

Használati útmutató

Leírás

1. Prés
2. Tartály
3. Cső a száraz gyümölcs-húsoknak
4. Facsaró kamra kupakja
5. Rozsdamentes acél szűrő
6. Csiga
7. Tömítőgyűrű
8. Fogantyú
9. Fogantyú biztosítéka
10. Aljzat facsaró kamrával
11. Nyílás a gyümölcslének, kupakkal
12. Rögzítőkapocs nyílása
13. Rögzítőkapocs
14. Gyümölcslé edénye fedővel és mérőskálával
15. Edény a száraz gyümölcs-húsoknak

Általános ajánlás

Gyümölcs- és zöldséglé készítéséhez használjon **magas víztartalmú friss gyümölcsöt és zöldséget**. Ne használjon **kásás, kiszáradt vagy túlrejt, puha terményt**. Facsarásra **alkalmatlan a banán és néhány bogyós gyümölcs, mint pl. a málna**, mert ezeknek facsarás után is magas marad a létartalmuk. Ezek a gyümölcsök általában ideálisak smoothie vagy tejes turmixok keverésére és készítésére.

Facsarásra alkalmas gyümölcsök

Alma, szőlő, körte, cseresznye, citrusfélék, görögdinnye, ananász, kiwi, ribizli, fekete áfonya, szeder és has.

Facsarásra alkalmas zöldségek

Salátauborka, gyökérzöldségek (pl. répa, zeller, cékla), paradicsom, szárzeller, káposzta, spenót, burgonya, gyömbérgyökér és has.

Első használat előtt

Szedje szét a facsarót, mossa el minden részét, hagyja megszáradni majd rakja össze (lásd Tisztítás).

Sima felületre történő rögzítés

Állítsa a gyümölcsfacsarót a konyhapult vagy asztal szélére, az aljzat nyílásába szúrja bele a fém rögzítőkapcsot és rögzítse a facsarót (1). A gyümölcslé tartó edényről vegye le a fedőt és helyezze a nyílás alá (2), és a száraz gyümölcs-hús edényét pedig helyezze a cső alá (3).

Töltés

A kemény vagy vastag héjú gyümölcsöt és zöldséget hámozza meg, távolítsa el a szarát, a magvas gyümölcsöt magozza ki vagy távolítsa el a magházat. A többi gyümölcsöt és zöldséget tisztítsa meg, aprítsa fel kb. 2 x 2 cm-es nagyságúra (4). A felaprított alapanyagot szórja bele a tartályba (5) és nyissa meg a léfurat kupakját (6).

Jó tipp: Hosszabb zöldségeket mint pl. uborkát, répát és has. hosszában negyedekre vághatja és egészben facsarhatja.

Facsarás

Forgassa el a fogantyút az óramutató járásával megegyező irányba (7) és a préssel nyomja a nyersanyagot a tartály nyílásába (8), a lé kifolyik az erre szánt edénybe (9), a száraz gyümölcs-hús pedig a csövön keresztül egy másik edénybe (10).

Jó tipp: A száraz gyümölcs-hús kiváló mártások vagy sült tea készítésére, esetleg sült húsok mellé és has.

Figyelmeztetés: A felszeletelt alapanyagok facsarásakor mindig használja a prést, ne fejtessen ki túlzott erőt a fogantyú forgatásakor.

Tisztítás facsarás közben

Kb. 500 ml gyümölcslé elkészítése után (az edény megtelt a felső jelölésig) szükség szerint tisztítsa meg a rozsdamentes acél szűrőt. Az óramutató járásával megegyező irányba (ellentétes menet) tekerje le a csövet (11) és a facsaró kamra kupakját (12) és vegye ki a rozsdamentes acél szűrőt (13). Ezt a három alkatrészt mossa el folyó víz alatt és távolítsa el róluk a gyümölcs-hús maradékot, magokat és has. (14). Tisztítás után helyezze vissza a szűrőt, a facsaró kamra kupakját és a csövet és folytassa a facsarást.

A zöldség- vagy gyümölcslé tárolása

A friss gyümölcs- és zöldséglevet fogyassza azonnal a facsarás után, de lefedett tartályban rövid ideig tárolhatja hűtőszekrényben (15).

Jó tipp: A frissesség megőrzése érdekében ajánlott a frissen facsart lébe pár csepp citromlevet csepegtetni.

Tisztítás:

Minden használat után szedje szét és tisztítsa meg a gyümölcsfacsarót. Vegye le a prést és a tartályt (16), nyomja meg a fogantyú biztosítékát (17) és vegye le a fogantyút (18). Az óramutató járásával megegyező irányba (ellentétes menet) tekerje le a csövet (19) és a facsaró kamra kupakját (20). Vegye ki a rozsdamentes acél szűrőt (21) és a csigát (22). A középső rész nyomásával tolja ki a facsaró kamrából a tömítőgyűrűt (23). A

facsaró kamra kupakjából távolítsa el a tömítést (24).

Tisztítsa meg a facsarót - az aljazaton a facsarókamrával, a fogantyún és a fém rögzítőkapcsan kívül minden része **mosogatógépben mosható**.
Tisztítás után rakja össze a gyümölcsfacsarót fordított sorrendben mint a fentiekben.

Figyelmeztetés: A tömítőgyűrű és a rozsdamentes acél szűrő felhelyezésekor ügyeljen arra, hogy mindkettő illeszkedjen a kamra mélyedésébe (25, 26), ha szükséges, használjon segédeszközt a megfelelő elhelyezéshez.

Tárolás

A gyümölcsfacsarót összerakott állapotban tárolja, ha szükséges, helytakarékosabbá válogatja le a tartályt a présrel, a fogantyút és a csövet. A száraz gyümölcshús edényét a gyümölcsle edényébe helyezve tárolja (27).