

STOLLAR

SAT10 Fruit Press

for BMG550, BMG600, BMG800 Meat Grinders



- (LV) LIETOŠANAS PAMĀCĪBA
- (LT) NAUDOJIMO INSTRUKCIJA
- (EE) KASUTUSJUHEND
- (RU) РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
- (EN) USER MANUAL

Izmantojiet šo augļu sulu spiedi, lai izspiestu sulu no mīkstiemi augļiem un ogām.

PIRMS ŠĪ STOLLAR AKSESUĀRA IZMANTOŠANAS

- Rūpīgi izlasiet šo lietošanas pamācību un saglabājiet to turpmākām uzziņām.
- Noņemiet visus iesaiņojuma materiālus.

DROŠĪBAS PASĀKUMI

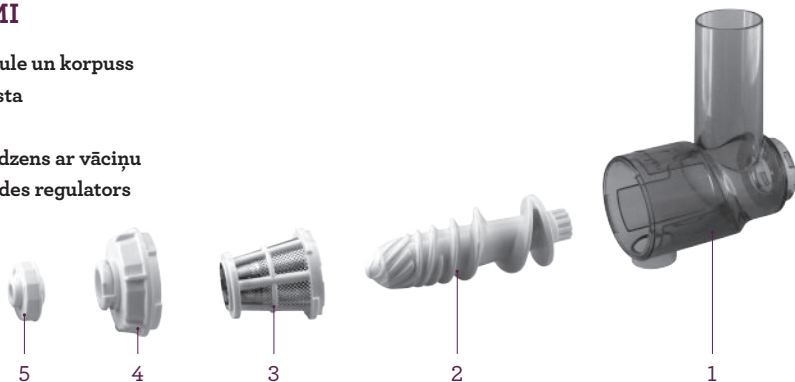
- Nekādā gadījumā nelieciet pirkstus padeves caurulē. Izmantojiet tikai bīdņi, kas iekļauts augļu sulu spiedes komplektācijā.
- Nepārpildiet padeves cauruli un pārāk nespiediet, bīdot produktus tajā, lai nebojātu aksesuāru.
- Noteikti atvienojiet ierīces strāvas vadu no maiņstrāvas rozetes, pirms atvienosiet padeves cauruli.
- Nekādā gadījumā neizmantojiet aksesuāru bez piestiprinātas plātes.
- Neapstrādājiet saldētus augļus vai dārzeņus. Pirms apstrādes atkausējiet tos.
- Nepieskarieties kustīgajām daļām.
- Nelietojiet aksesuāru, ja filtrs ir bojāts.
- Atvienojiet ierīces strāvas vadu no maiņstrāvas rozetes pirms daļu piestiprināšanas, atvienošanas vai tīrīšanas.
- Šī ierīce atbilst Eiropas Parlamenta un Padomes 2004. gada 27. oktobra regulai nr. 1935/2004 par materiāliem un izstrādājumiem, kas paredzēti saskarei ar pārtikas produktiem.

PIRMS IERĪCES IZMANTOŠANAS PIRMO REIZI

1. Nomazgājiet daļas: skatiet nodaļā "Tīrīšana".

APZĪMĒJUMI

1. Padeves caurule un korpuss
2. Gliemežvārpsta
3. Filtrs
4. Filtra blīvgredzens ar vāciņu
5. Biezumu izvades regulators



AUGĻU SULU SPIEDES SALIKŠANA

1. Ievietojiet gliemežvārpstu korpusa iekšienē.
2. Pielieciet filtru pie korpusa – saskaņojiet fiksatoru ar atveri korpusā.
3. Fiksējiet filtra vāciņu, turot tvertni un pagriežot to pretēji pulksteņa rādītāju kustības virzienam.
4. Uzstādiet biezumu izvades regulatoru un pagriežiet to pretēji pulksteņa rādītāju kustības virzienā, līdz tas ir fiksēts.

PRODUKTU SAGATAVOŠANA

- Izņemiet kauliņus (plūmēm, persikiem, ķiršiem utt.).
- Notīriet cieto mizu (melonēm, ananasiem, gurķiem utt.).
- Augļus un dārzeņus ar mīkstu mizu un citus produktus nepieciešams tikai nomazgāt (ābolus, bumbierus, spinātus, vīnogas, zemeses utt.).

SULU SPIEDES IZMANTOŠANA

1. Pagroziet aksesuāru pa labi un pa kreisi, līdz tas fiksējas.
2. Novietojiet piemērotu trauku zem sulas iztecēšanas atveres, kā arī zem biežumu izvades regulatora.
3. Sagrieziet produktus mazos gabaliņos, lai būtu piemēroti padeves caurulei.
4. Pārliecinieties, ka biežumu izvades regulators ir noslēgtā stāvoklī – pagrieziet to pretēji pulksteņa rādītāju kustības virzienā, līdz tas fiksējas.
5. Ieslēdziet sulu spiedi un ar bīdni vienmērīgi spiediet produktus uz leju padeves caurulē.
 - Ja padeves caurule būs pārpildīta vai produkti tajā pārmērīgi saspiesti, ierīces filtrs var aizsērēt.
6. Kad padeves caurulē ievietots pēdējais produkta gabals, darbiniet sulu spiedi tik ilgi, līdz sula pārtrauc tecēt no atveres.
 - **Piebilde:** biežumi sāks iznākt no biežumu izvades regulatora pēc kāda laika – tas ir normāli.
 - Sulas spiešanas laikā biežumu izvades regulatoru iespējams pagriezt, lai mainītu biežumu izvades ātrumu – pagrieziet to pulksteņa rādītāju kustības virzienam, lai ātrumu palielinātu, un pagrieziet pretēji pulksteņa rādītāju kustības virzienā, lai ātrumu samazinātu.
 - Apstrādājot cietus un šķiedrainus produktus, parasti nepieciešams atvērt biežumu izvades regulatoru, savukārt apstrādājot mīkstus produktus, – aizvērt.

LAI IEGŪTU VISLABĀKOS REZULTĀTUS

- Noteikti izmantojiet svaigus un nedeformētus augļus un dārzeņus. Pārgatavojušos augļus un dārzeņus ir grūti apstrādāt, turklāt tie ir mazāk veselīgi.
- Lai varētu izspiest visvairāk sulas, lēni ievietojiet produktus padeves caurulē.
- Lai nodrošinātu ierīces optimālu veiktspēju un novērstu filtra aizsērēšanu, vienlaikus apstrādājiet ne vairāk par 500 g produkta un sulas spiešanas laikā regulāri iztīriet filtru.
 - Ja biežumi pēc sulas izspiešanas ir ļoti mitri, tos var apstrādāt vēlreiz - atbilstoši vajadzībām noregulējiet biežumu izvades regulatoru. Ieslēdziet ierīci, tiklīdz tiek izvadīti sausi biežumi, filtrs sāk aizsērēt vai sula sāk pilēt, nevis tecēt no atveres. Biežumi nedrīkst būt pārāk sausi, jo tas var izraisīt filtra vai gliemežvārpstas aizsērēšanu, kas apgrūtinās aksesuāra izjaukšanu.
 - Ja sula neiztek no atveres vai sāk aizsērēt filtrs, palieliniet apstrādes ātrumu un atveriet biežumu izvades regulatoru.

TĪRĪŠANA

- Noteikti izslēdziet ierīci un atvienojiet strāvas vadu no maiņstrāvas tīkla pirms aksesuāra atvienošanas no tās.
- Pirms tīrīšanas pilnībā izjauciet aksesuāru.
- Lai atvieglotu tīrīšanu, visas daļas mazgājiet tūlīt pēc izmantošanas.
 - Nomazgājiet visas daļas karstā ziepjūdenī, tad nožāvējiet. Nemasgājiet trauku mazgājamā mašīnā.
 - Uzmanieties, lai tīrīšanas laikā nebojātu filtru.

Ši sulčiaspaudė skirta išspausti sultis iš minkštų vaisių ir uogų.

PRIEŠ PRADEDANT NAUDOTI STOLLAR PRIEDĄ

- Atidžiai perskaitykite naudojimo instrukciją ir išsaugokite ją ateičiai.
- Išpakuokite gaminį.

SAUGA

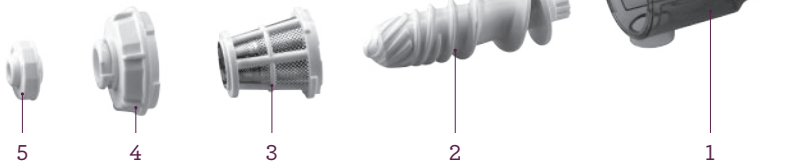
- Jokiu būdu nekiškite pirštų į produktų padavimo angą. Naudokite tik su sulčiaspaude komplektuojamą stūmiklį.
- Per stipriai nespauskite į padavimo angą įdėtų vaisių, nes galite sugadinti priedą.
- Visada ištraukite laidą iš elektros lizdo, jei ketinate pašalinti padavimo angoje įstrigusius produktus.
- Niekada nenaudokite priedo, jei nesumontuotas piltuvas.
- Nenaudokite šaldytų vaisių ar daržovių. Prieš naudodami, atitirpdykite.
- Nelieskite judančių dalių.
- Jokiu būdu nenaudokite prietaiso, jei pažeistas jo maitinimo laidas.
- Ištraukite prietaiso maitinimo laidą iš elektros lizdo, prieš jį montuodami, išimdami dalis ar atlikdami valymo darbus.
- Papildomi saugos įspėjimai pateikti pagrindinėje mėsmalės instrukcijoje.
- Šis prietaisas atitinka 2004 m. spalio 27 d. EB reglamento Nr. 1935/2004 (dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu) reikalavimus.

PRIEŠ PRADEDANT NAUDOTI PRIEDĄ:

1. Nuplaukite jo dalis (žr. skyrelį „Valymas“).

PAGRINDINĖS DALYS

1. Produktų padavimo anga ir korpusas
2. Sraigtas
3. Filtras
4. Filtro sandarinimo žiedas su dangteliu
5. Vaisiaus minkštimo reguliavimo antgalis



SULČIASPAUDĖS SURINKIMAS

1. Įstatykite sraigą į korpusą.
2. Pritvirtinkite filtrą prie korpuso – sulygininkite kilpelę su korpuso esančia anga.
3. Užfiksuokite filtro dangtelį, laikydami fiksiatorių ir sukdami prieš laikrodžio rodyklę.
4. Įstatykite minkštimo reguliavimo antgalį ir pasukite prieš laikrodžio rodyklę, kad užfiksuotumėte į reikiamą padėtį.

PRODUKTŲ PARUOŠIMAS

- Išimkite kauliukus (iš slyvų, persikų, vyšnių ir kt.).
- Nulupkite tvirtas odeles (melionų, ananasų, agurkų ir kt.).
- Vaisius su minkšta odele ir kt. produktus užtenka tiesiog nuplauti (obuolius, kriaušes, špinatus, vynuoges, braškes ir kt.).

SULČIASPAUDĖS NAUDOJIMAS

1. Įstatykite priedą, sukdami prieš laikrodžio rodyklę, kol jis įsistato į vietą.
2. Pastatykite indą sultims surinkti po sulčių ištekėjimo anga ir indą po minkštimo reguliavimo antgalio.
3. Supjaustykite produktus mažais gabalėliais ir dėkite į padavimo angą.
4. Patikrinkite, ar minkštimo reguliavimo antgalis yra reikiamoje padėtyje – pasukite prieš laikrodžio rodyklę, kad užfiksuotumėte.
5. Įjunkite mėsmalę ir švelniai stūmikliu paspauskite maistą žemyn.
 - Jei padavimo anga pernelyg pilna arba per ankštai sudėti produktai, ji užsikimš.
6. Įdėjus paskutinį gabalėlį, leiskite priedui veikti tol, kol sultys nustoja lašėti iš sulčių ištekėjimo angos.
 - Pastaba: minkštimas iš regulatoriaus antgalio pasirodys tik po kažkiek laiko – tai normalu.
 - Sulčių spaudimo metu minkštimo regulatoriaus antgalis gali būti sukinėjamas reguliuoti minkštimo išstūmimo tempą – pasukite pagal laikrodžio rodyklę, kad padidintumėte tempą, ir prieš laikrodžio rodyklę, kad jį sumažintumėte.
 - Kietiems ir daugiau skaidulų turintiems produktams paprastai reikia, kad regulatoriaus antgalis būtų atviroje padėtyje, o minkštiems produktams – uždaroje.

NAUDINGI PATARIMAI

- Visada naudokite šviežius kietus vaisius ir daržoves. Pernelyg sunokę vaisiai ir daržovės turi mažiau sulčių ir mažiau naudingų maistinių medžiagų.
- Lėtai sudėkite produktus, kad išspautumėte daugiau sulčių.
- Apdorokite ne daugiau nei 500 g produktų vienu metu ir reguliariai valykite filtrą sulčių spaudimo metu, kad palaikytumėte optimalų darbą ir apsaugotumėte nuo užsikimšimo.
- Jei po sulčių išspaudimo minkštimas vis dar labai drėgnas, jį galima dar kartą panaudoti sultims spausti. Atitinkamai sureguliuokite minkštimo regulatoriaus antgalį. Išjunkite, kai minkštimas tampa sausas, arba filtras pradeda užsikimšti ir sultys pradeda ne tekėti, o tik lašėti iš angos. Neleiskite minkštimui pernelyg išsausėti, kadangi sraigtas ir filtras gali kartu užsikimšti ir juos bus sunku išardyti.
- Jei iš sulčių ištekėjimo angos nustoja tekėti sultys arba filtras pradeda užsikimšti, padidinkite greitį ir atidarykite minkštimo reguliavimo antgalį.

VALYMAS

- Prieš išimdami priedą, būtinai išjunkite prietaisą ir ištraukite kištuką iš elektros lizdo.
- Prieš valydami priedą, išardykite visas jo dalis.
- Kad dalis būtų lengviau nuplauti, visada jas plaukite iš karto po naudojimo.
- Visas priedo dalis plaukite karštu muiluotu vandeniu, o vėliau nusauskinkite. Neplaukite indaplovėje.
- Stenkitės valymo metu nepažeisti filtro tinklelio.

Mahlapress on mõeldud mahla pressimiseks pehmetest puuviljadest ja marjadest.

ENNE STOLLARI TARVIKU KASUTAMIST

- Lugege neid juhiseid tähelepanelikult ja hoidke juhised alles.
- Eemaldage kogu pakkematerjal.

OHUTUS

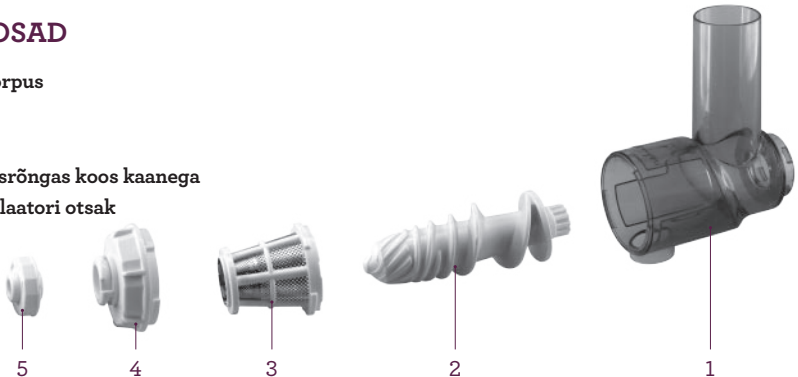
- Ärge kunagi pange sõrmi täiteavasse. Kasutage puuviljade või marjade sisestamiseks ainult mahlapressiga kaasasolevat tõukurit.
- Ärge pange täiteavasse liiga palju puuvilju või marju korraga ega suruge neid tõukuriga liigse jõuga – nii võite tarvikut kahjustada.
- Enne täiteava ummistuse kõrvaldamist tõmmake seadme pistik alati pistikupesast.
- Ärge kunagi kasutage tarvikut ilma lehitrita.
- Ärge töödelge külmutatud puuvilju ega marju. Sulatage need alati enne töötlemist.
- Ärge puudutage ühtegi liikuvat osa.
- Ärge kasutage tarvikut, kui selle filter on kahjustada saanud.
- Enne osade paigaldamist või äravõtmist või enne puhastamist tõmmake seadme pistik pistikupesast.
- Täiendavaid ohutuslaseid hoiatusi vaadake hakklihamasina kasutusjuhendist.
- Seade vastab 27. oktoobri 2004. aasta määrusele (EÜ) nr 1935/2004 toiduga kokkupuutumiseks ettenähtud materjalide ja esemete kohta.

ENNE ESIMEST KASUTUSKORDA

1. Peske kõik seadme osad: vt 'Puhastamine'.

PEAMISED OSAD

1. Täiteava ja korpus
2. Rull
3. Filter
4. Filtri tihendusrõngas koos kaanega
5. Viljaliha regulaatori otsak



MAHLAPRESSI KOKKUPANEK

1. Paigaldage rull korpusesse.
2. Paigaldage filter korpusele – filtri sakk peab jääma kohakuti korpusel oleva avaga.
3. Lukustage filtrikaas oma asendisse, hoides seda fiksaatorist ja keerates vastupäeva.
4. Kinnitage viljaliha regulaatori otsak ja keerake seda vastupäeva, kuni otsak suletud asendisse lukustub.

TOIDUAINETE ETTEVALMISTAMINE

- Eemaldage kivid (ploomid, virsikud, kirsid jne).
- Eemaldage kõva koor (melonid, ananassid, kurgid jne).
- Pehme koorega ja muud viljad vajavad lihtsalt pesemist (õunad, pirnid, spinat, viinamarjad, maasikad jne).

MAHLAPRESSI KASUTAMINE

1. Paigaldage tarvik, keerates seda vastupäeva, kuni tarvik oma kohale lukustub.
2. Asetage mahla väljalaskeava ja viljaliha regulaatori otsaku alla sobivad anumad mahla ja viljaliha kogumiseks.
3. Lõigake viljad väikesteks tükkideks, et need täiteavasse mahuksid.
4. Kontrollige, et viljaliha regulaatori otsak on suletud asendis – keerake seda lukustamiseks vastupäeva.
5. Lülitage hakklihamasin tööle ja lükake viljad ühtlaselt töukuriga alla.
 - Täiteava liigsel täitmisel või viljade liiga tugevas-
ti täiteavasse surumisel ava ummistub.
6. Pärast viimase viljatüki lisamist laske tarvikul töötada, kuni mahla tilkumine mahla väljalaskeavast lõppeb.
 - **Märkus.** Kulub veidi aega, enne kui viljaliha regulaatori otsaku eesosast viljaliha eralduma hakkab – see on tavapärane.
 - Mahlapressimisel on viljaliha regulaatori otsakut võimalik keerata, et eraldatava viljaliha hulka reguleerida – viljaliha hulga suurendamiseks keerake seda päripäeva ja vähendamiseks vastu-
päeva.
 - Kõvade ja kiudainerikaste viljade korral peab viljaliha regulaatori otsak tavaliselt avatud ja pehmete viljade korral suletud olema.

SEADME PARIMA TÖÖ TAGAMISEKS

- Kasutage alati värskaid ja heas seisukorras puu- ja köögivilju. Üleküpsenud puu- ja köögiviljadest on raskem mahla pressida ja need ei ole nii tervislikud.
- Rohkema mahla saamiseks sisestage viljad aeglaselt.
- Ärge töödelge korraga rohkem vilju kui 500 g ja puhastage filtrit mahlapressimise ajal regulaar-
rselt. Nii tagate seadme tõrgeteta töö ja filter ei ummistu.
- Kui mahlapressimisel eraldunud viljaliha on väga niiske, võib seda uuesti töödelda. Reguleerige viljaliha regulaatori otsakut vastavalt vajadusele. Lülitage seade välja kohe, kui sead-
mest hakkab eralduma kuiv viljaliha või kui filter hakkab ummistuma või mahl hakkab voolamise asemel tilkuma. Ärge laske viljalihalt liiga kuivaks muutuda, sest see võib põhjustada rulli ja filtri kleepumise teineteise külge ning neid võib olla raske eraldada.
- Kui mahla väljalaskeavast ei tule mahla või filter hakkab ummistuma, suurendage kiirust ja avage viljaliha regulaatori otsak.

PUHASTAMINE

- Enne köögimasinalt tarviku eemaldamist lülitage seade alati välja ja tõmmake selle pistik pistiku-
pesast.
- Enne puhastamist võtke tarvikud täielikult osadeks lahti.
- Peske osad kohe pärast kasutamist.
- Peske neid sooja seebiveega ja kuivatage. Ärge peske nõudepesumasinas.
- Käsitsege filtrivõrku ettevaatlikult, et seda mitte kahjustada.

Используйте соковыжималку для приготовления сока из мягких фруктов и ягод.

ДО НАЧАЛА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НАСАДКИ ОТ КОМПАНИИ STOLLAR

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Удалите упаковку.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

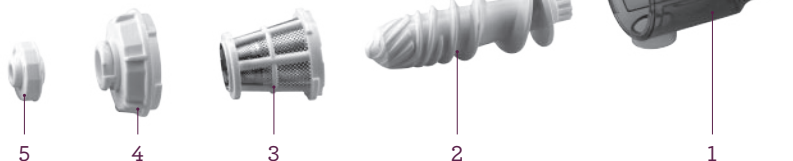
- Никогда не вставляйте пальцы в подающую трубку. Используйте только толкатель, который входит в комплект поставки соковыжималки.
- Не переполняйте подающую трубку и не прикладывайте чрезмерных усилий для проталкивания продуктов в подающую трубку – это может повредить прибор.
- Всегда отключайте прибор от сети прежде, чем отсоединять подающую трубку.
- Никогда не используйте прибор без установленного лотка.
- Не обрабатывайте замороженные фрукты и овощи. Прежде, чем начать обработку, разморозьте их.
- Не дотрагивайтесь до движущихся частей.
- Никогда не используйте прибор с поврежденным фильтром.
- Прежде, чем производить замену деталей или чистку, отключите прибор от сети.
- Дополнительная информация о мерах предосторожности приводится в инструкции к вашему основному прибору.
- Данное устройство соответствует директиве ЕС 2004/108/ЕС по электромагнитной совместимости, а также норме ЕС 1935/2004 от 27/10/2004 по материалам, предназначенным для контакта с пищевыми продуктами.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Вымойте соковыжималку, как описано в разделе “Очистка”.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

1. Подающая трубка и корпус
2. Спираль
3. Фильтр
4. Уплотнительное кольцо фильтра с крышкой
5. Регулировочный зажимной винт



СБОРКА СОКОВЫЖИМАЛКИ

1. Установите спираль внутри корпуса.
2. Установите фильтр внутри корпуса – выровняйте крепежный клапан так, чтобы ее гнездо было внутри корпуса.
3. Заблокируйте крышку фильтра, удерживая резервуар и поворачивая его против часовой стрелки
4. Установите регулирующий зажимной винт и поворачивайте его против часовой стрелки до тех пор, пока он не зафиксируется.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРОДУКТОВ

- Удалите косточки (сливы, персики, вишни и т.д.).
- Снимите толстую кожуру (дыня, ананас, огурец и т.д.).
- Помойте продукты с мягкой кожурой и т.п. (яблоки, груши, шпинат, виноград, клубника и т.д.).

ПОРЯДОК РАБОТЫ ВАШЕЙ СОКОВЫЖИМАЛКИ

1. Вставьте насадку на место и поворачивайте ее вправо влево до тех пор, пока она не зафиксируется.
2. Установите подходящую посуду для сборки сока под выходным отверстием для сока, а также установите резервуар для мякоти под регулирующим зажимным винтом.
3. Разрежьте продукты на небольшие кусочки, которые смогут пройти через подающую трубку.
4. Убедитесь, что регулирующий зажимной винт закреплен – поворачивайте его против часовой стрелки до тех пор, пока он не зафиксируется.
5. Включите мясорубку и не прикладывая усилий, равномерно протолкните продукты толкателем.
6. Переполнение подающей трубки или прикладывание чрезмерных усилий может привести к засорению.
7. **Примечание:** Мякоть начнет выходить из-под регулирующего зажимного винта не сразу – это нормальный порядок работы.
8. Во время приготовления сока, регулирующий зажимной винт можно поворачивать для регулировки объемов выброса мякоти – поверните по часовой стрелке, чтобы усилить или против часовой стрелки, чтобы ослабить поток.
9. При обработке твердых и более волокнистых продуктов, как правило, необходимо открывать регулирующий зажимной винт, а при обработке мягких продуктов – закрывать.
10. После помещения последнего кусочка в подающую трубку, не отключайте прибор до тех пор, пока сок не перестанет капать из выходного отверстия для сока.

ДЛЯ ДОСТИЖЕНИЯ НАИЛУЧШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ

- Всегда используйте свежие, недеформированные овощи и фрукты. Переспелые фрукты и овощи сложнее обрабатывать, кроме того, они менее полезны.
- Чем медленнее вы подаете продукты, тем больше сока вы сможете приготовить.
- Для поддержания оптимальной производительности и предотвращения засорения фильтра, обрабатывайте не более 500г продуктов за один раз и регулярно прочищайте фильтр во время приготовления сока.
- Если полученная мякоть содержит много влаги, его можно обработать повторно. Отрегулируйте работу зажимного винта. Если из отверстия для жмыха начинает выходить сухая мякоть, засоряется фильтр или сок начинает капать из выходного отверстия для сока, вместо того, чтобы течь, выключите прибор. Мякоть не должна становиться чересчур сухой, поскольку это может вызвать засорение фильтра и спирали, что приведет к трудностям при разборке прибора.
- Если сок прекращает выходить из выходного отверстия для сока либо начинает засоряться фильтр, увеличьте скорость и откройте регулирующий зажимной винт.

ЧИСТКА

- Всегда выключайте и отключайте прибор от сети прежде, чем снимать насадку с прибора.
- Перед чисткой разберите насадку полностью.
- Для облегчения чистки, всегда мойте детали после использования.
- Промойте все детали в теплой мыльной воде, а затем дайте им просохнуть. Не мойте прибор в посудомоечной машине.
- Во избежание повреждения сетки фильтра, будьте осторожны с ним во время чистки.

STOLLAR SATIO FRUIT PRESS

Use the fruit press to extract juice from soft fruits and berries.

BEFORE USING YOUR STOLLAR ATTACHMENT

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging.

SAFETY

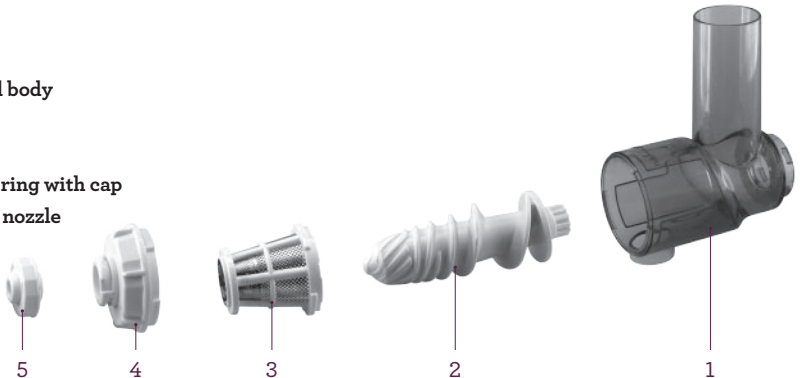
- Never put your fingers in the feed tube. Only use the pusher supplied with the fruit press attachment.
- Do not over fill the feed tube or use excessive force to push the food down the feed tube - you could damage your attachment.
- Always unplug before unblocking the feed tube.
- Never use the attachment without the hopper fitted.
- Do not process frozen fruit or vegetables. Allow to defrost before processing.
- Do not touch moving parts.
- Do not use the attachment if the filter is damaged.
- Unplug the appliance before fitting or removing parts or cleaning.
- Refer to your main Meat Grinder instruction book for additional safety warnings.
- This appliance conforms to EC regulation no. 1935/2004 of 27/10/2004 on materials intended for contact with food.

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

1. Wash the parts: see 'Cleaning'.

KEY PARTS

1. Feed tube and body
2. Scroll
3. Filter
4. Filter sealing ring with cap
5. Pulp adjuster nozzle



TO ASSEMBLE YOUR FRUIT PRESS

1. Fit the scroll inside the body.
2. Fit the filter to the body - align the locating tab with the slot in the body.
3. Lock the filter cover in position by holding by the retainer and turn anti-clockwise
4. Fit the pulp adjuster nozzle and turn anti-clockwise to lock in the closed position.

PREPARING FOOD

- Remove stones (plums, peaches, cherries etc).
- Remove tough skins (melons, pineapples, cucumbers, etc).
- Soft-skinned and other foods just need washing (apples, pears, spinach, grapes, strawberries etc).

TO USE YOUR FRUIT PRESS

1. Insert the attachment turning anti-clockwise until it locks into place.
2. Place a suitable collecting vessel under the juice outlet to collect the juice and under the pulp adjustable nozzle to collect the pulp.
3. Cut the food into small pieces to fit the feed tube.
4. Check that the pulp adjuster nozzle is in the closed position – turn anti-clockwise to lock.
5. Switch on Meat Grinder and lightly push the food down evenly with the pusher.
 - Clogging will occur if the feed tube is overfilled or food packed too tightly.
6. After adding the last piece, let the attachment run until juice stops dripping from the juice outlet.
 - **Note:** the pulp will take a while to start coming out of the front of the pulp adjuster nozzle – this is normal operation.
 - During juicing the pulp adjuster nozzle can be turned to adjust the rate the pulp is ejected - turn clockwise to increase and anti-clockwise to decrease the flow.
 - Hard and more fibrous foods will generally require the adjuster nozzle to be in the open position and soft food will require the closed position.

FOR BEST RESULTS

- Always use fresh firm fruit and vegetables. Over-ripened fruit and vegetables will be more difficult to juice and less healthy.
- Insert the food slowly to get the most juice.
- Process no more than 500g of food at a time and clean the filter regularly during juicing to maintain the optimum performance and prevent the filter from becoming blocked.
- If the pulp is very wet after juicing it can be processed again. Adjust the pulp adjuster nozzle as required. Switch off as soon as the pulp starts to come out dry or the filter starts to clog or the juice starts to drip instead of flow out of the outlet. Do not allow the pulp to become too dry as this may cause the scroll and filter to clog together making them difficult to dismantle.
- If no juice comes out of the juice outlet or the filter starts to clog increase the speed and open the pulp adjuster nozzle.

CLEANING

- Always switch off and unplug before removing the attachment from the kitchen machine.
- Dismantle the attachments fully before cleaning.
- For easier cleaning always wash the parts immediately after use.
- Wash all parts in hot soapy water, then dry. Do not wash in a dishwasher.
- Take care not to damage the filter mesh during cleaning.

STOLLAR

Food Thinkers

STOLLAR is a registered trademark of B.T.U. Company, Ltd.

Due to continual improvements in design or otherwise,
the product you purchase may differ slightly from the one illustrated in this booklet.

www.stollar.eu