation.
22. Do not immerse the motor in water neither clean it under running water.
23. Do not clean the casing with aggressive detergents, such as emulsion, milk, paste etc. They can remove the graphic symbols such as: scales, labels, caution signs etc.
24. Clean the metal parts, especially the filter including the sharp pulping blade with soft brush.
25. Do not touch the small cutting blades in the base of the Stainless Steel Filter Basket.
26. Do not use the juice extractor without the pulp container.
27. To make the maintenance easier, you can put the plastic bag into the pulp collector, which you can remove to the rubbish bin after operation.
28. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
29. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Note: Do not overload the appliance with extensive amount of product or do not push it to strong (with a pusher), because a sudden increase of juice amount in the bowl spout can cause the juice overflow out of the lid or into pulp collector.

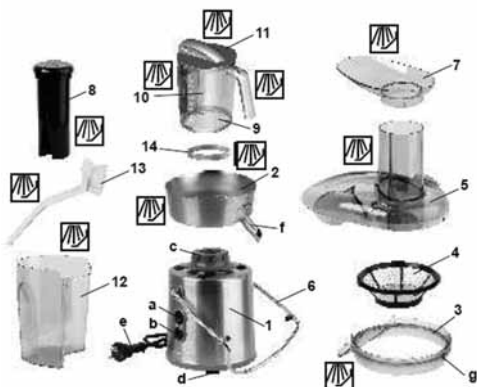
Informations about fruits and vegetables

Fruit/Vegetables	Centrifuging Speed
Pineapples	II
Blueberries	I
Peaches	I
Beetroots	I
Pears	I
Apples	I
Cabbage	II
Fennel	I
Raspberries	I


Fruit/Vegetables	Centrifuging Speed
Carrots	II
Melons	I
Apricots	I
Nectarines	I
Cucumbers	I
Kiwi	I
Tomatoes	I
Celery	II
Grapes	I

Admissible time of non-stop operation:
15 minutes
An interval between repeated operation:
30 minutes
Noise generated by the appliance: 75
dB/A
An interval between repeated TURBO
usage: 10 seconds
Speed range: I gear, II gear
Power: 800 Watt
Voltage: 230V
Class: I

Part names



1. Juice extractor motor
- a) I-0-II switch
- b) TURBO button
- c) skimmer
- d) vacuum cup
- e) supply cord
2. Bowl
- f) juice spout
3. Bowl insert
- g) fin
4. Filter
5. Lid
6. Locking bar
7. Bowl for small fruits
8. Pusher
9. Juice collector
10. Foam separator
11. Lid of collector
12. Pulp collector
13. Brush
14. Gasket

Elements marked with the sign  can be washed in the dishwasher with the max temperature of 60°C.

Preparations for operation (disassembling, assembling)

Disassemble the juice extractor before first usage and clean the parts in contact with processed product.

- Place the juice extractor near the socket on the firm, clean and dry surface Pull down the locking bar (6) so that the tracks moved out of grooves of the lid (5) from position 1 to position 2.



- Take the pusher (8) out and remove the bowl (7) and lid (5). Then remove the bowl (2) including the insert (3) and filter (4). Then, disassemble the insert (3) from the bowl (2).
- Finally, remove the gasket (14) from the bowl (2), as washing the bowl (2) with the gasket (14) on is not recommended, but only after disassembling it.
- Wash the disassembled parts (apart from the motor) carefully in hot water and wash-up liquid. You can clean them in dishwasher in max temp. 60°C (apart from the motor and filter). After drying carefully start assembling the clean parts.



- Assemble the gasket (14) into the bowl (2) making sure that the flat surface of the gasket (14) is facing the top. Align the bowl (2) with the gasket (14) to the motor (1), so that the juice spout (f) was placed exactly in the casing (1) groove and 4 buckles from the upper part of the motor (1) were placed inside the 4 grooves in the bottom of the bowl (2).
- Align the insert (3) to the bowl (2) so that the fin (g) of the insert (3) is placed in the cutting of the bowl (2) over the juice spout. Put the filter (4) inside and check if it is well mounted and rotates easily
- Put the lid (5) so that the fin (g) of the insert (3) was placed in the cutting of the lid (5)
- Pull the locking bar (6) up, so that the rolls moved into grooves of the lid (5) from position 2 to position 1(you will hear a characteristic clicking sound).
- Put the bowl for the small fruits (7) on the chute of the lid (5) when necessary.
- Put the pusher (8) into the chute so that the V-shaped hole was put on the knife inside the chute.
- Put the pulp collector (12) under the lid (5) in the following way: lean the collector and place it under the insert (3)and lid (5), then push it towards the motor (1)
- Put the juice collector (9) so that the juice spout (f) was inside the collector (9).



Attention

We call your attention to proper assembling. The fin (g) of the insert (3) should be in the same line as the cutting on the bowl (2) and the cutting in the lid (5).

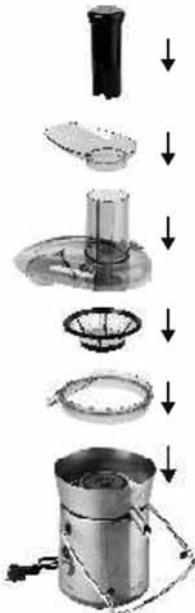


Start-up and operation

- Check if the switch is turned to „0” position.
- Plug the juice extractor in and start it up with the switch (a) setting as necessary gear 1 (position I - low rotation) or gear 2 (position II – high rotation).



- Put some fruit or vegetables into chute and press them slightly with the pusher.



Attention

You mustn't push the products with your fingers or other objects.

Note: In case of the necessity (In case of excessive accumulation of the pulp on the filter, which causes juice extractor vibrations) you can use TURBO button (b). The engine operates in such case on maximal rotation for approximately 2 seconds. After this time, the TURBO function switches off automatically, and the engine returns to previous rotation.

Attention

Repeated usage of TURBO function can take place after min. 10 seconds.

- When centrifuging juice of small fruits, use the bowl for small fruits (7), put it on the chute.
- Pour the extracted juice into glasses or cups prepared in advance.
- The juice collector (9) is equipped with foam separator (10), which task is to stop the thicker particles of juice and foam.

After Operation

- Switch the juice extractor off, turning the switch (a) to position "0"
- Unplug the appliance.
- After the motor stops start to disassemble the juice extractor in order to wash the parts (see Preparing for operation")
- Remove the accumulated pulp from the pulp collector.

Note: Prevent the excess of the pulp collector. The excessive pulp can pour out while leaning the collector during removing.

Juice extractor maintenance rules

- Clean carefully after each usage, to prevent drying of juice and fruit remains.
- Remove the dirt from the corners with a bottle brush or tooth brush.

- lean the motor with damped cloth sprinkled with washing up liquid. Then dry it.

Note: When water or juice getting into the motor, stop operation immediately and bring the appliance to service for inspection.

- The following elements of the equipment: juice bowl, insert, and lid, bowl for small fruits, pusher and the juice collector including foam separator should be washed in hot water with wash-up liquid.
- You can clean them in dishwashers in maximum temperature 60°C.
- The exception is a filter (4). It should be washed with hard brush (13) only, which is included to this juice extractor equipment. Do not use any metal brushes to clean the filter!



- Some elements can change their colour after long-term usage. It is not a defect.
- Colour from carrot can be removed by cleaning the surface with a cloth immersed in edible oil
- Dry carefully all parts after cleaning.
- Assemble the juice extractor according to instruction mentioned above (see "Preparing for operation").
- Roll the supplying cord inside the base of juice extractor motor.



Note: Pay a special attention to transparent plastic parts. They are the most sensitive for hits and falls. They can be easily damaged then.

What to do when ...

- 1) The juice extractor does not work:
 - Bring the juice extractor to service agent.
- 2) The juice extractor extracts little juice or vibrates.
 - Use the TURBO function. If the problem still exists, switch the appliance off; clean the filter from accumulated pulp. Additionally, empty the pulp collector if it is full
 - In case of mechanical filter damage, implicitly replace it with a new one.

Fruit and Vegetable Juices Preparation

- Fruit and vegetables for juice extraction, should be fresh and washed carefully. Vegetables should be cleaned from sand and soil with running water and peeled. Publications concerning juice preparation, recommend to deep the vegetables into water with salt and citric acid for 5 minutes. Such prepared vegetables do not get darker during processing and their juice has natural colour.
- Berry fruits should be washed directly before using, so that they do not lose their freshness.
- The selection of fruit and vegetables depends on the season of the year, taste likes or health recommendations. The way of preparation influences the nutritive value.
- Juices should be made of juicy kinds of fruits and vegetables, which should be ripe and fresh, to get the juice of the perfect flavour and fragrance.
- The following vegetables are good for juice preparation: tomatoes, carrots, celeries, beetroots, parsleys, onions, cabbages, cucumbers, black turnip, rhubarb, etc. You can also prepare juice of lettuce, spinach, leek and other vegetables as part of diet.
- The following vegetables can be added to juices chopped: radish, chives, green parsley, dill, cress.
- Fruit juice can be made of almost all


kinds of fruit.

- Apples, peaches, apricots and plums should be blanched with boiling water on the strainer.
- Remove the stones from the fruit, which have it, to prevent damages of the juice extractor.
- Juice extracting of plums, blueberries, soft pears, apples or other fruit is inconvenient. The flesh of these fruit becomes a spongy pulp, which blocks the filter holes. You can use these fruit mixing a small amount of them with other fruit or vegetables, it is also necessary to clean the filter more often.
- You can extract a small amount of grapes juice, but it is necessary to put whole bunch to the chute after removing ligneous stalk.
- Cut the radical vegetables and hard fruit into pieces small enough for the chute. Cut the apples into pieces (if they are not small enough to put them whole into the chute) without peeling and removing seed cavity.
- Put the fruit or vegetables into the chute after you start up the juice extractor. In case the product is blocked in the chute or on the filter pulping blade, use the TURBO function. If the problem still exists, switch the appliance off, disassemble and clean.
- The fresh juice nutritive value is close to fruit and vegetables nutritive value, but part of fibre is eliminated during juice centrifuging process. That is why the juice can be consumed by people, who can not eat raw vegetables due to digestions problems.
- Juice drinks are specially recommended for children and elderly people nourishment.
- It is recommended to have a small amount of water while drinking vegetable juices, which are very strong. If the juices are not diluted, a daily dose should not exceed a half of glass.
- Fruit juices are easier to digest so it is possible to drink a big amount of them:









3 up to 4 glasses per day between meals.

- You should not mix fruit with vegetables apart from apples. Melon juice shouldn't be mixed with other fruit juices.
- You shouldn't store juice for later consumption
- Vegetable juices can be diluted with lukewarm, boiled water, mineral water, milk, whey, sweeten, or flavoured another way.
- The following fragrance spices can be used for vegetable juices: pepper, dill, caraway, nutmeg, thyme, marjoram, and for fruit juices: vanilla, cinnamon and clove. It is necessary to mince the spices carefully to obtain full fragrance. The spices should be used in small amount to keep natural fragrance and flavour of the juice basic products. Due to low caloridity, fruit and vegetable juices are recommended for people on a slimming diet.
- Fruit and vegetable juices are served in room temperature or cooled with ice cubes
- Salty sticks, crackers and toasts can be good snacks for vegetable juices, as biscuits, cakes, sponge cakes for fruit juices
- The juice obtained of some fruit and vegetables has tendency to self-condensing. Such phenomena results from the properties of used products and does not depend on the appliance.

Fresh juice is healthy

-  Carrot juice: It precipitates metabolism, as it contains microelements and vitamins necessary for organism proper functioning. A vitamin being a product of carotene improves the sight. The elements of this juice level the harmful influence of nicotine restore the natural, healthy colour of skin. A half glass of carrot juice and half glass of milk is recommended for small children. Carrot juice mixed with apple juice is

recommended as an energy drink for elderly people.

-  Tomato juice: Ripe and fresh tomatoes give an excellent quality juice. You can mix it with all other vegetable juices. The juice contains a lot of A and C vitamins. Two glasses cover a daily demand on C vitamin. Flavour it with salt and pepper to improve the taste.
-  Beetroot juice: Beetroot juice mixed with orange juice gives a drink of an excellent taste. This juice in pure form can be consumed on doctor's recommendation only.
-  Cabbage juice: It is applied to cure gastric ulcer but on doctor's recommendation only. Mixed with carrot juice is good to drink even for people with sensitive stomach.
-  Spinach juice: This is a strong haematinic juice, but due to the strong taste it is recommended to mix it with carrot juice. Spinach juice mixed in equal amount with carrot juice and celery juice gives a tasty drink.
-  Celery juice: Do not use celery leaves because of their bitter taste. Celery- root juice is very tasty. You can mix it with other vegetable juices. It should be consumed in smaller amount than carrot juice. Apple or lemon juice adding will improve the taste.
-  Cucumber juice: The juice is naturally insipid and it is necessary to mix it with apple, carrot or celery juice. It is used for skin care. It filters kidneys. It is recommended for a slimming diet.
-  Apple juice: The juice made of fresh and ripe apples has nice fragrance and flavour, it is rich in A and B vitamins and very valuable mineral salts. Big amount of pectin makes the juice improve digestion. Fresh apple juice is used against podagra and rheumatism. It is a general great Nutriment.
-  Blackberry juice: The blackberry juice with small amount of sugar

and mineral water is a great refreshment. Due to a big amount of vitamins and microelements it gives energy especially to elderly people.

Special Health Recipes

Energy drink

6 carrots
2 apples
1/2 of beetroot

”Love” drink

3 big tomatoes
1/2 of cucumber
1 celery
1/2 of lemon

Body detox juice

4 carrots
1/2 of cucumber
1 beetroot

”Timeless regulator” juice

2 apples
1 hard pear
1/2 of lemon or a handful of spinach
6 carrots

”Sunny” drink

2 apples
6 strawberries

”Strong breath” drink

1 handful of spinach
1 handful of parsley
2 celeries
4 carrots



Zelmer Trading Sp. z o.o.
l. Hoffmanowej 19, 35-016 Rzeszów, POLAND