

Greatly noticed as the fresh juice of wheatgrass, barley, grass, and pomegranate

GREENPOWER®

Juice Extractor

User's Manual

Model : ① KP-E1304 Standard type
② KP-E1304 Standard + Exclusive Pro type
③ KP-E1305 Exclusive Pro use type
④ KP-E1306 Silver type (Simple type)



Please read the safety warning before using the product to ensure proper operation.
The Certificate of Warranty is included in the User's Manual.



GREENPOWER KEMPO CO.,LTD.

178 Imok-dong, Jangan-gu, Suwon-si,
Gyeonggi-do, Korea
TEL) +82-31-243-1885
FAX) +82-31-255-8086
E-mail) green@greenpower.co.kr
www.greenpower.co.kr

GREENPOWER®

Odšťavňovač Návod k obsluze

Model: 1. KP-E1304 Standard
2. KP-E1304 Standard + sada
příslušenství Exclusive Pro



Mipam bio s.r.o. | EUJUICERS.COM
Rudolfovská 11, 370 01 České Budějovice
CZECH REPUBLIC

Před prvním použitím spotřebiče si, prosím, pozorně přečtěte bezpečnostní pokyny a návod k obsluze.
Záruční list je součástí návodu k obsluze.

Warning for the safe use of the product

► The following Direction is an indication of a safety-related warning that is provided to ensure the safe and proper use of the product and prevent unexpected dangers or damages.



It is a sign that calls the user's attention regarding the issues and operations that may lead to a dangerous results.



warning A case that has a possibility of slight physical injury or product damage if sign is violated

Please keep the manual to a place that is easily accessible to the user.

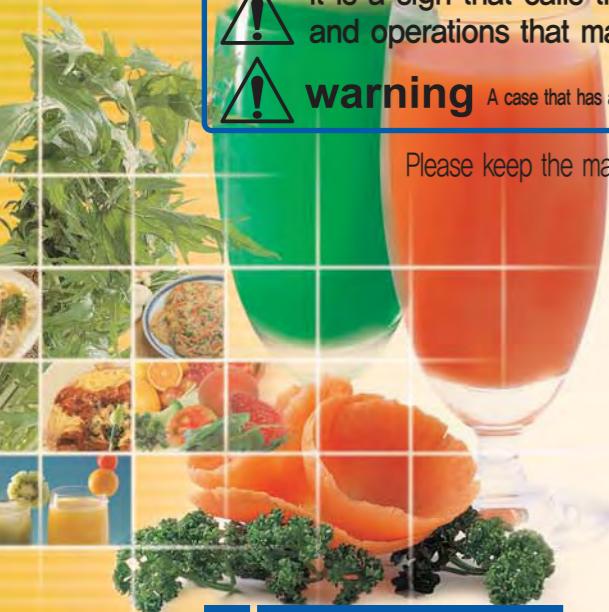


Table of Contents

Special features	3
Important safety instructions	4
Names and functions of each part	6
Parts organization and usage	7
Product assembly fo KP-E1304 standard type	8
Product disassembly	10
Cleaning and maintaining	11
How to use	12
Parts organization for KP-E1304 (standard+exclusive pro) KP-E1305 (Multi-purpose extractor)	18
Parts assembly	19
Parts disassembly	20
How to use	21
Information on parts purchase for multi	23
Trouble Shooting	24
How to replace the fuse and product specification	25

What is a 3-Way Bio Clean System?

It is the spirit of Green Power Juice Extractor that leads to the realization of a bright and hopeful world to the consumers by providing a juice extractor that does not cause environmental pollution.

Mechanical environment

Patented through independent development, the clean gear is truly one of the world's first as it does not produce any iron and plastic dust. Also, it presents a fresher and cleaner juice by separating the agricultural chemicals and heavy metals. As it rarely generates mechanical failure, the Green Power Juice Extractor receives a highly favorable review in the international markets. It is also easy to clean, thus allowing simple assembly and disassembly.

Juice environment

With 160 revolutions per minute in low-speed operation, it creates fresh ion-filled juice without damaging the nutritional value from the extracted juice. Also, the installation of a fresh juice cup that is made of special 4,200 gauss Neodymium magnet and bio-ceramic panel allows the storage of extracted juice for 72 hours and creates hexagonal-ion fresh juice to increase the nutrients being absorbed by the body.

Natural (Home) environment

Being equipped with a super-precise motor and speed reducer, this extractor can be used even in a room with a sleeping baby, as it operates silently, generating a noise less than 60dB. Also, it is equipped with an EMI (Electromagnetic Interference) resistant device that prevents image wobbling in case of using the product near electric devices such as TV. Since the Eco - Friendly is the primary concept for all of our components, every part used in the juice extractor is made of recyclable new materials.

Product specification is subject to the type of product.



CNS AS PSE

Korea Safety certi Austria Safety certi Japan Safety certi

Award History

- ♣ Nov. 199 Awarded with the prize of Commissioner of KIPO in the National Competition of Excellent Invention
- ♣ Apr. 1992 Awarded with the Silver Prize in the Exhibition of International Invention held in Geneva, Switzerland
- ♣ Oct. 1992 Awarded with the Silver Prize in the International Invention Competition held in Nuremberg, Germany
- ♣ May 1993 Awarded with the Grand Prize for food and beverage sector in the International Invention Competition held in Pittsburgh, U.S.
- ♣ May 1993 Awarded with the President's Citation on the 28th Day of Invention
- ♣ May 1994 Awarded with the Minister's Citation on the Day of Invention by the Ministry of Commerce and Industry
- ♣ May 1994 Awarded with the Grand Prize for juice extractor sector in the Invention Competition held in Pittsburgh, U.S.
- ♣ Jul. 1994 Acquired the SD mark (Successful Design)
- ♣ Sep. 1994 Awarded with the Silver Prize in the International Exhibition of New Technology Invention held in L.A., U.S.
- ♣ Oct. 1994 Awarded with the Gold Prize in the 1994 Idea New Products Exhibition held in Germany
- ♣ Nov. 1994 Selected for the medical supply for Tanabe Hospital (Medical institution specialized in medical treatment using fresh juice) in Japan
- ♣ Nov. 1994 Acquired the C mark (Clean Mark) - Korea Environment & Water Works Institute
- ♣ Dec. 1994 Acquired the UL Mark in U.S.
- ♣ Mar. 1995 Recommended by Koda Hospital in Japan
- ♣ Oct. 1999 Awarded with the Bronze Prize in the International Invention Exhibition held in Nuremberg, Germany
- ♣ Dec. 1999 Participated in 1999 Korea Patent & Technology Competition - Awarded with the Prize of Commissioner of KIPO

Global Standards and Certification

- ♣ Acquired UL (Underwriters Laboratories Inc.) in U.S.
- ♣ Acquired C-UL (Canada Underwriters Laboratories Inc.) in Canada
- ♣ Acquired CE (Conformite Europeen) in Europe
- ♣ Acquired CNS (Chinese National Standards) in Taiwan
- ♣ Acquired AS (Australian Standards) in Australia
- ♣ Passed the hygiene test for imported products in Japan
- ♣ Acquired PSE (Product Safety Electrical) in Japan

International Patents

- ♣ Possesses industrial property right in approx. 20 countries including U.S., Japan, Europe, and Canada



GREENPOWER KEMPO CO.,LTD.

178 Imok-dong, Jangan-gu, Suwon-si,
Gyeonggi-do, Korea
TEL) +82-31-243-1885
FAX) +82-31-255-8086
E-mail) green@greenpower.co.kr
www.greenpower.co.kr

Bezpečnostní a uživatelské pokyny

► Následující bezpečnostní pokyny a varovné symboly mají pomoci uživateli správně a bezpečně odšťavňovač používat a předcházet tak jeho případnému poškození nebo vzniku úrazů.



Obsah

Speciální funkce	3
Důležité bezpečnostní pokyny	4
Popis a funkce jednotlivých částí	6
Uspořádání a použití částí	7
Sestavení odšťavňovače KP-E1304 Standard	8
Rozložení odšťavňovače	10
Správné čištění odšťavňovače	11
Použití	12
Uspořádání a použití částí KP-E1304 (Standard) KP-E1304 (Standard + sada Exclusive Pro)	18
Sestavení odšťavňovače	19
Rozložení odšťavňovače	20
Použití odšťavňovače	21
Informace o dostupnosti příslušenství	23
Řešení problémů	24
Výměna pojistky a technická specifikace	25



Tento výstražný symbol upozorňuje uživatele na nebezpečnou situaci ke které může dojít.



Pozor
Upozornění na nebezpečnou situaci, při které může nedodržením bezpečnostních pokynů dojít k nevratnému poškození spotřebiče nebo méně závažnému zranění.

Tento návod uschovejte na bezpečném místě pro případné další použití.

Mechanické vlastnosti

Mechanické soukoli tohoto odšťavňovače patří díky dlouhodobému vývoji k jedněm z nejpracovanějších systémům tohoto typu. Při provozu nedochází k uvolňování ani těch nejmenších mikroskopických kovových nebo plastových částic. Výsledným produktem je pak čerstvější a čistější šťáva zbavená zemědělské chemie a těžkých kovů. U tohoto odšťavňovače se prakticky neobjevují žádné mechanické závady, čímž si získal velkou oblíbku u spotřebitelů po celém světě. Další výhodou je jeho snadné čištění díky jednoduché montáži a demontáži.

Šetrné odšťavňování

Díky nízkému počtu otáček (160/min) na nejnižším výkonovém stupni je výsledným produktem čerstvá šťáva plná iontů bez negativního ovlivnění nutriční hodnoty. S použitím speciální nádoby na čerstvou šťávu vyrobeného z neodymového magnetu a biokeramického panelu můžete čerstvou šťávu uchovat až na 72 hodin. Navíc v ní přitom dochází k tvorbě hexagonálních iontových vazeb, díky kterým je lidský organismus schopen lépe využívat živiny.

Prostředí domácnosti

Díky vysoké přesnému motoru s regulátorem otáček je provoz odšťavňovače Green Power velice tichý (méně než 60 dB) a můžete jej používat i v místnosti, kde zrovna spí vaše dítě. Spotřebič je rovněž vybaven odrušovacím zařízením EMI (elektromagnetická interference), které eliminuje případné rušení obrazu vašeho televizoru, pokud je odšťavňovač umístěn v jeho blízkosti. Prioritou naší společnosti je uplatňování environmentální politiky Eco-friendly na celou produktovou řadu spotřebičů. Všechny komponenty jsou proto vyrobeny z nových, snadno recyklovatelných materiálů.

Technické parametry spotřebiče se liší v závislosti na typu.



CNS AS PSE

Korea Safety certi Austria Safety certi Japan Safety certi

Přehled ocenění

- ♣ Nov. 1991 Awarded with the prize of Commissioner of KIPO in the National Competition of Excellent Invention
- ♣ Apr. 1992 Awarded with the Silver Prize in the Exhibition of International Invention held in Geneva, Switzerland
- ♣ Oct. 1992 Awarded with the Silver Prize in the International Invention Competition held in Nuremberg, Germany
- ♣ May 1993 Awarded with the Grand Prize for food and beverage sector in the International Invention Competition held in Pittsburgh, U.S.
- ♣ May 1993 Awarded with the President's Citation on the 28th Day of Invention
- ♣ May 1994 Awarded with the Minister's Citation on the Day of Invention by the Ministry of Commerce and Industry
- ♣ May 1994 Awarded with the Grand Prize for juice extractor sector in the Invention Competition held in Pittsburgh, U.S.
- ♣ Jul. 1994 Acquired the SD mark (Successful Design)
- ♣ Sep. 1994 Awarded with the Silver Prize in the International Exhibition of New Technology Invention held in L.A., U.S.
- ♣ Oct. 1994 Awarded with the Gold Prize in the 1994 Idea New Products Exhibition held in Germany
- ♣ Nov. 1994 Selected for the medical supply for Tanabe Hospital (Medical institution specialized in medical treatment using fresh juice) in Japan
- ♣ Nov. 1994 Acquired the C mark (Clean Mark) - Korea Environment & Water Works Institute
- ♣ Dec. 1994 Acquired the UL Mark in U.S.
- ♣ Mar. 1995 Recommended by Koda Hospital in Japan
- ♣ Oct. 1999 Awarded with the Bronze Prize in the International Invention Exhibition held in Nuremberg, Germany
- ♣ Dec. 1999 Participated in 1999 Korea Patent & Technology Competition - Awarded with the Prize of Commissioner of KIPO

Globální standardy a certifikace

- ♣ Acquired UL (Underwriters Laboratories Inc.) in U.S.
- ♣ Acquired C-UL (Canada Underwriters Laboratories Inc.) in Canada
- ♣ Acquired CE (Conformite Europeene) in Europe
- ♣ Acquired CNS (Chinese National Standards) in Taiwan
- ♣ Acquired AS (Australian Standards) in Australia
- ♣ Passed the hygiene test for imported products in Japan
- ♣ Acquired PSE (Product Safety Electrical) in Japan

Mezinárodní patenty

- ♣ Possesses industrial property right in approx. 20 countries including U.S., Japan, Europe, and Canada

Special features

1 Easy to clean and convenient to use

With the simplified design, the size became smaller and the operation is relatively easy. Most importantly, extractor is easy to clean.

2 Extraction of ion-vitalizing fresh juice

The far infrared irradiating materials and magnetic wire installed in the fresh juice cup and clean gear (Twin gear) help in the ion-vitalization of the fresh juice, while presenting a delightful flavor and removing the unpleasant grass odor.

3 Separation of agrichemicals and heavy metal

Based on the scientific logic proposed by Norman Walker (American biochemist) that the heavy metal and fiber (Pulp) separated after mashing and crushing vegetables are combined with affinity, the Green Power Juice Extractor is specially designed and created to extract pure fresh juice by discharging the combined agrichemicals and heavy metal with the vegetable pulp through the utilization of a complete mashing, crushing, and squeezing method.

4 Automatic pulp discharge

With the use of Pulp Discharging Knob that is applied depending on the characteristics of the materials to be extracted, the juice can be extracted more efficiently.

5 Multi-functional cooking aid

It is a perfect aid for home-made dishes as various screens can be applied for vegetable juice extraction as well as for grinding of various ingredients.

6 High quality juice extraction with low noise

With the application of the super-precise motor and speed reducer, it generates noise less than 60dB while realizing high quality juice extraction and other various functions.

7 Automatic overheating thermostat

An automatic overheating thermostat is installed to automatically intercept the power in case of overheating due to excessive use and to restart the machine when the temperature goes down. Such feature prevents the occurrence of overheating and suppresses the danger of potential fire.



Speciální funkce

1

Snadná údržba a jednoduché ovládání

S jednoduchou konstrukcí se velikost zmenšuje a ovládání je rovněž poměrně jednoduché. Navíc se odšťavňovač velice snadno čistí a udržuje.

2

Výroba čerstvé šťávy plné vitamínů

Díky použitým materiálům vyzařujícím infračervené záření, magnetickému drátu v pláštích speciální nádoby na čerstvou šťávu a lisovacímu ústrojí Clean Twin gear dochází k aktivaci iontů a vitamínů ve šťávě při zachování jejího přírodního aroma.

3

Oddělení agrochemikálií a těžkých kovů

Odšťavňovače Green Power jsou konstrukčně i funkčně koncipovány na základě vědeckých poznatků amerického biochemika Normana Walkera, že těžké kovy a vláknina se po rozdrcení a rozemletí zeleniny na sebe váží. Důležitou roli při vyloučení těchto nežádoucích látek hrají propracované postupy pro zajistění velice jemného rozrušení a rozdrcení zeleniny, díky kterému je pak možno odčerpat naprostě čerstvou a nezatízenou šťávu. Těžké kovy a chemické příměsi jsou odloučeny společně s drtí.

4

Automatické odloučení drtí

Pomocí otočného regulačního kolíku výpusti drtí lze v závislosti na druhu zpracovávané zeleniny nebo ovoce nastavit nejhodnější a nejúčinnější odšťavňování.

5

Praktický průvodce na vaření

Tento průvodce je jedinečným pomocníkem pro přípravu domácích jídel, protože některé nástavce mohou být použity jak k odšťavňování, tak i například k mletí různých surovin.

6

Výroba nejkvalitnější šťávy s minimálním hlukem

Vysoce přesný motor s regulátorem výkonu je při provozu velice tichý, hlukové zatížení okolí je nižší než 60dB.

7

Automatický termostat proti přehřátí

Odšťavňovače KEMPO jsou vybaveny automatickým termostatem s tepelnou pojistikou, který při přetížení a přehřátí spotřebiče přeruší přívod elektrické energie. Po vychladnutí je spotřebič opět připraven k použití. Tento bezpečnostní systém zabraňuje přehřátí odšťavňovače a eliminuje potenciální nebezpečí vzniku požáru.

Important safety instructions

⚠ Warning

The wooden pusher is made out of birch tree, which is safe to human body, and any part separated by the Clean Gear (Twin gear) is discharged together with the pulp, thus, there is no detrimental effect on the quality and freshness of the juice.



Do not allow water to seep into the product when cleaning (It may result to performance degradation and electric shock).



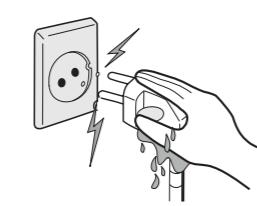
Do not boil the parts when cleaning (It may result to product deformation and discoloration).



When using the product at home, use it away from children. After using the product, store it in a safe place that is out of reach of children.



Do not unplug the power cord with wet hands (It may result to electric shock).



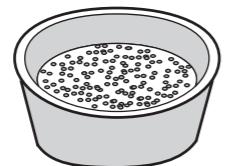
Do not insert any hard object (Knife, chopsticks, etc.) into the feeding chute (It may result into the damage of the speed reducer).



Slice the ingredients to be inserted through the feeding chute in their proper sizes (Excessive insertion of ingredients shortens the life of the juice extractor).



When using hard grains, soak them first in water (For about 6 hours) and then grind them a little at a time with small amount of water.



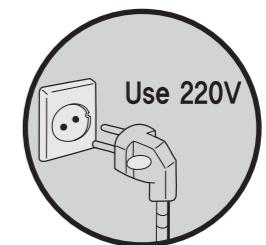
* Never put ice into the extractor.
Ø It may damage the parts.

* When using the Crush Screen for fruit ice cream, fruit ice sorbet, red pepper mincing, etc., remove the vegetable and fruit knobs before use.

Green Power Juice Extractor pursues perfection for the consumers. Owing to misuse or inappropriate storage, however, it may encounter a technical problem. Please keep in mind that the life cycle of the product is commensurate to the appropriateness of product use. Please pay attention to the following basic warnings to ensure the safe and effective use of the product.

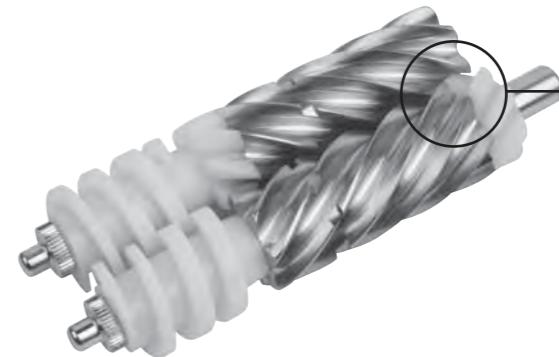
⚠ This product is for 110V or 220V use.
(In case of 110 voltages, convert the voltage to 220 using a transformer.)

Plug for 220V must be used.



2nd gear point 1st gear point

Clean Gear (Twin gear)



⚠ Make sure indicated parts are properly aligned when combining the Clean Gear (Twin gear). Non-alignment may result into product malfunction and noise generation.

Pulp Discharging part and Vegetable (Fruit) knob

Vegetable knob (White)
Fruit knob (Red)



Pulp Discharging Part

When assembling the Vegetable (Fruit) knob, properly align the dented part of the Pulp Discharging Part and the projected part of the Vegetable (Fruit) knob. Non-alignment may result into product malfunction.

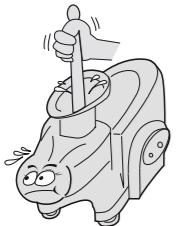
Since the Vegetable (Fruit) knob has different spring strengths, adjust the knob depending on the ingredients to ensure a convenient use of the product (Loosen the knob slightly when having trouble in discharging the pulp)



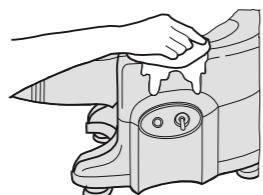
Důležité bezpečnostní pokyny

⚠ POZOR

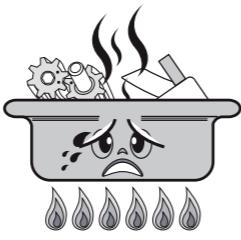
Dřevěný pěchovací kolík je vyroben z březového dřeva, které je zdravotně naprosto nezávadné. Navíc jsou všechny drobné částice oddělené lisovacím ústrojím vytlačeny společně s drtí, takže nemůže dojít k ohrožení kvality šťávy.



Při čištění odšťavňovače se nesmí do jeho vnitřních částí dostat voda. Používejte při mytí pouze mírně vlhký hadík, jinak hrozí nebezpečí elektrického zkratu a poškození spotřebiče.



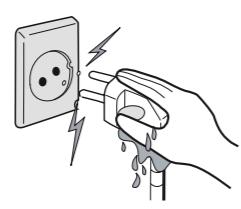
Nikdy součásti odšťavňovače nevyvařujte. Může dojít k jejich deformaci a vyblednutí původní barvy.



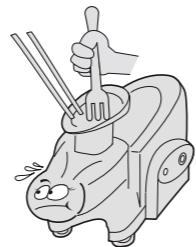
Pokud hodláte používat odšťavňovač doma, umístěte jej mimo dosah dětí. Na bezpečné místo jej ukládejte i při dlouhodobějším uskladnění.



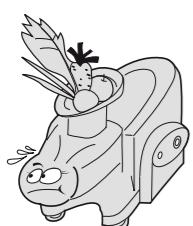
Nikdy zapojujte spotřebič do zásuvky mokrýma rukama (riskujete nebezpečí vzniku zkratu a úrazu elektrickým proudem).



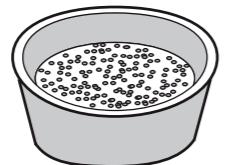
Nikdy nevkládejte do plnicího hrdu žádné tvrdé předměty (nože, vidličky nebo dřevěné hůlky apod.). Může dojít k poškození regulátoru otáček.



Do plnicího hrdu vkládejte kousky zeleniny odpovídající velikosti (vkládáním nepřiměřeně velkých kusů ovocie nebo zeleniny se zkracuje životnost odšťavňovače).



Před zpracováním obilovin zrno na cca 6 hodin namočte a poté je s menším množstvím vody mírně pomlete.



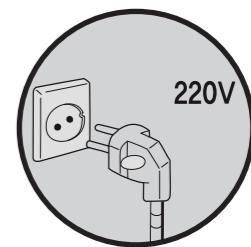
* Nikdy se v odšťavňovači nepokoušejte nadrtit led, může dojít k závažnému poškození jeho částí.

* Před použitím nástavce na mletí při výrobě ovocné zmrzliny nebo sorbetu vyšroubujte regulační kolík výpusť drtě.

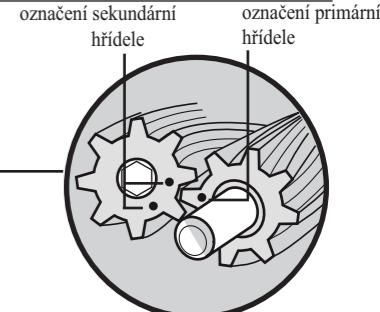
Důležité bezpečnostní pokyny

Odšťavňovače Green Power přináší uživatelům především spolehlivost a preciznost kvalitního výrobku. Nevhodným používáním nebo skladováním se však zvyšuje pravděpodobnost výskytu poruch a technických problémů. Při používání odšťavňovače proto mějte na mysli, že životnost každého přístroje je přímo závislá na přístupu uživatele a zacházení s ním. Venujte proto, prosím, pozornost následujícím pokynům pro správné zacházení se spotřebičem.

⚠ Tento spotřebič je určen pro napětí v síti 220V.



Lisovací ústrojí (dvouhřidelové)



Při sestavení lisovacího ústrojí dbejte na správnou vzájemnou pozici hřidel dle označení. Nesprávné sesazení ústrojí se může při provozu projevovat špatnou funkcí nebo hlukem.

Výpusť drtě s regulačním kolíkem na zeleninu



Regulační kolík výpusť drtě pro lisování zeleniny (bílý) a ovoce (červený)

Výpusť drtě

Při nasazení regulačního kolíku drtě musí na sebe správně nasedat ozubená část výpusť a koncová část kolíku. Při nesprávném nasazení kolíku nebude odšťavňovač správně pracovat.

Regulační kolíky výpusť drtě mají různě silné pružiny. Polohu kolíku vždy upravte podle zpracovávaných ingrediencí (mírným povolením se usnadní vytlačování drtě a naopak).

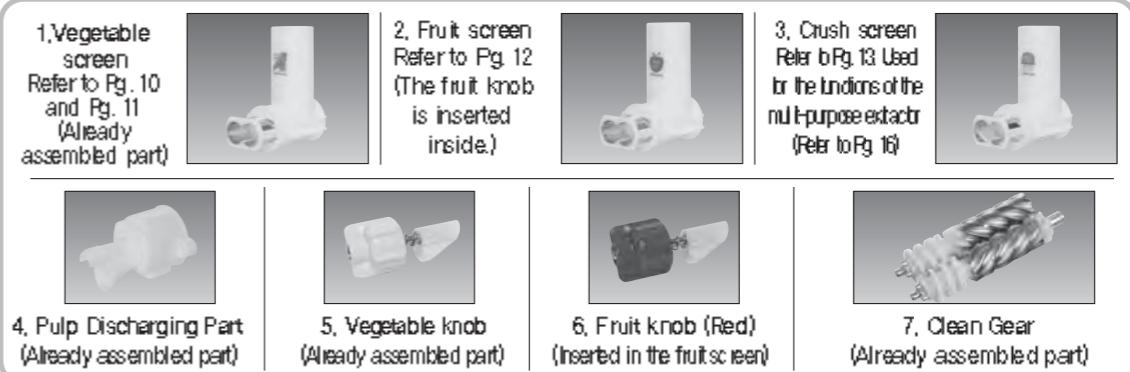


Name and function of each part



Parts organization and usage

1. Parts organization and usage for KP-E1304 Standard type



2. Common parts for KP-E1304 and KP-E1305



Parts organization and usage for KP-E1305 Multi-purpose Extractor and KP-E1304 Standard + Exclusive Pro type





Popis a funkce jednotlivých částí



Uspořádání a použití částí

1. Části a jejich použití pro odšťavňovač KP-E1304 Standard

1. Nástavec na zeleninu Viz strana 10 a 11 (v sestaveném stavu).		2. Nástavec na ovoce Viz strana 12 (s nasazeným regulačním kolíkem).		3. Nástavec na mletí Viz strana 13. Určený pro použití se sadou Exclusive Pro viz strana 16.	
4. Výpusť drtě (v sestaveném stavu)		5. Regulační kolík na zeleninu (v sestaveném stavu)		6. Regulační kolík na ovoce (červený, nasazený v nástavci na ovoce)	
7. Lisovací ústrojí (v sestaveném stavu)					

2. Společné části pro KP-E1304 Standard a KP-E1304 Standard + Exclusive Pro

1. Kryt plnicího hrda		2. Nerezová nádoba na drť		3. Nádoba na čerstvou šťávu	
4. Dřevěný pěchovací kolík		5. Plastový pěchovací kolík na ovoce		6. Čisticí kartáček	

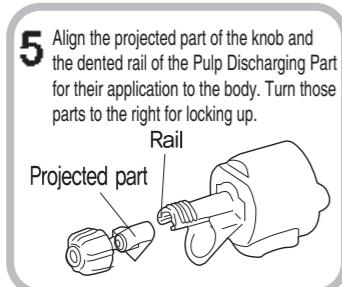
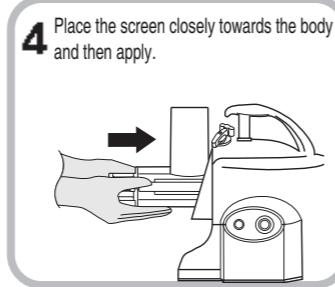
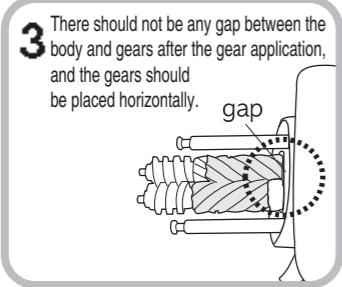
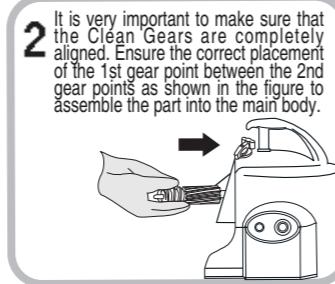
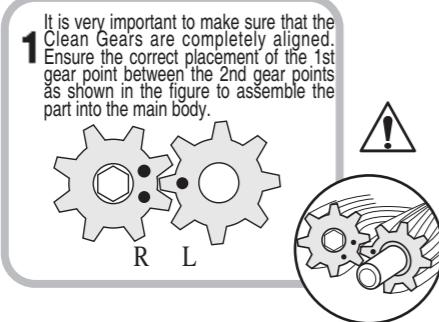
Části a použití sady Exclusive Pro

1. Víceúčelové lisovací ústrojí		2. Nástavec na obiloviny (na granátová jablka a hroznové víno)		3. Nástavec na ovoce (pomeranče, jablka, mandarinky)		4. Nástavec na nudle a těstoviny							
5. Víceúčelový vývod		6. Vývod na nudle a těstoviny		7. Trysky (viz strana 18)		(1) W (na obilí)		(3) G - S (vino se semeny)		(5) P - S (malá granátová jablka)		(8) O (pomeranče)	

Assembly for KP-E1304 Standard type



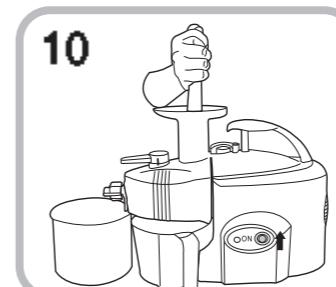
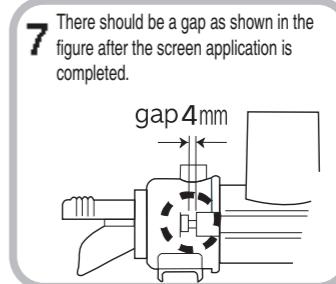
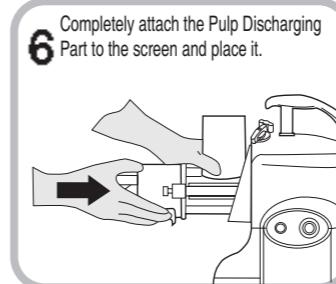
Unplug and assemble in the following order.



The failure of assembly affects the pulp discharge as the operation of the knob spring would be obstructed. Also, it may result into the damage of the Pulp Discharging Part (Use the knob properly depending on the ingredients to be used).



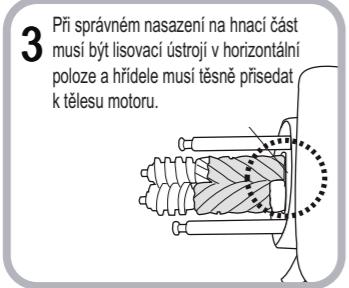
Unplug and assemble in the following order.



Sestavení odšťavňovače KP-E1304 Standard



Vytáhněte spotřebič ze zásuvky a postupujte podle níže uvedeného postupu.

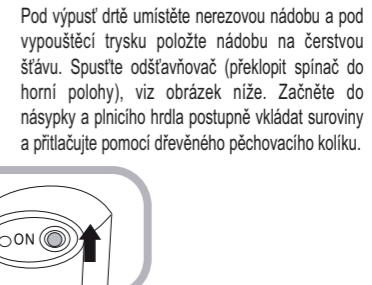
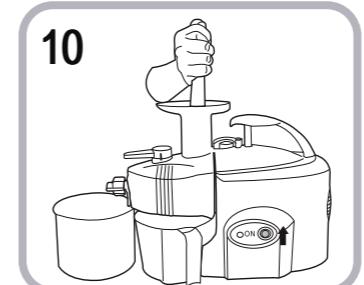
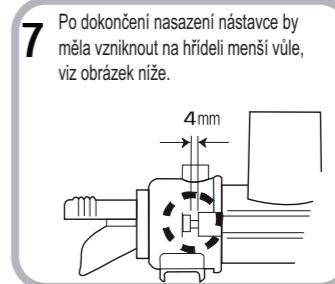


Nesprávným sestavením a nasazením lisovacího ústrojí a výpusti drtí s regulačním kolíkem může dojít k omezení pohybu pružiny kolíku a neodpovídající regulaci výtlaku drtí. Může rovněž dojít k poškození výpusti drtí. Použijte vždy správný regulační kolík určený pro daný typ zpracovávaných surovin.

Sestavení odšťavňovače KP-E1304 Standard



Vytáhněte spotřebič ze zásuvky a postupujte podle níže uvedeného postupu.

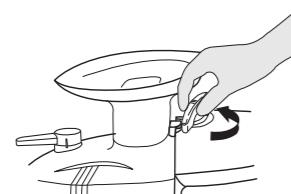


Disassembly for KP-E1304 Standard type

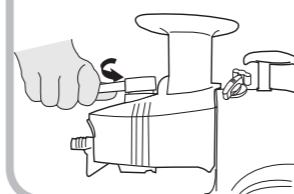


Unplug and assemble in the following order.

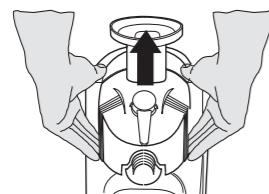
- 1** Turn the Lock Lever counterclockwise.



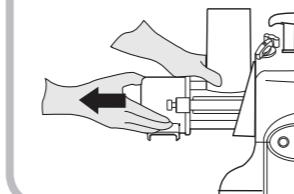
- 2** Slowly turn the Feeding Chute Handle by 180 degrees in the counterclockwise direction.



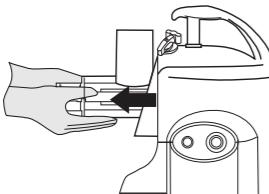
- 3** Separate the Feeding Chute Cover from the Body by lifting it upward.



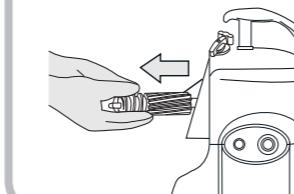
- 4** Remove the Pulp Discharging Part from the Body.



- 5** Remove the Screen from the Body.

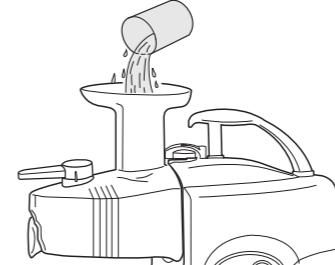


- 6** Remove the Clean Gear (Twin gear) from the Body.



The parts must be cleaned after use. This product displays outstanding performance of calcium extraction, thus, failure to clean the product may result into calcium hardening and product malfunction.

- 1** After use, remove the adjusting knob and clean the interior of the product by pouring a glass of water slowly into the extractor in its normal operation state.



1. Remove the water completely, being careful not to introduce any water content in the body and display part. (Never soak in or spray water to the Body ? Electric/Electronics device protection)
2. When cleaning the parts, do not boil the parts nor use chemical products like chlorine bleach, thinner, and benzene (It causes deterioration and discoloration of the product)

* Do the reverse rotation when disassembling (For 5~10 sec.)

- 2** Unplug and disassemble the extractor.

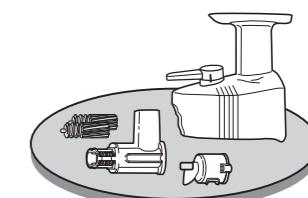


* Disassemble the parts according to the instruction shown in Pg. 10

- 3** After disassembly, soak the parts and clean them completely using the cleaning brush.



- 4** After cleaning, dry the parts in a well-ventilated place.



Do not dry the parts under direct sunlight (It may result into product discoloration). Do not dry the products in the dishwasher (It may result into product deterioration).



Rozložení odšťavňovače KP-E1304 Standard

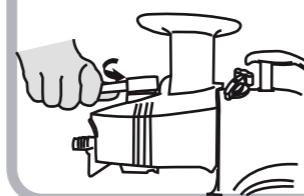


Vytáhněte spotřebič ze zásuvky a postupujte podle níže uvedeného postupu.

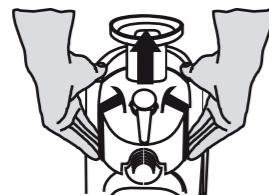
- 1** Otočte zajišťovací páčkou proti směru hodinových ručiček.



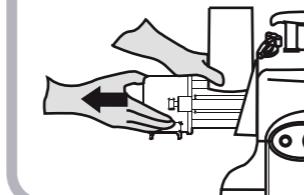
- 2** Pomalu otočte držadlem plnicího hrda o 180° proti směru hodinových ručiček.



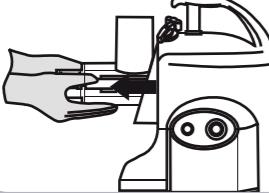
- 3** Vytažením směrem nahoru sejměte kryt plnicího hrda.



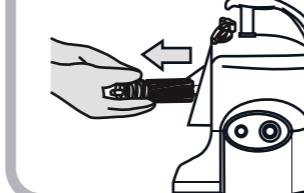
- 4** Uvolněte a sejměte od těla přístroje výpusť drtí.



- 5** Oddělte a vytáhněte nástavec od tělesa přístroje.

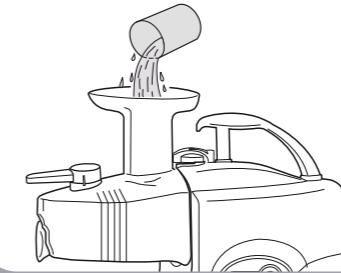


- 6** Vytáhněte lisovací ústrojí z hnací části.

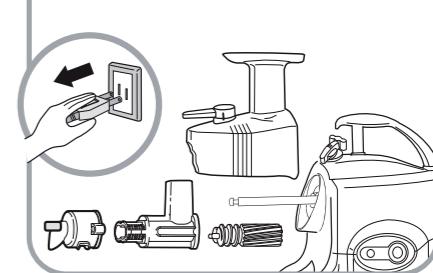


Po skončení odšťavňování musí být všechny části důkladně omyty a vyčistěny. Při odšťavňování se uvolňuje značné množství vápníku, který při nedostatečném čištění vytváří tvrdnoucí usazeniny. Tyto usazeniny mohou následně ovlivnit správnou funkci odšťavňovače.

- 1** Po skončení odšťavňování vyšroubujte regulační kolik výpusti drtí a za chodu propláchněte odšťavňovač hmkem vody.

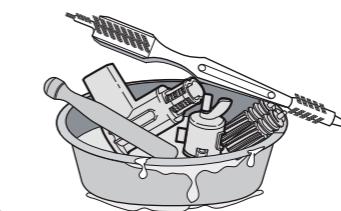


- 2** Vytáhněte odšťavňovač ze zásuvky a rozložte jej.

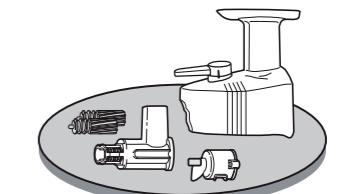


* Před rozložením odšťavňovače spusťte na přibližně 5 - 10 vteřin zpětný chod.

- 3** Po rozložení všechny části namočte do vody a očistěte dodaným čisticím kartáčkem.



- 4** Po očištění nechte všechny části dobře oschnout.



Nikdy nenechávejte rozložený odšťavňovač vysušit na přímém slunci (sluneční záření způsobuje korozii a blednutí plastů). Části odšťavňovače nikdy nemýjte v myčce nádobí, může dojít k jejich opotřebení.

How to use KP-E1304 standard type

How to use Vegetable Screen [1]

① Clean Gear(Twin gear) + ② Vegetable Screen + ③ Pulp Discharging Part + ④ Vegetable Knob+ ⑤ Feeding Chute Cover + ⑥ Wooden Pusher

► Fiber texture varies depending on the season so properly adjust the knob when using the extractor.



► It is possible to extract vegetable juice more than 3kg consecutively.

► The pine needles contain less amount of moisture, thus, it is hard to extract pure juice from it. In such case, perform extraction together with vegetables with high moisture content to get a perfectly extracted pine needle juice.

⚠️ Alternate the vegetables to be inserted in the order of: soft vegetable → hard vegetable → soft vegetable → hard vegetable.
It is advised to cut highly fibrous vegetables (ex: Angelica) in short pieces for the effective discharge of the pulp.

Angelica and kale juice

Ingredient : Angelica, kale, and carrot
How to make

- ① Roll the kale leaf in the size appropriate for juice extraction and cut the angelica in the size of 5cm. Quadrisection the carrot.
- ② Assemble the Vegetable Screen and Vegetable Knob to the Green Power Juice Extractor and extract juice using the wooden pusher.
- ③ Since the taste of angelica and kale is bitter, add a carrot to make the taste milder for those who have not tasted it yet.
- ④ It is also good to add natural honey instead of a carrot.
- * Angelica: It is convenient to extract the juice by inserting the stem and leaf alternately.



Carrot and beet juice

Ingredient : Carrot and beet
How to make

- ① Wash the carrot or beet and slice it into 4 ~ 6 parts in the size suitable for insertion into the Feeding Chute as shown in the figure.
- ② Assemble the Vegetable Screen and Vegetable Knob to the Green Power Juice Extractor and extract juice using the wooden pusher.
- ③ Pour the fresh juice into a glass.
- * Carrot: It is the king of fresh juice extraction. The root and leaves are used, and it is advised to use carrot without peeling off its skin.
- * Beet: The root and leaves are used, and it is advised to drink the juice together with other vegetable juice.
- * Insert the pointed part of vegetables for each extraction.



How to use KP-E1304 standard type

How to use Vegetable Screen [2]

① Clean Gear (Twin gear) + ② Vegetable Screen + ③ Pulp Discharging Part + ④ Fruit Knob + ⑤ Feeding Chute Cover + ⑥ Wooden Pusher (Fruit Pusher for beans)

► Use the Feeding Chute Cover for fruit for the soft vegetables like cucumber, spinach, and lettuce.

► Fiber texture varies depending on the season so properly adjust the knob when using the extractor.

► In case of extracting juice of all fruits, vegetables, and mixed fruits or making soymilk or bean curd, use the Feeding Chute Cover for fruit for convenient use.



⚠️ Alternate the vegetables to be inserted in the order of: soft vegetable → hard vegetable → soft vegetable → hard vegetable. Otherwise, it may cause the ingredient to move away from the Feeding Chute.

Potato juice

Ingredient : Potatoes
How to make

- ① Wash the potatoes and slice them in the size suitable for insertion into the Feeding Chute.
- ② Assemble the Vegetable Screen and Fruit Knob to the Green Power Juice Extractor and extract juice using the wooden pusher.
- ③ Add an apple to get a more flavorful juice.
- * It is possible to make pan-fried potato dish by adding starch with the pulp.
- * The potato with sprout or green potato is poisonous so it is not suitable for juice extraction.



Soymilk, soft bean curd, and three-colored bean curd

Ingredient : Soybeans, salt, bittern water, and mugwort juice (Carrot, beet, and celery)
How to make

- ① Soak the soybeans in water for about 6 hours.
- ② Assemble the Vegetable Screen and Fruit Knob to the Green Power Juice Extractor and extract juice by adding some water with the Fruit Pusher.
- ③ Boil the juice while stirring so as not to be scorched. (Add salt to make soymilk and cool it down, and serve it with boiled noodle for soybean noodle.)
- ④ Mix the mugwort extract to the boiled bean juice (Carrot and beet juice) and stir after adding a little salt. Leave it for awhile to make soft bean curd.
- ⑤ Place a cotton cloth in the bean curd frame and pour the soft bean into the frame. Drain the water from the bean to make bean curd (Bean curd with mugwort).
- ⑥ The residue of the bean curd is used for Korean stew made with bean-curd dregs.
- * Extract the once ground soybean for perfect bean juice extraction.





Použití odšťavňovače KP-E1304 Standard

Použití nástavce na zeleninu [1]

(1) Lisovací ústrojí + (2) Nástavec na zeleninu + (3) Výpusť drtě + (4) Regulační kolík + (5) Kryt plnicího hrdla + (6) Dřevěný pěchovací kolík

► Struktura vlákniny v ovoci a zelenině se v průběhu vegetačního období mění, regulační kolík výpusti drtě nastavte vždy podle typu suroviny.



► Najednou je možné připravit až 3 kg čerstvé šťávy.

► Borové jehlice obsahují menší podíl vody, proto je obtížné z nich šťávu extrahovat. Pro získání borové šťávy budete muset přidat do odšťavňovače trochu ovoce nebo zeleniny s vysokým obsahem vody.

⚠️ Při vkládání do odšťavňovače střídejte pravidelně kousky tvrdé a měkké zeleniny. Některé druhy zeleniny obsahují vysoký podíl vlákniny (např. andělička). Pro dosažení lepšího výsledku je vhodné tyto druhy pokrájet na menší kousky.

Šťáva z anděliky a kapusty

Suroviny: Andělička, kapusta a mrkev
Postup:

- ① Stočte listy kapusty do ruliček o vhodném průměru, nakrájte anděličku na 5cm kousky, mrkev podélne rozkrájte.
- ② Sestavte nástavec na zeleninu a nasadte jej na odšťavňovač. Použijte regulační kolík drtě na zeleninu. S pomocí dřevěného pěchovacího kolíku připravenou zeleninu v odšťavňovači zpracujte.
- ③ Andělička a kapusta mají nahokluk chut', z tohoto důvodu se přidává mrkev, která hořkou chut' zjemní. Mrkev můžete přidat více, záleží na vaši chuti.
- ④ Místo mrkev je možné použít pro zjemnění chuti med.
- * Andělička: z anděliky je možno použít pro výrobu šťávy i stonky a listy.



Šťáva z mrkve a řepy

Suroviny: Mrkev a řepa
Postup:

- ① Mrkev a řepu omyjte a podélne nakrájte na 4 - 6 podlouhlých kousků (viz obrázek výše), tak aby se dobře vkládaly do plnicího hrdla.
- ② Sestavte nástavec na zeleninu a nasadte jej na odšťavňovač. Použijte regulační kolík výpusti drtě na zeleninu. S pomocí dřevěného pěchovacího kolíku připravenou zeleninu zpracujte.
- ③ Čerstvou šťávu naliйте do sklenice.
- * Mrkev: Jedinečná na odšťavňování. Používají se kořeny a nať. Kořeny neškrábejte, pouze omývajte.
- * Řepa: Používají se kořeny a listy. Její šťávu doporučujeme pít společně s ostatními extrakty ze zeleniny.
- * Různé části zeleniny odšťavňujte samostatně.



Použití odšťavňovače KP-E1304 Standard

Použití nástavce na zeleninu [2]

(1) Lisovací ústrojí + (2) Nástavec na zeleninu + (3) Výpusť drtě + (4) Regulační kolík + (5) Kryt plnicího hrdla + (6) Dřevěný pěchovací kolík (na fazole pěchovač na ovoce)

► Při odšťavňování měkkého ovoce nebo zeleniny (okurky, špenát, hlávkový salát) použijte kryt násypky.

► Struktura vlákniny v ovoci a zelenině se v průběhu vegetačního období mění, regulační kolík výpusti drtě nastavte vždy podle typu suroviny.

► Při všech typech odšťavňování (ovoce, zelenina, výroba sojového mléka nebo kaše) je praktické použít kryt násypky.



⚠️ Při vkládání do odšťavňovače střídejte pravidelně kousky tvrdé a měkké zeleniny. Samotné kousky tvrdé zeleniny mohou jinak z násypky vylétávat.

Šťáva z brambor

Suroviny: Brambory
Postup:

- ① Omyjte brambory a pokrajejte je na kousky vhodné velikosti, tak aby se dobře vkládaly do plnicího hrdla.
- ② Sestavte nástavec na zeleninu a nasadte jej na odšťavňovač. Použijte regulační kolík výpusti drtě na ovoce. S pomocí dřevěného pěchovacího kolíku připravené brambory zpracujte.
- ③ Pro dosažení příjemnější chuti přidejte jablko.
- * Z drti můžete po přidání škrobu udělat bramborové placky.
- * Zelené brambory a brambory s klíčky jsou jedovaté a nejsou vhodné pro získávání šťávy.



Sójové mléko, měkká a tříbarevná sójová kaše

Suroviny: Sója, sůl, solankový roztok a šťáva z mrkve, řepy a celeru
Postup:

- ① Sójou nechte předem namočit na 6 hodin ve vodě.
- ② Sestavte nástavec na zeleninu a nasadte jej na odšťavňovač. Použijte regulační kolík výpusti drtě na ovoce. S pomocí dřevěného pěchovacího kolíku připravené brambory zpracujte.
- ③ Extrahovanou šťávu za neustálého míchání povařte. Přidejte sůl a nechte vychladnout, podávejte s vařenými nudlemi jako sójové nudle.
- ④ Přimíchejte smíchanou šťávu z mrkve, řepy a celeru do vařené sójové šťávy, přidejte trochu soli a zamíchejte. Nechte chvíli odstát.
- ⑤ Pro odstranění přebytečné vody přepasírujte kaši přes bavlněný ubrousek a vodu vymačkejte.
- ⑥ Zbytky lze použít pro další pokrmy ze sóji.
- * Pro získání veškeré šťávy můžete rozrušenou sóju zpracovat ještě jednou.



How to use KP-E1304 standard type

How to use Fruit Screen

① Clean Gear (Twin gear) + ② Fruit Screen + ③ Pulp Discharging Part + ④ Fruit Knob + ⑤ Feeding Chute Cover + ⑥ Fruit Pusher

(The juice from the fruits with high viscosity is hardly extracted so take the pulp-added juice or use the Multi-purpose Extractor.)

► Fiber texture varies depending on the season so properly adjust the knob when using the extractor.



► It is possible to make fruit juice, fruit ice bar, and salad dressings.

► Fruit juice: Fibrous fruits like apples, pears, watermelons, and grapes (Seedless Kyoho grapes)

⚠️ The juice from fruits with high viscosity like strawberry, kiwi, and tomato are not extracted. Take the fruit and juice it using the Crush Screen.

Apple juice

Ingredient : Apples

How to make

① Wash the apples and slice them without peeling off the skin.

② Assemble the Vegetable Screen and Fruit Knob to the Green Power Juice Extractor and extract juice using the Fruit Pusher.

③ Pour the juice in a glass. Unlike the commercially available apple juice, it presents the true taste of an apple with flesh in it.

*Apple: If you want to have a clear juice, extract an apple after assembling the Fruit Knob to the Vegetable Screen or use the special part.

*Add an orange when extracting apple juice for a fresher taste.

*Extract the non-fresh apples with vegetables or through the Multi-purpose Extractor.



Watermelon juice

Ingredient : Watermelon

How to make

① Wash a watermelon and slice it after peeling off the skin.

② Assemble the Fruit Screen and Fruit Knob to the Green Power Juice Extractor and extract juice using the Fruit Pusher.

③ Savor the fresh taste of watermelon.

*Watermelon: Since 99% of the nutrients is contained in the inner skin, it is advised to use the inner skin when extracting juice from a watermelon. Make watermelon juice and store it in the refrigerator as an excellent beverage for summer.



How to use Crush Screen

① Clean Gear (Twin gear) + ② Crush Screen + ③ Pulp Discharging Part (Knob removed) + ④ Feeding Chute Cover + ⑤ Fruit Pusher



► Fruit ice cream and fruit sorbet ► Crush for dried red pepper and coffee beans

► Various rice cakes (With the use of a steamer after soaking the brown rice in water)

► Peanut butter

► For meat grinding (Refrigerated and frozen meat) ? Beef, pork, and fish

⚠️ Remove the Vegetable/Fruit knob before use. Failure to do so may result into damaging the parts. Do not use ice when making fruit sorbet as it may damage the Clean Gear.

Fruit ice cream

Ingredient : Various fruits (Banana, strawberry, melon, steamed sweet potato, etc.)

How to make

① Wash various fruits and slice them in proper sizes. Remove all the parts that are not consumed when eating fresh fruits.

② Freeze the fruits.

③ Assemble the Crush Screen and Pulp Discharging Part to the Green Power Juice Extractor and extract the frozen fruits using the Fruit Pusher to make a tasty and fresh fruit ice cream.

For those who prefer other flavors, add frozen milk or chocolate syrup to the fruit ice cream. You may also add walnuts and almonds to get crunchy texture in your ice cream. It is also good to mix differently flavored ice creams together.



Fruit ice sorbet

Ingredient : Frozen fruits, milk, condensed milk, jelly, and fruit yogurt

How to make

① Assemble the Crush Screen and Pulp Discharging Part to the Green Power Juice Extractor and insert the frozen fruits. Extract using the Fruit Pusher.

② Add milk, condensed milk, and fruit yogurt and decorate with jelly to make a tasty fruit ice sorbet.

③ Add sweet red-bean porridge for fruit red-bean ice sorbet.





Použití odšťavňovače KP-E1304 Standard

Použití nástavce na ovoce

(1) Lisovací ústrojí + (2) Nástavec na ovoce + (3) Výpusť drtě + (4) Regulační kolík + (5) Kryt plnicího hrda + (6) Pěchovací kolík na ovoce

Některé druhy ovoce mají velmi hustou dužninu a obtížně se odšťavňují. Můžete se spokojit s hustou šťávou s příměsi dužiny nebo použijte sadu příslušenství Exclusive Pro.

► Struktura vlákniny v ovoci a zelenině se v průběhu vegetačního období mění, regulační kolík výpusti drtě nastavte vždy podle typu suroviny.



► Vyrábět můžete ovocné džusy, ovocné ledové nápoje, koktejly nebo salátové dresinky.

► Ovocný džus: dužnaté plody s vlákninou jako jsou jablka, hrušky, vodní meloun a hrozny (bez jader).

⚠️ Velmi měkké a mazlavé druhy ovoce, jako jsou například jahody, kiwi nebo rajčata, nelze v odšťavňovači zpracovávat.
Z těchto druhů ovoce lze džus vyrobit pomocí nástavce na mletí.

Jablečný džus

Suroviny: Jablka

Postup:

- ① Jablka umyjte, ponechte ve slupce a nakrájejte na menší kousky.
- ② Sestavte nástavec na zeleninu a nasadte jej na odšťavňovač. Použijte regulační kolík výpusti drtě na ovoce a pěchovací kolík na ovoce.
- ③ Získaný džus nalejte do sklenice. Na rozdíl od běžně dostupných džusů v obchodní síti má váš džus skutečně jablečnou chuť a voní po čerstvých jablkách.
- * Jablk: Pokud byste chtěli docílit toho, aby byl váš jablečný džus čirý, použijte k extrakci nástavec na zeleninu s regulačním kolíkem na ovoce, nebo použijte speciálního nástavce.
- * Pro osvěžení chuti jablečného džusu můžete přidat mezi jablka jeden pomeranč.
- * Jiná než čerstvá jablka používejte pro osvěžení chuti zeleninových šťáv nebo je zpracovávejte pomocí sady příslušenství Exclusive Pro.



Šťáva z vodního melounu

Suroviny: Vodní meloun

Postup:

- ① Omyjte meloun, odstraňte slupku a nakrájejte na menší kousky.
- ② Sestavte nástavec na ovoce a nasadte jej na odšťavňovač. Použijte regulační kolík výpusti drtě na ovoce a pěchovací kolík na ovoce.
- ③ Vychutnejte si plnou chuť vaší šťávy z vodního melounu.
- * Vodní meloun: Při odšťavňování vodního melounu doporučujeme ponechat s dužninou i vnitřní část slupky, protože právě v ní je obsaženo 99% vitamínů. Melounový džus uskladněný v ledničce je vynikajícím a osvěžujícím nápojem v teplém letním počasí.



Použití odšťavňovače KP-E1304 Standard

Použití nástavce na mletí

(1) Lisovací ústrojí + (2) Nástavec na mletí + (3) Výpusť drtě (bez regulačního kolíku) + (4) Kryt plnicího hrda + (5) Pěchovací kolík na ovoce



► Mletí zrnek pepře nebo kávy

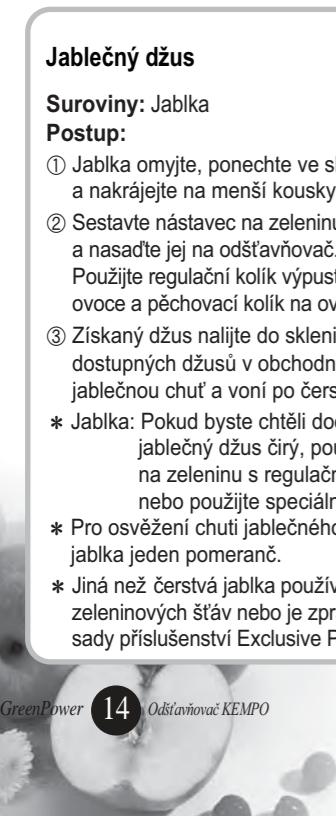
► Ovocné zmrzliny a sorbety, ledové nápoje

► Nejrůznější rýžové dezerty (z hnědé rýže předem namočené ve vodě s použitím steameru/parního hrnce)

► Arašídové máslo

► Mletí hovězího, veprového masa i ryb (chlazeného i mraženého)

⚠️ Z výpusti drtě vyjměte regulační kolík. Spuštění odšťavňovače s nasazeným regulačním kolíkem může vést k poškození přístroje. Při výrobě ovocných ledových nápojů nepoužívejte ledové kostky, může dojít k poškození lisovacího ústroji.



Ovocné zmrzliny

Suroviny: Různé druhy ovoce (banány, jahody, meloun, jablka, hrušky, sladké brambory upravené v páře, atd.)

Postup:

- ① Ovoce umyjte a rozkrájejte na menší kousky. Odstraňte všechny části ovoce, které se běžně nejí.
- ② Ovoce zamražte.
- ③ Sestavte nástavec na mletí včetně výpusti drtě a nasadte jej na odšťavňovač. Zpracujte v odšťavňovači připravené zamražené ovoce s pomocí pěchovacího kolíku. Čerstvá ovocná zmrzlina je hotova. Pokud by chtěl někdo obohatit zmrzlina i o jiné neovocné příchutě, může podle své libosti přidávat například zamražené mléko nebo čokoládový sirup, ořechy, mandle, apod. Stejně tak se mohou míchat dohromady různé druhy zmrzin.



Ovocný sorbet

Suroviny: Mražené ovoce, mléko, kondenzované mléko, želatina a ovocný jogurt

Postup:

- ① Sestavte nástavec na mletí včetně výpusti drtě a nasadte jej na odšťavňovač. Zpracujte v odšťavňovači mražené ovoce s pomocí pěchovacího kolíku.
- ② Přidejte mléko, kondenzované mléko, ovocný jogurt a ozdobte želatinou. Výborný ovocný sorbet je připraven.



How to use KP-E1304 standard type

- Mincing seasonings for Kimchi
 - Crushes dried red pepper, fresh pepper, garlic, ginger, onion, salted anchovy, salted shrimp, etc.
 - Possible to store ingredients for a longer period of time without damaging the nutritional value based on the principles of millstone and mortar
 - Displays seasoning effect even by inserting half of the required ingredients as the nutrients are perfectly extracted
 - Good to be used in a restaurant as it presents strong flavor and taste
- When making a patty for hamburger, fish cake, sausage, and meatballs (Able to grind refrigerated and frozen beef and pork, and able to mince fish with bones)
- When juicing the root of Dioscorea batatas, tomatoes, aloe, etc.
- When making porridge with sesame, pine nut, and pumpkin (Porridge can be easily made with the rice soaked in water.)
- When making pan-fried mung beans and potatoes

Making a delicious jam

With the Green Power Juice Extractor, it is possible to make a delicious jam by grinding seasonal fruits. It is the joy of the mothers to be able to effectively present the flavorful taste and nutritional benefits to the family by making a jam. Easily make jams out of strawberries, apricots, tomatoes, and apples.



Various rice cakes

Ingredient : Brown rice, sesame oil, salt, and bean flour

How to make

- ① Wash the brown rice and soak it in water for a night. Place a cloth in a steamer and make rice.
- ② Season the rice with a little bit of sesame oil and salt.
- ③ Assemble the Crush Screen and Pulp Discharging Part to the Green Power Juice Extractor and grind the rice using the Fruit Pusher.
- ④ Injeolmi is ready by covering the rice paste with bean flour.
- ⑤ In case of making sweet rice ball cake, steam the brown rice together with Chinese jujube without the seeds. Extract the rice paste using the Green Power Juice Extractor. Make the paste into bite-size pieces and cover it with various types of grain powder.



How to use KP-E1304 standard type

Pan-fried mung bean

Ingredient : Mung bean and salt

How to make

- ① Wash the peeled mung bean and soak it in water.
 - ② Assemble the Crush Screen and Pulp Discharging Part to the Green Power Juice Extractor and grind it using the Fruit Pusher.
 - ③ Add salt to the ground paste.
 - ④ Fry the paste on a hot pan. It is also good to add Kimchi, bean sprout, bracken, pork, balloon flower root, onion, etc. depending on one's taste preference.
- * It is good to use only mung beans, but brown rice powder or flour seasoned for pan-fried dishes can be mixed in as well. Also, it is good to fry by adding water-soaked rice to the paste.



Pan-fried meatball

Ingredient : Beef, pork, bean curd, green onion, garlic, salt, sesame, sesame oil, pepper, flour, and eggs

How to make

- ① After assembling the Crush Screen and Pulp Discharging Part to the Green Power Juice Extractor, grind the meat, green onion, and garlic using the Fruit Pusher.
- ② Make paste by adding bean curd, pepper, salt, sesame, and sesame oil to the ground ingredients.
- ③ Take proper amount from the paste and make it into a ball shape. Cover the meatball with flour and salt-flavored egg. Pan-fry the meatball.

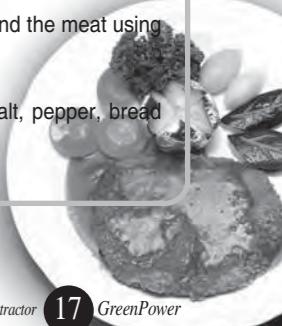


How to make hamburger steak

Ingredient : Beef, pork, onion, celery, salt, pepper, bread crumbs, and eggs

How to make

- ① Assemble the Crush Screen and Pulp Discharging Part to the Green Power Juice Extractor and grind the meat using the Fruit Pusher.
- ② Chop the onion and celery and fry them on a hot pan.
- ③ Mix the pan-fried ingredients with the ground ingredients and make them into paste by adding salt, pepper, bread crumbs, and eggs.
- ④ Shape the paste and fry it on a hot pan.





Použití odšťavňovače KP-E1304 Standard

- Příprava mletého koření na kimči
 - Rozdrtí sušený červený pepř, čerstvý pepř, česnek, zázvor, cibuli, solené ančovičky, solené krevety, atd.
 - Díky podobnému způsobu zpracování koření jako v mlýnku nebo hmoždíři mohou být zpracované suroviny uskladněny na delší dobu bez ztráty nutriční hodnoty.
 - Zpracované koření si dlouho uchovává své vlastnosti a aroma. I po delší době uskladnění ho stačí použít pouze špetku.
 - Toto koření je díky svým vynikajícím vlastnostem vhodné pro použití například v restauracích.
- Příprava mletého masa do hamburgerů, karbanátků, klobás i dalších pokrmů (mlít je možné chlazené i mražené hovězí maso, vepřové maso i rybí maso s kostmi)
- Při odšťavňování batátů, rajčat, aloe, apod.
- Při přípravě sezamové, dýňové nebo ananasové kaše (kaší je možno velice rychle připravit z máčené rýže)
- Při přípravě smažených fazolí a brambor

Výroba delikátních džemů

S tímto odšťavňovačem můžete vyrábět vynikající džemy ze sezónních druhů ovoce. Každé hospodyně určitě udělá radost, když může pro svou rodinu snadno a rychle připravit lahodný domácí džem z jahod, meruněk, rajčat nebo jablek.



Nejrůznější rýžové dezerty

Suroviny: Hnědá rýže, sezamový olej, sůl, bobová mouka

Postup:

- ① Rýži propláchněte a ponechte přes noc namočenou ve vodě.
Připravte si do parního hrnce kousek látky a rýži na ní uvařte.
- ② Rýži osolte a podle chuti dochutěte sezamovým olejem.
- ③ Sestavte nástavec na mletí včetně výpusti drtí a nasadte na odšťavňovač. S pomocí pěchovacího kolíku na ovoce připravenou rýži rozemelte.
- ④ Rýžové těsto posypete bobovou moukou.
- ⑤ Pokud se rozhodnete udělat sladké rýžové koule, uvařte v páře hnědou rýži společně s cicimkovými plody ("čínská datle") bez jader. Zpracujte rýži v odšťavňovači. Utvořte z těsta požadovaný tvar dezertu a posypete libovolným dekorativním posypem.



Použití odšťavňovače KP-E1304 Standard

Smažené fazole Mung

Suroviny: Mung fazole a sůl

Postup:

- ① Fazole oloupejte a nechte je namočit ve vodě.
 - ② Sestavte nástavec na mletí včetně výpusti drtí a nasadte na odšťavňovač. S pomocí pěchovacího kolíku na ovoce fazole rozemelte.
 - ③ Do základního těsta přidejte sůl.
 - ④ Na páni osmažte. Můžete přidat koření kimči, fazolové klíčky, vepřové maso, cibuli a spoustu dalších ingrediencí podle vaší chuti.
- * Doporučujeme použít pouze zlaté fazole, ale může být přidán i prášek z hnědé rýže nebo kořeněná mouka do smažených pokrmů. Do těsta je rovněž vhodné přidat před smažením máčenou rýži.



Smažené masové koule

Suroviny: Hovězí maso, vepřové maso, fazolová pasta, zelená cibule, česnek, sůl, sezamové semínko, sezamový olej, pepř, mouka a vejce

Postup:

- ① Sestavte nástavec na mletí včetně výpusti drtí a nasadte na odšťavňovač, pomocí pěchovacího kolíku na ovoce semelte maso společně s cibulí a česnekkem.
- ② K semletým základním surovinám přidejte fazolovou pastu, pepř, sůl a sezamové semínko.
- ③ Vytvořte z těsta koule o požadované velikosti, posypete je moukou, přelijte osoleným rozmíchaným vajíčkem a usmažte na páni.



Hamburgerový steak

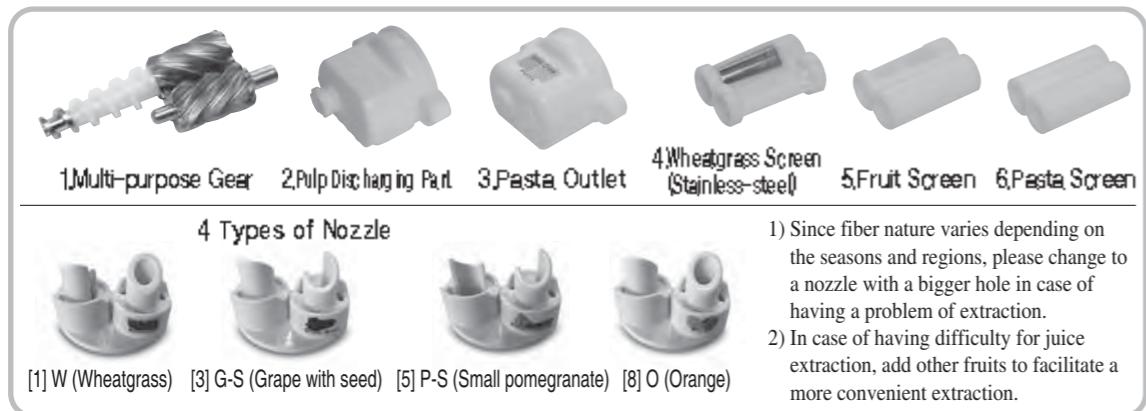
Suroviny: Hovězí maso, vepřové maso, cibule, celer, sůl, pepř, chlebová strouhanka a vejce

Postup:

- ① Sestavte nástavec na mletí včetně výpusti drtí a nasadte na odšťavňovač, pomocí pěchovacího kolíku na ovoce semelte maso.
- ② Nasekejte nožem cibuli a celer na kousky a na páni osmahněte.
- ③ Smíchejte osmahnutou zeleninu s namletým masem, přidejte sůl, pepř, chlebovou strouhanku a vejce a vše dobře promíchejte.
- ④ Vytvořte steaky odpovídající velikosti a na páni usmažte.



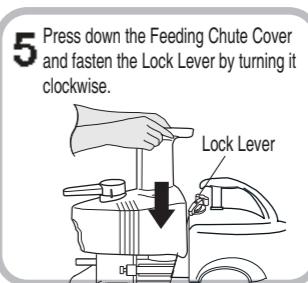
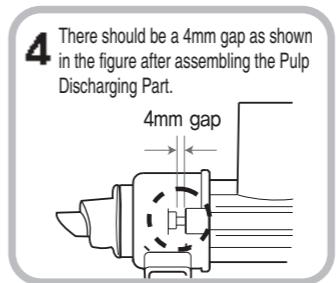
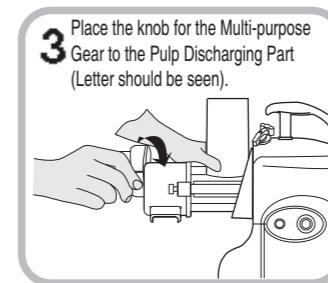
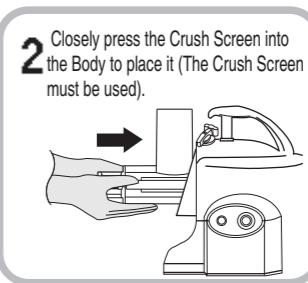
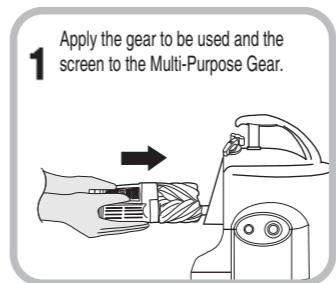
Parts organization and use for KP-E1304 (standard+exclusive pro) and KP-E1305 (Multi-purpose extractor)



Assembly for KP-E1304 (Standard + Exclusive Pro type) / KP-E1305 (Multi-purpose extractor)



Unplug and assemble in the following order.

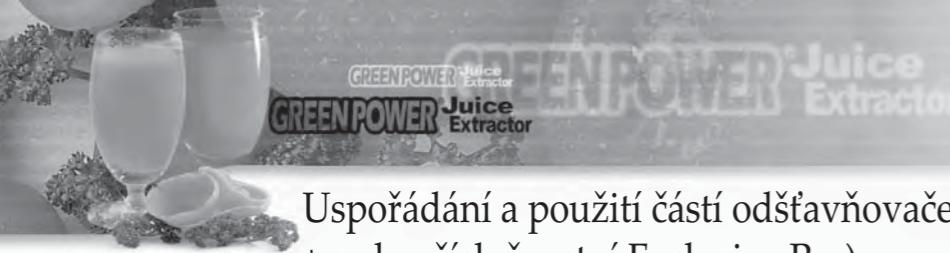


Strength of KP-E1305 (Multi-purpose extractor)

1. It makes clear and pure wheatgrass and fruit juices.
2. It displays excellent economic efficiency by enabling high level of juice extraction.
3. It is easy to clean, and extraction is done in a short period of time.
4. The extracted juice tastes good and remains nutrition filled, and it is possible to store the juice for a longer period of time.
5. It realizes perfect hygiene through the installed 'Clean System' that does not generate iron and plastic powder.
6. The assembly and disassembly are easily done, and the price is reasonable.

Things to note for the use of KP-E1305 (Multi-purpose extractor)

1. It is hard to extract juice when using only strawberry and kiwi. Please add other fruits or vegetables to facilitate a better extraction.
 2. Use 'Clean Gear (Twin gear)' for the vegetables with thick stems and large leaves, such as angelica and kale, or rooted vegetables such as carrots, beets, and potatoes. - Extra purchase
 3. The extraction is higher and faster as the ingredients are gently pressed.
 4. Since the characteristics of fruits and vegetables vary depending on various aspects such as seasons, regions, countries, level of freshness, etc., it is advised to change a nozzle in case of having difficulty in extracting juice. (It is necessary to use the nozzle with big hole when extracting the juice from old fruits or vegetables. - Be sure to wash the screen as well.)
- * Warning! When extracting pomegranate, grapes, or vegetables with seeds, the Wheatgrass Screen must be used (Stainless-steel). The use of the Fruit Screen (Acetal) in the extraction of seeded fruits or vegetables may result into damaging the screen.



Uspořádání a použití částí odšťavňovače KP-E1304 (Standard + sada příslušenství Exclusive Pro)



Výhody odšťavňovače KP-E1304 Standard se sadou příslušenství Exclusive Pro

1. Získává čisté obilné a ovocné šťávy.
2. Díky velice efektivní extrakci je zároveň výhodný i z ekonomického hlediska.
3. Snadno se čistí, odšťavňování trvá jen chvíliku.
4. Získané šťávy chutnají výborně a zachovávají si kompletní obsah vitamínů, navíc je možné je uchovávat čerstvé delší dobu.
5. Díky přesným technologiím Clean systému splňuje vysoké hygienické a zdravotní nároky, nedochází ke kontaminaci šťávy mikroskopickými kovovými nebo plastovými částicemi.
6. Rozložení a sestavení odšťavňovače je snadné a rychlé, jeho cena je přijatelná.

Poznámky k použití odšťavňovače KP-E1304 Standard se sadou příslušenství Exclusive Pro

1. Odšťavňování měkkých plodů jahod a kiwi je obtížné, při získávání šťáv z těchto druhů ovoce přidávejte pro dosažení lepšího výsledku kousky jiného ovoce nebo zeleniny s pevnější konzistencí.
2. Odšťavňování je velice účinné a rychlé, ovocné plody jsou lisovány jemně.
3. Vlastnosti ovocných plodů a zeleniny se v závislosti na mnoha faktorech (fáze a průběh vegetačního období, region, obsah šťávy apod.) velice liší. Při problémech se získáváním šťávy z ovoce a zeleniny doporučujeme nejdříve změnit použitý typ trysky za trysku s větším otvorem. Stejně tak je důležité po každém použití odšťavňovač důkladně vyčistit.
- * Pozor! Při získávání šťávy z granátových jablek, hroznového vína nebo jiných druhů ovoce a zeleniny s jadérkami je nutno použít nástavec na obiloviny (nerez). Jadérka v ovoci by mohla běžný nástavec na ovoce a zeleninu poškodit.

Sestavení odšťavňovače KP-E1304 (Standard + sada příslušenství Exclusive Pro)



Vytáhněte spotřebič ze zásuvky a postupujte podle níže uvedeného postupu.



- 1** Nasadte zvolené lisovací ústrojí a nástavec na víceúčelové hnací ústrojí odšťavňovače.

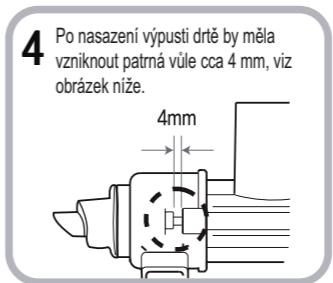


- 2** Těsně nasadte a namáčkněte nástavec na mletí na hlavní část tělesa s motorem (Musí být použit nástavec na mletí).

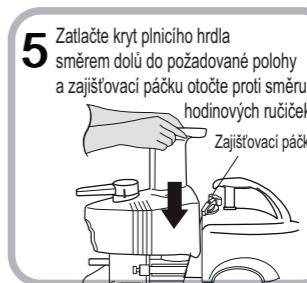


- 3** Nasadte regulační kolík pro víceúčelové lisovací ústrojí do výpusti drtí.

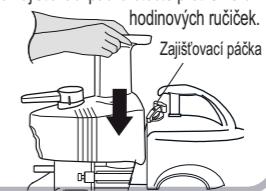
(Nedodržením tohoto pokynu může docházet k problémům s odšťavňováním nebo dojít k poškození některých částí při použití nástavce na ovoce nebo zeleninu.)



- 4** Po nasazení výpusti drtí by měla vzniknout patrná výleka cca 4 mm, viz obrázek níže.



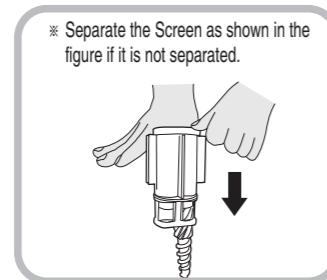
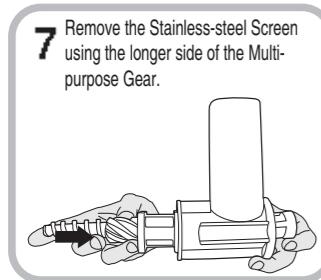
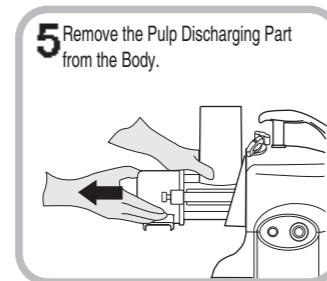
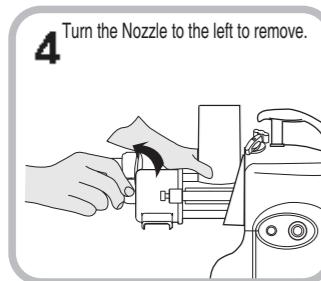
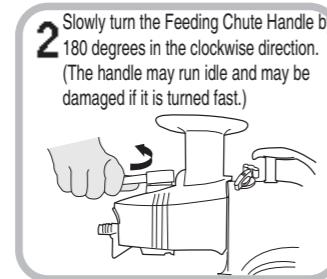
- 5** Zatlačte kryt plnicího hrda směrem dolů do požadované polohy a zajistovací páčku otočte proti směru hodinových ručiček.



Disassembly for KP-E1304 (Standard + Exclusive Pro type) / KP-E1305 (Multi-purpose extractor)



Unplug and assemble in the following order.



How to use KP-E1304 (Advanced type) / KP-E1305 (Multi-purpose extractor)

How to use Multi-purpose Gear for Fruits

① Multi-purpose Gear + ② Fruit Screen + ③ Wheatgrass Screen ④ Crush Screen ⑤ Pulp Discharging Part + ⑥ Nozzle (Select a type) + ⑦ Feeding Chute Cover + ⑧ Fruit Pusher

(The juice from fruits with high viscosity like strawberry and tomato are not solely extracted. In that case, take the minced fruit as porridge type or insert other fruits alternately in the middle of its extraction.)

► Since fiber nature varies depending on the season, please change the nozzle for the effective use of extractor.



► The Stainless-steel Screen must be used for seeded fruits like pomegranate and grapes <⑨ Stainless-steel Screen> (The use of the Fruit Screen in the extraction of seeded fruits or vegetables may result into damaging the screen.)

► The Fruit Screen may be used instead of the Stainless-steel Screen when extracting seedless fruits. (The Fruit Screen is easy to clean.)

Selecting basic nozzles of Multi-purpose Gear for Fruits

Specialized nozzles - Select a nozzle depending on ingredients to be extracted.

① W (Wheatgrass)

1. Wheatgrass
2. Melon
3. Oriental melon
4. Pear (Hard)
5. Houttuynia cordata Thunberg



② T-L (Big-sized tomato)

1. Tomato (Big)
2. Wild grape



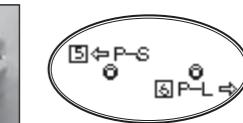
③ P-S (Small-sized pomegranate)

1. Pomegranate (Small seeds)
2. Apple (Hard)



④ P-L (Big-sized pomegranate)

1. Pomegranate (Big seeds)



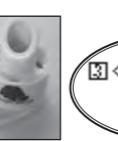
⑤ G-S (Grape with seeds, small-sized grapes)

1. Grape (With seeds)



⑥ G-L (Seedless grapes, big-sized grapes)

1. Grape (Seedless)
2. Apple (Hard)
3. Melon (With seeds)
4. Celery
5. Soymilk



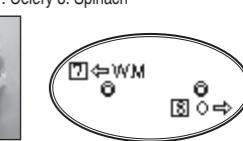
⑦ W.M (Watermelon)

1. Watermelon
2. Water parsley
3. Pear (Hard)
4. Mugwort
5. Paprika
6. Chives



⑧ O (Orange)

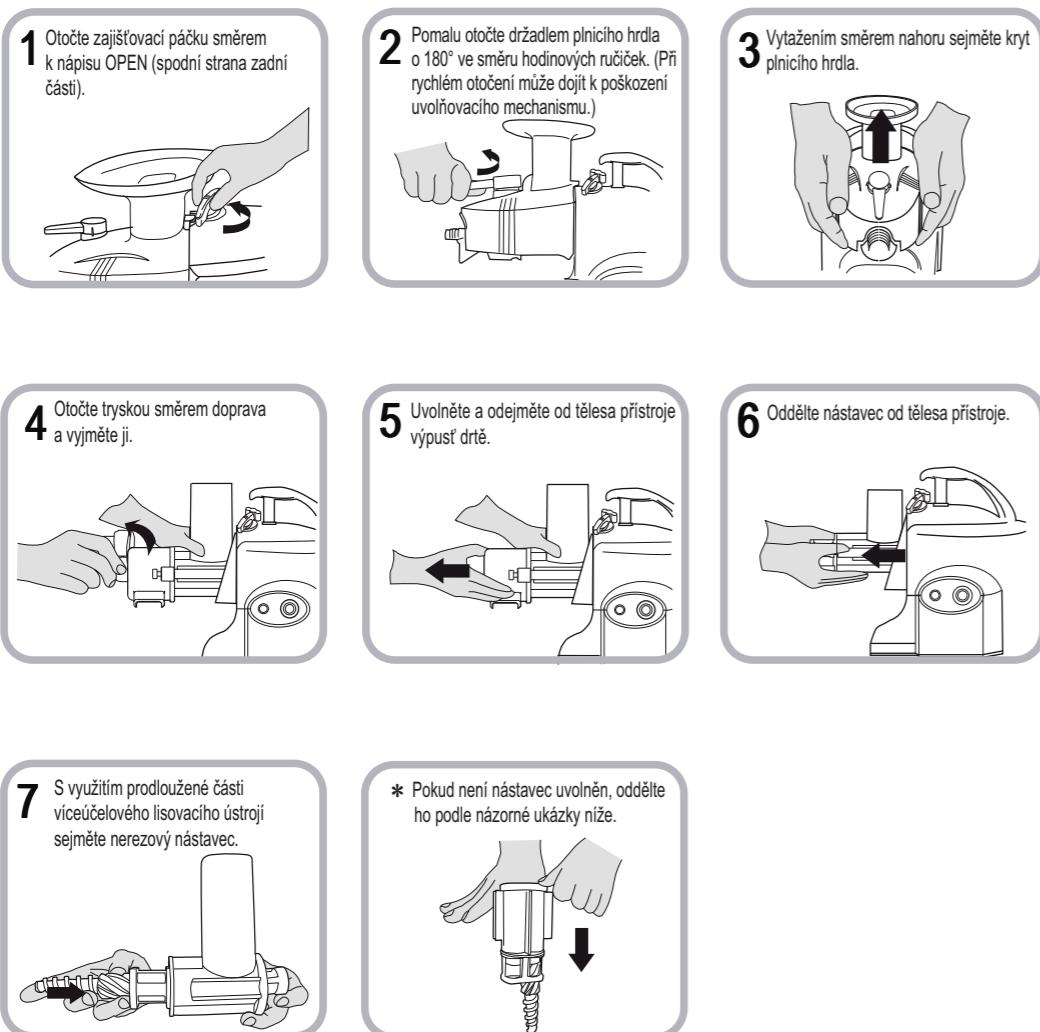
1. Orange
2. Pear (Soft)
3. Apple (Soft)
4. Cherry tomato
5. Grapefruit
6. Tangerine
7. Celery
8. Spinach



Rozložení odšťavňovače KP-E1304 (Standard + sada příslušenství Exclusive Pro)



Vytáhněte spotřebič ze zásuvky a postupujte podle níže uvedeného postupu.



Použití odšťavňovače KP-E1304 (Standard + sada příslušenství Exclusive Pro)

Použití víceúčelového nástavce na ovoce

(1) Víceúčelové lisovací ústrojí + (2) Nástavec na ovoce + (3) Nástavec na obilniny + (4) Nástavec na mletí + (5) Výpusť drtě + (6) Trysky (zvolte typ) + (7) Kryt plnicího hrdla + (8) Pěchovací kolík na ovoce

(Druhy ovoce s velmi měkkými a mazlavými plody jako jahody nebo kiwi nelze odšťavňovat samostatně. Při jejich zpracování je kombinuje s jinými sypkými a drobnějšími plody nebo je vždy vkládajte střídavě mezi kousky ostatních druhů ovoce s pevnější dužninou.)

► Struktura a konzistence dužnin se v ovoce v průběhu vegetačního období mění, podle potřeby vždy použijte vhodnou trysku.



► Na zpracování ovocných plodů s jádery, jako jsou granátová jablka nebo hroznové víno, je nutno použít nerezový nástavec na obilniny (3). Pokud byste na tyto druhy ovoce použili nástavec na ovoce, mohlo by dojít k jeho poškození.

► Nástavec na ovoce lze použít místo nerezového pouze na ovoce bez jáder a pecek. (Nástavec na ovoce se velice snadno čistí.)

Volba trysek při použití víceúčelového lisovacího ústrojí na ovoce

Speciální trysky - typ trysky zvolte podle druhu zpracovávaného ovoce.

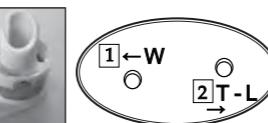
1 W (Obiloviny)

1. Obiloviny 2. Meloun 3. Orientální meloun 4. Hrušky (tvrdé) 5. Touleň srdčitá



2 T-L (Rajská jablka)

1. Rajská jablka (velká) 2. Divoké víno



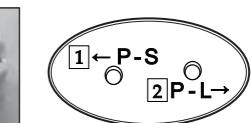
3 P-S (Malá granátová jablka)

1. Granátová jablka (malá semena) 2. Jablka (tvrdá)



4 P-L (Velká granátová jablka)

1. Granátová jablka (velká semena)



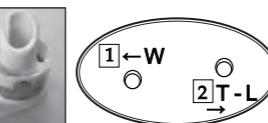
5 G-S (Hrozny s jádery), 6 G-L (Hrozny bez jáder, malé hroznové kuličky)

1. Hroznové víno (s jádery)



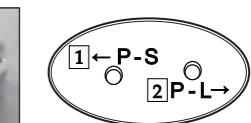
7 W.M (Vodní meloun)

1. Vodní meloun 2. Petržel 3. Hrušky (tvrdé) 4. Černobýl 5. Paprika 6. Pažitka



8 O (Pomeranče)

1. Pomeranče 2. Hrušky (měkké) 3. Jablka (měkká) 4. Cherry rajčátka 5. Grep 6. Mandarinky 7. Celer 8. Špenát



How to make pasta / noodle with KP-E1304 (Standard + Exclusive Pro type) / KP-E1305 (Multi-purpose extractor)

How to make pasta / noodle with KP-E1304 (Standard + Exclusive Pro type) / KP-E1305 (Multi-purpose extractor)

[How to make dough for pasta/noodle]

- Mix 500g of flour + 150cc of Vegetable juice (Water) + a little bit of salt + 3T of vegetable oil together.

- The dough should be neither watery nor thick so that it can be broken into small pieces.

① Multi-purpose Gear + ② Pasta Screen + ③ Crush Screen ④ Pasta outlet ⑤ Feeding Chute Cover + ⑥ Fruit Pusher



Udong noodle (For 5 persons)

Ingredients : 500g of flour, 150cc of water, a little bit of salt, and 3T of vegetable oil

How to make

- ① Mix flour and vegetable oil well so as not to be lumpy, and then add salt.
- ② Assemble Pasta Screen and Pasta Outlet to the Green Power Juice Extractor.
- ③ Insert the dough little by little using a spoon.
- ④ Cut the noodle discharged from the outlet into the proper length.

Hot noodle soup

Ingredients : 500g of flour, 150cc of water, a little bit of salt, and 3T of vegetable oil

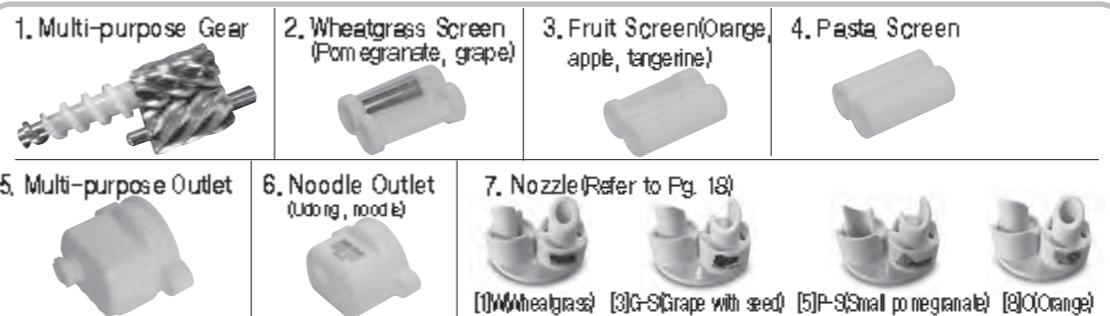
How to make

- ① Mix flour and vegetable oil well so as not to be lumpy, and then add salt.
 - ② Assemble Pasta Screen and Pasta Outlet to Green Power Juice Extractor.
 - ③ Insert the dough little by little using a spoon.
 - ④ Cut the noodle discharged from the outlet into the proper length.
- * Information on parts purchase for multi-purpose extractor and general extractor



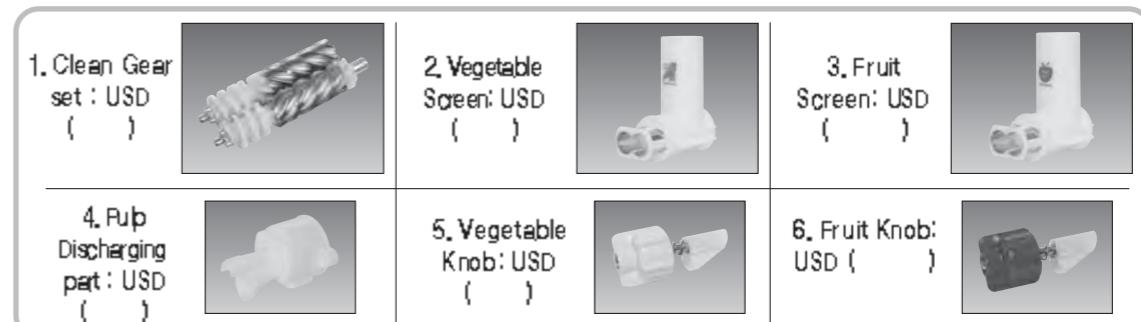
Information on parts purchase for multi-purpose extractor and Standard extractor

1. Those who have purchased KP-E1304 Standard type can purchase the extra set of Multi-purpose Extractor.



Price of Multi-purpose Extractor Set: USD ()

2. Those who have purchased KP-E1305 Multi-purpose Extractor can purchase the extra standard set.



Price of General Type Set: USD ()

3. How to purchase: Contact the main office or the store where you purchase the product.
4. KP-E1306 Silver type (Simple type) is designed for the convenience of the elderly or those people who only need the function of vegetable extraction. The user's manual for this product is provided separately.



Příprava těstovin a nudlí s odšťavňovačem KP-E1304 (Standard + sada příslušenství Exclusive Pro)

Příprava těstovin a nudlí s odšťavňovačem KP-E1304 (Standard + sada příslušenství Exclusive Pro)

[Příprava těsta pro těstoviny nebo nudle]

- Smíchejte 500g mouky + 150cc zeleninové šťávy (vody) + špetku soli + 3 lžíce rostlinného oleje.
- Těsto by nemělo být ani příliš vodnaté, ani příliš suché, aby se nedrobilo na menší kousky.

(1) Všeúčelové lisovací ústrojí + (2) Nástavec na těstoviny + (3) Nástavec na mletí + (4) Vývod těsta + (5) Kryt plnicího hrdu + (6) Pěchovací kolík na ovoce



Nudle Udon (pro 5 osob)

Suroviny: 500g mouky, 150cc vody, špetka soli, 3 lžíce rostlinného oleje

Postup:

- ① Smíchejte mouku s rostlinným olejem a vodou a dobře propracujte tak, aby se netvořily hrudky, těsto osolete.
- ② Na odšťavňovač nasadte nástavec na těstoviny s vývodem na těsto.
- ③ Pomocí lžičky vložte menší množství těsta do odšťavňovače.
- ④ Vytláčené nudle z vývodu odkrajujte na požadovanou délku.

Horká nudlová polévka

Suroviny: 500g mouky, 150cc vody, špetka soli, 3 lžíce rostlinného oleje

Postup:

- ① Smíchejte mouku s rostlinným olejem a vodou a dobře propracujte tak, aby se netvořily hrudky, těsto osolete.
- ② Na odšťavňovač nasadte nástavec na těstoviny s vývodem na těsto.
- ③ Pomocí lžičky vložte menší množství těsta do odšťavňovače.
- ④ Vytláčené nudle z vývodu odkrajujte na potřebnou délku.
* Informace o dostupnosti příslušenství pro základní provedení odšťavňovače.

Informace o dostupnosti příslušenství

1. Zákazníci, kteří si zakoupili základní verzi odšťavňovače KP-E1304 Standard, si mohou dokoupit i sadu příslušenství Exclusive Pro.

