



# Solis Citruspers Pro



Type 845

Gebruiksaanwijzing



SOLIS Nederland  
Esp 212  
5633 AC Eindhoven  
Tel. 040-2901135  
Fax 040-2901136  
E-Mail: [info@solisnederland.nl](mailto:info@solisnederland.nl)  
Internet: [www.solisnederland.nl](http://www.solisnederland.nl)

*Nederlands*

---

*pagina 1–12*

**Inhoud**

- 4 Hartelijk gefeliciteerd
- 5 Over uw SOLIS Citruspers Pro
- 6 Bij SOLIS komt veiligheid op de eerste plaats
- 7 De Solis Citruspers Pro leren kennen
- 8 Zo zet u de SOLIS Citruspers Pro in elkaar
- 10 Zo bedient u de Solis Citruspers Pro
- 14 Het uit elkaar halen van de Solis Citruspers Pro
- 16 Reiniging en onderhoud
- 18 Probleem oplossen
- 19 Tips rond het thema sap
- 20 Recepten

# Solis feliciteert

U met de aankoop van uw nieuwe  
**Solis Citruspers Pro**



Vanuit een onmiskenbare elegante en stabiele vorm tot en met eenvoudige en snelle bediening, zet de Solis Citruspers Pro een nieuwe toon onder de citruspersen.

Ons hoogste doel bij het ontwikkelen van deze brochure is geweest om een perfecte uitgangspositie te verschaffen, zodat u de fabuleuze voordelen van deze nieuwste **Solis Citruspers Pro kunt ontdekken.** Wij hopen, dat iedere bladzijde van deze brochure daartoe bijdraagt, zodat u veel plezier zult beleven aan de nieuwe wereld van frisse citrussappen.

Wij willen u op de eerste plaats bedanken en...

**GENIET !**



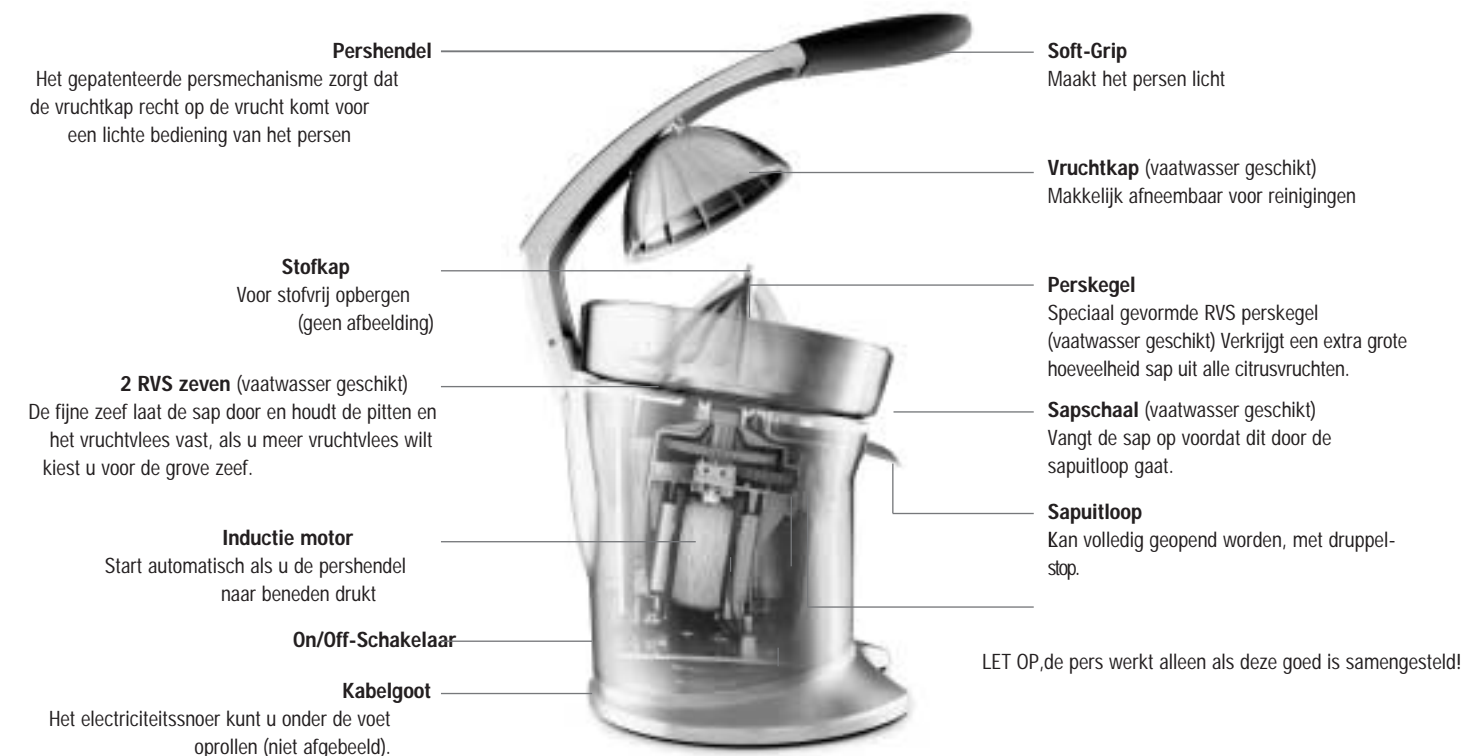
## De veiligheid staat bij SOLIS op de eerste plaats

Wij van Solis zijn zeer veiligheidsbewust en behouden bij de constructie en motage van onze produkten, steeds de veiligheid van onze klanten in het oog. Wij willen u echter erop wijzen dat altijd voorzichtigheid geboden is bij het gebruik van elektrische apparaten. Volgt u hierbij ook de volgende veiligheidsmaatregelen.

### Belangrijke veiligheidsmaatregelen tijdens het gebruik van uw Solis Citruspers Pro

- Leest u de gebruiksaanwijzing altijd voor ingebruikname zorgvuldig door en bewaart u deze als naslagwerk voor de toekomst
- Wikkel de electriciteitssnoer voor gebruik helemaal af.
- Gebruikt u de Solis Citruspers Pro alleen op een droge en vlakke ondergrond
- Verwijder voor gebruik alle reclame stickers van de Solis Citruspers Pro.
- Controleer of uw Solis Citruspers Pro correct in elkaar gezet is, voordat u de stekker in het stopcontact doet of voordat u de On/Off-schakelaar op «ON» zet. Het apparaat werkt alleen als het correct in elkaar gezet is.
- Als het apparaat zonder toezicht is, niet gebruikt wordt, voor het schoonmaken, uit elkaar wilt halen of wil opbergen zet de On/Off-schakelaar altijd op «OFF» en haal de stekker uit het stopcontact.
- Laat het electriciteitsnoer nooit over de werkplek hangen, met hete oppervlakken in aanraking komen of knopen in het snoer komen.
- Zet het apparaat niet in de buurt van hete gas- of elektro ovens of daar waar het in aanraking met hitte kan komen.
- Laat het apparaat niet zonder toezicht, als het, in gebruik is.
- Blijf altijd voorzichtig en neem de veiligheidsregels in acht - ga met uw handen of vingers niet in de buurt van bewegende of roterende delen, laat het apparaat altijd eerst uitdraaien.
- Voorkom dat u, met uw handen of vingers in de buurt van het pershendel-mechanisme op de achterkant van de basissokkel komt, als de pershendel in de omhoog geplaatste positie wordt gebracht.
- Laat het apparaat niet bedienen door kinderen of gehandicapte mensen. Altijd onder begeleiding laten bedienen.
- Kleine kinderen altijd onder toezicht houden, om er zeker van te zijn dat zij niet met het apparaat spelen.
- Dompel de electriciteitsnoer of de basis nooit onder water of andere vloeistoffen.
- Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd.
- Gebruik het apparaat uitsluitend waarvoor het bedoeld is. Gebruik het niet in rijdende voertuigen of varende boten.
- Gebruik altijd een geaard stopcontact, zodat bij eventuele storingen door elektrische apparaten uw veiligheid gewaarborgd is.
- Alle onderhoud en reparaties, met uitzondering van het reinigen, moet worden uitgevoerd door een erkend Solis Servicecenter.
- Volg de onderhoud en reinigings aanwijzingen, zoals omschreven in de gebruiksaanwijzing precies op.
- Controleert u het snoer, stekker en het apparaat regelmatig op eventuele beschadigingen. Bij het vaststellen van beschadigingen, stopt u direct met het gebruik en biedt u het complete apparaat direct aan bij uw SOLIS Dealer Of direct sturen aan SOLIS Technische Dienst, om het na te laten kijken, repareren en/of te vervangen.

## De Solis Citruspers Pro leren kennen



## Zo zet u de Solis Citruspers Pro in elkaar



**Stap 1**  
Til de pershendel omhoog totdat deze volledig geopend is.



**Stap 2**  
Zet nu de sapschaal op de basis. De sapuitloop moet in de halfronde uitsparing vallen aan de voorkant van de basis



**Stap 3**  
Zet nu de gewenste zeef (fijn of grof) in de sapschaal. Gebruikt u de grove zeef krijgt u meer vruchtvlees in uw sap, voor minder vruchtvlees kiest u voor de fijne zeef.



**Stap 4**  
Zet nu de perskegel op het aandrijfpunt en druk deze licht aan om de perskegel te laten indalen.



**Stap 5**  
Zet nu de perskap aan de onderzijde van de pershendel in de hiervoor bedoelde uitsparing. Houdt de pershendel vast en druk de perskap naar boven en naar achter, totdat de deze vast klikt. LET OP: De perskap heeft een vergrendeling en kan, maar in 1 richting vergrendeld worden.



**Stap 6**  
Controleer of de sapuitloop met druppelstop naar beneden gericht staat in de gietpositie.

**Stap 7**  
Zet een glas of kan met voldoende capaciteit onder de sapuitloop.



# Bediening

## Zo bedient u de Solis Citruspers Pro



### Stap 1

Controleer of de SOLIS citruspers pro correct in elkaar gezet is en u een glas of kan onder de sapuitloop (boven) zodat u zoveel mogelijk sap verkrijgt geplaatst heeft voordat u begint



### Stap 2

Snijd de citrusvrucht in 2 helften (zoals afbeelding boven) zodat u zoveel mogelijk sap verkrijgt.



### Stap 3

Steek de stekker in een 220/230V stopcontact en schakel dan de On/Off-Schakelaar op «ON».

**Belangrijk:** Somige vruchten zoals citroenen hebben kapjes als uiteinde, deze kunt u beter afsnijden om een beter contact te maken.





#### Stap 4

Leg nu de vrucht op de perskegel (zie afbeelding) en druk de vrucht licht aan.



#### Stap 5

Pak de Soft-grip hendel en laat deze langzaam zakken. Druk de hendel naar beneden totdat de kap contact maakt met de schil van de vrucht. De motor start automatisch en de perskegel begint te draaien. Het sap wordt nu uit de vrucht geperst en loopt door de sapschaal via de uitloop in het glas zonder dat de pitten en vruchtvlees worden doorgelaten.



#### Stap 6

De **Solis Citruspers Pro** perst zeer snel, zodat iedere vrucht in enkele seconde uitgeperst is. Om de motor te stoppen tilt u de hendel weer omhoog en naar achteren, totdat deze compleet geopend is.



#### Stap 7

Haal de uitgeperste vrucht van de perskegel en indien nodig het teveel aan vruchtvlees en de pitten uit de zeef. Herhaal stap 4 -7, totdat u genoeg sap gewonnen heeft.

#### **BELANGRIJK**

De RVS zeef moet geleegd worden als deze vol met vruchtvlees en pitten zit. U kunt dit tijdens de voortgang doen, zet de On/Off schakelaar op Off en til de hendel naar boven. Reinig de zeef en de perskegel voordat u weer verder gaat.

Let op dat de zeef niet overvol raakt, dit kan de storingen en beschadigingen aan het apparaat veroorzaken





## Zo haalt u de Solis Citruspers Pro uit elkaar



**Stap 1**  
Schakel de Solis Citruspers Pro On/Off-  
schakelaar op «OFF» en haal de stekker eruit



**Stap 2**  
Sluit de uitloop door de druppelstop omhoog te zetten



**Stap 3**  
Haal de hendel naar beneden, druk op (EJECT)  
en laat de perskap op de perskegel vallen.



**Stap 4**  
Til het geheel (zeef, perskogel en perskap) van de  
basis  
Volg de aanbevolen reinigingsaanwijzingen.



**Opbergen**  
Bescherm het apparaat door de stof/beschermkap  
te plaatsen.







## Reiniging

### Reiniging en onderhoud

- Zet altijd de ON/OFF schakelaar op **OFF** haal de stekker uit het stopcontact als u de citruspersers in elkaar gaat zetten of uit elkaar haalt om te reinigen

- Volgt de aanwijzingen op voor het reinigen van de vlakken, welke in aanraking komen met levensmiddelen:

1. Voor moeiteloos reinigen- spoel alle losse delen direct met warm water af om het vruchtvlees te verwijderen. Laat alle delen goed drogen voordat u het apparaat weer in elkaar zet.

2. Voor een grondige reiniging- nadat u het apparaat uit elkaar heeft gehaald kunt u de losse onderdelen in een heet sopje afwassen of in de bovenste korf van de vaatwasser plaatsen.  
De basis kunt u met een vochtige doek reinigen. Laat alle delen goed drogen voordat u het apparaat weer in elkaar zet.

- Zet de Solis Citruspersers Pro altijd rechtop weg, in een droge, koele ruimte.  
Leg geen voorwerpen op het apparaat

#### LET U AUB OP:

Reinig of was altijd alle afneembare onderdelen direct na gebruik af. Opgedroogd en aangekoekt vruchtvlees laat zich moeilijk verwijderen. Vruchtvlees kan ook verkleuringen op het apparaat, achterlaten. Dit kunt u verwijderen met onverdund afwasmiddel

#### LET U AUB OP:

Laat nooit de **RVS** onderdelen in bleekmiddel weken

Dompel het apparaat nooit in water of andere vloeistoffen

- Gebruik nooit schuurmiddelen!

## Probleem-analyse

Mogelijk probleem	Eenvoudige-oplossing
Apparaat doet niets	Schakelaar niet op " ON " Hendel niet na beneden gezet Perskegel of kap is niet goed geplaatst Controleer of de zeef goed geplaatst is
De basis is heet	Het is normaal dat de basis warm wordt, als het apparaat langdurig in bedrijf is.
Het apparaat schakelt zich tijdens gebruik uit	Om een lange levensduur te garanderen is de <b>Solis Citruspers Pro</b> met een oververhittingssensor uitgerust. Als u een grote hoeveelheid sap in een korte tijd wint kan de sensor geactiveerd worden, om beschadiging aan de motor te voorkomen. De sensor schakelt zichzelf naar 3 a 4 uur uit, als het apparaat volledig afgekoeld is.

## Tips voor het thema sap

### Informatie over de voedingsstoffen in sap

Verse vruchtensappen zijn niet alleen lekker maar heel gezond, wat het drinken ervan zeer aangenaam maken.

95% Van de vitaminen bevindt zich in de sap van de vrucht. Verse sappen zijn een toegankelijke bron van vitaminen en mineralen. Wordt snel opgenomen in de bloedbaan en daardoor snel door het lichaam opgenomen voor energie

Citrusap heeft een hoog vitamine C gehalte en is zeer effectief tegen verkoudheid en griep.

Om vitamine afbraak te voorkomen, moeten versgeperste vruchtensappen direct na bereiding genuttigd te worden.

### Inkoop en bewaren van vruchte en groente

- Gebruik altijd verse produkten
- Kies altijd vruchten met onbeschadige gladde schil
- Valencia sinaasappelen zijn ideaal.
- Kies middelgrote grapefruits, citroenen, limoenen en sinaasappels
- Andere citrusvruchten zoals manderijen, pomelos en clementienen geven minder sap.
- Citrusvruchten kunt u het beste bij kamertemperatuur en droog bewaren.
- Meer sap wint u bij vruchten die op kamertemperatuur bewaard zijn.

## Recepten voor uw Solis Citruspers

### Dorstlesser voor ieder jaargetijde

#### Limonade

5 Citroenen met de Solis Citruspers Pro persen.  
 ca. 120 g suiker door de citroensap roeren (naar smaak)  
 6 dl (Mineraal-) water erbij schenken. Koel wegzetten Bij het serveren  
 Ijsklontjes en  
 Verse pepermuntblad in het glas erbij doen.

#### Sinaasappel-Bowl

2 sinaasappels afwassen schil afdrogen en raspen Samen met  
 3 sinaasappels en  
 1 citroen met de Solis Citruspers Pro uitpersen.  
 Het sap en de geraspte schil in de Bowl-Schaal doen en met  
 2 l appelsap en  
 1 l kersensap aanvullen  
 Tenminste 2 uur koel wegzetten voor het serveren  
 1 l Sodawater aanvullen en op ieder glas een sinaasappelschijf schuiven.

#### Sinaasappel Milkshake

1 dl room met  
 2 dl water krachtig kloppen met een garde  
 3 grote sinaasappels wassen en de schil fijn raspen nog wat geraste schil bewaren voor decoratie. Samen met nog  
 3 sinaasappels en  
 ½ Citroen in de Solis Citruspers Pro uitpersen. Sap en geraste schil in het mengsel van room en water doen.  
 ca. 150 g suiker (naar smaak) erbij doen en goed opkloppen. Voor het serveren hoge glazen vullen en de rest van het geraspte erop verdelen.

#### Ijsthee «Palermo»

6 Zakjes zwarte thee in heet  
 ½ l water gieten en 5 minuten laten trekken.  
 2 limoenen wassen en in schijven snijden  
 2 kiwi's schillen en in schijven snijden. Samen met de zwarte thee in een grote kan even laten trekken  
 2 citroenen en  
 5 grote sinaasappels in de Solis Citruspers Pro uitpersen  
 Sap met de thee en suiker naar smaak mengen en minstens 2 uren koel zetten. Met ijsklontjes serveren

## Recepten voor uw Solis Citruspers

### Koele dranken

#### Mojito (4 personen)

2 Limoenen halveren en met de Solis Citrus Pers Pro uitpersen.  
 4 TL poedersuikerr door het sap roeren en verdelen over 4 glazen . In ieder glas een Schijfje limoen leggen  
 Pepermuntblad licht pletten en erbij leggen. Met  
 Crushed Ice (gebroken ijsklontjes) opvullen en met  
 6 cl witte Rum en  
 beetje Sodawater erbij gieten en direct serveren.

#### Tom Collins (4 Personen)

4 Citroenen in de Solis Citruspers Pro uitpersen en over 4 glazen verdelen. In ieder glas  
 2 TL suiker en  
 7,5 cl Dry Gin gieten en goed omroeren. Daarna erbij doen en met  
 1 ijsklontje Sodawater aanvullen. Ieder glas nochmals licht omroeren en  
 1 rietje direct serveren

#### Summer Delight (4 Personen) Zonder alcohol!!

ieder 3 ijsklontjes in 4 hoge glazen doen.  
 4 Limoenen in de Solis Citruspers Pro uitpersen. Het sap over de vier glazen verdelen  
 ieder 2,5 cl aardbeisap in ieder glas gieten. Met  
 Sodawate aanvullen. Met  
 aardbeien garneren en direct serveren.

#### Pink Pearl (4 Personen) Zonder alcohol!

2 Grapefruits in de Solis Citruspers Pro uitpersen  
 4 ijsklontjes breken en met  
 2 Spa ctiroensap en  
 2 TL Grenadinesiroop en  
 1 Eiwit samen met het Grapefruitsap in een Shaker gieten. Krachtig schudden en in 4 Cocktail-glazen verdelen. Ieder glas met  
 1 Cocktail-Kers garneren en direct serveren



## Recepten voor uw Solis Citruspers

### Zoete verleidingen

#### Zuid Italiaanse Citroencake

200 g Zachte boter schuimig slaan  
 200 g suiker en  
 1 zakje vanillesuiker erbij roeren om en om  
 4 Eieren en  
 2 TL afgestreken  
 geraspte citroenschil erbij roeren  
 300 g meel met  
 75 g maizena en  
 ½ zakje bakpoeder mengen en afwisselend met  
 2–3 EL melk door de botermassa roeren  
 De massa in een ingevette cake-vorm gieten en gladstrijken.  
 In voorverwarmde oven op 180°C ca. 60 minuten bakken.  
 1 citroen en  
 3–4 sinaasappels in de Solis Citruspers Pro uitpersen. De sap mengen. De afgebakken cake nog 5 min. in de vorm laten rusten, dan op een rooster storten. De nog hete cake met behulp van een spatel/lepel met de citroen/sinaasappelsap goed laten doordringen, indien mogelijk tot al het sap op is. (bodem niet vergeten). De cake laten afkoelen.

Poedersuiker  
 citroensap

Voor de glazuur met en een beetje vermengen en de bovenkant van de afgekoelde cake bestrijken

#### Zwartebessen - Sinaasappel Gelei (4 Porties)

6 bladjes witte  
 Gelatine Klaarmaken volgens recept, in ruimschoots koudwater laten wellen.  
 250 g Zwarte  
 bessen wassen en de steeltjes verwijderen  
 Bewaar 4 mooie bessen met steel voor decoratie. Met de Solis Citrus Pers Pro  
 5 dl sinaasappelsap uitpersen. 5 EL in een kleine pan verwarmen (niet laten koken)  
 De gelatineblaadjes uitknijpen en in de warme sinaasappelsap laten oplossen, dan de rest van de sap erbij roeren. De 4 hoge dessert-schaaltje vullen en bij ieder  
 2–3 EL Zwarte-  
 bessen doen en deze met sinaasappelsap overgieten en in de koelkast 15 minuten laten opstijven. Als het glas inhoud vast is, het resterende sinaasappelsap erbij doen en nogmaals

2 EL suiker  
 1,25 dl slagroom

1 ½ uur in de koelkast laten opstijven.  
 De rest van de zwarte bessen door fijne zeef roeren tot het puree is met  
 vermengen  
 stijf kloppen en door de inmiddels opgestijfde gelei spatelen. Steeds weer wat zwartebessen puree erbij doen en het geheel vermengen zodat er een marmer structuur ontstaat.  
 De decoratie bessentakjes door wat suiker halen en over de dessert schaaltes verdelen  
 Direct serveren.

## Recepten voor uw Solis Citruspers

### Picante verrassing

#### Perensalade met gamalen in limoenschuim

2 Peren in vieren delen, schillen, ontpitten en in repen snijden  
 2 Limoenen in de Solis Citruspers Pro uitpersen  
 200 g Joghurt met wat zout en suiker stijfgeslagen en op een  
 1 eiwit stijfgeslagen en op een  
 1/2 krop Lollo gewassen slablaadjes over 4 borden verdelen. De peerrepen erop leggen en met limoenenschuim besprenkenen  
 200 g gamalen erover verdelen en met limoen schijfjes decoreren daarna met  
 kervel blaadjes decoreren





# Solis Citrus Press Pro



Typ 845/Type 845/Typ 845

Gebrauchsanleitung und Rezept-Ideen  
Mode d'emploi et recettes  
Instruction for use and recipe book



## Switzerland

SOLIS AG  
Solis-Haus  
Europastrasse 11  
8152 Glattbrugg  
Tel. 044/874 64 64  
Fax 044/874 64 99  
E-Mail: [info@solis.ch](mailto:info@solis.ch)  
Internet: [www.solis.ch](http://www.solis.ch)

**Deutsch** **Seiten 4–23**

---

**Français** **Pages 24–43**

---

**English** **Pages 44–63**

---

<b>Inhalt</b>	4 Herzlichen Glückwunsch 5 Über Ihre Solis Citrus Press Pro 6 Die Sicherheit steht bei Solis an erster Stelle 7 Lernen Sie Ihre Solis Citrus Press Pro kennen 8 So setzen Sie Ihre Solis Citrus Press Pro zusammen 10 So bedienen Sie Ihre Solis Citrus Press Pro 14 So zerlegen Sie ihre Solis Citrus Press Pro 16 Reinigung und Pflege 18 Fehlersuche 19 Tipps zum Thema Saft 20 Rezepte	<b>Contenu</b>	24 Félicitations 25 A propos de votre Solis Citrus Press Pro 26 Solis – la sécurité d'abord 27 Faites la connaissance de votre Solis Citrus Press Pro 28 Assemblage de votre Solis Citrus Press Pro 30 Utilisation de votre Solis Citrus Press Pro 34 Démontage de votre Solis Citrus Press Pro 36 Entretien et nettoyage 38 Guide de dépannage 39 Conseils pour la préparation du jus 40 Recettes	<b>Contents</b>	44 Congratulations 45 About your Solis Citrus Press Pro 46 Solis recommends safety first 47 Know your Solis Citrus Press Pro 48 Assembling your Solis Citrus Press Pro 50 Operating your Solis Citrus Press Pro 54 Disassembling your Solis Citrus Press Pro 56 Care and cleaning 58 Trouble shooting guide 59 Tips on juicing 60 Recipe
---------------	--	----------------	--	-----------------	--



# Solis gratuliert

Ihnen ganz herzlich zum Erwerb Ihrer neuen  
**Solis Citrus Press Pro**



Von ihrer eleganten und stabilen Form bis hin zu ihrer einzigartig einfachen und schnellen Bedienung, setzt Ihre **Solis Citrus Press Pro** Zeichen für die häusliche Citrusaftgewinnung.

Unser oberstes Ziel bei der Gestaltung dieser Broschüre war es, Ihnen eine perfekte Ausgangsposition zu verschaffen, von der aus Sie die fabelhaften Vorteile der neuartigen **Solis Citrus Press Pro** entdecken können. Wir hoffen, dass jede Seite dieser Broschüre dazu beiträgt, dass Sie viel Freude an der neuen Welt frischer Citrussäfte haben.

Wir möchten Ihnen an dieser Stelle danken und...

**genießen Sie.**



## Die Sicherheit steht bei Solis an erster Stelle

Wir von der Solis sind sehr sicherheitsbewusst und behalten bei der Konstruktion und Montage unserer Produkte, stets die Sicherheit unserer Kunden im Blick. Zusätzlich bitten wir Sie um ein gewisses Mass an Vorsicht bei der Arbeit mit Elektrogeräten. Bitte befolgen Sie die hier aufgeführten Sicherheitsmassnahmen:

### Wichtige Sicherheitshinweise zu Ihrer Solis Citrus Press Pro

- Bitte lesen Sie die Gebrauchsanleitung vor Inbetriebnahme sorgfältig durch und bewahren Sie sie für zukünftiges Nachschlagen auf.
- Wickeln Sie das Stromversorgungskabel vor Gebrauch vollständig ab.
- Verwenden Sie die Solis Citrus Press Pro stets auf einer trockenen und ebenen Fläche.
- Entfernen Sie vor Gebrauch der Solis Citrus Press Pro sämtliche Werbeaufkleber.
- Stellen Sie sicher, dass die Solis Citrus Press Pro korrekt zusammengesetzt ist, bevor Sie den Stecker einstecken oder den On/Off-Schalter des Gerätes in die «ON» Stellung bringen. Das Gerät funktioniert nur, wenn es korrekt zusammengesetzt wurde.
- Wenn das Gerät unbeaufsichtigt ist, nicht verwendet wird, zur Reinigung bewegt oder zerlegt wird oder wenn Sie es lagern, stellen Sie das Gerät stets am On/Off-Schalter auf «OFF» und ziehen Sie den Stecker.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante von Tischen oder Arbeitsflächen hängen, mit heissen Oberflächen in Berührung kommen oder verknoten.
- Stellen Sie dieses Gerät nicht in die Nähe eines heissen Gas- oder Elektrobrenners oder dorthin, wo es mit einem heissen Ofen in Berührung kommen könnte.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Gebrauch ist.
- Lassen Sie bei der Bedienung des Gerätes Vorsicht walten – kommen Sie mit Händen oder Fingern nicht in die Nähe von sich bewegenden oder rotierenden Teilen.
- Vermeiden Sie es, mit Händen oder Fingern in die Nähe des Presshebelmechanismus auf der Rückseite der Gerätebasis zu kommen, wenn der Presshebel in die senkrechte Stellung gebracht wird.
- Dieses Gerät ist nicht zum Gebrauch in den Händen von Kindern oder gebrechlichen Personen ohne Aufsicht bestimmt.
- Kleine Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Tauchen Sie das Kabel oder die Gerätebasis nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
- Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch bestimmt.
- Verwenden Sie dieses Gerät ausschliesslich zu dem Zweck, für den es bestimmt ist. Verwenden Sie es nicht in fahrenden Fahrzeugen oder auf Booten. Verwenden Sie es nicht im Freien.
- Der Einbau eines Fehlerstromschutzschalters (Sicherung) wird für zusätzliche Sicherheit beim Betrieb elektrischer Geräte empfohlen. Es empfiehlt sich, eine Sicherung mit einer maximalen Nennstromleistung von 30mA in den Stromkreis zu installieren, an den das Gerät angeschlossen ist. Wenden Sie sich für sachkundigen Rat an Ihren Elektriker.
- Sämtliche Wartungsarbeiten ausser der Reinigung sollten von einem autorisierten Solis Servicecenter durchgeführt werden.
- Beachten Sie die Reinigungs- und Pflegehinweise genau.
- Überprüfen Sie regelmässig Kabel, Stecker und das Gerät selbst auf eventuelle Schäden. Sollten Sie irgendwelche Schäden feststellen, stellen Sie bitte sofort den Betrieb ein und bringen Sie das komplette Gerät zum nächsten autorisierten Solis Händler oder direkt zum Solis Kundendienst, um es prüfen, ersetzen oder reparieren zu lassen.

## Lernen Sie Ihre Solis Citrus Press Pro kennen



## So setzen Sie ihre Solis Citrus Press Pro zusammen



### 1. Schritt

Ziehen Sie den Presshebel nach oben bis er vollständig geöffnet ist.



### 2. Schritt

Setzen Sie den Saftbehälter auf die Antriebsachse oben auf der Gerätebasis. Stellen Sie sicher, dass der Saftauslauf in der halbrunden Rinne an der Vorderfront der Gerätebasis sitzt.



### 3. Schritt

Setzen Sie das Sieb (fein oder grob) in den Saftbehälter ein, indem Sie die Aussparung am Boden des Siebes auf die entsprechende geformte Nase im Saftbehälter setzen. Verwenden Sie das grobe Sieb, für möglichst viel Fruchtfleisch im Saft und das feine Sieb, um den Fruchtfleischanteil im Saft zu verringern.



### 4. Schritt

Setzen Sie den Presskegel auf die Antriebsachse und drücken Sie ihn leicht nach unten, um den Kegel einrasten zu lassen.



### 5. Schritt

Setzen Sie die Fruchtkuppel in die Unterseite des Presshebels ein, indem Sie die Halterung oben an der Fruchtkuppel in das Loch im Presshebel führen. Halten Sie den Presshebel fest und drücken Sie die Fruchtkuppel nach oben und hinten, bis die Kuppel einrastet. **BITTE BEACHTEN SIE:** Die Fruchtkuppel ist verkeilt, und kann nur in einer Richtung eingesetzt werden (dies verhindert, dass sie sich während des Betriebs mitdreht).



### 6. Schritt

Stellen Sie sicher, dass der Saftauslauf mit Tropfstopp nach unten in der Giessposition steht.

### 7. Schritt

Stellen Sie ein ausreichend grosses Glas oder einen Krug unter den Saftauslauf.



# Bedienung

## So bedienen Sie ihre Solis Citrus Press Pro



### 1. Schritt

Überprüfen Sie, ob die **Solis Citrus Press Pro** korrekt zusammengesetzt ist und ein Glas oder Krug unter dem Saftauslauf steht, bevor Sie mit der Saftgewinnung beginnen.



### 2. Schritt

Schneiden Sie die Citrusfrucht quer zu den Fruchtsegmenten in zwei Hälften, (nicht durch die Enden), damit Sie möglichst viel Saft erhalten.

**WICHTIG:** Einige Früchte, wie Zitronen und Tangelos, haben knubbelige Enden, die für einen besseren Kontakt zur Fruchtkuppel zuvor abgeschnitten werden müssen.



### 3. Schritt

Stecken Sie das Stromkabel in eine 230V Steckdose und schalten Sie dann den On/Off-Schalter auf «ON».



#### 4. Schritt

Setzen Sie eine Citrusfruchthälfte mit der Schnittfläche nach unten auf den Presskegel, und drücken Sie leicht nach unten.



#### 5. Schritt

Ergreifen Sie den Soft-Grip-Griff und senken Sie langsam den Presshebel. Drücken Sie fest nach unten, bis die Fruchtkuppel Kontakt zur Fruchtschale hat. Der Motor startet dann automatisch und der Presskegel beginnt sich zu drehen. Der Saft wird aus der Frucht ausgepresst und rinnt durch den Saftauslauf in das Glas. Fruchtfleisch und Kerne werden im Sieb zurückgehalten.



#### 6. Schritt

Die **Solis Citrus Press Pro** presst sehr schnell, so dass jede Frucht in wenigen Sekunden ausgepresst ist. Um den Motor automatisch anzuhalten, heben Sie den Presshebel nach oben und hinten, bis er vollständig geöffnet ist.



#### 7. Schritt

Entfernen Sie die ausgepresste Frucht vom Presskegel. Entfernen Sie, wenn nötig, überschüssiges Fruchtfleisch und Kerne aus dem Sieb. Wiederholen Sie die Schritte 4–7, um mit der Saftgewinnung fortzufahren.

#### BITTE BEACHTEN SIE:

Das Edelstahlsieb muss geleert werden, wenn es mit Fruchtfleisch und Kernen gefüllt ist. Das Sieb kann während der Saftgewinnung geleert werden, indem man die **Solis Citrus Press Pro** am On/Off-Schalter auf «OFF» schaltet und vorsichtig Presskegel und Sieb entfernt. Reinigen Sie das Sieb und den Presskegel, bevor Sie mit dem Pressen fortfahren.

Lassen Sie nicht zu, dass das Sieb überfüllt wird, da dies den reibungslosen Betrieb stören oder das Gerät beschädigen könnte.





## So zerlegen Sie ihre Solis Citrus Press Pro



### 1. Schritt

Schalten Sie die Solis Citrus Press Pro am On/Off-Schalter auf «OFF» und ziehen den Stecker.



### 2. Schritt

Schliessen Sie den Tropfstopp-Auslauf, indem Sie ihn in die obere Position bringen.



### 3. Schritt

Nehmen Sie die Fruchtkuppel ab, indem Sie bei gesenktem Presshebel auf den mit «EJECT» beschrifteten Knopf drücken. Lassen Sie die Fruchtkuppel auf den Presskegel fallen.



### 4. Schritt

Heben Sie den Saftbehälter mitsamt Sieb, Presskegel und Fruchtkuppel von der Gerätebasis. Nehmen Sie die Fruchtkuppel, den Kegel und das Sieb über einer Spüle vom Saftbehälter ab, um die Reinigung zu erleichtern. Befolgen Sie die empfohlenen Reinigungs- und Pflegeanleitungen.



### Aufbewahrung

Schützen Sie das Gerät für die Lagerung mit der Staubabdeckung.





## Reinigung

### Reinigung und Pflege

- Sorgen Sie immer dafür, dass die **Solis Citrus Press Pro** am On/Off-Schalter in der Position «OFF» steht und der Stecker aus der Steckdose gezogen ist, bevor Sie das Gerät reinigen, auseinander nehmen, zusammensetzen und lagern.
- Befolgen Sie die folgenden Anleitungen, um alle Flächen zu reinigen, die während des Pressens mit Nahrungsmitteln in Kontakt kommen:
  1. Für eine mühelose Reinigung – spülen Sie die abnehmbaren Teile nach jedem Gebrauch sofort mit warmem Wasser ab, um das feuchte Fruchtfleisch zu entfernen. Lassen Sie alle Teile gut trocknen, bevor Sie sie wieder zusammensetzen.
  2. Für eine gründliche Reinigung – nachdem Sie das Gerät zerlegt haben, sollten alle abnehmbaren Teile in heissem Seifenwasser oder im oberen Fach der Geschirrspülmaschine gespült werden. Die Gerätebasis und der Presshebel sollten mit einem weichen, feuchten Tuch abgewischt werden. Alle Teile sollten vor dem Zusammensetzen gründlich getrocknet werden.
- Lagern Sie die gereinigte und zusammengesetzte **Solis Citrus Press Pro** aufrecht stehend an einem kühlen, trockenen Ort. Legen Sie während der Lagerung keine Gegenstände auf die **Solis Citrus Press Pro**.

#### BITTE BEACHTEN SIE:

Reinigen oder waschen Sie alle abnehmbaren Teile sofort nach Gebrauch. Angetrocknetes Fruchtfleisch von Citrusfrüchten lässt sich nur schwer entfernen und kann abfärben. Sollten Verfärbungen auftreten, wischen Sie die betroffene(n) Stelle(n) mit unverdünntem Geschirrspülmittel ab und spülen und trocknen sie sorgfältig.

#### BITTE BEACHTEN SIE:

Lassen Sie weder das Edelstahlsieb noch andere abnehmbare Teile in Bleichmittel einweichen.

Tauchen Sie die Gerätebasis niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein.

- Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel.

## Fehlersuche

Mögliches Problem	Einfache Lösung
Gerät läuft nicht	<p>Geräteschalter ist nicht eingeschaltet.</p> <p>Hebel ist nicht gesenkt.</p> <p>Kegel oder Kuppel ist nicht richtig eingesetzt. Stellen Sie sicher, dass das Fruchtfleischsieb richtig sitzt.</p>
Die Gerätebasis ist heiss	Es ist normal, dass die Basis der Presse sich erhitzt, wenn Sie über einen längeren Zeitraum Saft gewinnen.
Das Gerät schaltet sich während des Betriebes ab	Um eine lange Lebensdauer des Motors zu gewährleisten, ist die <b>Solis Citrus Press Pro</b> mit Überhitzungsschutzsensoren ausgerüstet. Wenn Sie grosse Mengen Saft in kurzer Zeit gewinnen, kann der Überhitzungsschutz ausgelöst werden, um sicherzustellen, dass der Motor keinen Schaden nimmt. Die Sensoren setzen sich dann automatisch nach 3–4 Stunden, wenn das Gerät vollständig ausgekühlt ist, zurück.

## Tipps zum Thema Saft

### Informationen über die Inhaltsstoffe von Saft

Obwohl Saftgetränke in der Regel zunächst einmal viel Geschmack, eine angenehme Struktur und viel Aroma haben, erhöhen die gesundheitlichen Vorteile den Genuss sicher noch zusätzlich.

95% der Nährstoffe von Früchten und Gemüse befinden sich im Saft. Flüssigkeit ist ein wichtiger Teil einer ausgewogenen Ernährung. Frischer Saft ist eine leicht zugängliche Vitamin- und Mineralienquelle. Säfte gelangen schnell in die Blutbahn und sind deshalb der schnellste Weg für den Körper, Nährstoffe aufzunehmen.

Citrussaft ist für seinen hohen Vitamin-C-Gehalt und seine Erkältungs- und Grippebekämpfenden Fähigkeiten bekannt.

Um Vitaminverluste zu vermeiden, sollten frisch gepresste Säfte gleich nach der Herstellung verbraucht werden.

### Einkauf und Lagerung von Früchten und Gemüse

- Verwenden Sie zur Saftgewinnung immer frische Früchte.
- Wählen Sie Früchte mit fester glatter Schale und ohne schadhafte Stellen.
- Valencia Orangen sind zur Saftgewinnung ideal.
- Wählen Sie mittelgrosse Grapefruits, Zitronen und Limonen aus, um die Saftgewinnung zu erleichtern.
- Andere Citrusfrüchte, wie Mandarinen, Clementinen und Pomeles, erbringen sehr wenig Saft.
- Citrusfrüchte können an einem trockenen Ort bei Raumtemperatur gelagert werden.
- Mehr Saft gewinnen Sie aus Früchten, die bei Raumtemperatur gelagert wurden.

## Rezepte für Citrus Press Bedienungsanleitung

### Durstlöcher für jede Jahreszeit

#### Limonade

5 Zitronen mit der Solis Citrus Press Pro ausdrücken.  
ca. 120 g Zucker im Zitronensaft unter rühren (nach Geschmack) auflösen.  
6 dl (Mineral-) Wasser dazurühren. Kühl stellen.  
Zum Servieren Eiswürfel und Pfefferminzblätter ins Glas geben.

#### Orangen-Bowle

2 Orangen waschen und die Schale fein abreiben. Zusammen mit weiteren 3 Orangen und 1 Zitrone mit der Solis Citrus Press Pro ausdrücken.  
Saft und abgeriebene Schale in eine Bowlen-Schüssel geben und mit 2 l Apfelsaft und 1 l Kirschensaft auffüllen.  
Mindestens zwei Stunden kühl stellen.  
Zum Servieren mit 1 l Sodawasser auffüllen und auf jedes Glas eine Orangenscheibe stecken.

#### Orangen-Milch

1 dl Rahm mit 2 dl Wasser kräftig mit dem Schwingbesen durchschlagen.  
3 grosse Orangen waschen und die Schale fein abreiben und einige Zesten für die Dekoration abziehen. Zusammen mit weiteren 3 Orangen und 1/2 Zitrone mit der Solis Citrus Press Pro ausdrücken. Saft und abgeriebene Schale zum Wasser/Rahm-Gemisch dazugeben.  
ca. 150 g Zucker (nach Geschmack) einstreuen und gut aufmixen. Zum Servieren in hohe Gläser abfüllen und mit Orangenschalen-Zesten bestreuen.

#### Eistee «Palermo»

6 Beutel Schwarztee in 1/2 l Wasser heiss aufgiessen und 5 Minuten ziehen lassen.  
2 Limonen waschen und in Scheiben schneiden.  
2 Kiwi schälen und in Scheiben schneiden. Zusammen mit dem Schwarztee in einem grossen Krug etwas ziehen lassen.  
2 Zitronen und 5 grosse Orangen mit der Solis Citrus Press Pro ausdrücken.  
Saft mit dem Tee und Zucker nach Geschmack vermischen und mind. 2 Stunden kühl stellen. Mit Eis servieren.

## Rezepte für Citrus Press Pro Bedienungsanleitung

### Kühle Drinks

#### Mojito (4 Portionen)

2 Limonen halbieren und mit der Solis Citrus Press Pro ausdrücken.  
4 TL Puderzucker mit dem Saft vermischen. In vier Gläser je eine ausgepresste Limonenhälfte legen.  
Pfefferminzblätter leicht zerdrücken und dazugeben. Mit Crushed Ice (gebrochene Eiswürfel) auffüllen und mit je 6 cl weissem Rum und etwas Sodawasser aufgiessen. Sofort servieren.

#### Tom Collins (4 Portionen)

4 Zitronen mit der Solis Citrus Press Pro ausdrücken und in vier Gläser abfüllen. In jedes Glas 2 TL Zucker und 7,5 cl Dry Gin geben und gut verrühren. Je 1 Eiswürfel dazugeben und Sodawasser auffüllen. Jedes Glas nochmals kurz aufrühren und mit 1 Trinkhalm gleich servieren.

#### Summer Delight (4 Portionen) ohne Alkohol!

Je 3 Eiswürfel in vier hohe Gläser geben.  
4 Limonen mit der Solis Citrus Press Pro ausdrücken. Den Saft auf die vier Gläser verteilen.  
Je 2,5 cl Himbeersirup in jedes Glas geben. Mit Sodawasser aufgiessen. Mit Himbeeren garnieren und gleich servieren.

#### Pink Pearl (4 Portionen) ohne Alkohol!

2 Grapefruits mit der Solis Citrus Press Pro ausdrücken.  
4 Eiswürfel zerkleinern und mit 2 Spritzer Zitronensaft und 2 TL Grenadinesirup und 1 Eiweiss sowie dem Grapefruitsaft in einen Shaker geben. Kräftig schütteln und in vier Cocktail-Gläser abseihen. Mit je 1 Cocktail-Kirsche garnieren und gleich servieren.

## Rezepte für Citrus Press Pro Bedienungsanleitung

### Süsse Versuchungen

#### Südtalienischer Zitronenkuchen

200 g weiche Butter schaumig rühren.  
 200 g Zucker und  
 1 Port. Vanillezucker dazurühren.  
 Nach und nach  
 4 Eier und  
 2 TL abgeriebene  
 Zitronenschale dazurühren.  
 300 g Mehl mit  
 75 g Maizena und  
 ½ Port. Backpulver vermischen und abwechselnd mit  
 2–3 EL Milch unter die Buttermasse rühren.  
 Die Masse in eine ausgefettete  
 Cake-Form geben und glatt streichen.  
 Im vorgeheizten Backofen bei 180°C  
 etwa 60 Minuten backen.  
 1 Zitrone und  
 3–4 Orangen mit der Solis Citrus Press Pro aus-  
 drücken. Den Saft vermischen. Den  
 fertigen Kuchen noch 5 Minuten in  
 der Form ruhen lassen, dann auf ein  
 Kuchengitter stürzen. Den noch heissen  
 Kuchen gleich mit Hilfe eines Pinsels  
 mit dem Zitronen/Orangen-Saft rund-  
 herum gut tränken, möglichst bis der  
 Saft aufgebraucht ist (Boden nicht  
 vergessen). Dann abkühlen lassen.

Puderzucker Für die Glasur  
 Zitronensaft mit einigen Spritzern  
 vermischen und den kalten Kuchen  
 oben damit bestreichen.

#### Johannisbeer-Orangen Gelee (4 Portionen)

6 Blätter weisse  
 Gelatine gemäss Packungsbeschreibung in  
 reichlich kaltem Wasser einweichen.  
 250 g Johannis-  
 beeren waschen und von den Rispen trennen.  
 Vorher 4 schöne Rispen für die Deko-  
 ration beiseite legen. Mit der Solis  
 Citrus Press Pro  
 5 dl Orangensaft auspressen. 5 EL davon in einem  
 kleinen Topf erwärmen (nicht kochen  
 lassen!). Die Gelatineblätter ausdrücken  
 und im warmen Orangensaft auflösen  
 und dann in den restlichen Orangen-  
 saft einrühren. In vier hohe Dessert-  
 schalen je  
 2–3 EL Johannis-  
 beeren geben und diese mit etwas Orangen-  
 saft übergiessen und im Kühlschrank  
 15 Minuten gelieren lassen. Wenn der  
 Glas-Inhalt fest ist, restlichen Orangen-  
 saft dazu giessen und nochmals gut

2 EL Zucker  
 1,25 dl Rahm

1 ½ Stunden im Kühlschrank fest  
 werden lassen.  
 Die restlichen Johannisbeeren durch  
 ein feines Sieb streichen und das  
 Püree mit  
 2 EL Zucker  
 1,25 dl Rahm  
 vermischen.  
 steif schlagen und auf den inzwischen  
 festen Gelee streichen. Jeweils  
 etwas Johannisbeerpüree darauf  
 geben und mit einem Holzspiesschen  
 vorsichtig in den Schlagrahm  
 mischen, so dass ein Marmormuster  
 entsteht. Die beiseite gelegten  
 Johannisbeer-Rispen im Zucker  
 wenden und dazudekorieren. Gleich  
 servieren.

## Rezepte für Citrus Press Pro Bedienungsanleitung

### Pikante Überraschungen

#### Tomaten-Orangen-Suppe

2 Orangen waschen, einige Zesten für die  
 Dekoration abziehen, und mit der  
 Solis Citrus Press Pro ausdrücken.  
 1 Zwiebel schälen und fein schneiden und in  
 etwas Butter andünsten.  
 1 Knoblauchzehe hineinpresse.  
 2 EL Tomatenmark kurz mitdünsten. Mit  
 1,5 dl trockenem  
 Weisswein ablöschen  
 5 dl pürierte Tomaten (Passata di pomodoro) und den  
 Orangensaft dazugeben.  
 Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker  
 abschmecken.  
 Basilikumblätter in feine Streifen schneiden. Einen Teil  
 davon nach Geschmack kurz  
 mitkochen.  
 Einige EL  
 Crème Fraiche nach Geschmack mit dem Schnee-  
 besen einrühren. Suppe in  
 Suppenschalen verteilen und mit  
 frischen Basilikumstreifen und  
 Orangenzesten bestreuen.

#### Birnensalat mit Krabben in Limonenschaum

2 Birnen vierteln, schälen, entkernen und in  
 Spalten schneiden.  
 2 Limonen mit der Solis Citrus Press Pro  
 ausdrücken.  
 200 g Joghurt mit etwas Salz, Zucker  
 und dem Limonensaft vermischen.  
 steif schlagen und darunterheben.  
 1 Eiweiss steif schlagen und darunterheben.  
 ½ Kopf Lollo waschen und die Salatblätter auf  
 4 Tellern verteilen. Die Birnenspalten  
 darauf geben und mit dem  
 Limonenschaum beträufeln.  
 200 g Crevetten darüber verteilen und mit je  
 einer Limonenscheibe  
 dekorieren und einigen  
 Kerbelblättchen bestreuen.

# Solis vous félicite

pour l'achat de votre nouvelle  
**Solis Citrus Press Pro**



Grâce à son design élégant et robuste et à sa manipulation simple, rapide et unique en son genre, votre **Solis Citrus Press Pro** est une vision passionnante de la préparation du jus d'agrumes à la maison.

En concevant cette brochure, notre but était de vous fournir un point de départ optimal pour votre exploration des prodigieux avantages qu'offre cet appareil innovant qu'est la **Solis Citrus Press Pro**. Nous espérons que chaque page de cette brochure vous procurera beaucoup de plaisir dans la découverte d'un nouveau monde de jus frais.

Et, enfin, nous voudrions simplement dire merci et...

**bien du plaisir.**



## Solis – la sécurité d'abord

Chez Solis, nous sommes très soucieux de la sécurité. Lors de la conception et de la fabrication de nos produits grand public, notre préoccupation principale est la sécurité du client apprécié que vous êtes. D'autre part, nous vous prions d'user de beaucoup de soin lors de l'utilisation d'appareils électriques et, en particulier, de prendre les précautions suivantes :

### Mesures de sécurité importantes pour votre Solis Citrus Press Pro

- Veuillez lire attentivement toutes les instructions avant l'utilisation et les conserver à un endroit sûr pour une référence future.
- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation avant l'utilisation.
- Utilisez toujours la Solis Citrus Press Pro sur une surface sèche et plane.
- Enlevez tous les autocollants publicitaires avant l'utilisation de la Solis Citrus Press Pro.
- Assurez-vous toujours que la Solis Citrus Press Pro a été correctement assemblée, avant de la brancher sur la prise électrique, d'assurer l'alimentation en courant de celle-ci et de commuter l'interrupteur ON/OFF sur la position ON (MARCHE) sur l'appareil. L'appareil ne fonctionnera que s'il a été correctement assemblé.
- Lorsque l'appareil est laissé sans surveillance, n'est pas utilisé ou alors aux fins de démontage, de nettoyage et stockage, éteignez toujours l'appareil en commutant l'interrupteur ON/OFF sur la position OFF (ARRÊT) et débranchez l'appareil.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre au bord d'une table ou du plan de travail, en contact avec des surfaces chaudes ou s'enrouler (et former des nœuds).
- Ne placez pas cet appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ou à un endroit où il pourrait entrer en contact avec un four chauffé.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant l'utilisation.
- Faites usage de précaution lors de l'utilisation de l'appareil – n'approchez pas les mains ou les doigts des pièces en mouvement.
- Évitez de placer les mains ou les doigts près du mécanisme du bras de la presse à jus placé à l'arrière du socle-moteur, lorsque vous déplacez le bras de la presse à jus sur la position verticale.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants en bas âge ou des infirmes sans surveillance.
- Surveillez les enfants en bas âge, pour veiller à ce qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Évitez toute immersion du cordon d'alimentation ou du socle-moteur dans de l'eau ou dans tout autre type de liquide.
- Cet appareil est destiné uniquement à l'usage domestique. N'utilisez pas cet appareil à des fins autres que l'usage prévu. Ne l'utilisez pas dans des véhicules ou bateaux en mouvement. Ne l'utilisez pas en plein air.
- L'installation d'un interrupteur de protection contre les courants de court-circuit (interrupteur de sécurité) est recommandée, pour assurer une protection supplémentaire lors de l'utilisation d'appareils électriques. Il est conseillé d'installer un interrupteur de sécurité – pour un courant résiduel nominal inférieur à 30mA – dans le circuit électrique qui alimente l'appareil. Pour un conseil professionnel, veuillez contacter votre électricien.
- Tout travail de maintenance autre que le nettoyage devra être effectué auprès d'un concessionnaire Solis (Solis Service Centre) autorisé.
- Suivez strictement les instructions d'entretien et de nettoyage.
- Inspectez régulièrement le cordon d'alimentation, la prise et l'appareil, pour vous assurer de l'absence de tout dommage. En cas de constatation d'un dommage quelconque, interrompez immédiatement l'utilisation de l'appareil et envoyez-le tout entier au concessionnaire Solis (Solis Service Centre) ou envoyez-le à Solis SA, 8152 Glattbrugg le plus proche aux fins d'inspection, de remplacement ou de réparation.

## Faites la connaissance de votre Solis Citrus Press Pro





## Assemblage de votre Solis Citrus Press Pro



### Étape 1.

Déplacez le bras de la presse à jus vers le haut, jusqu'à ce qu'il soit entièrement étendu.



### Étape 2.

Placez le collecteur de jus sur l'arbre menant sur la partie supérieure du socle-moteur. Assurez-vous que le déversoir de jus s'emboîte bien dans la rainure semi-circulaire qui se trouve à l'avant du socle-moteur.



### Étape 3.

Insérez le filtre choisi (fin ou grossier) dans le collecteur de jus, en positionnant l'entaille avec la flèche placée au bas du filtre au-dessus de l'étiquette correspondante avec la flèche dans le collecteur de jus. Utilisez le filtre grossier pour avoir autant de pulpe que possible dans le jus, et le filtre fin pour diminuer le contenu de la pulpe dans le jus.



### Étape 4.

Placez le cône extracteur de jus sur l'arbre menant et appuyez légèrement le cône vers le bas.



### Étape 5.

Placez le dôme à fruits en dessous du bras de la presse à jus, en positionnant l'étiquette placée sur la partie supérieure du dôme sur le trou qui se trouve sur le bras de la presse à jus. Maintenez le bras de la presse à jus en position et appuyez le dôme vers le haut et en arrière, jusqu'à ce qu'il se verrouille en position.  
NOTE : Le dôme à fruits est verrouillé et ne peut être inséré que dans un sens (ceci permet de garantir qu'il ne tourne pas durant le fonctionnement).



### Étape 6.

Assurez-vous que le déversoir de jus antigoutte est poussé vers le bas sur la position de déversement.

### Étape 7.

Placez un verre approprié ou une cruche au-dessous du déversoir de jus.



## Utilisation

### Utilisation de votre Solis Citrus Press Pro



#### Étape 1.

Assurez-vous que votre Solis Citrus Press Pro est correctement assemblée et qu'un verre ou une cruche est placée au-dessous du déversoir de jus, avant de commencer la préparation du jus.



#### Étape 2.

Coupez les agrumes de moitié à travers les segments des fruits, plutôt qu'à travers les extrémités, pour garantir une meilleure extraction du jus.  
**Important:** certains fruits – tels que les citrons et les tangelos – ont des extrémités bosselées qui doivent être taillées pour permettre un meilleur contact avec le dôme à fruits.



#### Étape 3.

Insérez le cordon d'alimentation dans la prise électrique de 230V et réglez l'interrupteur ON/OFF sur la position ON (MARCHE).



**Étape 4.**

Placez un agrume coupé de moitié, la face coupée donnant vers le bas, sur le cône extracteur et appuyez-le légèrement sur la pointe.



**Étape 5.**

Saisissez la poignée Soft-Grip et abaissez lentement le bras de la presse à jus. Appuyez fermement vers le bas, jusqu'à ce que le dôme entre en contact avec la peau du fruit. Le moteur démarrera automatiquement et le cône extracteur se mettra à tourner. Le jus est alors extrait du fruit et s'écoule dans le verre par le déversoir. La pulpe et les grains seront captés par le filtre.



**Étape 6.**

La **Solis Citrus Press Pro** permet une extraction très rapide du jus, chaque moitié de fruit est pressée en quelques secondes. Pour arrêter automatiquement le moteur, relevez le bras de la presse à jus et ramenez-le en arrière sur sa position étendue.



**Étape 7.**

Retirez le fruit utilisé hors du cône extracteur. Videz la pulpe en surplus et les graines du filtre comme requis.

Répétez les étapes 4 à 7 pour continuer les préparation du jus.

**NOTE:**

Le filtre doit être vidé quand il est plein de pulpe et de graines. Le filtre peut être vidé durant l'extraction du jus en commutant la **Solis Citrus Press Pro** sur la position «OFF» (ARRÊT) sur l'interrupteur ON/OFF et en enlevant prudemment le cône extracteur et le filtre. Nettoyez et remontez le filtre et le cône extracteur avant de continuer l'extraction du jus.

Éviter le trop plein du filtre, car ceci pourrait entraver le fonctionnement correct ou entraîner un endommagement de l'unité.

## Démontage de votre Solis Citrus Press Pro



### Étape 1.

Commutez la **Solis Citrus Press Pro** sur la position «OFF» sur l'interrupteur ON/OFF et débrancher l'appareil.



### Étape 2

Fermez le déversoir antigoutte en le relevant sur la position supérieure.



### Étape 3.

Le bras se trouvant sur la position inférieure, enlevez le dôme à fruits en appuyant sur l'interrupteur «EJECT». Laissez le dôme à fruits s'égoutter sur le cône extracteur.



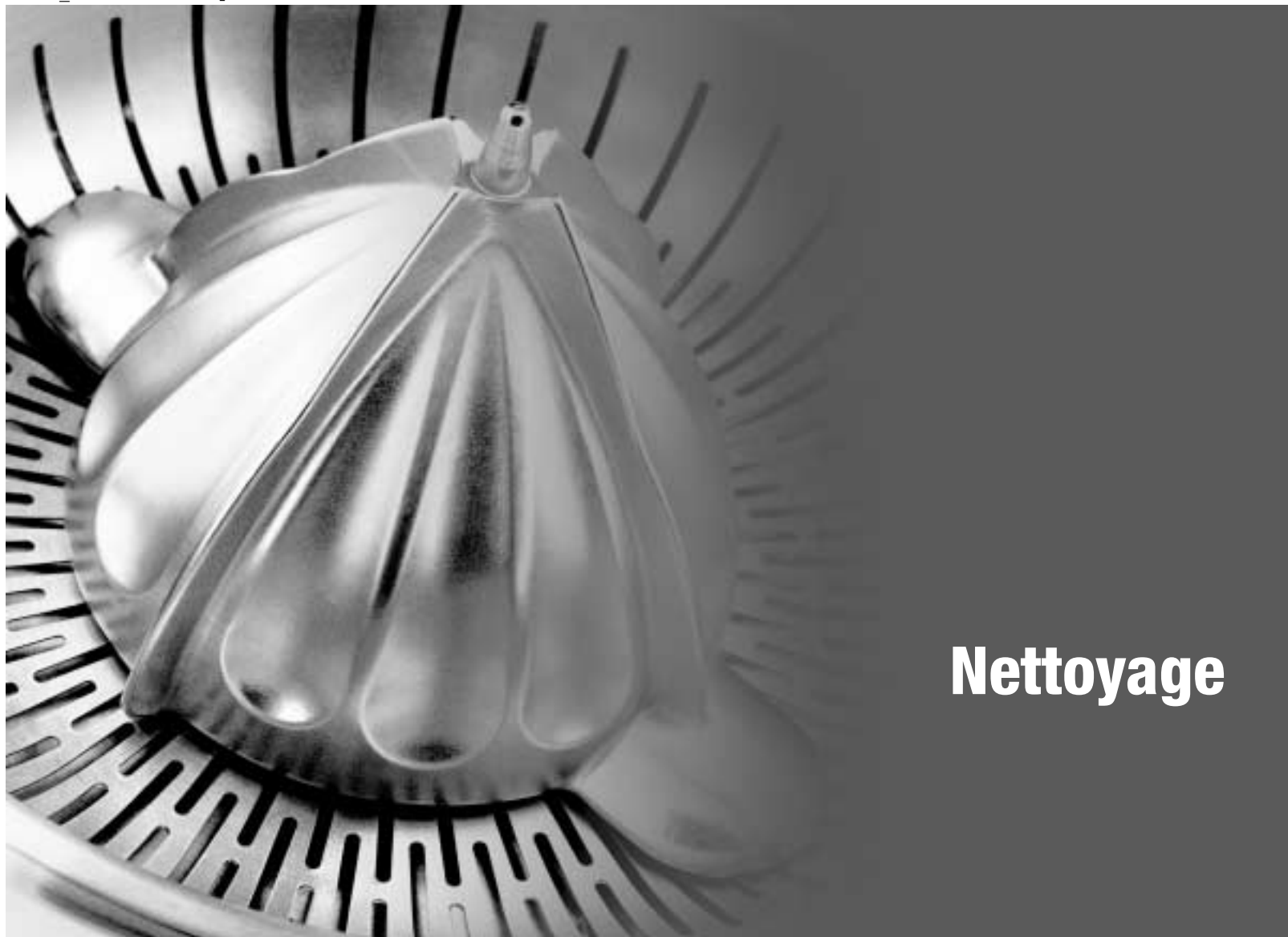
### Étape 4.

Faites ressortir le collecteur de jus hors du corps du moteur, en laissant le filtre, le cône extracteur et le dôme à fruits en place. Enlevez le cône extracteur et le filtre du collecteur de jus au-dessus d'un évier, pour faciliter le nettoyage. Suivez les instructions d'entretien et de nettoyage recommandées.



### Stockage.

Insérez la housse avant le stockage.



## Nettoyage

### Entretien et nettoyage

- Assurez-vous toujours que la **Solis Citrus Press Pro** est commutée sur OFF sur l'interrupteur ON/OFF et que le cordon d'alimentation est retiré de la prise électrique avant de procéder au nettoyage, au démontage, à l'assemblage et/ou au stockage de l'appareil.
- Suivez les instructions suivantes pour nettoyer toutes les surfaces ou pièces qui entrent en contact avec les aliments durant la préparation du jus :

1. Pour un nettoyage aisé – rincez immédiatement les pièces amovibles avec de l'eau chaude après chaque utilisation, pour enlever la pulpe humide. Avant le remontage, laissez les pièces sécher à l'air.

2. Pour un nettoyage minutieux – après le démontage de l'appareil, toutes les parties amovibles devront être lavées à l'eau savonneuse chaude ou sur le rayon supérieur du lave-vaisselle. Le socle-moteur et le bras de la presse à jus devront être nettoyés à l'aide d'un tissu doux, humide. Toutes les pièces doivent être parfaitement sèches avant de procéder au remontage.

- Stockez la **Solis Citrus Press Pro** nettoyée et remontée en position verticale à un endroit frais et sec. Durant le stockage, ne placez aucun objet sur la partie supérieure de la **Solis Citrus Press Pro**.

#### NOTE :

Rincez ou lavez toutes les pièces amovibles immédiatement après l'utilisation. La pulpe d'agrumes séchée est difficile à enlever et peut laisser des taches. En cas de tache, nettoyez les parties affectées avec un produit à vaisselle non dilué, rincez-les et laissez sécher complètement.

#### NOTE :

Ne trempez pas les filtres en acier inox ou toute autre pièce amovible dans de l'eau de Javel.

Ne plongez jamais le socle-moteur dans de l'eau ou dans tout autre type de liquide.

- N'utilisez pas d'abrasifs après.



## Guide de dépannage

Problème éventuel	Solution aisée
L'appareil ne fonctionne pas	<p>Interrupteur ou alimentation en courant pas sur la position ON ou pas en marche</p> <hr/> <p>Le bras n'est pas abaissé</p> <hr/> <p>Le cône ou le dôme ne sont pas correctement assemblés Assurez-vous que le filtre à pulpe est bien aligné</p>
Le corps de la machine est chaud	Il est normal que le corps de la presse à jus se réchauffe lorsque celle-ci a été utilisée de façon ininterrompue sur une longue période.
L'appareil s'arrête durant le fonctionnement	<p>Pour garantir la longue vie du moteur, l'appareil <b>Solis Citrus Press Pro</b> est équipé de détecteurs de protection contre la surcharge thermique.</p> <p>Lors de la préparation de grandes quantités de jus sur une courte période de temps, le système de protection peut se déclencher pour prévenir tout endommagement du moteur. Les détecteurs se réinitialisent ensuite dans l'intervalle de 3 à 4 heures, lorsque la machine s'est entièrement refroidie.</p>

## Conseils pour la préparation du jus

### Information interne sur le jus

Les boissons à base de jus étant habituellement produites essentiellement avec de la saveur, de la texture et de l'arôme, les bienfaits pour la santé viennent s'ajouter à au plaisir du goût.

95% du contenu nutritif des fruits et des légumes se trouvent dans leur jus. Les liquides sont une composante importante d'un régime alimentaire bien équilibré. Le jus frais est une source facile de vitamines et des minéraux. Les jus sont rapidement absorbés dans la circulation sanguine et sont donc la voie la plus rapide par laquelle le corps peut digérer des substances nutritives.

Le jus d'agrumes est fameux pour sa haute teneur en vitamine C et son aptitude à combattre le rhume et la grippe.

Les jus fraîchement extraits devraient être consommés juste après avoir été préparés, pour éviter une perte de la teneur en vitamine.

### Achat et conservation de fruits et légumes

- Utilisez toujours des fruits frais pour la préparation du jus.
- Choisissez des fruits fermes, lisses et sans défauts.
- Les oranges Valencia sont idéales pour la préparation du jus.
- Choisissez des pamplemousses, des citrons et des limes de taille moyenne pour une préparation plus aisée de jus.
- D'autres types d'agrumes – comme les mandarines et les pomelos – produiront très peu de jus.
- Les agrumes peuvent être conservés à la température ambiante à un endroit sec.
- On obtient plus de jus des fruits conservés à la température ambiante.

## Recettes fournies avec le mode d'emploi du Citrus Press Pro

### Idées désaltérantes en toutes saisons

#### Citronnade

5 citrons Presser les citrons avec le Solis Citrus Press Pro

env. 120 g de sucre Mélanger et dissoudre la quantité de sucre désirée dans le jus de citron.

6 dl d'eau (minérale) Ajouter l'eau au mélange. Mettre au frais.

Glaçons

Feuilles de menthe Au moment de servir, ajouter des glaçons et des feuilles de menthe dans le verre.

#### Bowl à l'orange

5 oranges Laver 2 oranges et en râper finement l'écorce.

1 citron Presser les 5 oranges et le citron avec le Solis Citrus Press Pro.

2 l de jus de pommes

1 l de jus de cerises Mettre le jus et l'écorce râpée dans un récipient (bowl), puis le remplir avec le jus de pommes et le jus de cerises. Mettre le mélange au frais pendant au moins deux heures.

1 l d'eau gazeuse

Une rondelle d'orange Avant de servir, ajouter l'eau gazeuse et décorer les verres avec une rondelle d'orange.

#### Lait à l'orange

1 dl de crème

2 dl d'eau Battre fermement la crème et l'eau à l'aide d'un batteur.

6 oranges, dont 3 grosses

½ citron Laver puis râper finement l'écorce des grosses oranges, et garder quelques zestes pour la décoration.

Presser les 6 oranges et le ½ citron avec le Solis Citrus Press Pro.

Ajouter le jus et l'écorce râpée au mélange de crème et d'eau.

env. 150 g de sucre Saupoudrer la quantité de sucre désirée et bien mélanger le tout.

Au moment de servir, verser dans des verres hauts et parsemer de zestes d'orange.

#### Thé glacé « Palermo »

6 sachets de thé noir

½ l d'eau Plonger les sachets de thé dans l'eau chaude et les laisser infuser pendant 5 minutes.

2 citrons verts Laver et couper les citrons verts en tranches.

2 kiwis Eplucher et couper les kiwis en tranches.

Ajouter les fruits au thé et laisser infuser un petit moment dans un grand pichet.

2 citrons

5 grosses oranges Presser les citrons et les oranges avec le Solis Citrus Press Pro.

Mélanger le jus des agrumes avec le thé.

Ajouter la quantité de sucre désirée et mettre au frais pendant au moins 2 heures. Servir avec des glaçons.

Sucre

Glaçons

## Recettes fournies avec le mode d'emploi du Citrus Press Pro

### Boissons fraîches

#### Mojito (4 verres)

2 citrons verts Couper les citrons verts en deux et les presser avec le Solis Citrus Press Pro

4 cuil. à café de sucre Ajouter le sucre glace au jus obtenu. Posez dans chaque verre une moitié de citron vert écrasé.

Feuilles de menthe

Glace pilée

6 cl de rhum blanc par verre

Un peu d'eau gazeuse Répartir le jus des citrons verts dans les quatre verres.

Ajouter des feuilles de menthe légèrement écrasées. Remplir chaque verre de glace pilée et ajouter le rhum blanc et l'eau gazeuse. Servir immédiatement.

#### Tom Collins (4 verres)

4 citrons Presser les citrons avec le Solis Citrus Press Pro et répartir le jus dans quatre verres.

2 cuil. à café de sucre par verre

7,5 cl de Dry Gin par verre

Ajouter, dans chaque verre, le sucre et le Dry Gin, puis bien mélanger le tout.

1 glaçon

Eau gazeuse

1 paille Ajouter ensuite un glaçon et remplir d'eau gazeuse.

Mélanger encore une fois le contenu de chaque verre et servir immédiatement avec une paille.

#### Summer Delight (4 verres) sans alcool !

3 glaçons par verre Mettre les glaçons dans quatre verres hauts.

4 citrons verts Presser les citrons verts avec le Solis Citrus Press Pro. Répartir le jus dans les quatre verres.

2,5 cl de sirop de framboises par verre

Eau gazeuse

Quelques framboises

Ajouter, dans chaque verre, le sirop de framboises et remplir d'eau gazeuse. Décorer avec quelques framboises fraîches et servir immédiatement.

#### Pink Pearl (4 verres) sans alcool !

2 pamplemousses Presser les pamplemousses avec le Solis Citrus Press Pro.

4 glaçons

2 gouttes de jus de citron

2 cuil. à café de sirop de grenadine

1 blanc d'œuf Piler les glaçons et les mettre dans un shaker avec le jus de citron, le sirop de grenadine, le blanc d'œuf et le jus de pamplemousse.

Bien secouer, puis passer et verser le mélange dans quatre verres à cocktail.

1 cerise à cocktail Ajouter 1 cerise à cocktail pour la garniture et servir immédiatement.



## Recettes fournies avec le mode d'emploi du Citrus Press

### Tentations sucrées

#### Gâteau au citron d'Italie du Sud

200 g de beurre fondu  
200 g de sucre  
1 sach. de sucre vanillé  
4 oeufs  
2 cuil. à café de zestes de citron

Travailler le beurre fondu au fouet avec le sucre et le sucre vanillé.

300 g de farine  
75 g de Maizena  
½ sachet de levure chimique  
2-3 cuil. à soupe de lait

Mélanger la farine avec la Maizena et la levure, et incorporer le mélange au beurre en alternance avec le lait. Verser la pâte ainsi obtenue dans un moule à cake beurré, bien étaler. Préchauffer le four à 180 °C, puis faire cuire pendant environ 60 minutes.

1 citron  
3-4 oranges  
Sucre glace  
Jus de citron

Pendant ce temps, presser le citron et les oranges avec le Solis Citrus Press Pro. Mélanger les deux jus obtenus.

Laisser reposer le gâteau cuit pendant encore 5 minutes dans son moule, puis le renverser sur une grille à gâteau. A l'aide d'un pinceau, bien imprégner partout le gâteau encore chaud avec le mélange jus de citron / jus d'orange, jusqu'à avoir utilisé, dans la mesure du possible, tout le jus (ne pas oublier le fond). Puis laisser refroidir.

Pour le glaçage  
Mélanger le sucre glace avec quelques gouttes de jus de citron et étaler ce mélange sur le dessus du gâteau froid.

#### Gelée d'oranges et de groseilles (4 parts)

6 feuilles de gélatine blanche  
250 g de groseilles

Ramollir la gélatine dans une grande quantité d'eau froide, comme indiqué sur l'emballage.

Laver les groseilles et les égrener. Mettre de côté quatre belles grappes pour la décoration.  
Presser 5 dl de jus d'orange avec le Solis Citrus Press Pro.

2 cuil. à soupe de sucre  
1,25 dl de crème

Faire réchauffer 5 cuillères à soupe de jus d'orange dans une petite casserole (ne pas laisser cuire !).

Presser les feuilles de gélatine et les dissoudre dans le jus d'orange chaud, avant d'incorporer le mélange au reste du jus d'orange.

Mettre 2 à 3 cuillères à soupe de grosses éillettes dans quatre coupes à dessert hautes et verser dessus un peu de jus d'orange. Mettre au réfrigérateur pendant 15 minutes pour laisser prendre la gélatine. Lorsque le contenu des coupes est solidifié, verser le reste du jus d'orange et remettre au réfrigérateur pendant 1 bonne heure et demie pour laisser prendre le mélange.

Passer le reste des groseilles à travers une passoire fine, puis mélanger la purée ainsi obtenue avec le sucre. Batre la crème et l'étaler sur la gelée durcie. Ajouter un peu de purée de grosses éillettes sur le dessus et la mélanger précautionneusement à la crème fouettée avec une pique en bois, de manière à obtenir un motif marbré.

Rouler les grappes de groseilles mises de côté dans le sucre et les poser sur les coupes en décoration. Servir immédiatement.

## Recettes fournies avec le mode d'emploi du Citrus Press

### Surprises épicées

#### Soupe de tomates et d'oranges

2 oranges  
1 oignon  
Un peu de beurre

Laver les oranges, garder quelques zestes pour la décoration, puis les presser avec le Solis Citrus Press Pro.

Eplucher et couper finement l'oignon et le faire revenir dans le beurre.

1 gousse d'ail  
2 cuil. à soupe de concentré de tomates

Ajouter l'ail pressé et le et faire revenir un bref concentré de tomates instant.

1,5 dl de vin blanc sec  
5 dl de tomates réduites en purée  
Feuilles de basilic  
Quelques cuil. à soupe de crème fraîche

Mouiller le tout avec le vin blanc et ajouter la purée de tomates (Passata di pomodoro) et le jus des oranges.

Sel, poivre  
Un peu de sucre

Assaisonner avec du sel, du poivre et un peu de sucre.  
Couper les feuilles de basilic en fines lamelles. Ajouter la quantité

souhaitée et laisser cuire un bref instant.

Incorporer et délayer la quantité de crème fraîche souhaitée avec un fouet.

Servir la soupe dans des bols à soupe et garnir avec des lamelles de basilic frais et les zestes d'oranges.

#### Salade de poires aux crevettes sur mousse de citron vert

2 poires  
2 citrons verts

Couper les poires en quatre, les éplucher, enlever le cœur et les couper en quartiers.  
Presser les citrons verts avec le Solis Citrus Press Pro.

200 g de yaourt  
Un peu de sel, sucre

Mélanger le yaourt avec un peu de sel et de sucre et l'ajouter au jus des citrons verts.

1 blanc d'œuf  
½ laitue lollo  
200 g de crevettes  
1 rondelle de citron vert  
Feuilles de cerfeuil

Battre le blanc en neige et l'incorporer délicatement au mélange. Nettoyer la laitue et répartir les feuilles de salades sur quatre assiettes. Poser dessus les quartiers de poires et verser délicatement la mousse de citrons verts.  
Garnir avec les crevettes et décorer avec une rondelle de citron et quelques feuilles de cerfeuil.

# Solis Congratulations

on the purchase of your new  
**Solis Citrus Press Pro**



From its chic and sturdy body design through to the unique, simple and swift operation, your **Solis Citrus Press Pro** represents an exciting hallmark in home citrus juicing.

In developing this booklet our goal was to provide you with the perfect point from which you can start exploring the fabulous benefits of the innovative **Solis Citrus Press Pro**. We hope each page of this booklet helps you gain enormous pleasure from a new world of fresh citrus juicing.

We would just like to say thank you and...

**enjoy.**



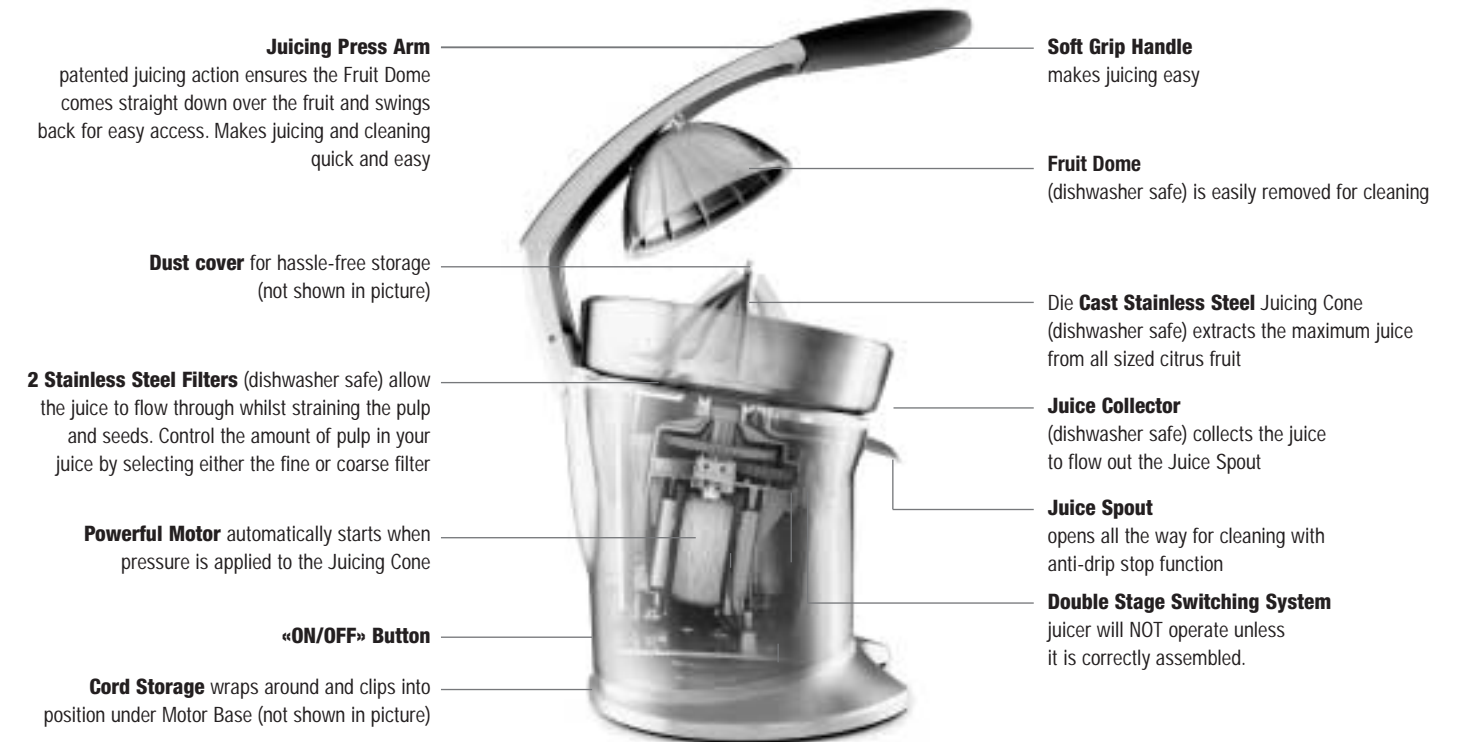
## Solis recommends safety first

We at Solis are very safety conscious. We always keep the safety of our customers foremost during the design and manufacture of our products. In addition, we ask you to take a certain amount of care when working with electrical appliances. Please follow the safety measures listed here:

### Important Safeguards for your Solis Citrus Press Pro

- Carefully read all instructions before operating and save for future reference.
- Before use fully unwind the power cord.
- Always use the Solis Citrus Press Pro on a dry, level surface.
- Remove any promotional stickers before using the Solis Citrus Press Pro.
- Always make sure the Solis Citrus Press Pro is properly assembled before connecting the plug and switching ON the On/Off button on the appliance. The appliance will not operate unless properly assembled.
- Always switch the appliance OFF at the On/Off button and remove the plug, if the appliance is left unattended, if not in use, if moved or dismantled for cleaning and when storing.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces, or become knotted.
- Do not place this appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Use caution when operating the appliance –
- do not place hands or fingers near moving or rotating parts.
- Avoid placing hands or fingers near Juicing Press Arm mechanism at rear of Motor Base when moving Juicing Press Arm into the upright position.
- This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not immerse power cord or motor base in water or any other liquid.
- This appliance is for household use only.
- Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors.
- The installation of a residual current device (safety switch) is recommended to provide additional safety protection when using electrical appliances. It is advisable that a safety switch with a rated residual operating current not exceeding 30mA be installed in the electrical circuit supplying the appliance. See your electrician for professional advice.
- Any maintenance other than cleaning should be performed at an authorised Solis Service Centre.
- Strictly follow cleaning and care instructions.
- Regularly inspect the supply cord, plug and actual appliance for any damage. For service and repairs only take the appliance to an authorized electrical workshop or send it back to Solis AG, 8152 Glattbrugg

## Know your Solis Citrus Press Pro



## Assembling your Solis Citrus Press Pro



**Step 1.**  
Pull the Juicer Press Arm up, away from the Motor Base, until fully extended.



**Step 2.**  
Place the Juice Collector onto the Drive Shaft on top of the Motor Base. Ensure the Juice Spout fits into the semi-circular groove at the front of the Motor Base.



**Step 3.**  
Insert the selected Filter (fine or coarse) into the Juice Collector, aligning the indent with arrow in the bottom of the Filter over the corresponding tab with arrow in the Juice Collector. Use the Coarse Filter for maximum pulp content in the juice and the Fine Filter to decrease the pulp content in the juice.



**Step 4.**  
Place the Juicing Cone onto the Drive Shaft and press down lightly to lock the Cone into position.



**Step 5.**  
Insert the Fruit Dome onto the underside of the Juicing Press Arm by aligning the tab on top of the Fruit Dome with the hole in the Juicing Press Arm. Hold onto the Juicing Press Arm and press the Fruit Dome up and backwards until the Dome locks into position.  
NOTE: The Fruit Dome is keyed, and can only be inserted in one way (this will ensure that it does not rotate through operation).



**Step 6.**  
Ensure the Anti-drip Juice Spout is pushed down into the pouring position.

**Step 7.**  
Place a suitable sized glass or jug underneath the Juice Spout.



# Operating

## Operating your Solis Citrus Press Pro



**Step 1.** Ensure the **Solis Citrus Press Pro** is correctly assembled and a glass or jug is placed under the Juice Spout before juicing commences.



**Step 2.** Cut the citrus fruit in half by cutting across the fruit segments, rather than across the tip ends, to ensure more efficient juicing.  
**Important:** Some fruits, such as lemons and tangelos, have knobby tip ends which require trimming for better contact with the Fruit Dome.



**Step 3.** Plug the power cord into a 230V power outlet, then switch the On/Off button to ON.





**Step 4.**  
Place a citrus fruit half, cut side down, onto the Juice Cone and push down lightly onto the spike.



**Step 5.**  
Grasp the Soft Grip Handle and slowly lower the Juicing Press Arm. Press down firmly until the Fruit Dome is in contact with the fruit skin. The motor will automatically start and the Juicing Cone will begin to rotate. The juice will be extracted from the fruit and flow through the Juice Spout into the glass. The pulp and seeds will collect in the Stainless Steel Filter.



**Step 6.**  
The **Solis Citrus Press Pro** juices very quickly so each fruit half will be juiced in a few seconds. To automatically stop the motor, lift the Juicing Press Arm up and backwards to its extended position.



**Step 7.**  
Remove the used fruit from the Juicing Cone. Empty excess pulp and seeds from Filter as required. Repeat Steps 4–7 to continue juicing.

**NOTE:**

The Filter should be emptied when full with pulp and seeds. The Filter can be emptied during juicing by switching the **Solis Citrus Press Pro** «OFF» at the On/Off button and carefully removing the Juicing Cone and Filter. Clean and replace Filter and Juicing Cone before continuing to juice.

Do not allow the Filter to overfill as this may prevent correct operation or damage the unit.







## Disassembling your Solis Citrus Press Pro



**Step 1.**  
Switch the Solis Citrus Press Pro «OFF» at the On/Off button and unplug.



**Step 2.**  
Close the anti drip spout by lifting to upper position.



**Step 3.**  
With the arm in the down position, remove the Fruit Dome by pressing the button marked «EJECT». Let the Fruit Dome drop onto the Juicing Cone.



**Step 4.**  
Lift the Juice Collector from the Motor Body with the Filter, Juicing Cone and Fruit Dome still in place. Remove the Fruit Dome, the Cone and Filter from the Juice Collector over a sink for easier cleaning. Follow recommended Care and Cleaning guidelines.



**Storage.**  
Insert the Dust Cover before storing.





## Cleaning

### Care and cleaning

- Always ensure that the **Solis Citrus Press Pro** is switched OFF at the On/Off button and the plug is removed from the power outlet before cleaning, disassembling, assembling and storing the appliance.
- Follow these instructions to clean all surfaces or parts that come into contact with food during juicing:
  1. For easy cleaning – immediately after each use rinse removable parts under warm water to remove wet pulp. Allow parts to air dry before reassembling.
  2. For thorough cleaning – after disassembling the appliance, all removable parts should be washed in hot soapy water or on the top shelf of the dishwasher. The Motor Base and Juicing Press Arm should be wiped with a soft, damp cloth. All parts should be dried thoroughly before reassembling.
- Store the cleaned and reassembled **Solis Citrus Press Pro** in an upright position in a cool, dry place. Do not place any items on top of the **Solis Citrus Press Pro** whilst stored.

#### NOTE:

Rinse or wash all removable parts immediately after use. Dried citrus pulp is difficult to remove and may stain. If any staining does occur, wipe the affected part/s with undiluted dishwashing liquid, rinse and dry thoroughly.

#### NOTE:

Do not soak the Stainless Steel Filters or other removable parts in bleach.

Never immerse the motor base in water or any other liquid.

- Do not use harsh abrasives.

## Trouble shooting guide

Possible Problem	Easy Solution
Machine not operating	Switch not 'On' Arm not lowered Cone or Dome not assembled properly Make sure pulp filter is aligned correctly
Body of machine is hot	It is normal for the body of the juicer to heat up if juicing for long periods of time
Machine stops working during operation	To ensure long motor life, the <b>Solis Citrus Press Pro</b> is fitted with thermal overload protection sensors. If juicing large amounts of fruit in a short period of time the protection may operate to ensure that no damage is done to the motor. The sensors will automatically reset in 3–4 hours when the machine has fully cooled down.

## Tips on juicing

### The inside information on juice

Although juice drinks are usually developed with flavour, texture and aroma at the forefront, the health benefits certainly add to the pleasurable taste experience.

95% of the nutrient content of fruit and vegetables is found in the juice. Liquids are an important part of a well balanced diet. Fresh juice is an easy source of vitamins and minerals. Juices are rapidly absorbed into the blood stream therefore being the quickest way in which the body can digest nutrients.

Citrus juice is renowned for its high content of Vitamin C and cold and flu fighting capabilities.

Freshly extracted juices should be consumed just after they have been made to avoid vitamin content loss.

### Purchasing and storage of fruit and vegetables

- Always use fresh fruit for juicing.
- Select fruit with firm, smooth skins and free of blemishes.
- Valencia oranges are ideal for juicing.
- Select medium sized grapefruits, lemons and limes for easier juicing.
- Other citrus fruits such as mandarins, also known as tangerines, and pomelos will yield very little juice.
- Citrus fruits can be stored at room temperature in a dry area.
- More juice is obtained from fruit stored at room temperature.



## Recipes for Solis Citrus Press Pro instruction manual

### Thirst quenchers for any season

#### Lemonade

Squeeze  
5 lemons using the Solis Citrus Press Pro. Add  
approx. 120 g sugar (to taste) to the lemon juice and stir  
well to dissolve. Add  
6 dl (mineral) water. Chill.  
Serve with  
ice cubes and  
peppermint leaves in each glass.

#### Orange punch

Wash  
2 oranges and finely grate orange zest.  
Squeeze together with an additional  
3 oranges and  
1 lemon using the Solis Citrus Press Pro.  
Pour juice and grated zest into a  
large punchbowl and fill up with  
2 l apple juice and  
1 l cherry juice. Chill for at least 2 hours.  
Add  
1 l soda water before serving and garnish each  
glass with  
1 orange slice.

#### Orange milk

Vigorously beat  
1 dl cream mixed with  
2 dl water using a whisk. Wash  
3 large oranges and finely grate the orange zest, reser-  
ving a few strands for the decoration.  
Squeeze together with an additional  
3 oranges and  
½ lemon using the Solis Citrus Press Pro.  
Add the juice and grated orange zest  
to the water/cream mixture. Add  
approx. 150 g sugar (to taste) and blend together well.  
Serve in tall glasses and sprinkle  
with strands of orange zest.

#### Ice tea «Palermo»

Boil  
½ l water and pour over  
6 bags of black tea. Let draw for 5 minutes.  
Wash  
2 limes and cut into slices. Peel  
2 kiwis and cut into slices. Place in a large  
pitcher together with the tea and let  
draw for a while.  
Squeeze  
2 lemons and  
5 large oranges using the Solis Citrus Press Pro.  
Combine the juice with the tea and add  
to taste. Chill for at least 2 hours.  
Serve with ice.  
sugar

## Recipes for Citrus press instruction manual

### Cool drinks

#### Mojito (4 servings)

Halve  
2 limes and squeeze using the Solis Citrus  
Press Pro. Stir in  
4 tsp powdered and mix with the juice.  
sugar  
Place a squeezed half of lime into  
each of four glasses. Slightly crush  
peppermint leaves and add several to each glass. Fill up  
with  
crushed ice and top off each glass with  
6 cl white rum and  
some soda water. Serve immediately.

#### Tom Collins (4 servings)

Squeeze  
4 lemons using the Solis Citrus Press Pro and  
pour juice into four glasses.  
Add  
2 tsp sugar and  
7.5 cl dry gin to each glass and stir well.  
Place  
1 ice cube in each glass and top off with  
soda water.  
Briefly stir contents of each glass  
again and serve immediately with  
a straw.

#### Summer delight (4 servings) non-alcoholic!

Place  
3 ice cubes into each of four tall glasses.  
Squeeze  
4 limes using the Solis Citrus Press Pro.  
Divide the juice among the four  
glasses.  
Pour  
2.5 cl raspberry into each glass and top off with  
syrup  
soda water.  
several raspberries Garnish each glass with  
and serve immediately.

#### Pink pearl (4 servings) non-alcoholic!

Squeeze  
2 grapefruits using the Solis Citrus Press Pro.  
Crush  
4 ice cubes and place in a shaker together with  
2 splashes and  
lemon juice and  
2 tsp grenadine and  
syrup and  
1 egg white as well as the grapefruit juice.  
Shake well and strain off into in four  
cocktail glasses.  
Garnish each glass with  
1 cocktail cherry and serve immediately.





## Recipes for Citrus press instruction manual

### Sweet temptations

#### Southern Italian lemon cake

In a bowl, cream  
200 g soft butter. Add  
200 g sugar and  
1 packet vanilla  
sugar.

Beat in  
4 eggs, one at a time, and add  
2 tsp grated lemon  
zest and blend.

Combine  
300 g flour with  
75 g Maizena  
(corn starch) and  
½ packet baking  
powder and add to the butter mixture  
alternatively with  
2–3 tblsp milk.

Pour batter into a buttered cake pan  
and spread evenly with a spatula.  
Bake in a preheated oven at 180°C  
for approximately 60 minutes.  
Squeeze  
1 lemon and  
3–4 oranges using the Solis Citrus Press Pro. Mix  
the two juices together.

Cool cake in pan 5 minutes, then turn  
it out onto a rack. Using a brush,  
apply the lemon-orange juice all over  
the hot cake until it is well drenched  
(use up as much of the juice as  
possible, do not forget the base).  
Then let it cool.  
For the glaze, combine  
powdered sugar  
lemon juice  
with several splashes of  
and spread it over the top of the  
cooled cake.

#### Currant-orange jelly (4 servings)

Soak  
6 sheets white  
gelatine in plenty of cold water according to  
the package instructions.  
Wash and stem  
250 g currants. Set aside 4 fine bunches for the  
decoration.  
Using the Solis Citrus Press Pro,  
squeeze enough oranges for  
5 dl orange juice. Warm up 5 tablespoons of the juice  
in a small pot (take care not to let it  
boil!). Drain and squeeze the gelatine  
sheets out well and dissolve in warm  
orange juice, then add to the

2–3 tblsp currants  
remaining juice.  
Place  
into each one of four tall desert bowls,  
pour some orange juice over the  
berries and let set in the refrigerator  
for 15 minutes. When the contents  
has thickened, add the remaining  
orange juice and let set for at least  
another 1½ hours in the refrigerator.

Press the remaining currants through  
a fine-meshed sieve and  
combine the puree with  
2 tblsp sugar.  
1.25 dl cream  
Whip  
and brush onto the now set jelly.  
Add some currant puree to each  
bowl and using a wooden toothpick  
or similar, carefully blend with the  
whipped cream so as to create a  
marbled effect.

Coat the currant bunches previously  
set aside with sugar and place on  
the cream for decoration. Serve  
immediately.

## Recipes for Citrus press instruction manual

### Savory delights

#### Tomato-orange-soup

Wash  
2 oranges, set aside several strands of zest for  
decoration, and squeeze using the  
Solis Citrus Press Pro.  
Peel and finely chop  
1 onion and sauté lightly in  
some butter. Press  
1 clove of garlic into the pan. Add  
2 tblsp tomato paste and sauté briefly with the onion and  
garlic.  
Add  
1.5 dl dry white  
wine and  
5 dl pureed  
tomatoes (passata di pomodoro) as well as  
the orange juice. Season with  
and  
salt, pepper  
a little sugar  
basil leaves to taste. Cut  
into thin stripes. Add several to the  
pan and cook briefly.  
Whisk in several tablespoons of  
to taste.  
Pour soup into soup bowls  
and garnish with fresh basil stripes  
and strands of orange zest.

#### Pear salad with shrimps in lime froth

Halve, peel and core  
2 pears and cut them into wedges.  
Squeeze  
2 limes using the Solis Citrus Press Pro.  
Mix  
200 g yoghurt and  
some salt, sugar in with the lime juice. Stiffly beat  
1 egg white and carefully fold it into the yoghurt  
mixture.  
Wash  
½ head lollo salad and divide the leaves among  
4 plates.  
Place the pear wedges on the salad  
and sprinkle with lime froth. Add  
and garnish each plate with  
and several  
200 g shrimps  
1 lime slice  
chervil leaves.

