

SINCE 1908

Solis

CITRUS JUICER PRO

Typ/Type 856

Bedienungsanleitung

Mode d'emploi

User Manual



▲ **WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE**

Bitte lesen Sie vor Gebrauch Ihres Solis Citrus Juicer Pro diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch, damit Sie Ihr Gerät kennenlernen und sicher bedienen können. Wir empfehlen, diese Anleitung sorgfältig aufzubewahren und gegebenenfalls bei Weitergabe des Gerätes auch dem neuen Besitzer auszuhändigen.

Bei der Verwendung von elektrischen Geräten sind zu Ihrer eigenen Sicherheit folgende Vorsichts-Massnahmen zu beachten:

1. Um einen Stromschlag zu vermeiden, dürfen weder die Motorbasis noch das Stromkabel und der Netzstecker mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Kontakt kommen. In das Gehäuse könnte Wasser eindringen und das Gerät beschädigen! Sollten die Motorbasis bzw. das Netzkabel oder der Netzstecker mit Flüssigkeit in Kontakt kommen, ziehen Sie mit trockenen Gummihandschuhen sofort den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Gerät nie mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen bedienen bzw. den Netzstecker ziehen.
3. Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
4. Das Gerät muss während des Gebrauchs auf einem festen, stabilen, sauberen und trockenen Untergrund, wie ein Tisch oder eine Arbeitsfläche, stehen. Während des Gebrauchs kann Ihr Gerät vibrieren und verrutschen. Deshalb die Zitruspresse nie in Nähe einer Tischkante benutzen. Das Gerät ist nicht zum Gebrauch im Freien konzipiert.
5. Lassen Sie das Netzkabel nicht über Tischkanten hängen, damit es nicht heruntergezogen werden kann. Achten Sie darauf, dass es nicht mit heißen Oberflächen wie z.B. einer Herdplatte oder einem Heizkörper bzw. mit dem Gerät selbst in Kontakt kommt. Kabel immer komplett entrollen, bevor Sie den Netzstecker einstecken.
6. Gerät von heissem Gas, heißen Öfen oder anderen wärmeabgebenden Geräten oder Wärmequellen fernhalten. Gerät nie auf einer nassen oder heißen Oberfläche benutzen. Gerät nicht in der Nähe von Feuchtigkeit, Hitze und offenen Flammen platzieren. Gerät von beweglichen Teilen oder Geräten fernhalten.
7. Gerät nie am Netzkabel tragen oder ziehen und nichts auf das Netzkabel stellen.
8. Wir empfehlen, mit diesem Gerät kein Verlängerungskabel zu benutzen. Gerät nicht direkt unter eine Steckdose stellen.
9. Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn das Gerät ausser Betrieb oder unbeaufsichtigt ist, oder wenn es gereinigt werden soll. Wir empfehlen den Einsatz

eines Fehlerstromschutzschalters (FI-Sicherheitsschalter), um einen zusätzlichen Schutz bei der Verwendung von elektrischen Geräten zu gewährleisten. Es ist ratsam, einen Sicherheitsschalter mit einem Nennfehlerbetriebsstrom von maximal 30 mA zu verwenden. Fachmännischen Rat erhalten Sie bei Ihrem Elektriker.

10. Nehmen Sie keine Änderungen am Gerät, Kabel, Stecker oder am Zubehör vor.
11. Zitruspresse während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt lassen! Bei unsachgemäßem Gebrauch besteht Verletzungsgefahr!
12. Greifen Sie niemals nach einem Gerät, das ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie immer erst den Netzstecker, bevor Sie es aus dem Wasser nehmen. Nehmen Sie es nicht wieder in Betrieb, bevor Sie es bei Solis oder einer von Solis autorisierten Servicestelle auf seine Funktionsfähigkeit und Sicherheit haben überprüfen lassen.
13. Gerät niemals so platzieren, dass es ins Wasser fallen könnte (z.B. neben Spülbecken).
14. Gerät so platzieren, dass es keiner direkten Sonneneinstrahlung ausgesetzt ist.
15. Niemals scharfe oder spitze Gegenstände und Werkzeug in die Geräteöffnungen stecken. Das Gerät könnte beschädigt werden bzw. Gefahr von Stromschlag!
16. Gerät nicht schütteln oder umplatzieren während es in Gebrauch ist.
17. Gerät nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben verwenden. Unsachgemässer Gebrauch kann zu Verletzungen führen.
18. Nur mitgeliefertes oder von Solis empfohlenes Zubehör benutzen, falsches Zubehör kann zur Beschädigung des Geräts führen.
19. Das Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet. Nicht in Fahrzeugen oder auf Booten verwenden.
20. Prüfen Sie Ihre Zitruspresse vor jedem Gebrauch.
21. Um einen Stromschlag zu vermeiden, verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Kabel oder Netzstecker beschädigt sind oder das Gerät anderweitige Störungen aufweist, heruntergefallen oder sonstwie beschädigt ist. Führen Sie Reparaturen niemals selbst durch sondern geben Sie das Gerät bei Solis oder bei einer von Solis autorisierten Servicestelle ab, um es überprüfen, reparieren oder mechanisch und elektrisch instand setzen zu lassen.
22. Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder unwissende und unerfahrene Personen, auch Kinder, dürfen die Zitruspresse nicht benutzen, ausser sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder von dieser genau instruiert, wie das Gerät zu benutzen ist. Ausserdem müssen sie genau verstanden haben, welche Gefahren vom Gerät ausgehen können und wie es in einer sicheren Art und Weise ver-

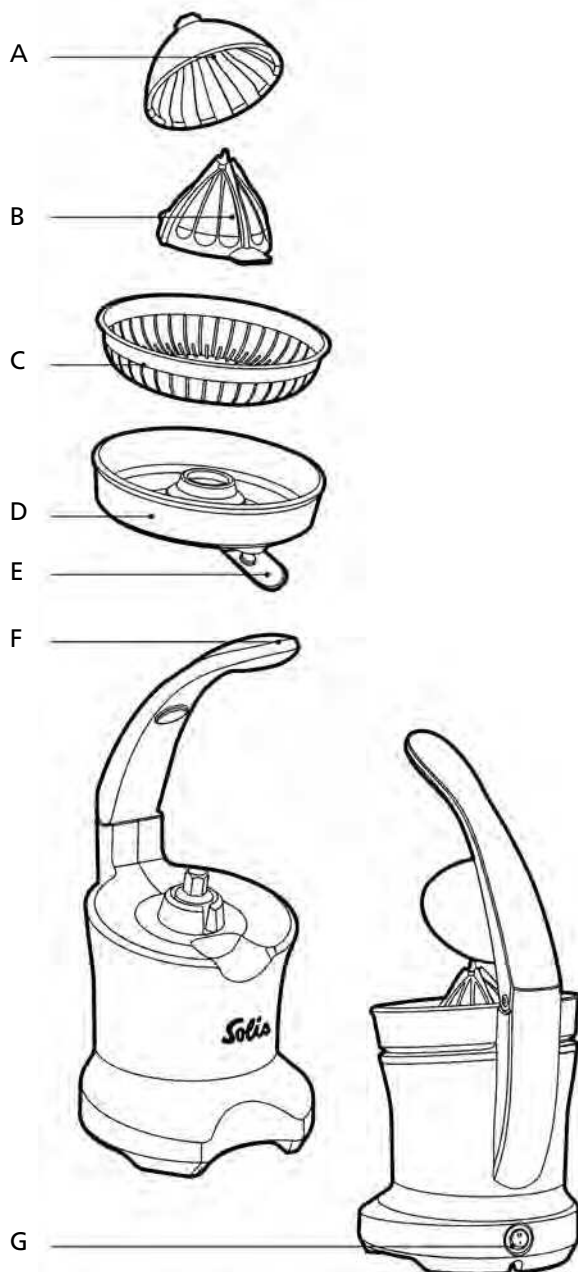
wendet werden kann. Reinigung und Unterhalt des Gerätes dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung vorgenommen werden. Das Gerät darf auf keinen Fall von Kindern unter 8 Jahren benutzt oder gereinigt werden.

23. Das Gerät und Netzkabel immer ausser Reichweite von Kindern aufbewahren.
24. Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen, ausser sie werden von einer erwachsenen, für deren Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt.
25. Kinder dürfen nicht mit der Zitruspresse spielen.
26. Das Gerät ist mit einem zurücksetzbaren Motor-Überlastungsschutz ausgestattet.
27. Gerät nie mit einer Zeitschaltuhr oder Fernbedienung in Betrieb nehmen. Damit vermeiden Sie, dass sich das Gerät selbsttätig bzw. versehentlich einschaltet, nachdem z.B. der Motor-Überlastungsschutz ausgelöst wurde.
28. Stellen Sie sicher, dass der Solis Citrus Juicer Pro korrekt zusammengebaut ist, bevor Sie ihn verwenden. Sollte dies nicht der Fall sei, lässt sich das Gerät eventuell nicht in Betrieb nehmen.
29. Verwenden Sie mit diesem Gerät ausschliesslich den mitgelieferten Presskegel, Saftkegel, das Fruchtfleischsieb und die Saftauffangschale. Falsches Zubehör kann zu Stromschlag, Brand- oder Personenschäden führen!
30. Bevor Sie das Gerät verstellen, auseinandernehmen, zusammenbauen oder reinigen, schalten Sie das Gerät immer mit der EIN/AUS-Taste auf der Geräte-Rückseite aus. Dann ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis der Motor komplett zum Stillstand gekommen ist. Dies gilt auch, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.
31. Das Gerät sollte, wenn es harte bzw. feste oder schwer pressbare Früchte entsaftet, nicht länger als **10 Sekunden** ohne Unterbrechung in Betrieb sein. Der Motor sollte dann für eine Minute abkühlen, bevor Sie ihn erneut starten.
32. Während des Betriebs immer Hände, Finger, Haare, Kleidung, Schmuck oder Küchenutensilien von dem Saftkegel fernhalten und niemals hineinfassen. Verletzungsgefahr!
33. Seien Sie während des Entsaftens immer sehr vorsichtig – Finger, Hände, Haare, Kleidung, Schmuck oder Küchenutensilien niemals in die Nähe der rotierenden und beweglichen Teile bringen.
34. Halten Sie Ihre Finger und Hände auch vom Scharnier des Hebel-Pressarms fern, während das Gerät in Betrieb ist oder Sie das Gerät verstellen.
35. Benutzen Sie den Solis Citrus Juicer Pro nur zum Entsaften von Zitrusfrüchten.
36. Halten Sie das Gerät sauber. Vor der Reinigung und Aufbewahrung immer erst Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen. Beachten Sie dazu die Hinweise in der Rubrik „Reinigung und Pflege“ dieser Anleitung.

37. Vor der ersten Inbetriebnahme, alle Verpackungsmaterialien und Aufkleber bzw. Etiketten entfernen und den Presskegel, Saftkegel, das Fruchtfleischsieb und die Saftauffangschale in warmem Spülwasser mit einem weichen Spüllappen spülen. Beachten Sie dazu die Rubrik „Reinigung und Pflege“ auf S.11 dieser Anleitung.



▲ GERÄTEBESCHREIBUNG



- A. **Presskegel**
Dank des eingebauten Magnets kann der Presskegel für die Reinigung einfach abgenommen und wieder eingesetzt werden.
- B. **Saftkegel**
Extrahiert die maximale Saftmenge, unabhängig von der Grösse der Zitrusfrucht. Spülmaschinengeeignet.
- C. **Fruchtfleischsieb**
Spülmaschinengeeignet.
- D. **Saftauffangschale**
Fängt den Fruchtsaft auf und lässt ihn durch den Saftausgiesser in das bereitgestellte Glas oder Gefäss fließen. Spülmaschinengeeignet.
- E. **Saftausgiesser**
Kann nach dem Ausgiessen nach oben geklappt werden, um ein Nachtropfen des Fruchtsaftes zu verhindern.
- F. **Hebel-Pressarm**
Dank des Hebel-Pressarms können Sie optimalen Druck auf die Frucht ausüben und so die maximale Saftausbeute sicherstellen.
- G. **EIN/AUS-Schalter**
An der Geräterückseite zum Ein- und Ausschalten des Geräts.
- H. **Kabelfach** (nicht abgebildet)
Die Aufwickel-Vorrichtung unter der Motorbasis verstaut das Netzkabel sicher und platzsparend.
- I. **Sicherheits-Verschluss-System** (nicht abgebildet)
Das Sicherheits-Verschluss-System gewährleistet, dass der Citrus Juicer Pro nur in Betrieb genommen werden kann, wenn er korrekt zusammengebaut ist.

▲ GERÄT ZUSAMMENBAUEN BZW. AUSEINANDERNEHMEN

GERÄT ZUSAMMENBAUEN

1. Schalten Sie das Gerät mit dem EIN/AUS-Schalter auf der Geräterückseite aus (0-Position).
2. Drücken Sie den Hebel-Pressarm nach oben, weg von der Motorbasis, bis er in der höchsten Position steht.
3. Legen Sie die Saftauffangschale über die Antriebsachse auf der Motorbasis. Stellen Sie sicher, dass der Saftausgiesser in der halbrunden Öffnung an der Frontseite des Motorgehäuses liegt.
4. Legen Sie nun das Fruchtfleischsieb in die Saftauffangschale. Einer der Pfeile an der dunkelgrauen Ausbuchtung des Siebs muss über dem Pfeil der Saftauffangschale liegen, so dass beide Teile deckungsgleich ineinander passen.
5. Platzieren Sie nun den Saftkegel auf der Antriebsachse und drücken Sie den Kegel leicht nach unten, so dass er korrekt auf der Antriebsachse liegt.
6. Um den Presskegel in den Hebel-Pressarm zu installieren, drücken Sie die Spitze des Presskegels in die Öffnung an der Unterseite des Hebels. Dank des Magneten in der Presskegel-Spitze gleitet er fast von allein in die Öffnung und wird dort gehalten.
7. Prüfen Sie nun noch, ob der Saftausgiesser nach unten gerichtet ist und sich somit in der Ausgiess-Position befindet.
8. Schalten Sie das Gerät mit dem EIN/AUS-Schalter ein (I-Position). Es ist jetzt betriebsbereit.

GERÄT AUSEINANDERNEHMEN

1. Schalten Sie das Gerät mit dem EIN/AUS-Schalter auf der Geräterückseite aus (0-Position). Ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Drücken Sie den Hebel-Pressarm nach oben, weg von der Motorbasis, bis er in der höchsten Position steht. Schliessen Sie den Saftausgiesser, indem Sie ihn nach oben in die Anti-Tropf-Position drücken.
3. Entfernen Sie den Presskegel, indem Sie ihn vorsichtig, den Magnet-Widerstand überwindend, aus dem Hebel-Pressarm ziehen.
4. Heben Sie die Saftauffangschale zusammen mit dem Fruchtfleischsieb und dem Saftkegel vorsichtig hoch. Nehmen Sie den Saftkegel und das Fruchtfleischsieb erst über einem Spülbecken von der Saftauffangschale ab, damit die Fruchtfleischreste leicht entfernt werden können. Reinigen Sie dann die Einzelteile wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ auf Seite 11 beschrieben.

▲ INBETRIEBNAHME

1. Prüfen Sie, ob der Solis Citrus Juicer Pro korrekt und wie beschrieben zusammengebaut wurde. Stellen Sie ein Glas oder einen anderen Behälter unter den Saftausgiesser, bevor Sie mit dem Entsaften starten.
2. Schneiden Sie die Zitrusfrucht in zwei Hälften, dabei sollten Sie die Frucht quer teilen, nicht längs von Spitze zu Spitze, um effektiver zu pressen.

Hinweis: Einige Zitrusfrüchte, wie z.B. Mandarinen, haben eventuell dickere Spitzen. Um einen optimalen Kontakt zum Presskegel sicherzustellen, empfiehlt es sich, die spitzen Enden mit einem Messer zu kappen.

3. Stecken Sie den Netzstecker in eine passende Wandsteckdose. Schalten Sie das Gerät mit dem EIN/AUS-Schalter an der Geräterückseite ein (I-Position).
4. Legen Sie eine Hälfte der Zitrusfrucht, mit der angeschnittenen Seite nach unten, auf den Saftkegel und drücken Sie die Frucht in den Dorn des Saftkegels.
5. Fassen Sie den Hebelgriff des Pressarms und drücken Sie den Hebel-Pressarm langsam und in einer fließenden Bewegung nach unten, bis der Presskegel mit der Fruchtschale in Kontakt kommt. Sobald dieser Kontakt hergestellt ist und etwas Druck ausgeübt wird, startet der Motor automatisch und der Saftkegel beginnt sich zu drehen. Der Saft wird aus der Frucht gepresst und fließt durch den Saftausgiesser in das Glas bzw. den Behälter. Das Fruchtfleisch und die Kerne werden im Fruchtfleischsieb aufgefangen.
6. Da der Solis Citrus Juicer Pro sehr effektiv arbeitet, dauert es nur wenige Sekunden, bis eine Fruchthälfte entsaftet ist. Nach kurzer Zeit können Sie den Hebel-Pressarm wieder in die höchste Position bringen und der Motor stoppt automatisch.
7. Nehmen Sie die leere Fruchthälfte vom Saftkegel und leeren Sie bei Bedarf das Fruchtfleischsieb bzw. wiederholen Sie die Schritte 4 bis 6, um auch die weiteren Fruchthälften zu entsaften.

Hinweise:

- Sobald das Fruchtfleischsieb voll mit Fruchtfleisch und Kernen ist, sollte es geleert werden.
- Wollen Sie das Fruchtfleischsieb während des Entsaftens leeren, schalten Sie das Gerät mit dem EIN/AUS-Schalter aus (0-Position), klappen Sie den Saftausgiesser nach oben und nehmen Sie vorsichtig den Saftkegel und das Fruchtfleischsieb mit der Saftauffangschale ab. Leeren und spülen Sie das Sieb und den Saftkegel und setzen Sie dann alles zurück in das Gerät, bevor Sie es wieder einschalten und mit dem Entsaften fortfahren.
- Das Fruchtfleischsieb sollte niemals zu voll sein, da sonst das Gerät nicht optimal funktionieren kann bzw. beschädigt werden könnte.

▲ TIPPS

Wissenswertes zu frisch gepresstem Fruchtsaft:

- Frisch gepresster Fruchtsaft schmeckt nicht nur natürlich, frisch und lecker, sondern er ist vor allem auch gesund. Frisch gepresster Saft enthält eine Vielzahl an wichtigen und gesunden Vitaminen und Mineralien, welche schnell im Blutkreislauf aufgenommen werden. So wird der Körper und Organismus innerhalb kürzester Zeit mit Vitaminen und Nährstoffen versorgt. Vor allem der hohe Gehalt an Vitamin C macht den Saft von Zitrusfrüchten zu einer bewährten Waffe gegen Erkältungskrankheiten und Grippe.
- Damit die Vitamine weitgehend für den Körper erhalten bleiben, sollte der Saft sofort nach dem Pressen getrunken werden, damit die wertvollen Vitamine nicht verloren gehen.

Wissenswertes zu geeigneten Früchten und deren Lagerung:

- Benutzen Sie ausschliesslich frische Früchte zum Entsaften.
- Wählen Sie Früchte mit fester, glatter Schale, ohne verdorbene Stellen.
- Die Orangensorte „Valencia“ ist zum Pressen besonders gut geeignet.
- Mittलगrosse Grapefruits, Orangen, Zitronen oder Limetten lassen sich besonders leicht entsaften.
- Zitrusfrüchte können in einer trockenen Umgebung bei Zimmertemperatur gelagert werden. Wollen Sie die Früchte länger frisch halten, empfiehlt sich eine Lagerung im Kühlschrank.

▲ REINIGUNG UND PFLEGE

- Bevor Sie das Gerät auseinanderbauen oder reinigen, bitte immer prüfen, ob die Zitruspresse mit dem EIN/AUS-Schalter ausgeschaltet (0-Position) wurde und der Netzstecker gezogen ist. Dies gilt natürlich auch, wenn Sie das Gerät zusammenbauen oder lagern wollen.
- Wie nachfolgend beschrieben, sollten alle Oberflächen und Geräteteile, die während des Entsaftens mit Lebensmittel in Kontakt kommen, sorgfältig gereinigt werden.
- Wir empfehlen, unmittelbar nach der Benutzung alle abnehmbaren Teile (Saftauffangschale mit Saftausgiesser, Fruchtfleischsieb, Saftkegel und Presskegel) unter warmem Wasser zu spülen, um das noch nasse Fruchtfleisch und die Kerne zu entfernen. Alle Teile an der Luft trocknen lassen, bevor sie wieder zusammengebaut werden.
- Zur gründlichen Reinigung sollten alle abnehmbaren Teile in warmem Spülwasser oder im Oberfach der Spülmaschine gespült werden.
- Die Motorbasis und der Hebel-Pressarm sollten mit einem leicht feuchten Tuch gründlich gereinigt werden. Alle Teile komplett trocknen lassen, bevor sie wieder zusammengebaut werden. Tauchen Sie die Motorbasis, das Kabel oder den Stecker niemals ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten.
- Lagern Sie die gereinigte und zusammengebaute Zitruspresse in aufrechter Position an einem kühlen, trockenen Ort, am besten in der Originalverpackung. Stellen oder legen Sie während der Lagerung nichts auf das Gerät oder die Verpackung.

Hinweise:

- Spülen oder reinigen Sie alle abnehmbaren Geräteteile sofort nach Gebrauch. Angetrocknetes Fruchtfleisch von Zitrusfrüchten lässt sich nur schwer entfernen und kann Flecken verursachen. Sollten Flecken auftreten, wischen Sie die entsprechenden Stellen mit unverdünntem, flüssigem Geschirrspülmittel und einem feuchten Tuch sauber, spülen Sie das Zubehör und trocknen Sie es sorgfältig.
- Legen Sie das Fruchtfleischsieb oder die anderen abnehmbaren Teile nicht in Bleiche.
- Benutzen Sie niemals aggressive oder kratzende Reinigungsmittel oder -lösungen, um die Motorbasis und die Geräteteile zu reinigen – diese könnten die Oberfläche verkratzen.

▲ PROBLEMBEHEBUNG

Problem	Problembehebung
Das Gerät funktioniert nicht.	– Wurde das Gerät mit dem EIN/AUS-Schalter eingeschaltet (I-Position)? – Wurde der Hebel-Pressarm nach unten gedrückt? – Wurden der Saftkegel und Presskegel korrekt am Gerät montiert? – Wurden das Fruchtfleischsieb und die Saftauffangschale korrekt angebracht? – Der Motor-Überlastungsschutz wurde ausgelöst. (Angaben dazu siehe unten).
Motor-Überlastungsschutz wurde ausgelöst.	– Um den Motor zu schützen, ist Ihr Solis Citrus Juicer Pro mit einem Überlastungsschutz ausgestattet. Sollte der Motor nach längerer Betriebsdauer oder bei schwer entsaftbaren Früchten plötzlich stoppen, schalten Sie das Gerät mit dem EIN/AUS-Schalter aus (0-Position), ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät für 15 Minuten abkühlen. Sobald das Gerät abgekühlt ist, können Sie es wieder in Betrieb nehmen. – Hinweis: Damit der Motor-Überlastungsschutz wieder zurückgesetzt wird, ist es unbedingt nötig, den Netzstecker zu ziehen! – Trotz des eingebauten Motor-Überlastungsschutzes empfehlen wir, nicht zu viele Früchte in einem Durchgang zu entsaften, sondern immer in kleineren Mengen.

▲ TECHNISCHE ANGABEN

Modell-Nr.	BCP600, Typ 856
Produktbezeichnung	Zitruspresse
Spannung/Frequenz	220-240V~ / 50 Hz
Leistung	110 Watt
Abmessungen (Ø x H)	ca. 20 x 46/28 cm (mit/ohne Hebel-Pressarm)
Gewicht	ca. 3,26 kg

Technische Änderungen vorbehalten.

Rezepte



CITRUS-DIJON-VINAIGRETTE

Ergibt ca. 200 ml

- **Zutaten**

1 Zitrone, halbiert

1 Orange, halbiert

3 Esslöffel (60 ml) Olivenöl

2 Esslöffel Dijon-Senf

1 Esslöffel grobkörniger Senf

1 Teelöffel Zucker

Meersalz und frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer zum Würzen

- **Zubereitung**

1. Mit Hilfe der Zitruspresse den Saft der Zitrone und Orange auspressen und in ein grosses Gefäss geben.
2. Die restlichen Zutaten dazugeben und aufschlagen, bis alles gut vermischt ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Kann im Kühlschrank max. 2 Tage aufbewahrt werden.



LIMETTEN-WASABI-DRESSING

Ergibt ca. 125 ml (½ Tasse)

- **Zutaten**

2 Limetten, halbiert

3 Esslöffel japanische Kewpie-Mayonnaise

2 Teelöffel Wasabi-Paste

2 Teelöffel Zucker

½ Teelöffel Meersalz

60 ml (¼ Tasse) Reisöl oder Traubenkernöl

Frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer, nach Belieben

- **Zubereitung**

1. Mit Hilfe der Zitruspresse den Saft der Limetten auspressen und in ein grosses Gefäss geben.
2. Mayonnaise, Wasabi-Paste, Zucker und Salz dazugeben; mit einem Schneebesen schlagen, bis es gut vermischt ist. Öl einträufeln lassen und wieder schlagen, bis eine weiche Masse entstanden ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Kann im Kühlschrank max. 2 Tage aufbewahrt werden.

- **Hinweis**

Japanische Kewpie-Mayonnaise gibt es in den Asia-Abteilungen von Supermärkten.

KUBANISCHE „MOJO“-MARINADE

Ergibt ca. 2 Tassen

- **Zutaten**

2 Orangen, halbiert

3 Zitronen, halbiert

2 Limetten, halbiert

60 ml (¼ Tasse) Reisöl

5 Knoblauchzehen, zerkleinert

1 frische Jalapeno-Chilischote,
ohne Kerne und fein geschnitten

1½ Teelöffel gemahlener
Kreuzkümmel

1½ Teelöffel getrockneter Oregano

¾ Teelöffel Meersalz

½ Teelöffel frisch gemahlener,
schwarzer Pfeffer

- **Zubereitung**

1. Mit Hilfe der Zitruspresse den Saft der Orangen, Zitronen und Limetten auspressen und in ein grosses Gefäss giesen.
2. Das Reisöl in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze erhitzen. Knoblauch zufügen und unter Rühren für 2 – 3 Minuten anbraten, bis er weich ist und duftet, allerdings sollte er nicht braun werden. Dann vom Herd nehmen. Chilischote, Kreuzkümmel, Oregano, Salz und Pfeffer einrühren. Den Fruchtsaft unterrühren. Komplett abkühlen lassen.

Kann als Marinade für Hühnchen, Schweinefleisch, Rindfleisch oder Meeresfrüchte bzw. Fisch verwendet werden.

MARINADE AUS LIMETTEN UND ZITRONENGRAS

Ergibt ca. 1¼ Tassen

- **Zutaten**

5 Limetten

1 Stange Zitronengras,
nur den hellen Teil verwenden,
in feine Scheiben geschnitten

1 Knoblauchzehe, zerkleinert

2 Esslöffel Palmzucker oder braunen
Zucker

1 Esslöffel Fischsauce

1 Esslöffel gewaschene und fein
geschnittene Korianderwurzel und
-stängel

1 Esslöffel gewaschene und fein
geschnittene Korianderblätter

1 Esslöffel Pflanzenöl

1 Teelöffel gemahlener, weisser
Pfeffer

- **Zubereitung**

1. Die Schale einer Limette abreiben und in ein grosses Gefäss geben.
2. Limetten halbieren. Mit Hilfe der Zitruspresse den Saft der Limettenhälften auspressen. Die restlichen Zutaten dazugeben und verrühren.

Kann als Marinade für Hühnchen, Schweinefleisch oder Meeresfrüchte und Fisch verwendet werden.

QUINOA MIT ORANGEN, CRANBERRYS UND PISTAZIEN

Ergibt ca. 4 Beilagenportionen

• Zutaten

4 Orangen, halbiert

200 g (1 Tasse) Quinoa

1 Teelöffel Meersalz

*65 g (1/3 Tasse) getrocknete
Cranberrys*

*75 g (1/2 Tasse) Pistazienkerne,
grob zerkleinert*

1 grüne Zwiebel, dünn geschnitten

• Zubereitung

1. Mit Hilfe der Zitruspresse den Saft der Orangen auspressen, es sollte 500 ml (2 Tassen) Saft ergeben.
2. Den Orangensaft in einen Topf geben und Quinoa und Salz einrühren. Bei starker Hitze zum Kochen bringen. Dann Temperatur auf kleine Stufe zurückdrehen. Topf abdecken und 10 Minuten simmern lassen. Dann Cranberrys dazugeben und nochmals zugedeckt 10 Minuten simmern lassen. Topf vom Herd nehmen und 5 Minuten abkühlen lassen bzw. solange, bis die ganze Flüssigkeit aufgesaugt wurde.
3. Pistazien und Zwiebelscheiben unterrühren und den Topf etwas schwenken, damit sich alles gut vermischt.
4. Warm als Beilage zu gegrilltem oder gebratenem Hähnchen, Lamm oder Rindfleisch servieren.

ORANGE-INGWER CHICKEN WINGS

Ergibt 4 Portionen

• Zutaten

2 Orangen

90 g (1/4 Tasse) Honig

2 Esslöffel brauner Zucker

1 Esslöffel Sojasauce

*2 cm grosses Stück Ingwer, geschält
und fein geschnitten*

*1,2 kg Hähnchen-Flügel und -Unter-
keulen für Chicken Wings*

*Dünn geschnittene, grüne Zwiebel
und gerösteter Sesam*

• Zubereitung

1. Die Schale einer Orange abreiben. Orangen halbieren und mit der Zitruspresse den Saft auspressen. Den Saft in eine Schüssel geben. Honig, braunen Zucker, Sojasauce und Ingwer hinzugeben und umrühren, bis alles gut vermischt ist. Hähnchenteile in die Marinade legen und schwenken, damit die Hähnchenteile ganz mit der Marinade benetzt werden.
2. Backofen auf 210°C (mit Umluft 190°C) vorheizen. Eine ca. 1 1/2 cm hohe Backform erst mit Alufolie und dann mit Backpapier auslegen.
3. Die Hähnchenteile in die Backform legen. Die restliche Marinade über die Hähnchenteile gießen. Für 45 Minuten rösten, dabei die Hähnchenteile alle 15 Minuten wenden, bis die Hähnchen goldbraun und gar sind.
4. Auf einer Servierplatte anrichten. Mit den dünn geschnittenen Zwiebelstücken und dem Sesam garnieren.

TARTE MIT ZITRONEN-LIMETTEN-CURD

Für 10 Portionen

• Zutaten

Für die Tarte:

200 g Vollkornkekse, halbiert

120 g zerlassene Butter

45 g (½ Tasse) geröstete Kokosnuss-Chips zum Garnieren

Für das Zitronen-Limetten-Curd:

2 grosse Zitronen

2 Limetten

3 Eier

3 Eigelbe

220 g (1 Tasse) Zucker

125 g Butter, in Würfel geschnitten

• Zubereitung

1. Die Vollkornkekse in einen Mixer oder Blender geben und so lange mixen, bis die Kekse zu Brösel zerkleinert sind. Zerlassene Butter zufügen und weiter unterrühren, bis alles gut vermengt ist. Die Brösel gleichmässig in eine runde Auflaufform von ca. 22 cm Durchmesser verteilen, der Boden und der Rand sollten bedeckt sein. Für 1 Stunde in den Tiefkühler stellen.
2. Die Schale je einer Zitrone und Limette abreiben und in eine mikrowellengeeignete Schüssel mit ca. 2 Liter Füllmenge geben. Eier, Eigelbe und Zucker zufügen und solange mixen und schlagen, bis alles gut vermischt ist.

3. Die 2 Zitronen und 2 Limetten halbieren und mit Hilfe der Zitruspresse den Saft auspressen. Dies sollte ca. 250 ml (1 Tasse) Fruchtsaft ergeben.
4. Nach und nach den Saft in die Eimischung geben und dabei fortwährend weiter schlagen. Butter hinzufügen und weiter schlagen.
5. Mikrowellenherd auf mittlere Leistung (50%) und 15 – 17 Minuten einstellen. Mischung hineinstellen, dabei jede Minute erneut umrühren bis die Mischung eingedickt ist.
6. Mischung über die Keksbrösel in die Auflaufform giessen. Im Kühlschrank für 4 Stunden kühlen, bis die Mischung und der Keksboden fest geworden sind.
7. Kurz vor dem Servieren mit den Kokosnuss-Chips garnieren.

• Tipp

Wollen Sie den Kuchen glutenfrei zubereiten, verwenden Sie glutenfreie Kekse oder Cookies anstatt den Vollkornkekse.



ROTER GRAPEFRUIT- WODKA-DRINK

Ergibt 4 Drinks

- **Zutaten**

*3 „Ruby Red“ Grapefruits (ca. 900 g),
halbiert*

1 Limette

105 ml Wodka

75 ml Cointreau oder Triple Sec Likör

45 ml leichter Agave-Nektar

300 ml gekühltes Sodawasser

Eiswürfel zum Servieren

Zum Garnieren: Scheiben von Grapefruit und Limetten

- **Zubereitung**

1. Mit Hilfe der Zitruspresse den Saft der Grapefruits und der Limette auspressen und in ein grosses Gefäss geben. Dies sollte ca. 500 ml Fruchtsaft ergeben.
2. Wodka, Likör und Agave-Nektar hinzufügen. Umrühren, bis sich der Agave-Nektar aufgelöst hat und alles gut vermischt ist.

3. Eiswürfel in 4 Cocktail-Gläser geben. Mischung darüber giessen. Mit Sodawasser aufgiessen. Umrühren. Mit je einer Scheibe von Grapefruit und Limette garnieren.

- **Tipp**

Für eine nichtalkoholische Variante nehmen Sie anstatt Wodka, Cointreau und Agave-Nektar einfach 450 ml Limonade und anstatt dem Sodawasser ein Ingwergetränk.

BLUTORANGEN-GRANITA

Ergibt 4 Portionen

- **Zutaten**

13 Blutorangen (ca. 1,5 kg), halbiert

110 g (½ Tasse) Zucker

- **Zubereitung**

1. Mit Hilfe der Zitruspresse den Saft der Blutorangen auspressen und in ein hohes Gefäß geben. Die 13 Orangen müssen ca. 750 ml (3 Tassen) Saft ergeben. Saft durch ein feines Sieb passieren, um das Fruchtfleisch zu entfernen.
2. 60 ml (¼ Tasse) des klaren Saftes in einen kleinen Topf geben. Zucker hinzufügen und bei kleiner Hitze und unter Rühren 5 Minuten erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann Temperatur erhöhen und zum Kochen bringen, 1 Minuten köcheln lassen.
3. Den restlichen Saft zugeben und gut verrühren. Die Mischung in eine ca. 20 x 30 cm grosse Metallform oder gefrierbeständige Form geben. Mit einer Folie bedecken und für 1 – 2 Stunden in den Tiefkühler stellen, bis es an den Rändern zu gefrieren beginnt.
4. Mit einer Gabel die gefrorene Masse aufbrechen und dann wieder in den Tiefkühler zurück stellen. Den Vorgang mehrmals wiederholen: Jede Stunde die Form wieder herausholen und die Mischung mit einer Gabel aufbrechen bzw. mischen. Nach ca. 2 bis 3 Stunden müsste die Mischung komplett gefroren sein.

5. Vor dem Servieren die Mischung mit einer Gabel in grobe Kristalle zerkleinern. In die 4 bereitgestellten Gläser füllen und sofort servieren.

- **Tipp**

Sollten Blutorangen nicht erhältlich sein, können Sie auch normale Orangen oder Mandarinen verwenden.



ORANGE-PASSIONSFRUCHT EISWÜRFEL

Ergibt 6 Portionen

- **Zutaten**

4 grosse Orangen, halbiert

*80 ml (1/3 Tasse) Fruchtfleisch von
frischen Passionsfrüchten (dazu be-
nötigen Sie ca. 4 Passionsfrüchte)*

2 Esslöffel leichter Agave-Nektar

- **Zubereitung**

1. Mit Hilfe der Zitruspresse den Saft der Orangen auspressen und in ein Gefäss füllen. Sie brauchen insgesamt ca. 580 ml (2 1/3 Tassen) Orangensaft.
2. Den Agave-Nektar unterrühren, bis er sich aufgelöst hat und gut vermischt ist.
3. Die Mischung in Eiswürfelformen füllen, ca. 6 x 120 ml. Das Fruchtfleisch der Passionsfrüchte ebenfalls auf die Formen verteilen. Die Eiswürfelformen für ca. 5 Stunden in den Tiefkühler stellen, bis die Mischung gefroren ist.

- **Hinweis**

Sollten Sie dieses Rezept für kleine Kinder zubereiten wollen, passieren Sie das Fruchtfleisch der Passionsfrüchte zusätzlich durch ein Sieb, um die Kerne zu entfernen.

GRÜNER LIMETTEN- SMOOTHIE

Ergibt 1 Liter

- **Zutaten**

2 Limetten

50 g (2 Tassen) Babyspinat-Blätter

1 gefrorene Banane, grob zerkleinert

250 ml (1 Tasse) Milch

*250 ml (1 Tasse) gekühltes Kokosnuss-
Wasser*

1 Esslöffel leichter Agave-Nektar

5 Eiswürfel

- **Zubereitung**

1. Die Schale einer Limette abreiben und in ein Gefäss geben. Limetten halbieren und den Saft mit Hilfe der Zitruspresse auspressen. Abgeriebene Schale und den Saft in ein Blender-Gefäss geben.
2. Die restlichen Zutaten zufügen und den Deckel schliessen. Im Blender für 1 Minute bei hoher Geschwindigkeit mixen, bis alles püriert und weich ist. Sofort servieren.



▲ **ENTSORGUNG**



EU 2002/96/EC

Hinweise zur ordnungsgemässen Entsorgung des Produkts gemäss EU-Richtlinie 2002/96/EC

Das Gerät darf nach Gebrauch nicht als normaler Haushaltsabfall entsorgt werden. Es muss zu einer örtlichen Abfallsammelstelle oder einem Händler gebracht werden, der es fachgerecht entsorgt. Die getrennte Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten vermeidet im Gegensatz zur nicht fachgerechten Entsorgung mögliche negative Folgen für Umwelt und Gesundheit und ermöglicht die erneute Nutzung und Rezyklierung der Komponenten mit bedeutenden Energie- und Rohstoffeinsparungen. Um die Verpflichtung zur ordnungsgemässen Entsorgung des Geräts deutlich hervorzuheben, ist es mit dem Symbol eines durchgestrichenen Abfallcontainers gekennzeichnet.

Solis of Switzerland AG behält sich das Recht vor, jederzeit technische und optische Veränderungen sowie der Produktverbesserung dienliche Modifikationen vorzunehmen.



SOLIS HELPLINE:

091 802 90 10

(Nur für Kundinnen und Kunden in der Schweiz)

Dieser Artikel zeichnet sich durch Langlebigkeit und Zuverlässigkeit aus. Sollte aber trotzdem einmal eine Funktionsstörung auftreten, rufen Sie uns einfach an. Oftmals lässt sich nämlich eine Panne mit dem richtigen Tipp oder Kniff unkompliziert und einfach wieder beheben, ohne dass Sie das Gerät gleich zur Reparatur einschicken müssen. Wir stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Bewahren Sie die Originalverpackung dieses Artikels gut auf damit Sie sie für einen eventuell nötigen Transport oder Versand des Produktes verwenden können.

Solis of Switzerland AG

Solis-Haus • CH-8152 Glattbrugg-Zürich • Schweiz
Telefon +41 44 874 64 54 • Telefax +41 44 874 64 99
info@solis.ch • www.solis.ch • www.solis.com

▲ CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

Merci de lire ce mode d'emploi attentivement avant la première utilisation afin de vous familiariser avec votre Citrus Juicer Pro de Solis et de l'utiliser en toute sécurité. Nous vous conseillons de conserver ce mode d'emploi. En cas de vente de l'appareil, merci de transmettre le mode d'emploi au nouveau propriétaire.

Comme pour chaque utilisation d'un appareil électrique les consignes suivantes sont à respecter pour votre propre sécurité :

1. Afin d'éviter toute électrocution, le bloc moteur et le cordon / la prise ne doivent pas entrer en contact avec de l'eau ou autre liquide. De l'eau pourrait s'infiltrer dans l'appareil et l'endommager. Si le bloc moteur ou le cordon / la prise est entré en contact avec un liquide, enfitez des gants en plastique secs et débranchez aussitôt l'appareil.
2. N'utilisez jamais l'appareil si vos mains ou pieds sont mouillés. Il en va de même lorsque vous voulez débrancher l'appareil.
3. Vérifiez avant l'utilisation que la tension indiquée sur la plaque signalétique soit compatible avec la tension de secteur.
4. Placez l'appareil sur une surface ferme, plane, propre et sèche, comme une table ou un plan de travail. Le presse-agrume risque de bouger et de vibrer pendant son utilisation, c'est pourquoi il est recommandé de ne pas placer l'appareil trop près du bord d'une table. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
5. Ne laissez pas pendre le cordon électrique au bord d'une table, l'appareil risquerait de tomber. Veillez à ce que le cordon n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes telles que des plaques de cuisson, des radiateurs ou même avec l'appareil lui-même. Déroulez le cordon entièrement avant de le brancher dans la prise secteur.
6. Tenez l'appareil à l'écart de sources de chaleur telles qu'une gazinière, un four ou autre appareil dégageant de la chaleur. N'utilisez jamais l'appareil sur une surface mouillée ou chaude. Ne placez jamais l'appareil à proximité d'une source d'humidité, de chaleur ou d'une flamme nue. Tenez à l'écart d'objets ou appareils mobiles.
7. Ne tenez jamais l'appareil par le cordon. Ne tirez pas sur le cordon. Ne posez pas d'objets sur le cordon.
8. Nous vous conseillons de ne pas utiliser de rallonge électrique. Ne placez jamais l'appareil directement en-dessous d'une prise électrique.
9. Débranchez toujours l'appareil lorsque celui-ci n'est pas utilisé ou n'est pas sous surveillance ou lorsque vous voulez le nettoyer. Afin de garantir une protection supplémentaire lors de l'utilisation d'appareils électriques, nous vous recom-

mandons un disjoncteur différentiel (DDR). Nous conseillons d'utiliser un interrupteur de sécurité avec une sensibilité différentielle de maximum 30 mA. Demandez conseil à votre électricien.

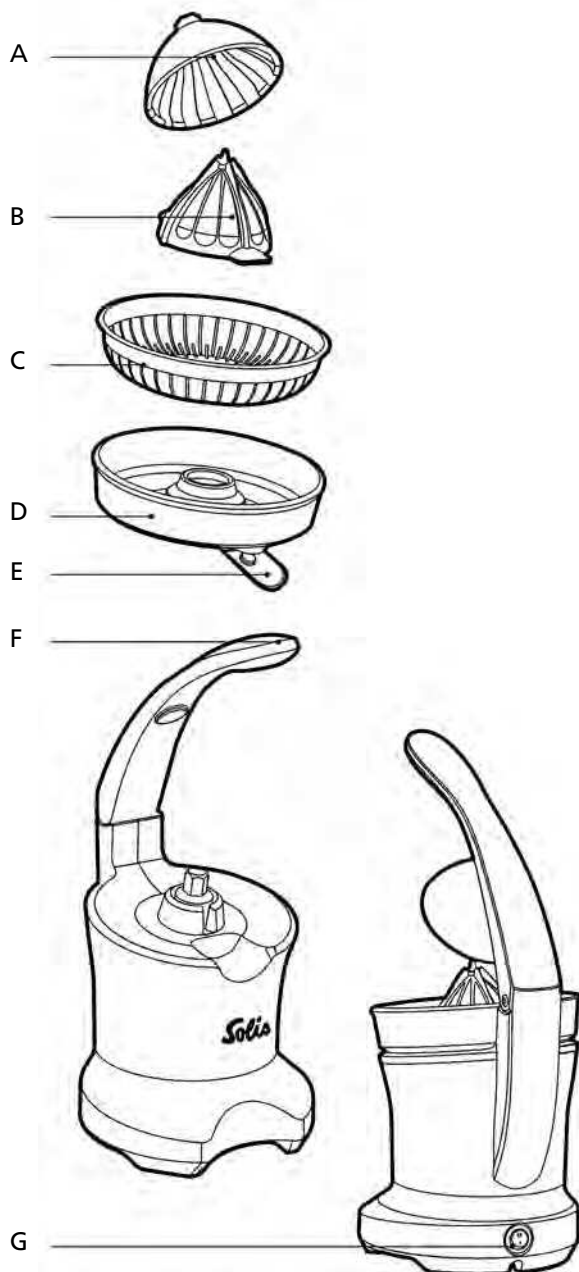
10. N'apportez aucune modification à l'appareil, au cordon, à la prise ou aux accessoires.
11. Ne laissez jamais le presse-agrume sans surveillance lorsqu'il est en marche. Risque d'accident en cas d'utilisation inappropriée !
12. Ne cherchez jamais à attraper un appareil tombé dans l'eau. Débranchez d'abord l'appareil de la prise secteur avant de le sortir de l'eau. Avant de le réutiliser, remettez votre appareil à Solis ou à un service après-vente agréé par Solis afin que celui-ci vérifie son bon fonctionnement et sa sécurité !
13. Ne disposez jamais l'appareil à proximité d'une source d'eau dans laquelle il pourrait tomber (par exemple un évier).
14. N'exposez pas l'appareil directement au soleil.
15. N'introduisez jamais d'objets aigus ou pointus dans les ouvertures de l'appareil. Risque d'endommagement de l'appareil ou d'électrocution !
16. Ne secouez jamais trop fortement ou déplacez l'appareil pendant son utilisation.
17. N'utilisez l'appareil que comme indiqué dans ce mode d'emploi. Risque d'accident en cas d'utilisation inappropriée !
18. N'utilisez que les accessoires fournis ou recommandés par Solis. Des accessoires inappropriés peuvent entraîner un endommagement de l'appareil.
19. L'appareil est destiné à un usage privé et non pas commercial. Ne pas utiliser le presse-agrume dans un véhicule ou sur un bateau.
20. Contrôlez toujours votre presse-agrume avant de l'utiliser.
21. Afin d'éviter toute électrocution, n'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la prise est endommagé ou si l'appareil présente une anomalie, a subi une chute ou est lui-même endommagé. N'essayez jamais de réparer vous-même l'appareil. Remettez un appareil défectueux à Solis ou à un service après-vente agréé par Solis afin que celui-ci le vérifie et le répare.
22. Les personnes ayant un handicap physique, sensoriel ou mental ainsi que les personnes inexpérimentées (et les enfants) ne doivent pas utiliser le presse-agrume sans surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou sans avoir été instruites par cette dernière sur son fonctionnement. De plus elles doivent avoir bien compris quels sont les dangers que l'appareil présente et comment il peut être utilisé en toute sécurité. Les enfants ne sont pas autorisés à nettoyer et entretenir l'appareil sans surveillance. L'appareil ne peut en aucun cas être utilisé ou nettoyé par des enfants de moins de 8 ans.

23. Rangez toujours l'appareil avec son cordon hors portée des enfants.
24. Les enfants ne sont pas autorisés à nettoyer l'appareil sans la présence d'un adulte responsable de leur sécurité.
25. Ne laissez pas les enfants jouer avec le presse-agrume.
26. L'appareil est équipé d'une protection contre la surcharge du moteur réinitialisable.
27. Ne mettez jamais l'appareil en marche à l'aide d'une minuterie ou d'une télécommande. Vous éviterez ainsi que l'appareil ne se mette en marche automatiquement ou par inadvertance, p.ex. après que la protection contre la surcharge du moteur se soit déclenchée.
28. Prenez soin que le Solis Citrus Juicer Pro soit correctement monté avant de l'utiliser. Si ce n'est pas le cas, l'appareil ne se mettra éventuellement pas en marche.
29. Utilisez avec cet appareil exclusivement les accessoires fournis (pousse-fruit, cône, filtre à pulpe et récupérateur de jus). Risque d'électrocution, d'incendie ou de dommages aux personnes en cas d'utilisation d'accessoires non-conformes !
30. Avant de déplacer l'appareil, de le monter ou démonter ou de le nettoyer, éteignez-le toujours grâce à la touche MARCHE/ARRET située sur la face arrière de l'appareil. Débranchez ensuite l'appareil et attendez que le moteur soit à l'arrêt complet. Respectez également cette consigne lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
31. En cas de fruits fermes ou dont le jus est difficile à extraire, n'utilisez pas l'appareil plus de **10 secondes** sans interruption. Laissez ensuite refroidir le moteur pendant une minute avant de le remettre en marche.
32. Pendant l'utilisation, maintenez toujours vos mains, doigts, cheveux, vêtements, bijoux ou ustensiles de cuisine à l'écart du cône et ne les placez pas à l'intérieur de l'appareil. Risque de blessures !
33. Soyez toujours très prudent lors de l'utilisation du presse-agrumes – Ne placez jamais vos doigts, mains, cheveux, vêtements, bijoux ou ustensiles de cuisine à proximité des éléments rotatifs ou mobiles.
34. Maintenez également vos mains et doigts à l'écart de la charnière du bras articulé pendant que l'appareil est en marche ou lorsque vous voulez le déplacer.
35. N'utilisez le Solis Citrus Juicer Pro que pour presser des agrumes.
36. Maintenez l'appareil propre. Eteignez toujours l'appareil et débranchez-le avant de le nettoyer et de le ranger. Respectez les consignes du chapitre « Nettoyage et entretien » de ce mode d'emploi.

37. Avant la première mise en service, retirez tous les matériaux d'emballage et les autocollants ou étiquettes et rincez le pousse-fruit, le cône, le filtre à pulpe et le récupérateur de jus avec de l'eau de vaisselle chaude et un chiffon doux. Respectez les consignes du chapitre « Nettoyage et entretien » page 31 de ce mode d'emploi.



▲ DESCRIPTION DE L'APPAREIL



A. Pousse-fruit

L'aimant intégré permet de démonter le pousse-fruit facilement pour le nettoyer et de le remettre aussi facilement en place ensuite.

B. Cône

Extrait un maximum de jus, quelque soit la taille des agrumes. Peut être lavé en lave-vaisselle.

C. Filtre à pulpe

Peut être lavé en lave-vaisselle.

D. Récupérateur de jus

Le jus pressé s'y écoule puis se verse directement dans le verre ou autre récipient qui aura été préalablement placé sous le bec verseur. Peut être lavé en lave-vaisselle.

E. Bec verseur

Après avoir versé le jus dans le verre, il peut être rabattu vers le haut pour éviter que le jus de fruit ne goutte.

F. Bras articulé

Le bras articulé vous permet d'exercer la pression optimale sur le fruit pour garantir une extraction maximale du jus.

G. Interrupteur MARCHE/ARRET

Situé sur la face arrière de l'appareil pour mettre en marche et éteindre l'appareil.

H. Compartiment pour le câble (sans illustration)

Ce compartiment situé sous le bloc moteur permet de ranger le cordon électrique de manière sûre et d'économiser ainsi de la place.

I. Système de verrouillage sécurisé (sans illustration)

Le système de verrouillage sécurisé garantit que le Citrus Juicer Pro ne peut être mis en marche que s'il est correctement monté.

MONTAGE / DEMONTAGE DE L'APPAREIL

MONTAGE DE L'APPAREIL

1. Eteignez l'appareil grâce à l'interrupteur MARCHE/ARRET situé sur la face arrière de l'appareil (position 0).
2. Soulevez le bras articulé en l'éloignant du bloc moteur jusqu'à ce qu'il soit sur la position la plus élevée possible.
3. Placez le récupérateur de jus au-dessus de l'axe d'entraînement sur le bloc moteur. Prenez soin que le bec verseur soit bien placé dans l'orifice semi-circulaire situé sur la face avant du bloc moteur.
4. Placez ensuite le filtre à pulpe dans le récupérateur. Une des flèches située sur le renflement de couleur foncée du filtre doit être sur la flèche située sur le récupérateur, de façon à ce que les deux éléments s'intègrent de manière homogène.
5. Placez ensuite le cône sur l'axe d'entraînement et enfoncez-le légèrement de manière à ce qu'il soit correctement placé sur l'axe.
6. Pour installer le pousse-fruit dans le bras articulé, enfoncez la pointe du pousse-fruit dans l'orifice situé sur la partie inférieure du bras. Grâce à l'aimant, la pointe du pousse-fruit glisse pratiquement toute seule dans l'orifice et ne bouge plus.
7. Vérifiez encore que le bec verseur est bien dirigé vers le bas pour qu'il soit dans la position d'écoulement du jus.
8. Mettez l'appareil en marche grâce à l'interrupteur MARCHE/ARRET (position I). Il est alors prêt à l'emploi.

DEMONTAGE DE L'APPAREIL

1. Eteignez l'appareil grâce à l'interrupteur MARCHE/ARRET situé sur la face arrière de l'appareil (position 0). Débranchez l'appareil de la prise secteur.
2. Soulevez le bras articulé en l'éloignant du bloc moteur jusqu'à ce qu'il soit sur la position la plus élevée possible. Fermez le bec verseur en le rabattant vers le haut pour qu'il soit sur la position anti-goutte.
3. Retirez le pousse-fruit prudemment du bras articulé en surmontant la résistance émise par l'aimant.
4. Soulevez prudemment le récupérateur de jus avec le filtre à pulpe et le cône. Retirez le cône et le filtre du récupérateur au-dessus d'un évier pour enlever plus facilement les restes de pulpe. Nettoyez les différents éléments comme indiqué dans le chapitre « Nettoyage et entretien » page 31.

▲ MISE EN SERVICE

1. Vérifiez que le Solis Citrus Juicer Pro est correctement monté comme indiqué ci-dessus. Placez un verre ou un autre récipient en-dessous du bec verseur avant de commencer à presser les agrumes.
2. Coupez les agrumes en deux en prenant soin de les couper dans la transversale et non pas dans la longueur d'une extrémité pointue à l'autre afin d'obtenir de meilleurs résultats et plus de jus.

Remarque : Certains agrumes, tels que p.ex. les mandarines, peuvent avoir des extrémités plus pointues. Nous vous conseillons de couper éventuellement les extrémités pointues pour garantir un meilleur contact avec le pousse-fruit.

3. Branchez l'appareil dans une prise secteur appropriée. Mettez l'appareil en marche grâce à l'interrupteur MARCHE/ARRET situé sur la face arrière de l'appareil (position I).
4. Placez une moitié de l'agrumes, avec le côté coupé en bas, sur le cône et enfoncez la pulpe sur la pointe du cône.
5. Tenez le bras articulé par sa poignée et enfoncez-le lentement dans un mouvement continu jusqu'à ce que le pousse-fruit entre en contact avec le zeste de l'agrumes. Dès que le contact est établi et qu'il existe une certaine pression, le moteur se met en marche automatiquement et le cône se met à tourner. Le jus est extrait de l'agrumes et s'écoule à travers le bec verseur dans le verre ou le récipient. La pulpe et les pépins restent dans le filtre.
6. Etant donné que le Solis Citrus Juicer Pro travaille de manière très efficace, le jus peut être extrait de l'agrumes en seulement quelques secondes. Vous pouvez soulever après très peu de temps le bras articulé dans la position la plus élevée possible et le moteur s'arrête automatiquement.
7. Retirez la moitié de fruit vide du cône et videz si besoin le filtre. Répétez les étapes 4 à 6 pour presser les autres moitiés d'agrumes.

Remarques :

- Videz le filtre dès qu'il est plein avec de la pulpe et des pépins.
- Si vous voulez vider le filtre pendant l'utilisation du presse-agrumes, éteignez l'appareil grâce à l'interrupteur MARCHE/ARRET (position 0), rabattez le bec verseur vers le haut et retirez le cône et le filtre avec précaution du récupérateur. Videz et rincez le filtre et cône et remettez-les en place dans l'appareil avant de le remettre en marche et de préparer les prochains jus de fruits.
- Prenez soin que le filtre ne soit jamais trop plein, car cela empêche l'appareil de fonctionner de manière optimale et cela risque de l'endommager.

▲ CONSEILS

Bon à savoir sur les jus de fruits fraîchement pressés :

- Un jus de fruit fraîchement pressé n'a pas seulement un goût naturel, frais et délicieux, il est avant tout également très sain. Un jus de fruit fraîchement pressé contient une multitude de vitamines et minéraux essentiels et sains qui sont très rapidement absorbés dans la circulation sanguine. Le corps et l'organisme sont ainsi alimentés en très peu de temps en vitamines et substances nutritives. Particulièrement grâce à sa haute teneur en vitamine C, le jus d'agrumes s'avère être une arme qui a fait ses preuves contre les rhumes et la grippe.
- Afin que le corps garde les vitamines le mieux possible, nous vous recommandons de boire le jus aussitôt après l'avoir pressé pour ne pas perdre ses précieuses vitamines.

Bon à savoir sur les fruits appropriés et leur entreposage :

- Utilisez exclusivement des fruits frais pour faire du jus de fruit.
- Optez pour des fruits avec un zeste ferme et lisse, sans partie abîmée.
- Les oranges « Valencia » sont particulièrement appropriées pour être pressées.
- Particulièrement les pamplemousses de taille moyenne, les oranges, les citrons jaunes et verts sont faciles à presser.
- Les agrumes peuvent être entreposés dans un endroit sec à température ambiante. Si vous voulez garder les fruits plus longtemps frais, nous vous recommandons de les mettre au réfrigérateur.

▲ NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant de démonter l'appareil ou de le nettoyer, vérifiez toujours qu'il est éteint grâce à l'interrupteur MARCHE/ARRET (position 0) et débranché. Cela est également valable lorsque vous montez l'appareil ou le rangez.
- Comme décrit ci-dessous, il est nécessaire de nettoyer soigneusement tous les revêtements et les éléments de l'appareil qui sont entrés en contact avec des aliments.
- Nous vous recommandons de laver aussitôt après utilisation tous les éléments amovibles (récupérateur de jus avec bec verseur, filtre à pulpe, cône et pousse-fruit) avec de l'eau chaude pour éliminer la pulpe encore humide et les pépins. Séchez tous les éléments à l'air libre avant de les remettre en place dans l'appareil.
- Pour un nettoyage en profondeur, tous les éléments amovibles doivent être lavés dans de l'eau de vaisselle chaude ou dans le compartiment supérieur du lave-vaisselle.
- Le bloc moteur et le bras articulé doivent être soigneusement nettoyés avec un chiffon légèrement humide. Laissez tous les éléments sécher avant de les remettre dans l'appareil. Ne plongez jamais le bloc moteur, le cordon ou la prise dans de l'eau ou autres liquides.
- Entreposez le presse-agrume nettoyé et assemblé en position verticale dans un endroit sec et frais, de préférence dans son emballage d'origine. Ne placez rien sur l'appareil ou le carton pendant.

Remarques :

- Rincez ou lavez tous les éléments amovibles aussitôt après utilisation. La pulpe séchée des agrumes est difficile à nettoyer et peut entraîner des tâches. Si des tâches apparaissent, nettoyez les surfaces concernées avec du liquide vaisselle non dilué et un chiffon humide. Rincez ensuite l'accessoire et séchez-le soigneusement.
- Ne passez pas le filtre à pulpe ou les autres éléments amovibles à la javel.
- N'utilisez jamais de détergents agressifs pour nettoyer le bloc moteur et les différents éléments de l'appareil – Vous risqueriez d'abîmer le revêtement.

▲ DÉPANNAGE

Problème	Dépannage
L'appareil ne fonctionne pas.	– Avez-vous mis l'appareil en marche à l'aide de l'interrupteur MARCHE/ARRET (position I) ? – Avez-vous enfoncé le bras articulé vers le bas ? – Avez-vous correctement monté le cône et le pousse-fruit sur l'appareil ? – Avez-vous correctement installé le filtre à pulpe et le récupérateur de jus ? – Est-ce que la protection contre la surcharge du moteur s'est déclenchée (voir explication ci-dessous) ?
La protection contre la surcharge du moteur s'est déclenchée.	– Votre Solis Citrus Juicer Pro est équipé d'une protection contre la surcharge afin de protéger le moteur. Si le moteur s'arrête après une utilisation prolongée ou après avoir pressé des fruits dont le jus est difficile à extraire, éteignez l'appareil grâce à l'interrupteur MARCHE/ARRET (position 0), débranchez-le et laissez-le refroidir pendant 15 minutes. Une fois que l'appareil est refroidi, vous pouvez le remettre en marche. – Remarque : Il est absolument nécessaire de débrancher l'appareil pour que la protection contre la surcharge du moteur puisse être réinitialisée. – Malgré cette protection intégrée contre la surcharge du moteur, nous vous recommandons de ne pas utiliser l'appareil pendant une période prolongée sans pause et de toujours presser de petites quantités à la fois.

▲ CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

No. de modèle	BCP600, type 856
Description du produit	presse-agrume
Tension / fréquence	220-240V~ / 50 Hz
Puissance	110 watt
Dimensions (Ø x H)	env. 20 x 46/28 cm (avec/sans bras articulé)
Poids	env. 3,26 kg

Sous réserve de modifications.

Recettes



VINAIGRETTE AU CITRON ET A LA MOUTARDE DE DIJON

Pour env. 200 ml

- **Ingrédients**

1 citron, coupé en deux

1 orange, coupée en deux

3 cs (60 ml) d'huile d'olive

2 cs de moutarde de Dijon

1 cs de moutarde à l'ancienne

1 cc de sucre

sel de mer et poivre noir fraîchement moulu pour assaisonner

- **Préparation**

1. Pressez le jus du citron et de l'orange dans un grand récipient avec le presse-agrume.
2. Ajoutez les autres ingrédients et mélangez jusqu'à obtention d'une consistance homogène. Assaisonnez avec le sel et le poivre.
3. Peut-être conservé au réfrigérateur pendant max. 2 jours.



MAYONNAISE AU CITRON VERT ET AU WASABI

Pour env. 125 ml (½ tasse)

- **Ingrédients**

2 citrons verts, coupés en deux

3 cs de mayonnaise japonaise kewpie

2 cc de pâte de wasabi

2 cc de sucre

2 cc de sel de mer

60 ml (¼ de tasse) d'huile de riz ou d'huile de pépins de raisins

poivre noir fraîchement moulu, à souhait

- **Préparation**

1. Pressez le jus des citrons verts dans un grand récipient avec le presse-agrume.
2. Ajoutez la mayonnaise, la pâte de wasabi, le sucre et le sel et mélangez avec un fouet jusqu'à obtention d'une consistance homogène. Ajoutez l'huile goutte à goutte et continuez de fouetter jusqu'à obtention d'une consistance moelleuse. Assaisonnez avec le sel et le poivre.
3. Peut-être conservé au réfrigérateur pendant max. 2 jours.

- **Remarque**

La mayonnaise japonaise kewpie est disponible dans les rayons asiatiques des supermarchés.

MARINADE CUBAINE « MOJO »

Pour env. 2 tasses

- **Ingrédients**

2 oranges, coupées en deux

3 citrons, coupés en deux

2 citrons verts, coupés en deux

60 ml (¼ de tasse) d'huile de riz

5 gousses d'ail, coupées en petits morceaux

1 piment jalapeno frais, sans pépin et coupé en petits morceaux

1½ cc de cumin en poudre

1½ cc d'origan séché

¾ cc de sel de mer

½ cc de poivre noir fraîchement moulu

- **Préparation**

1. Pressez le jus des citrons jaunes et verts et des oranges dans un grand récipient avec le presse-agrume.
2. Réchauffez l'huile de riz à feu moyen dans une petite casserole. Ajoutez l'ail et faites cuire en mélangeant pendant 2 – 3 minutes jusqu'à ce que l'ail soit tendre et sente bon. Retirez du feu avant que l'ail ne brunisse. Ajoutez le piment, le cumin, l'origan, le sel et le poivre et mélangez. Ajoutez le jus de fruits et mélangez. Laissez entièrement refroidir.

Peut être utilisé comme marinade pour le poulet, le porc, le bœuf ou les fruits de mer et le poisson.

MARINADE A BASE DE CITRON VERT ET DE CITRONNELLE

Pour env. 1¼ de tasses

- **Ingrédients**

5 citrons verts, coupés en deux

1 tige de citronnelle, n'utiliser que la partie claire, coupée en fines rondelles

1 gousse d'ail, coupée en petits morceaux

2 cs de sucre de palme ou de cassonade

1 cs de nuoc-mâm

1 cs de racine ou de tige de coriandre lavée et coupée finement

1 cs de feuilles de coriandre lavées et coupées finement

1 cs d'huile végétale

1 cc de poivre blanc fraîchement moulu

- **Préparation**

1. Prélevez le zeste d'un citron vert et mettez-le dans un grand récipient.
2. Coupez les citrons verts en deux. Pressez le jus dans le récipient avec le presse-agrume. Ajoutez le reste des ingrédients et mélangez bien.

Peut être utilisé comme marinade pour le poulet, le porc, le bœuf ou les fruits de mer et le poisson.

QUINOA AVEC ORANGES, CANNEBERGES ET PISTACHES

Pour env. 4 personnes
(en accompagnement)

- **Ingrédients**

4 oranges, coupées en deux

200 g (1 tasse) de quinoa

1 cc de sel de mer

*65 g (1/3 de tasse) de canneberges
séchées*

*75 g (½ tasse) de pistaches coupées
en gros morceaux*

*1 oignon vert, coupée en fines
rondelles*

- **Préparation**

1. Pressez le jus des oranges avec le presse-agrume. Vous devez obtenir 500 ml (2 tasses) de jus.
2. Mettez le jus d'orange dans une casserole et ajoutez le quinoa et le sel. Portez à ébullition à grand feu, puis réduisez la température. Placez un couvercle sur la casserole et laissez cuire à petit feu pendant 10 minutes. Ajoutez alors les canneberges prolongez la cuisson à couvert pendant 10 minutes. Retirez ensuite la casserole du feu et laissez refroidir pendant 5 minutes jusqu'à ce que tout le liquide ait été absorbé.
3. Ajoutez les pistaches en morceaux et l'oignon et faites pivoter légèrement la casserole pour bien mélanger le tout.
4. Servir chaud en accompagnement de poulet, agneau ou bœuf grillé ou cuit au four.

CHICKEN WINGS A L'ORANGE ET AU GINGEMBRE

Pour 4 personnes

- **Ingrédients**

2 oranges

90 g (¼ de tasse) de miel

2 cs de cassonade

1 cs de sauce soja

2 cm de gingembre, pelé et coupé

*1,2 kg d'ailes ou de cuisses de
poulet pour les chicken wings*

*Oignon vert coupé finement et
sésame grillé*

- **Préparation**

1. Prélevez le zeste d'une orange. Coupez les oranges en deux et pressez le jus avec le presse-agrume, mettez le jus dans un saladier. Ajoutez le miel, la cassonade, la sauce soja et le gingembre et mélangez bien le tout. Placez les morceaux de poulet dans la marinade et mélangez-les pour que tous les morceaux soient bien recouverts.
2. Préchauffez le four à 210°C (ou 190°C à chaleur tournante). Recouvrez une plaque de cuisson de 1½ cm de profondeur avec tout d'abord du papier aluminium puis du papier sulfurisé.
3. Placez les morceaux de poulet sur la plaque de cuisson et versez le reste de la marinade dessus. Faites cuire pendant 45 minutes en tournant les morceaux de poulet toutes les 15 minutes jusqu'à ce que les morceaux soient bien dorés et cuits.
4. Disposez les chicken wings sur un plat de service et garnissez avec l'oignon et le sésame.

TARTE A LA CREME AUX DEUX CITRONS

Pour 10 personnes

• Ingrédients

Pour la tarte :

200 g de petits gâteaux complets, coupés en deux

120 g de beurre fondu

45 g (½ tasse) de chips grillées à base de noix de coco pour garnir

Pour la crème aux deux citrons :

2 gros citrons jaunes

2 citrons verts

3 œufs

3 jaunes d'œuf

220 g (1 tasse) de sucre

125 g de beurre, coupé en morceaux

• Préparation

1. Placez les petits gâteaux complets dans un mixeur et réduisez-les en miettes. Ajoutez le beurre fondu et continuez de mélanger jusqu'à obtention d'une consistance homogène. Répartissez de manière régulière dans un plat rond allant au four d'environ 22 cm de diamètre. Le fond et les côtés du plat doivent être recouverts. Laissez reposer pendant 1 heure au congélateur.
2. Prélevez le zeste d'un citron jaune et d'un citron vert et placez-le dans un récipient d'environ 2 litres allant au four micro-onde. Ajoutez les œufs,

les jaunes d'œufs et le sucre et mixez et mélangez jusqu'à obtention d'une consistance homogène.

3. Coupez les 2 citrons jaunes et les 2 citrons verts en deux et pressez le jus avec le presse-agrume. Vous devez obtenir env. 250 ml (1 tasse) de jus.
4. Ajoutez peu à peu le jus de citron dans la préparation aux œufs tout en fouettant le tout. Ajoutez le beurre et continuez de fouetter.
5. Programmez le four micro-onde sur une puissance moyenne (50%). Placez la préparation dans le four micro-onde et laissez cuire pendant 15-17 minutes en mélangeant chaque minute jusqu'à ce que la consistance soit épaisse.
6. Versez cette préparation sur les miettes de gâteau. Placez pendant 4 heures au réfrigérateur jusqu'à ce que le tout soit bien ferme.
7. Garnissez avec les chips de noix de coco juste avant de servir.

• Conseil

Si vous voulez préparer ce gâteau sans gluten, utilisez des petits gâteaux ou des cookies sans gluten au lieu des petits gâteaux complets.



COCKTAIL VODKA-PAMPLE-MOUSSE ROSE

Pour 4 cocktails

- **Ingrédients**

*3 pamplemousses « ruby red »,
(env. 900 g) coupés en deux*

1 citron vert, coupé en deux

105 ml de vodka

*75 ml de cointreau ou de liqueur
triple sec*

45 ml de nectar d'agave

300 ml d'eau gazeuse refroidie

glaçons pour servir

*Pour garnir : rondelles de pample-
mousse ou de citron vert*

- **Préparation**

1. Pressez le jus de pamplemousse et de citron vert dans un grand récipient avec le presse-agrume. Vous devez obtenir env. 500 ml de jus de fruit.
2. Ajoutez la vodka, la liqueur et le nectar d'agave. Mélangez jusqu'à ce que le nectar d'agave se soit dissout et obtention d'un consistance homogène.

3. Mettez les glaçons dans 4 verres à cocktail. Versez la boisson dans les verres et ajoutez de l'eau gazeuse. Mélangez. Décorez chaque verre avec une rondelle de pamplemousse ou de citron vert.

- **Conseil**

Pour un cocktail sans alcool, remplacez la vodka, le cointreau et le nectar d'agave simplement par 450 ml de limonade et au lieu de l'eau gazeuse, utilisez une boisson au gingembre.

GRANITE AUX ORANGES SANGUINES

Pour 4 personnes

- **Ingrédients**

*13 oranges sanguines (env. 1,5 kg),
coupées en deux*

110 g (½ tasse) de sucre

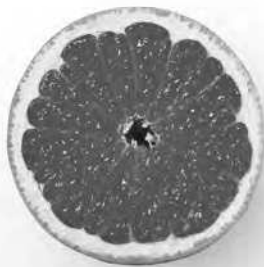
- **Préparation**

1. Pressez le jus des oranges dans un récipient haut avec le presse-agrume. Vous devez obtenir env. 750 ml (3 tasses) de jus de fruit avec les 13 oranges. Filtrez le jus à travers un tamis fin pour retirer toute la pulpe.
2. Mettez 60 ml (¼ de tasse) de jus clair dans une petite casserole. Ajoutez le sucre et réchauffez à petit feu en remuant constamment jusqu'à ce que le sucre se soit dissout. Augmentez alors la température et portez à ébullition. Laissez cuire pendant 1 minute.
3. Ajoutez le reste du jus et mélangez bien. Versez dans un plat en métal ou allant au congélateur d'une grandeur d'env. 20 x 30 cm. Recouvrez d'un film plastique et placez dans le congélateur pendant 1 – 2 heures jusqu'à ce que les rebords commencent à congeler.
4. Cassez l'appareil avec une fourchette puis remettez au congélateur. Répétez ce processus plusieurs fois : Sortez le plat du congélateur toutes les heures et cassez l'appareil avec une fourchette. Après 2 ou 3 heures l'appareil est entièrement congelé.

5. Avant de servir, réduisez le tout avec une fourchette pour obtenir des cristaux de grosse taille. Répartissez dans 4 verres et servez aussitôt.

- **Conseil**

Si vous ne disposez pas d'oranges sanguines, vous pouvez les remplacer par d'autres variétés d'oranges ou par des mandarines.



GLAÇONS A L'ORANGE ET FRUIT DE LA PASSION

Pour 6 personnes

- **Ingrédients**

4 grosses oranges, coupées en deux

80 ml (1/3 de tasse) de pulpe de fruit de la passion frais (correspond à environ 4 fruits de la passion)

2 cs de nectar d'agave

- **Préparation**

1. Pressez le jus des oranges et avec le presse-agrume et versez-le dans un récipient. Vous avez besoin de 580 ml (2 1/3 de tasse) de jus de fruit.
2. Ajoutez et mélangez le nectar d'agave jusqu'à ce qu'il se soit dissout et est bien mélangé.
3. Placez dans des bacs à glaçons, env. 6 x 120 ml. Répartissez également la pulpe de fruit de la passion sur les bacs à glaçons. Placez le tout au congélateur pendant env. 5 heures jusqu'à ce que ce soit congelé.

- **Remarque**

Si vous préparez cette recette pour des enfants de bas âge, passez la pulpe de fruit de la passion à travers un tamis pour éliminer les pépins.

SMOOTHIE VERT AU CITRON VERT

Pour 1 litre

- **Ingrédients**

2 citrons verts

50 g (2 tasses) de jeunes épinards

1 banane congelée, coupée en gros morceaux

250 ml (1 tasse) de lait

250 ml (1 tasse) d'eau de noix de coco refroidie

1 cs de nectar d'agave

5 glaçons

- **Préparation**

1. Prélevez le zeste du citron vert et mettez-le dans un récipient. Coupez les citrons verts en deux et pressez le jus avec le presse-agrume. Mettez le zeste et le jus dans un mixeur.
2. Ajoutez les autres ingrédients et fermez le couvercle. Mixez à vitesse maximum pendant 1 minute jusqu'à ce que le tout soit en purée et tendre. Servez sans attendre.



▲ ELIMINATION



EU 2002/96/EC

Indications sur l'élimination réglementaire du produit conformément à la directive 2002/96/EC

Cet appareil doit être recyclé avec les matériels frigorifiques. Après usage, l'appareil ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères normales. Vous devez l'apporter dans un centre local de collecte des déchets ou chez un revendeur qui l'éliminera de façon appropriée. Contrairement à une élimination inappropriée, l'élimination séparée des appareils électriques et électroniques permet d'éviter les éventuelles conséquences négatives sur l'environnement et la santé et autorise la réutilisation et le recyclage des composants, ainsi que des économies d'énergie et de matières premières significatives. Afin d'attirer clairement l'attention sur l'obligation d'élimination réglementaire de l'appareil, celui-ci porte un symbole représentant un conteneur à ordures barré.

Solis of Switzerland SA se réserve le droit d'apporter à tout moment des modifications techniques et de présentation, ainsi que de procéder à des modifications visant à l'amélioration du produit.



SOLIS HELPLINE:

091 802 90 10

(Uniquement pour clientes et clients en Suisse)

Cet article se distingue par sa longévité et sa fiabilité. Si un dysfonctionnement devait tout de même survenir, appelez-nous tout simplement. Il arrive souvent qu'une panne soit facile à réparer sans difficulté grâce au bon conseil et à la bonne astuce, sans que l'appareil ne doive être envoyé chez un réparateur. Nous vous conseillons et vous aidons volontiers.

Conservez l'emballage d'origine de cet article afin de pouvoir le transporter en cas de besoin.

Solis of Switzerland SA

Solis-Haus • CH-8152 Glattbrugg-Zürich • Suisse

Téléphone +41 44 874 64 54 • Téléfax +41 44 874 64 99

info@solis.ch • www.solis.ch • www.solis.com

▲ **IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS**

Please read through this user manual thoroughly before using your Solis Citrus Juicer Pro so that you become familiar with your appliance and can use it safely. We thoroughly recommend that you keep these instructions and, if you pass the appliance on, that you also hand these instructions to the new owner.

For your own safety, please observe the following safety measures when using electrical appliances:

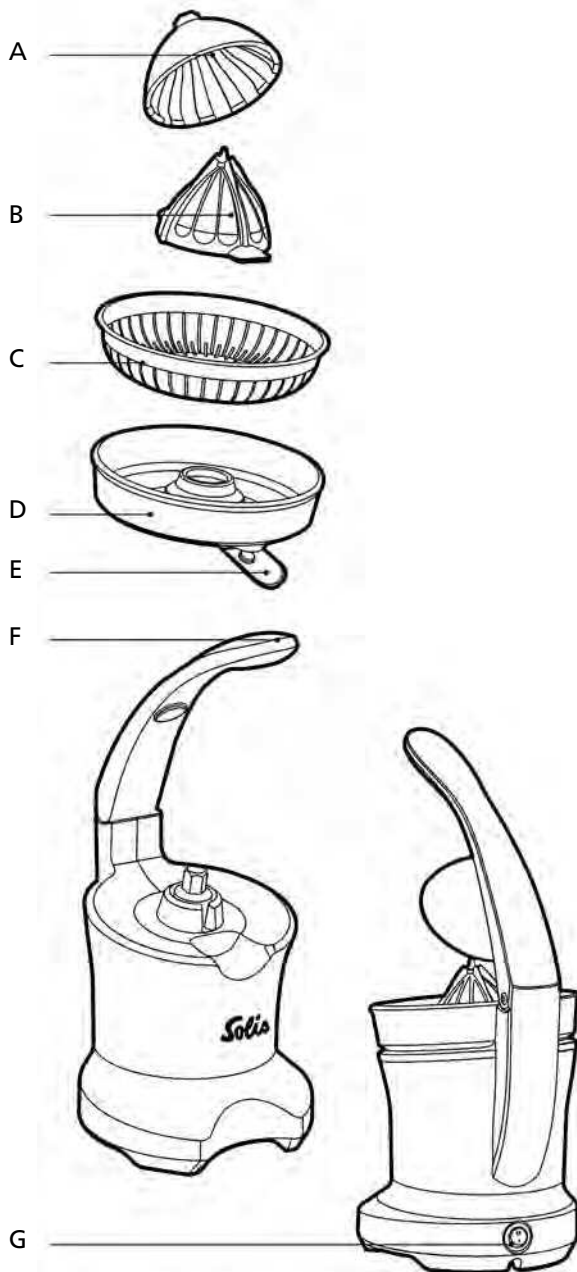
1. To prevent electric shock, neither the motor base nor the power cord or plug must come into contact with water or other liquids. Water can enter the housing and damage the appliance! Should the motor base resp. the power cord or plug come into contact with liquids, use dry rubber gloves to pull the power plug from the socket.
2. Do not operate or unplug the appliance with wet or moist hands or feet.
3. Before using the appliance, check that the voltage stated on the type plate matches your mains voltage.
4. Place the appliance while in function on a solid, stable, clean and dry surface, like a table. Vibration during operation may cause the appliance to move. Therefore do not place the juicer near the edge of a bench or table during operation. Do not use the appliance outdoors.
5. Do not leave the power cable hanging over table edges so that it can be pulled. Make sure that it does not come into contact with hot surfaces, such as hotplates or a radiator, or that it comes into contact with the appliance. Fully unwind the cord before use.
6. Keep the appliance away from hot gas, hot ovens and other heat-emitting appliances or heat sources. Never use the appliance on a hot or wet surface. Never place the appliance near moisture, heat and naked flames. Keep the appliance away from moving parts or appliances.
7. Never carry the appliance by the power cable and do not place it on the power cable.
8. We recommend that you do not use an extension cable with this appliance. Do not place the appliance directly underneath a power socket.
9. Unplug the appliance when it is not in use or unattended and before cleaning. We recommend the use of a residual current device (RCD safety switch) to ensure additional protection during the use of electrical appliances. It is advisable to use a safety switch with a rated residual operating current of 30 mA maximum. For professional advice consult an electrician.

10. Do not make any adjustments to the appliance, cable, plug or accessories.
11. Do not leave the citrus juicer unattended when in use. Incorrect use may cause injury!
12. Never take hold of an appliance that has fallen into water. Always take the plug out of the power socket before removing the appliance from the water. Do not use the appliance again until you have had it's ability to function safely checked by Solis or a Solis approved service centre.
13. Never place the citrus juicer in a place where it could fall into water (e.g. next to a sink).
14. Place the appliance so that it is never exposed to direct sunlight.
15. Never put sharp or pointed objects and tools into the appliance openings. The appliance may become damaged – danger of electric shock!
16. Do not shake or relocate the appliance while it is in operation.
17. Only use the appliance as described in this manual. Incorrect use may cause injury!
18. Only use with the provided accessories, or accessories recommended by Solis, incorrect accessories can lead to damage of the appliance.
19. This appliance is only for domestic use and is not suitable for commercial use. Do not use in moving vehicles or boats.
20. Check your citrus juicer before every use.
21. In order to avoid electric shock, do not use the appliance if the cable or plug are damaged or the appliance is otherwise faulty, dropped or damaged. Never attempt repairs yourself, but take your appliance to Solis or a Solis approved service centre in order to get it inspected or mechanically and electrically repaired.
22. People with limited physical, sensorial or mental capabilities as well as unknowing or inexperienced people (incl. children) must not use the citrus juicer except when supervised or thoroughly instructed on how to use the appliance by a person responsible for their safety. Additionally, they must be aware of the dangers arising from the appliance and know how to operate it safely. Cleaning and maintenance of the appliance must not be done by unsupervised children. The appliance must not be operated or cleaned by children under the age of 8.
23. Always keep the appliance and power cord out of the reach of children.
24. Children must not clean the appliance except when supervised by a grown-up person responsible for their safety.
25. Children must not play with the citrus juicer.

26. The appliance is fitted with resettable motor overload protection.
27. Never operate the appliance with a timer switch or a remote control. This will prevent the appliance from switching on by itself resp. by accident after f.e. the motor overload protection has been triggered.
28. Please ensure that the Solis Citrus Juicer Pro is correctly assembled before using it. Should this not be the case, the appliance might not be operational.
29. Use only the included squeezing cone, juicing cone, pulp filter and juice collector. Improper accessories might cause electric shock and fire or personal damage!
30. Before shifting, disassembling, assembling or cleaning the appliance, always switch it off with the ON/OFF button on the appliance back side. Pull the plug from the socket and wait for the motor to come to a full stop. This also applies when the appliance is not in use.
31. When juicing hard resp. solid foods that might be difficult to process, the appliance should not be running for more than **10 seconds** without interruption. The motor should cool down for a minute before you restart it.
32. During use, keep hands, fingers, hair, clothing, jewelry or kitchen tools well away from the juicing cone and never reach in. Risk of injury!
33. Always be very careful while juicing – never bring fingers, hands, hair, clothing, jewelry or kitchen tools near the rotating and moving parts.
34. Also keep your fingers and hands away from the hinge of the lever press arm when the appliance is in use or being shifted.
35. Use the Solis Citrus Juicer Pro only for juicing citrus fruits.
36. Keep the appliance clean. Always switch the appliance off and pull the plug before cleaning it and storing it away. Please refer to the „Cleaning And Care“ section of this manual.
37. Before the first use, remove all packaging materials and stickers resp. labels and rinse squeezing cone, juicing cone, pulp filter and juice collector in warm dish water with a soft dishcloth. Please refer to the „Cleaning And Care“ section on page 51 of this manual.



▲ **APPLIANCE DESCRIPTION**



- A. **Squeezing cone**
The built-in magnet allows for easy removal and reassembly of the squeezing cone for cleaning.
- B. **Juicing cone**
Extracts the maximum amount of juice, independent of citrus fruit size. Dishwasher safe.
- C. **Pulp filter**
Dishwasher safe.
- D. **Juice collector**
Collects fruit juice and channels it into the provided glass or container through the juice spout.
- E. **Juice spout**
Can be folded up after pouring to prevent fruit juice dripping.
- F. **Lever press arm**
The lever press arm allows you to exert optimal pressure on the fruit to ensure maximum juice yield.
- G. **ON/OFF button**
Located on the appliance back side, for switching the appliance on and off.
- H. **Cable compartment** (not pictured)
The reel jig under the motor base stores the power cord away safely and space saving.
- I. **Safety clasp system** (not pictured)
The safety clasp system ensures that the Citrus Juicer Pro can only be operated when correctly assembled.

▲ ASSEMBLING RESP. DISASSEMBLING THE APPLIANCE

ASSEMBLING THE APPLIANCE

1. Switch the appliance off with the ON/OFF button on the appliance back side (position 0).
2. Push the lever press arm up, away from the motor base, until it reaches the highest position.
3. Place the juice collector over the drive shaft in the motor base. Ensure that the juice spout is in the half-round opening at the front of the motor housing.
4. Now place the pulp filter in the juice collector. One of the arrows on the dark grey bulge of the filter must line up with the arrow on the juice collector so that both parts snugly fit into each other.
5. Place the juicing cone on the drive shaft and gently push the cone down so that it is correctly placed on the drive shaft.
6. To install the squeezing cone into the lever press arm, push the tip of the squeezing cone into the opening on the lower side of the lever. Thanks to the magnet in the squeezing cone tip, it glides into the opening almost by itself and is held there.
7. Now check if the juice spout is pointing downwards, meaning it is in pouring position.
8. Switch the appliance on with the ON/OFF button (position I). It is now ready for use.

DISASSEMBLING THE APPLIANCE

1. Switch the appliance off with the ON/OFF button on the appliance back side (position 0). Then, pull the plug from the socket.
2. Push the lever press arm up, away from the motor base, until it reaches the highest position. Close the juice spout by folding it up into the no-drip position.
3. Remove the squeezing cone by carefully pulling it out of the lever press arm, overcoming the magnetic drag.
4. Carefully lift the juice collector with the pulp filter and the juicing cone. Remove the juicing cone and the pulp filter from the juice collector over a sink so that the pulp leftovers can be easily removed. Then, clean the single parts as described in the „Cleaning And Care“ section on page 51.

▲ OPERATION

1. Check if the Solis Citrus Juicer Pro has been assembled correctly in the described way. Place a glass or another container underneath the juice spout before starting to juice.
2. Cut the citrus fruit in two halves. To squeeze juice more effectively, you should cut the fruit laterally, not lengthwise from end to end.

Note: Some citrus fruits, f.e. mandarines, might have thicker ends. To ensure optimal contact to the juicing cone, it is recommended to clip the pointed ends with a knife.

3. Connect the power plug to a suitable wall outlet. Switch the appliance on with the ON/OFF button on the appliance back side (position I).
4. Place one half of the citrus fruit, with the cut side facing down, on the juicing cone and press the fruit onto the spike of the juicing cone.
5. Take the lever handle of the press arm and push the lever press arm down slowly in one smooth movement, until the squeezing cone comes into contact with the fruit skin. Once this contact is made and some pressure is applied, the motor will start automatically and the juicing cone will begin spinning. The juice is squeezed from the fruit and runs through the juice spout into the glass resp. the container. The pulp and the pips are collected in the pulp filter.
6. As the Solis Citrus Juicer Pro works very effectively, it will only take a few seconds until one fruit half is juiced. After a short time, you can return the lever press arm into the highest position and the motor will stop automatically.
7. Take the squeezed-out fruit half from the juicing cone and, if necessary, empty out the pulp filter resp. repeat steps 4 to 6 to juice the other fruit halves.

Notes:

- The pulp filter should be emptied once it is filled with pulp and pips.
- If you wish to empty the pulp filter while juicing, switch the appliance off with the ON/OFF button (position 0), fold up the juice spout and carefully remove the juicing cone and the pulp filter with the juice collector. Empty and rinse the filter and the juicing cone and reinstall everything into the appliance before switching it on again and proceeding to juice.
- The pulp filter should never be too full, as this hinders the appliance from functioning optimally resp. might cause damage to it.

▲ TIPS

Things to know about freshly squeezed fruit juice:

- Not only does freshly squeezed fruit juice taste natural, fresh and delicious, most of all it is healthy. Freshly squeezed juice contains a number of important and healthy vitamins and minerals that are quickly absorbed into the bloodstream: In a minimum of time, the body is supplied with vitamins and nutrients. Especially its high content of vitamin C makes the juice of citrus fruits a reliable weapon against coughs, sneezes and the flu.
- To preserve the vitamins as best as possible for the body, the juice should be drunk immediately after squeezing it to prevent the precious vitamins from being lost.

Things to know about the proper fruit and how to store it:

- Only use fresh fruit for juicing.
- Select fruits with firm, smooth skin without any spoiled parts.
- The orange variety „Valencia“ is especially suited to squeezing.
- Mid-sized grapefruit, oranges, lemons and limes are especially easy to juice.
- Citrus fruits can be stored in a dry environment at room temperature. If you want to keep the fruits fresh for longer periods of time, storing them in the fridge is recommended.

▲ **CLEANING AND CARE**

- Before disassembling or cleaning the appliance, please always check if the citrus juicer has been switched off with the ON/OFF switch (position 0) and the plug is pulled. Of course, this also applies if you want to reassemble or store the appliance.
- As described below, all surfaces and appliance parts that come into contact with foods while juicing should be cleaned carefully.
- We recommend rinsing all removable parts (juice collector with juice spout, pulp filter, juicing cone and squeezing cone) immediately after use in warm water to remove the still-wet pulp and the pips. Let all parts air dry before reassembling them.
- For thorough cleaning, all removable parts should be cleaned with warm dish water or in the top drawer of the dishwasher.
- The motor base and the lever press arm should be thoroughly cleaned with a slightly wet cloth. Let all parts dry completely before reassembling them. Never submerge the motor base, the power cord or the power plug in water or other liquids.
- Store the cleaned and fully assembled citrus juicer in an upright position at a cool, dark place, best in the original packaging. Do not place anything on the appliance or the packaging while in storage.

Notes:

- Rinse or clean all removable appliance parts immediately after use. Dried citrus fruit pulp is difficult to remove and might cause stains. Should any stains appear, wipe the affected areas clean with undiluted dishwashing liquid and a wet cloth. Rinse the accessories and dry everything carefully.
- Do not place the pulp filter or the other removable parts in bleach.
- Never use aggressive or scouring detergents or solutions to clean the motor base and the appliance parts – they might scratch the surface.

▲ TROUBLESHOOTING

Problem	Solution
The appliance does not function.	– Was the appliance switched on with the ON/OFF button (position I)? – Was the lever press arm pushed down? – Were juicing cone and squeezing cone correctly mounted to the appliance? – Were pulp filter and juice collector correctly installed? – The motor overload protection has been triggered. (See below for details).
Motor overload protection has been triggered.	– To protect the motor, your Solis Citrus Juicer Pro is fitted with overload protection. Should the juicer suddenly stop after prolonged use or when processing fruits that are hard to juice, switch the appliance off with the ON/OFF button (position 0), pull the plug and let the appliance cool down for 15 minutes. Once the appliance has cooled down, you can start using it again. – Note: To allow the motor overload protection to reset, it is critical that the power plug is pulled! – In spite of the newly fitted motor overload protection, we recommend not juicing too many fruits in one go but instead always processing them in smaller amounts.

▲ TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model-No.	BCP600, type 856
Product description	Citrus Juicer
Voltage/frequency	220-240V~ / 50 Hz
Output	110 Watts
Dimensions (Ø x H)	approx. 20 x 46/28 cm (with/without lever press arm)
Weight	approx. 3,26 kg

Technical changes reserved.

Recipes



CITRUS DIJON VINAIGRETTE LIME & WASABI DRESSING

Makes approx. 200 ml

- **Ingredients**

1 lemon, halved

1 orange, halved

3 tablespoons (60 ml) olive oil

2 tablespoons Dijon mustard

1 tablespoon wholegrain mustard

1 teaspoon caster sugar

Sea salt and freshly ground black pepper, to taste

- **Directions**

1. Use the juicer to squeeze the citrus and orange juice into a large container.
2. Add remaining ingredients and whisk until combined. Season to taste with salt and pepper.
3. Store covered in the fridge for up to 2 days.

Makes approx. 125 ml (½ cup)

- **Ingredients**

2 limes, halved

3 tablespoons Japanese kewpie mayonnaise

2 teaspoons wasabi paste

2 teaspoons caster sugar

½ teaspoon sea salt

60 ml (¼ cup) rice bran or grape seed oil

Freshly ground black pepper, season to taste

- **Directions**

1. Use the juicer to squeeze the lime juice into a large container.
2. Add mayonnaise, wasabi paste, sugar and salt; whisk until combined. Drizzle in oil and whisk until smooth. Season to taste with salt and pepper.
3. Store covered in the fridge for up to 2 days.

- **Note**

Japanese kewpie mayonnaise is available in the Asian section of most supermarkets.



CUBAN „MOJO“ MARINADE

Makes approx. 2 cups

- **Ingredients**

2 oranges, halved

3 lemons, halved

2 limes, halved

60 ml (¼ cup) rice bran oil

5 cloves of garlic, chopped

1 fresh jalapeño chili, seeds removed, finely chopped

1½ teaspoons ground cumin

1½ teaspoons dried oregano leaves

¾ teaspoon sea salt

½ teaspoon freshly ground black pepper

- **Directions**

1. Use the juicer to squeeze the orange, citrus and lime juice into a large container.
2. Heat rice bran oil in a small saucepan over medium heat. Add garlic and cook, stirring for 2 – 3 minutes or until softened and fragrant, do not allow to brown. Remove from heat. Stir in chili, cumin, oregano, salt and pepper. Stir in fruit juice. Let the mixture cool down completely.

Use as marinade for chicken, pork, beef or seafood.

LIME & LEMONGRASS MARINADE

Makes approx. 1¼ cups

- **Ingredients**

5 limes

1 stalk lemongrass, use only the pale section, finely chopped

1 clove of garlic, chopped

2 tablespoons palm or brown sugar

1 tablespoon fish sauce

1 tablespoon finely chopped and cleaned coriander root and stem

1 tablespoon finely chopped coriander leaves

1 tablespoon vegetable oil

1 teaspoon ground white pepper

- **Directions**

1. Finely grate the rind of 1 lime into a large jug.
2. Cut limes in half. Squeeze the lime halves using the juicer. Stir in remaining ingredients and combine.

Use as marinade for chicken, pork or seafood.

ORANGE, CRANBERRY & PISTACHIO QUINOA

Serves 4 as a side

- **Ingredients**

4 oranges, halved

200 g (1 cup) quinoa

1 teaspoon sea salt

65 g (1/3 cup) dried cranberries

*75 g (½ cup) pistachio kernels,
roughly chopped*

1 green onion, thinly sliced

- **Directions**

1. Using the juicer, squeeze oranges into a jug to make 2 cups (500 ml) juice.
2. Transfer juice to a saucepan and stir in quinoa and salt. Bring to the boil over high heat. Reduce heat to low. Cover and let simmer for 10 minutes. Stir in cranberries. Cover and let simmer for a further 10 minutes. Remove from heat and set aside for 5 minutes or until all liquid has been absorbed.
3. Stir in pistachios and onion. Toss to combine.
4. Serve warm with chargrilled or pan-seared chicken, lamb or beef.

ORANGE & GINGER CHICKEN WINGS

Serves 4

- **Ingredients**

2 oranges

90 g (¼ cup) honey

2 tablespoons brown sugar

1 tablespoon soy sauce

*2 cm large piece of ginger, peeled
and finely chopped*

*1,2 kg chicken drumettes and
wingettes*

*Thinly sliced green onion and
toasted sesame seeds*

- **Directions**

1. Grate the rind of 1 orange. Cut oranges in half. Use the juicer to squeeze the juice into a jug. Transfer to a bowl. Add honey, brown sugar, soy sauce and ginger; stir until combined. Add chicken pieces and toss to completely coat the chicken pieces in marinade.
2. Preheat the oven to 210°C no fan (190°C fan-forced). Line a large 1½ cm deep baking tray, first with foil and then with non-stick baking paper.
3. Place chicken in the baking tray. Pour over the remaining marinade. Roast for 45 minutes, turning the chicken pieces every 15 minutes until they are golden brown and cooked through.
4. Arrange on a serving tray. Garnish with thinly sliced onion pieces and sesame seeds.

LEMON & LIME CURD TART

Serves 10

- **Ingredients**

For the tart:

200 g digestive biscuits, halved

120 g butter, melted

45 g (½ cup) toasted coconut chips, to garnish

For the Lemon & Lime Curd Filling:

2 large lemons

2 limes

3 eggs

3 egg yolks

220 g (1 cup) caster sugar

125 g butter, diced

- **Directions**

1. Place biscuits in a food processor and blend until the biscuits have been reduced to fine crumbs. Add melted butter and blend until combined. Spread crumbs evenly in a round baking dish, the base and sides should be covered. Place in the fridge for 1 hour.
2. Finely grate the rind of 1 lemon and 1 lime into a large 2 liter (8 cup) microwave-safe bowl. Add eggs, egg yolks and sugar and whisk until everything is well combined.

3. Cut lemons and limes in half. Use the citrus press to squeeze lemons and limes into a jug. You will need 250 ml (1 cup) juice.

4. Gradually add the juice to the egg mixture, whisking constantly. Add butter and keep whisking.

5. Set the microwave to medium (50%) for 15 – 17 minutes. Put the mixture into the microwave, whisking it every minute until the mixture thickens.

6. Pour the mixture over the biscuit base in the baking dish. Place in the fridge for 4 hours or until set and biscuit base is firm.

7. Just before serving, sprinkle with coconut chips to garnish.

- **Tip**

For a gluten free option, use gluten free biscuits or cookies instead of digestive biscuits.



RUBY RED GRAPEFRUIT VODKA COOLER

Serves 4

- **Ingredients**

*3 ruby red grapefruits,
halved (approx. 900 g)*

1 lime

105 ml vodka

75 ml cointreau or triple sec liqueur

45 ml light agave nectar

300 ml chilled soda water

Ice cubes, to serve

Grapefruit and lime slices, to garnish

- **Directions**

1. Using the juicer, squeeze grapefruit and lime juice into a large jug. You need about 500 ml of juice.
2. Add vodka, liqueur and agave nectar. Stir until agave syrup has dissolved and everything is well combined.

3. Place ice cubes in four highball glasses. Pour in juice mixture. Top off with soda water. Stir. Garnish with grapefruit and lime slices.

- **Tip**

For a non-alcoholic version omit vodka, Cointreau and agave nectar and use 450 ml lemonade instead. Use ginger beer instead of soda water.

BLOOD ORANGE GRANITA

Serves 4

- **Ingredients**

*13 blood oranges, halved
(about 1,5 kg)*

110 g (½ cup) sugar

- **Directions**

1. Use the juicer to squeeze blood oranges into a large jug. You will need 3 cups (750 ml) of juice. Strain through a fine sieve to remove any pulp.
2. Transfer 60 ml (¼ cup) strained juice to a small saucepan. Add sugar and stir over low heat for 5 minutes until the sugar dissolves. Increase the heat and bring to the boil, cook for 1 minute.
3. Add the remaining juice and stir until combined. Transfer mixture to a 20 x 30 cm metal or freezer-safe pan. Cover with cling film and place in the freezer for 1 – 2 hours or until it starts to freeze around the edges.
4. Using a fork, break up the frozen mixture and return it to the freezer. Repeat multiple times: Take the form out and break up resp. stir the mixture with a fork every hour. After 2 – 3 hours the mixture should be completely frozen.

5. Before serving, use a fork to flake the mixture into coarse crystals. Divide evenly among 4 prepared serving glasses. Serve immediately.

- **Tip**

If blood oranges aren't in season, use normal oranges or tangelos.



ORANGE & PASSIONFRUIT ICE CUBES

Makes 6

- **Ingredients**

4 large oranges, halved

*80 ml (1/3 cup) fresh passionfruit pulp
(about 4 passionfruit)*

2 tablespoons light agave nectar

- **Directions**

1. Using the juicer, squeeze the oranges into a jug. You will need about 580 ml (2 1/3 cups) orange juice.
2. Stir in agave nectar until dissolved and well combined.
3. Divide juice mixture among 6 x 120 ml capacity ice cube moulds. Divide passionfruit pulp among moulds. Place the ice cube moulds in the freezer for approx. 5 hours until the mixture has frozen.

- **Note**

Should you wish to prepare this recipe for small children, strain the passionfruit pulp through a sieve to remove the kernels.

LIME GREEN SMOOTHIE

Makes 1 liter

- **Ingredients**

2 limes

50 g (2 cups) baby spinach leaves

1 frozen banana, roughly chopped

250 ml (1 cup) milk

250 ml (1 cup) chilled coconut water

1 tablespoon light agave nectar

5 ice cubes

- **Directions**

1. Finely grate rind of 1 lime into a jug. Cut limes in half. Using the juicer, squeeze limes into jug. Transfer grated rind and juice to a blender jug.
2. Add remaining ingredients and secure lid. Blend on high speed for 1 minute or until pureed and smooth. Serve immediately.



▲ DISPOSAL



EU 2002/96/EC

Directions for proper disposal of the product according to EU directive 2002/96/EU

Please dispose of this appliance like a cooling device. At the end of its working life this equipment must not be disposed of as an household waste. It must be taken to special local community waste collection centres or to a dealer providing this service. Disposing of electrical and electronic equipment separately avoids possible negative effects on the environment and human health deriving from an inappropriate disposal and enables its components to be recovered and recycled to obtain significant savings in energy and resources. In order to underline the duty to dispose of this equipment separately, the product is marked with a crossed-out dustbin.

Solis of Switzerland Ltd reserves the right to carry out technical and visual changes and modifications to improve the product at any time.



SOLIS HELPLINE:

091 802 90 10

(Only for customers in Switzerland)

This item stands out due to its long-life cycle and reliability. Despite this though, if a malfunction ever occurs, simply give us a call. Often a breakdown can be easily and quickly remedied with the right tip or technique without having to straight away send off the device for repair. We will give you all the advice and practical support you require.

Keep the original packaging in a safe place so that you may use it in the event that transportation or shipping of the product becomes necessary.

Solis of Switzerland Ltd

Solis-House • CH-8152 Glattbrugg-Zurich • Switzerland

Phone +41 44 874 64 54 • Fax +41 44 874 64 99

info@solis.ch • www.solis.ch • www.solis.com