



Pure

Fruit & Vegetable Washer

Fruits & légumes laveuse

Frutas y verduras arandela



- ✓ Restores Flavor & Taste to Food
- ✓ Preserves Freshness
- ✓ Extends Food Life
- ✓ Removes Foul Smells

Congratulations on your purchase of the O3 Pure Fruit and Vegetable Washer. More than ever the need to effectively wash fruits and vegetables has become a growing concern. The multi-purpose features of the O3 Pure Fruit and Vegetable Washer make the unit a great appliance for every household. To protect your purchase, be sure to read this manual and activate your product warranty.

For years we have been told that fruits and vegetables are good for us as they provide nutrients and vitamins necessary for our bodies. As a society we have washed our fruits and vegetables with the chlorinated water that comes from our faucets believing we are protecting our families from pesticides and foodborne bacteria (pathogens).

Furthermore research studies have indicated that chlorine is limited in its ability to kill bacteria on fruit and vegetable surfaces. The number of produce-associated foodborne disease outbreaks and the number of cases of illness due to food pathogens have significantly increased in recent years (Tauxe et al.1997).

“Contaminated Fruits & Vegetables”

Fruits and vegetables can also become contaminated with microorganisms, capable of causing human diseases, while still on the plant or in the orchards, or during harvesting, transport, processing, distribution or in the home.

O3 Pure Fruit & Vegetable Washer

Utilise the proven technology of O3 (ozone) bubbles to wash contaminants from the surfaces of food.

Ozone Is Natural

Ozone is a naturally occurring trace element in the atmosphere and is produced during lightning storms (high voltage passing through the air). When a molecule of oxygen is bound via oxidation to a third oxygen atom, it becomes ozone. The O3 Pure Fruit & Vegetable Washer utilizes this same principal to produce ozone, but in a safe controlled environment.

“Safety Assurance for Use With food”

FDA-Ozone Regulatory Status

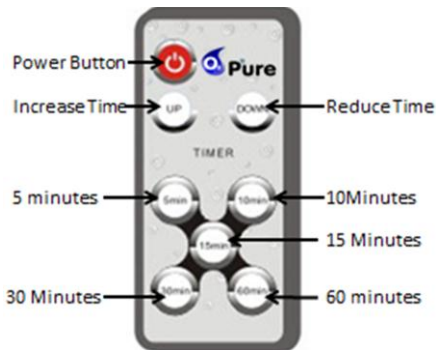
FDA/CFSAN- June 26, 2001

“The FDA amends the food additive regulations to provide for the safe use of ozone in gaseous and aqueous phase as an anti-microbial agent on food, including meat and poultry.”

Final Rule published in Federal Register (21 CFR Part 173, Docket No. OOF-1482)

Before Using

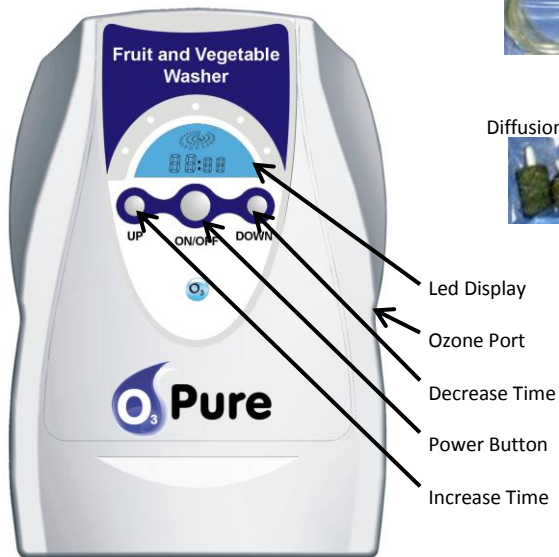
- 1) Please take the time to familiarize yourself with the unit and the remote: the remote has a red power button, up and down buttons (which increase or decrease the timed length of ozone production) plus 5 pre-set run times.
- 2) The fruit & vegetable washer can be set manually by turning the unit on (center power button) and pushing the up or down buttons to achieve the desired timed length ozone production.



Silicone Tubes



Diffusion Stones



Directions for Use

Washing Food Products

1. The O3 Fruit & Vegetable Washer should be placed in a position higher than the water level in the bowl to protect the unit from the backflow of water into the machine. (You may want to place the bowl in the sink).
2. Only use this product in conjunction with water. Do not use with other liquids such as soaps or oils.
3. Position the diffusion stone in the middle of the bottom of the bowl and connect the silicon tube to the O3 port on the side of the vegetable washer unit. We suggest using the cylindrical diffusion stone for your fruit and vegetable needs. The round stone is provided for any other applications you may wish to use with ozonated water.
4. Place fruits and vegetables into the bowl and fill with water. Ensure produce and meats are submerged.
5. Press the power button (LED light will show the power is on). Set the length of washing cycle manually or with the remote.
6. Shut off power before removing vegetables by pressing the power button and rinse all cleaned products before consuming or cooking

Typical Wash Cycle Time

Fruits & Vegetables:	5-10 minutes
Meat:	10 15 minutes

Additional Uses

Deodorizing Rooms

1. Position the O3 Fruit & Vegetable in a secure location so it will not move.
2. Press the power button (LED light will show the power is on). Set the length of ozone production cycle manually or with the remote.

3. Leave the area being deodorized.
4. Return to the area 30 minutes after cycle has end, shut off power and store the unit in desired location.

Ozonating Water

1. The O3 Fruit & Vegetable Washer should be placed in a position higher than the water level in the container to protect the unit from the backflow of water into the machine.
2. Position the diffusion stone in the middle of the bottom of the container and connect the silicon tube to the O3 port on the side of the vegetable washer unit. We suggest using the cylindrical diffusion stone for ozonizing water.
3. Press the power button (LED light will show the power is on). Set the length of ozone production cycle manually or with the remote. (10 minutes will suffice)
4. Shut off power and remove the diffusion stone. Dry silicon tube, diffusion stone and store the unit in desired location.

Foot Bath (Relaxation & Removes Foot Odor)

1. The O3 Fruit & Vegetable Washer should be placed in a position higher than the water level in the foot bath container, a safe distance away from the foot bath container. This protects the unit from the backflow of water into the machine, plus prevents the unit from falling into the water.
2. Position the diffusion stone in the middle of the bottom of the container and connect the silicon tube to the O3 port on the side of the vegetable washer unit. We suggest using the round diffusion stone for all non-food related requirements.
3. Press the power button (LED light will show the power is on). Set the length of washing cycle manually or with the remote.
4. Remove and dry feet, shut off power, rinse and dry silicone tube and stone and store the unit in the desired location.

General Safety Information

- Do not immerse the unit in water
- Do not cover when in use
- Keep away from heat
- Disconnect from power source when not in use
- Always store in a dry place
- Periodically with the unit unplugged, wipe with a damp cloth
- Cleaning products and moisture will damage the unit and void the product warranty
- Keep out of the reach of children
- Do not stay in an airtight room when deodorizing odors
- Do not use for medical use.

Specifications

Model:	Fruit & Vegetable Washer
Rating Voltage:	110v/60Hz
O3 Density:	500mg/hour
Power:	18w
Weight:	2.2 lbs. (1kg)
Warranty	1 year

Warranty

The O3 Pure Fruit & Vegetable Washer is warrantied to be free of manufacturer defects for a period of one year from the date of purchase.

To activate your warranty, complete the warranty information form at www.o3-pure.com or submit your name, address, telephone #, model #, date of purchase along with where the unit was purchased from to Kel Technologies. The mailing address is located on the back cover. In the unlikely event your product should ever need serviced, simply visit www.o3-pure.com.

Félicitations pour votre achat de O3 pur fruits et légumes laveuse. Plus que jamais la nécessité de se laver efficacement les fruits et légumes est devenue une préoccupation croissante. Les fonctionnalités polyvalentes du O3 pur fruits et légumes laveuse faire l'unité un grand appareil pour tous les ménages. Afin de protéger votre achat, n'oubliez pas de lire ce manuel et d'activer votre garantie de produit.

Pour les années, on nous a dit que les fruits et légumes sont bons pour nous car ils fournissent des nutriments et vitamines nécessaires à notre corps. En tant que société, nous avons lavé nos fruits et légumes à l'eau chlorée qui vient de nos robinets, croyant que nous protégeons nos familles de pesticides et de bactéries d'origine alimentaire (pathogènes).

En outre des études de recherche ont indiqué que le chlore est limité dans sa capacité à tuer les bactéries sur des surfaces végétales et de fruits. Le nombre d'éclosions de maladies d'origine alimentaire associées à la production et le nombre de cas de maladie en raison de pathogènes alimentaires ont considérablement augmenté ces dernières années (Tauxe et al.1997).

« Contaminés Fruits & légumes »

Fruits et légumes peuvent être également contaminés avec des microorganismes, capables de causer des maladies humaines, elle reste sur la plante ou dans les vergers, ou pendant la récolte, le transport, la transformation, la distribution ou à la maison.

O3 Pur Fruits & légumes laveuse

Utiliser la technologie éprouvée de O3 bulle (ozone) pour laver les contaminants de la surface de l'aliment.

L'ozone est naturel

L'ozone est un élément trace naturellement dans l'atmosphère et est produite au cours d'orages (haute tension en passant par l'air). Lorsqu'une molécule d'oxygène est liée par l'intermédiaire de l'oxydation, à un troisième atome d'oxygène, il devient l'ozone. Le O3 pur Fruits & légumes laveuse utilise ce même capital pour produire de l'ozone, mais dans un environnement contrôlé sans danger.

« Assurance de la sécurité pour une utilisation avec des aliments »

FDA-Ozone statut réglementaire

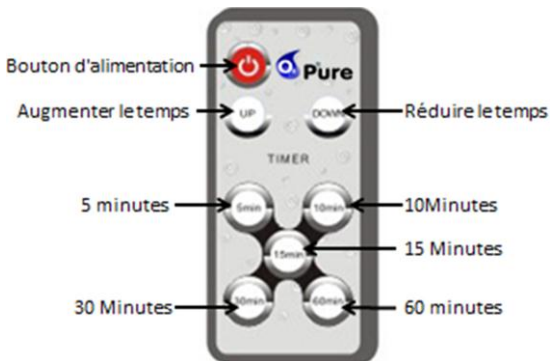
FDA/CFSAN-26 juin 2001

« La FDA modifie le Règlement sur l'additif alimentaire à fournir pour l'utilisation sécuritaire de l'ozone en phase gazeuse et aqueuse un agent antimicrobien sur les aliments, y compris la viande et la volaille. »

Règle final publié dans le Federal Register (21 CFR Part 173, dossier no OOF-1482)

Avant d'utiliser

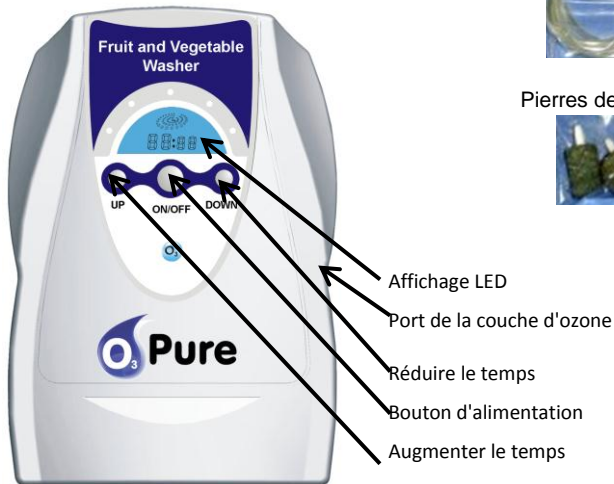
- 1) Veuillez prendre le temps de vous familiariser avec l'unité et de la télécommande : la télécommande a un bouton rouge, monter et descendre les boutons (qui augmentent ou diminuent la durée chronométrée de production d'ozone) et 5 prédéfini exécuter fois.
- 2) La rondelle de fruits et légumes peut être définie manuellement allumer l'unité (bouton d'alimentation Centre) et de pousser le haut ou vers le bas de boutons pour réaliser la production d'ozone longueur chronométré désirée



Tubes de silicone



Pierres de diffusion



Mode d'emploi

Lavage des produits alimentaires

1. Le O3 fruits & légumes laveuse doivent être montée dans une position plus élevée que le niveau d'eau dans le bol pour protéger l'unité contre le refoulement de l'eau dans la machine. (Vous pouvez placer le bol dans l'évier).
2. N'utiliser ce produit en conjonction avec de l'eau. Ne pas utiliser avec d'autres liquides tels que les savons ou les huiles.
3. Position de la pierre de diffusion au milieu du fond de la cuvette et connecter le tube de silicone au port sur le côté de l'unité de lavage légumes O3. On suggère d'utiliser la Pierre cylindrique de diffusion pour vos fruits et légumes aux besoins. La pierre ronde est fournie pour toutes les autres applications que vous pouvez utiliser avec l'eau ozonée.
4. Placer les fruits et les légumes dans le bol et le remplissage avec de l'eau. S'assurer que les légumes et les viandes sont submergées.
5. Appuyez sur le bouton d'alimentation (LED lumière montrera que la puissance est sur). Définir la longueur du cycle de lavage manuellement ou avec la télécommande.
6. Couper alimentation avant de retirer les légumes en appuyant sur le bouton d'alimentation et rincer les produits tout nettoyés avant de consommer ou de cuisine

Cycle de lavage typique fois

Fruits et légumes: 5 à 10 minutes

Viande : 10-15 minutes

Utilisations supplémentaires

Pour désodoriser les locaux

1. Placez le O 3 fruits & légumes dans un endroit sécurisé donc il ne bougera pas.
2. Appuyez sur le bouton d'alimentation (LED lumière montrera que la puissance est sur). Définir la longueur du cycle de production de l'ozone, manuellement ou avec la télécommande

3. Laissez la zone étant deodorized.
4. Retour à la zone 30 minutes après que le cycle a la fin, arrêtez de puissance et de stocker l'unité dans l'emplacement souhaité.

Eau ozonizing

1. Le O3 fruits & légumes laveuse doivent être placé dans une position plus élevée que le niveau d'eau dans le récipient pour protéger l'unité contre le refoulement de l'eau dans la machine.
2. Position de la pierre de diffusion dans le milieu du fond du récipient et connecter le tube de silicone au port sur le côté de l'unité de lavage légumes O3. On suggère d'utiliser la pierre de diffusion cylindrique pour ozonizing l'eau.
3. Appuyez sur le bouton d'alimentation (LED lumière montrera que la puissance est sur). Définir la longueur du cycle de production d'ozone manuellement ou avec la télécommande. (10 minutes suffiront)
4. Arrêtez de puissance et enlever les pierres de diffusion. Tube de silicium, Pierre de diffusion à sec et stocker l'unité dans l'emplacement souhaité.

Pied de baignoire (Relaxation et élimine odeur de pieds)

1. Le O3 fruits & légumes laveuse doivent être placé dans une position plus élevée que le niveau d'eau dans le récipient de bain de pied, une distance sécuritaire du conteneur de bain de pieds. Cela protège l'unité contre le refoulement de l'eau dans la machine et empêche l'unité de tomber dans l'eau.
2. Position de la pierre de diffusion dans le milieu du fond du récipient et connecter le tube de silicone au port sur le côté de l'unité de lavage légumes O3. On suggère d'utiliser la pierre de la tour de diffusion pour toutes les exigences connexes de produits non alimentaires.
3. Appuyez sur le bouton d'alimentation (LED lumière montrera que la puissance est sur). Définir la longueur du cycle de lavage manuellement ou avec la télécommande.
4. Retirez et sécher les pieds, couper la puissance, le rinçage et tube silicone sec et Pierre et stocker l'unité dans l'emplacement souhaité.

Informations générales de sécurité

- Ne pas plonger l'unité dans l'eau
- Ne couvrent pas en cas de recours
- Rester loin de la chaleur
- se déconnecter de la source d'énergie lorsque pas en utilisation
- Toujours entreposer dans un endroit sec
- Périodiquement avec l'unité unplugged, essayer avec un chiffon humide
- L'humidité et produits de nettoyage vont endommager l'unité et annuler la garantie du produit
- Garder hors de la portée des enfants
- Ne restez pas dans une chambre étanche à l'air lorsque la désodorisation des odeurs
- Ne pas utiliser pour usage médical.

Spécifications

Modèle : Fruits & légumes laveuse

Cote Voltage : 110v/60 Hz

O3 Densité : 500 mg/heure

Puissance : 18 s

Poids : 2.2 lbs (1 kg)

Garantie 1 an

Garantie

Le O3 pur Fruit & Vegetable laveuse est garantie d'être libre de défauts de fabrication pour une période d'un an à partir de la date d'achat.

Pour activer votre garantie, complétez le formulaire d'information garantie à www.o3-pure.com ou soumettre votre nom, adresse, téléphone, modèle #, date d'achat avec où l'unité a été achetée à Kel technologies. L'adresse postale se trouve sur la couverture arrière. Dans le cas improbable que devrait jamais avoir besoin de votre produit desservi, visitez le www.o3-pure.com.

O₃ Pure

De l'air et l'eau produits style de vie sains



Purificateur d'Air auto

Entretien amical, utilisateur libre, compact, silencieux, Désodorise, parfums, allergènes, pollen, moisissures et odeurs.



Air frais salle désodorisant

Optimum de convivial, compact et portable, utilisateur de sortie contrôle, libre de produits chimiques désodorise odeurs tels que les équipements de sport, chaussures malodorantes, fumée, l'odeur des animaux de compagnie



Oxygénée tonifiante Jet d'eau Spa

Utilise jusqu'à 50 % moins d'eau que la douche classique, diminue les coûts de chauffage d'eau chaude, l'eau augmente la pression de 50 %, améliore la circulation sanguine.



O3 Pure désodorisant frigo

Prolonge la durée de l'alimentation, réduit la détérioration des aliments, favorise un environnement propre réfrigérateur et supprime les odeurs.



O3 Lessive Pure-oxygène activé système

Réduit la consommation d'énergie, réduit la consommation d'eau réduit la consommation de produits de lessive, améliore la vie du textile & de qualité, écologique réduit les dommages à l'environnement



O3 Pure élite banches fruits & légumes laveuse

Restaurer le goût des aliments, préserve la fraîcheur, utilise O3 bulle à a surfaces contaminants, écologique

Enhorabuena por la compra del O3 pura fruta y verdura arandela. Más que nunca la necesidad de eficacia lavar frutas y verduras se ha convertido en una preocupación creciente. Las características multiusos del O3 pura fruta y verdura arandela hacen la unidad de un gran dispositivo para cada hogar. Para proteger su compra, asegúrese de leer este manual y activar la garantía del producto.

Durante años se nos ha dicho que frutas y verduras son buenas para nosotros ya que proporcionan nutrientes y vitaminas necesarias para nuestros cuerpos. Como sociedad hemos lavado nuestras frutas y verduras con el agua clorada que proviene de nuestros grifos creyendo que estamos protegiendo nuestras familias de plaguicidas y las bacterias transmitidas por los alimentos (patógenos).

Además estudios de investigación han indicado que el cloro está limitado en su capacidad para matar bacterias en superficies vegetales y frutas. El número de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos asociado a la producción y el número de casos de la enfermedad debido a los patógenos de alimentos han aumentado significativamente en los últimos años (Tauxe et al.1997).

"Frutas contaminados y verduras"

Frutas y verduras también pueden ser contaminados con microorganismos, capaces de causar enfermedades humanas, estando aún en la planta o en las huertas, o durante la cosecha, transporte, procesamiento, distribución o en el hogar.

O3 Pura fruta y verdura arandela

Utiliza la tecnología probada de O3 burbujas (ozono) para lavar los contaminantes de la superficie de los alimentos.

El ozono es natural

Ozono es un elemento natural de traza en la atmósfera y se produce durante tormentas de relámpagos (alto voltaje pasa a través del aire). Cuando una molécula de oxígeno está enlazada a través de la oxidación a un tercer átomo de oxígeno, se convierte en ozono. El O3 pura fruta y vegetales Washer utiliza este mismo principio para producir ozono, pero en un entorno seguro y controlado.

"Garantía de seguridad para su uso con alimentos"

FDA-ozono estado regulador

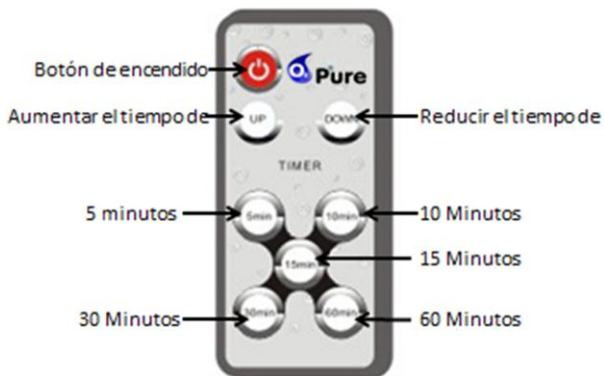
FDA/CFSAN-junio 26, 2001

"La FDA modifica los reglamentos aditivos de alimentos para proporcionar para la utilización segura de ozono en fase gaseosa y acuosa un agente antimicrobiano en alimentos, incluyendo carne y aves de corral".

Regla final publicada en el Federal Register (21 CFR Part 173, Docket Nº OOF-1482)

Antes de utilizar

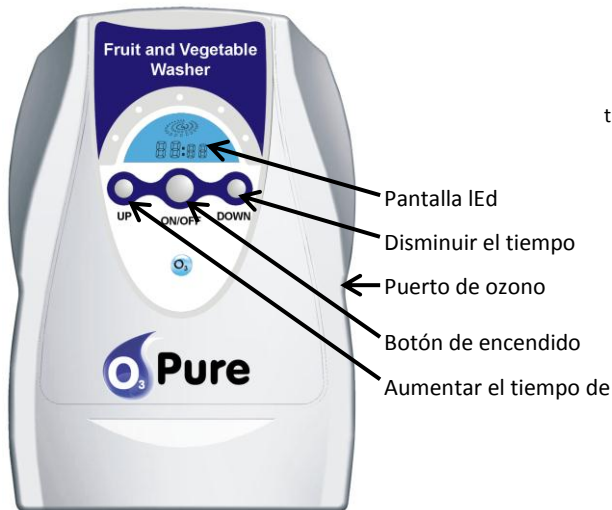
- 1) Tómese el tiempo para familiarizarse con la dependencia y el mando a distancia: el control remoto tiene un botón de encendido rojo, arriba y abajo de botones (que aumentan o reducir la duración programada de la producción de ozono) además de tinteros 5 tiempos de ejecución.
- 2) La arandela de frutas y vegetales puede establecerse manualmente por encender la unidad (botón de encendido de centro) y empujando el arriba o abajo botones para lograr la producción de ozono de la longitud de tiempo deseada



tubo silicona



tubo silicona



Instrucciones de uso

Lavado de alimentos

1. El O3 frutas y vegetales arandela deben montarse en una posición superior al nivel de agua en el bowl para proteger la unidad de reflujo del agua en la máquina. (Puede colocar el tazón en el receptor).
2. Sólo usar este producto junto con el agua. No utilice con otros líquidos, como jabones o aceites.
3. Coloque la piedra de difusión de la parte inferior del tazón y conecte el tubo de silicio en el puerto de O3 en el lado de la unidad de vegetales arandela. Sugerimos usar la piedra cilíndrica de difusión para sus necesidades de vegetales y frutas. La piedra redonda se proporciona para cualquier otra aplicación que desee utilizar con agua Ozonada.
4. Coloque frutas y verduras en el bowl y se llenan de agua. Garantizar la producción y carnes están sumergidos.
5. Pulse el botón de encendido (LED luz mostrará el poder sobre). Establecer la longitud del ciclo de lavado manualmente o con el mando a distancia.
6. Apague antes de quitar verduras presionando el botón de encendido y enjuagar productos todo limpios antes de consumir o cocinar

Ciclo de lavado típico tiempo

Frutas y verduras:	5-10 minutos
Carne:	10-15 minutos

Desodorantes habitaciones

1. Coloque el O 3 frutas y verduras en una ubicación segura para que no se moverá.
2. Pulse el botón de encendido (LED luz mostrará el poder sobre). Definir la duración del ciclo de producción de ozono manualmente o con el mando a distancia.

3. Abandonar el área de ser deodorized.
4. Vuelva a la zona de 30 minutos después de ciclo tiene final, apague y almacene la unidad en la ubicación deseada.

Agua ozonizing

1. El O3 frutas y vegetales arandela deben colocarse en una posición superior al nivel de agua en el contenedor para proteger la unidad de reflujo del agua en la máquina.
2. Coloque la piedra de difusión de la parte inferior del contenedor y conecte el tubo de silicio en el puerto de O3 en el lado de la unidad de vegetales arandela. Sugerimos usar la piedra de difusión cilíndrico para ozonizing de agua.
3. Pulse el botón de encendido (LED luz mostrará el poder sobre). Definir la duración del ciclo de producción de ozono manualmente o con el mando a distancia. (10 minutos será suficiente)
4. Apague y quitar la piedra de difusión. Tubo de silicio, piedra de difusión en seco y almacene la unidad en la ubicación deseada.

Pie de baño (relajación y quita olor a pie)

1. El O3 frutas y vegetales arandela deben colocarse en una posición superior al nivel de agua en el recipiente de baño de pie, una distancia segura de los contenedores de baño de pie. Esto protege la unidad de reflujo del agua en la máquina, además impide que la unidad de caer en el agua.
2. Coloque la piedra de difusión de la parte inferior del contenedor y conecte el tubo de silicio en el puerto de O3 en el lado de la unidad de vegetales arandela. Sugerimos usar la piedra redonda de difusión para todos los requerimientos relacionados no alimentarios.
3. Pulse el botón de encendido (LED luz mostrará el poder sobre). Establecer la longitud del ciclo de lavado manualmente o con el mando a distancia.
4. Retire y seco pies, apagar la alimentación, enjuague y tubo de silicona seca y piedra y almacene la unidad en la ubicación deseada.

Información general de seguridad

- no sumergir la unidad en agua
- no cubren cuando está en uso
- Mantener alejado del calor
- Desconecte la fuente de energía cuando no está en uso
- Siempre almacenar en un lugar seco
- Periódicamente con la unidad desconectada, limpie con un trapo húmedo
- Humedad y productos de limpieza dañar la unidad y anular la garantía del producto
- Mantener fuera del alcance de los niños
- no te quedes en una habitación hermética cuando desodorantes olores
- no utilice para uso médico.

Especificaciones

Modelo: Frutas y verduras arandela

Clasificación de voltaje: 110v/60 Hz

O3 Densidad: 500 mg/hora

Potencia: 18 w

Peso: 2.2 libras (1 kg)

1 Año de garantía

Garantía

El O3 pura fruta y vegetales arandela es llevar a estar libres de defectos de fábrica por un período de un año desde la fecha de compra.

Para activar su garantía, completar el formulario de información de garantía en www.o3-pure.com o enviar su nombre, dirección, teléfono #, modelo #, fecha de compra junto con donde adquirió la unidad de tecnologías de Kel. La dirección de correo se encuentra en la contraportada. En el improbable caso que debe necesitar el producto servido, simplemente visite www.o3-pure.com.

O₃ Pure

Productos de estilo de vida saludables del aire y del agua

	Purificador de aire automático Usuario amigable, libre de mantenimiento, compacto, silencioso, es ambientador humo, perfumes, alérgenos, polen, mohos y olores
	Desodorante de habitación de aire fresco Usuario amigable, compacto y portátil, control de salida óptima, es ambientador olores como material deportivo, zapatos apestoso, humo, el olor de las mascotas.
	Oxigenada vigorizante ducha Spa Utiliza hasta un 50% menos agua que la ducha convencional, disminuye agua caliente calefacción los costos, aumenta la presión de agua en un 50%, mejora la circulación sanguínea.
	O3 Puro frigorífico desodorante Extiende la vida útil de los alimentos, reduce el deterioro de alimentos, promueve un entorno de nevera limpia y elimina olores
	O3 Puro activado lavandería sistema de oxígeno Reduce el consumo de energía, reduce el uso del agua, reduce el uso de productos de lavandería, mejora la vida de textiles & calidad, respetuosa reduce los daños al medio ambiente
	O3 Pura élite 50KT fruta y verdura arandela Restaurar el sabor de los alimentos, preserva la frescura, utiliza O3 burbuja fue respetuosa contaminantes superficiales,

O3 Pure is a Division of Kel Technologies LLC

Mailing Address

Kel Technologies/O3 Pure

P.O. Box 790

1500 Chagrin River Rd

Gates Mills, OH 44040

O3 Pure est une Division de Kel Technologies LLC

Adresse postale

Kel Technologies/O3 Pure

P.O. Box 790

1500 Chagrin River Rd

Portes des usines, OH 44040

O3 puro es una división de Kel Technologies LLC

Dirección postal

Kel tecnologías/O3 puro

P.O. Box 790

1500 Chagrin River Rd

Gates Mills, OH 44040

O₃ Pure

Air & Water Healthy Lifestyle Products



Auto Air Purifier

User friendly, maintenance free, compact, quiet.
Deodorizes smoke, perfumes, allergens, pollen, molds and odors.



Fresh Air Room Deodorizer

User friendly, compact & portable, optimum output control,
chemical free. Deodorizes odors from sports equipment, smelly
shoes, smoke, pets and more.



Oxygenized Invigorating Shower Spa

Uses up to 50% less water than conventional shower. Decreases
hot water heating costs. Increases water pressure by 50%.
Enhances blood circulation.



O3 Pure Fridge Deodorizer

Extends food life, reduces food spoilage, promotes a clean fridge
environment and removes odors.



O3 Pure Eco Laundry System

Reduces energy use, reduced water use, reduced laundry
product use, improves textile life & quality, environmentally
friendly reduces damage to environment



O3 Pure Elite 50KT Fruit & Vegetable Washer

Restore food taste, preserves freshness, utilizes O3 bubble to
was surface contaminants, environmentally friendly

O3 Pure is a Division of Kel Technologies LLC

Kel Technologies/O3 Pure

P.O. Box 790

1500 Chagrin River Rd

Gates Mills, OH 44040