

KOLIBER



**HOME
&
COOK**



SQUEEZEMAX™ X-800-W

Premium Line

DE	ENTSAFTER BEDIENUNGSANLEITUNG & GARANTIE	3-18
EN	SLOW JUICER INSTRUCTION MANUAL & WARRANTY	19-34
PL	WYCISKARKA WOLNOOBROTOWA INSTRUKCJA OBSŁUGI & GWARANCJA	35-50

Model: KH-SJ2475PE3-X-6

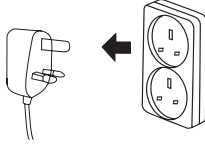
Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wenn Sie sich an unsere nachfolgenden Hinweise halten, werden Sie viele Jahre Spaß an Ihrem Gerät haben. Bitte lesen Sie daher sorgfältig alle nachfolgenden Anwendungs- und Sicherheitshinweise.

SICHERHEITSHINWEISE

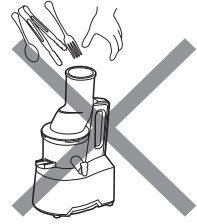
1. Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem ersten Gebrauch gründlich durch und heben Sie diese auf.
2. Setzen Sie das Gerät weder extremer Hitze (über 35°C) noch Kälte (unter 5°C) aus, vermeiden Sie auch direktes Sonnenlicht und Staub.
3. Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Es ist nicht für den kommerziellen oder gewerblichen Gebrauch bestimmt.
4. Greifen Sie nicht nach dem Gerät, wenn es ins Wasser fallen sollte. Schalten Sie in diesem Fall die Stromzufuhr ab und ziehen erst im Anschluss den Netzstecker aus der Steckdose.
5. Tauchen Sie den Motorblock und das Netzkabel des Geräts während des Reinigens oder des Betriebs nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Halten Sie den Motorblock und das Netzkabel nie unter fließendes Wasser.
6. Während der Reinigung darf das Wasser eine Temperatur von 50°C nicht übersteigen.
7. Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts nur im ausgeschalteten Zustand.
8. Das Netzkabel darf nicht geknickt oder umwickelt werden oder in Kontakt mit scharfen Kanten kommen, da dies zur Beschädigung der Isolierung des Kabels führen kann.
9. Ziehen Sie den Netzstecker nur direkt am Stecker aus der Steckdose, ziehen Sie nie am Kabel selbst.
10. Wenn das Netzkabel oder das Gehäuse des Gerätes beschädigt ist, darf das Gerät nicht benutzt werden. Ein beschädigtes Netzkabel darf nur vom Hersteller, einer von ihm beauftragten Werkstatt oder einem qualifizierten Fachmann ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
11. Verwenden Sie das Gerät nur in trockenen Innenräumen, niemals im Freien.
12. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile, rutschfeste und trockene Oberfläche.
13. Stellen Sie vor jedem Gebrauch sicher, dass alle Elemente in ihren korrekten Positionen fest eingerastet sind. Schalten Sie die Maschine erst dann ein.
14. Vor der Montage/Demontage und/oder Reinigung des Gerätes, stellen Sie stets sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist und der Netzstecker von der Stromzufuhr getrennt wurde.
15. Halten Sie Kinder in sicherer Entfernung während des Betriebs.
16. Ein Betrieb im Leerlauf (länger als 5 Sekunden) oder mit Überladung ist unzulässig und kann zu irreparablen Geräteschäden führen.
17. Entfernen Sie Nahrungsmittelrückstände erst, nachdem Sie das Gerät vom Strom getrennt haben.
18. Trennen Sie das Gerät stets von der Stromversorgung bevor Sie damit beginnen, das Zubehör zu wechseln oder sich den beweglichen Teilen zu nähern.
19. Vergewissern Sie sich immer, dass die Entsafterabdeckung fest eingespannt ist, bevor der Motor eingeschaltet wird. Lösen Sie die Klammern nicht, während der Entsafter in Betrieb ist.
20. Stecken Sie Ihre Finger oder andere Gegenstände nicht in die Entsafteröffnung, während sie in Betrieb ist. Wenn sich das Essen in der Öffnung befindet, verwenden Sie einen Zutaten Schieber oder ein anderes Stück Obst oder Gemüse, um es nach unten zu drücken. Wenn diese Methode nicht möglich ist, schalten Sie den Motor aus und nehmen Sie den Entsafter auseinander, um die restlichen Lebensmittel zu entfernen.
21. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das rotierende Sieb beschädigt ist.
22. Wenn ein trennbarer Fruchtfleischbehälter vorhanden ist, darf dieser nicht ohne den Fruchtfleischbehälter betrieben werden.
23. Das Gerät darf nicht verändert werden.
24. Verwenden Sie das Gerät nur für den in der Bedienungsanleitung beschriebenen Zweck.
25. Das Gerät sollte jedes Mal nur für eine begrenzte Zeit benutzt werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
26. Das Gerät darf ohne Aufsicht nicht durch Kinder oder Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten benutzt werden.
27. Benutzen Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Unsachgemäßer Gebrauch könnte zu Gefährdungen wie elektrischem Stromschlag oder Verletzungen führen.
28. Die Verwendung von Zubehör und Geräteteilen, die nicht ausdrücklich vom Hersteller empfohlen werden, kann zu Verletzungen oder Schäden führen und resultiert im Verlust der Garantie.
29. Wenn Sie das Gerät nicht bestimmungsgemäß verwenden oder falsch bedienen, kann für daraus resultierende Schäden keine Haftung übernommen werden.

WICHTIGE INFORMATIONEN

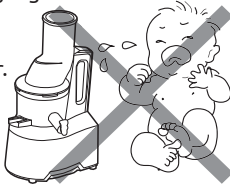
Ziehen Sie das Kabel aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht im Gebrauch ist.



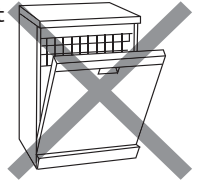
Während des Betriebes keine Finger oder andere Gegenstände in das Einfüllrohr stecken.



Bewahren Sie das Gerät nicht in der Nähe von Säuglingen oder Kleinkindern auf, es besteht Verletzungsgefahr.



Legen Sie die Entsafterteile nicht in die Spülmaschine und/oder waschen Sie diese nicht mit sehr heissem Wasser. Die Bauteile können hierdurch schneller verschleißen.



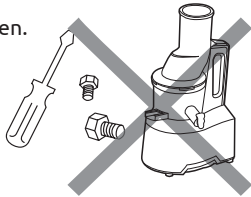
Verwenden Sie das Gerät nicht auf unebenen Oberflächen.



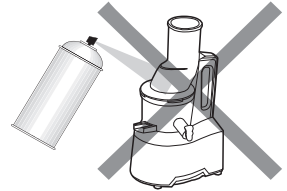
Verwenden Sie keine gefährlichen Chemikalien, um das Gerät zu reinigen.



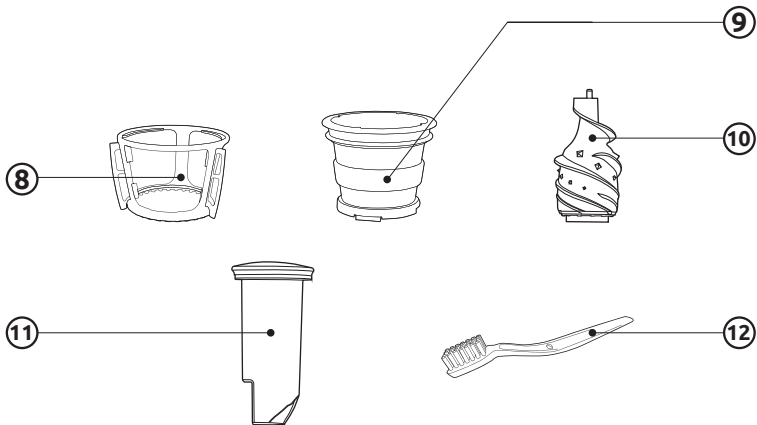
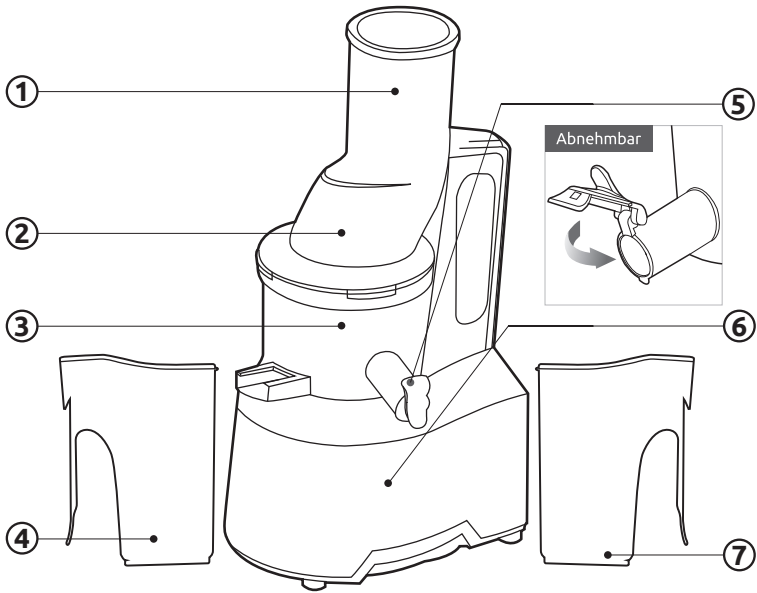
Das Gerät darf nicht repariert, zerlegt oder angepasst werden.



Sprühen Sie nicht mit Wasser oder brennbaren Substanzen in der Nähe des Gerätes.



ÜBERSICHT



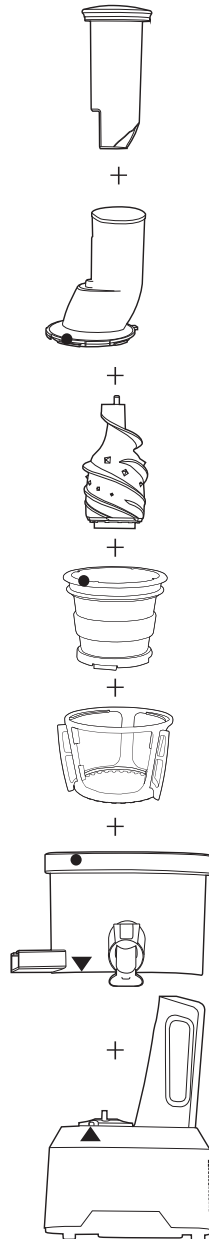
- ① Einfüllrohr
- ② Trommeldeckel
- ③ Entsafterschüssel
- ④ Fruchtfleischbecher
- ⑤ Smart-Deckel
- ⑥ Basis

- ⑦ Saftbecher
- ⑧ Rotation Abstreifer
- ⑨ Sieb
- ⑩ Entsafterschnecke
- ⑪ Schieber
- ⑫ Reinigungsbürste

MONTAGE/DEMONTAGE

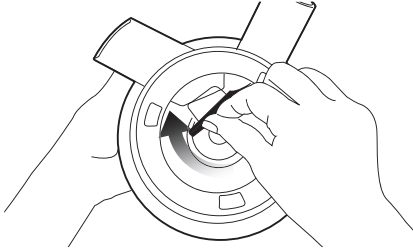
ACHTUNG: Alle Teile außer der Basis vor dem ersten Gebrauch waschen!

ACHTUNG: Vergewissern Sie sich, dass das Kompressionsilikon und der Silikonring richtig montiert sind!



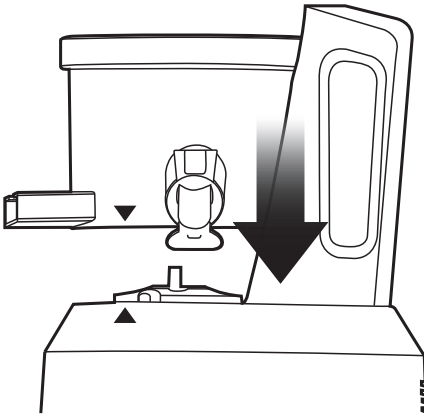
** Die in dieser Bedienungsanleitung abgebildeten Produkte können geringfügig vom tatsächlichen Produkt abweichen.*

1 Stecken Sie das Silikondichtung fest in den Schlitz unter dem Fruchtfleischauslauf.

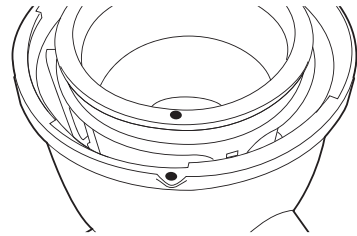
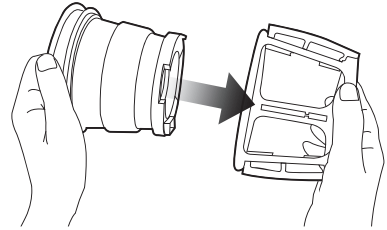


WARNING: Juicer may leak if not assembled properly.

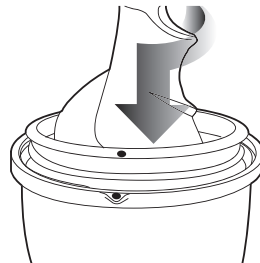
2 Stellen Sie die Schale so auf die Basis, dass der graue Pfeil mit dem schwarzen Pfeil auf der Basis übereinstimmt.



3 Montieren Sie das Sieb in den Rotationsabstreifer und setzen Sie es in die Entsaftungsschale ein, so dass der weiße Punkt ● auf dem Sieb mit dem weißen Punkt ● auf der Entsaftungsschale ausgerichtet ist.

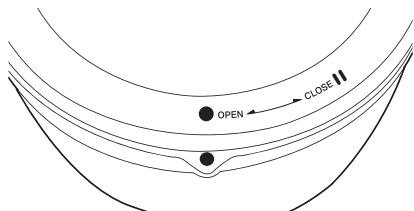
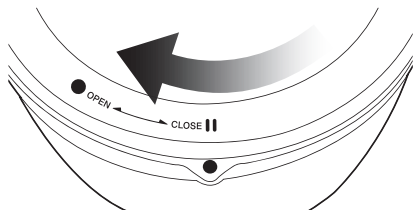


4 Setzen Sie die Entsaftungsschnecke in das Sieb ein. Drehen und Herunterdrücken, bis es einrastet.

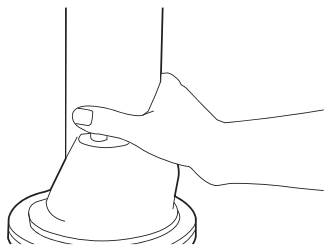


WARNING: The juicing screw needs to be locked in place in order to close the drum lid.

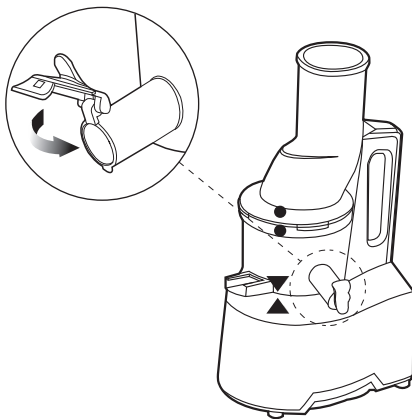
- 5** Setzen Sie den Trommeldeckel auf die Entsaftungsschale und richten Sie den weißen Punkt ● auf dem Trommeldeckel mit dem weißen Punkt ● auf der Entsaftungsschale aus. Zum Schließen im Uhrzeigersinn drehen und den weißen Punkt ● auf dem Trommeldeckel mit der Schließkante ausrichten II.



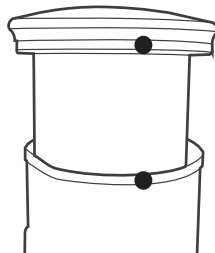
- 6** Für eine einfache Montage halten Sie den Trommeldeckel, indem Sie das Einfüllrohr greifen und wie abgebildet im Uhrzeigersinn drehen.



- 7** Stellen Sie den Fruchtfleischbecher unter den Fruchtfleischauslauf und den Saftbecher unter den Saftauslauf, wie in der Abbildung dargestellt.



- 8** Richten Sie die weißen Punkte ● auf jedem Teil aus und bauen Sie es in der angegebenen Reihenfolge zusammen.



SCHRITT 1: Nachdem Sie die Zutaten vorbereitet haben, schließen Sie das Kabel an eine geerdete Steckdose an.

ACHTUNG: Stromschlag-Gefahr.

- Berühren Sie den Stecker NICHT mit nassen Händen.
- Den Boden NICHT entfernen.
- Verwenden Sie KEINEN Adapter oder Verlängerungskabel.

SCHRITT 2: Drücken Sie die FORWARD-Taste, um zu arbeiten.



- FORWARD** - Zieht die Inhalte langsam nach unten und beginnt mit dem Auspressvorgang.
- OFF** - Stoppt den Betrieb.
- REVERSE** - Betätigt die umgekehrten Mechanismus, wenn die Inhalte eingeklemmt sind, um diese wieder herauszudrücken.

WICHTIG: Die Reverse-Taste funktioniert nur, wenn der Schalter gedrückt und gehalten wird.

WENN DER ENTSAFTER WÄHREND DES BETRIEBS STOPPT

- Schalten Sie den Taster in die Position OFF.
- Halten Sie die Taste REVERSE gedrückt, bis sich die Zutaten gelöst haben.
WICHTIG: Lassen Sie den Entsafter ganz anhalten, bevor Sie die REVERSE- Taste betätigen, um Fehlfunktionen zu vermeiden.
- Schalten Sie den Taster in die Position OFF.
- Drücken Sie den Schalter in die Position FORWARD, um den Entsaftungsbetrieb wieder aufzunehmen.
WICHTIG: Lassen Sie den Entsafter ganz anhalten, bevor Sie die FORWARD- Taste betätigen, um Fehlfunktionen zu vermeiden.
- Wiederholen Sie die Schritte 1-4 nach Bedarf.

ACHTUNG: Wenn die o.g. Schritte nicht geholfen haben, die Blockade zu beseitigen, muss das Gerät in seine Komponenten zerlegt und jede einzelne davon gereinigt werden.

SCHRITT 3: Führen Sie die vorbereiteten Zutaten einzeln ein.

- Für faseriges Blattgemüse (Sellerie, Grünkohl, etc.):
Trennen Sie jeden Stiel. Schneiden Sie die äußeren Stiele, die dick und zäh sind, bis zu einer Länge von 4 Zoll oder weniger.
- Das Blattgemüse beim Einführen in den Entsafter bündeln. Wechseln Sie zwischen Blattteilen und Stiele.

3. Vor der Extraktion harte Kerne in den Zutaten entfernen.
Beim Entsaften von gefrorenen Früchten auch mit kleinen Kernen darauf achten, dass auch die Kernen vollständig aufgetaut sind.
4. Führen Sie die Zutaten einzeln ein.
5. Nach dem Einführen der Zutaten den Schieber nur bei Bedarf verwenden. Übermäßiger Gebrauch des Schiebers kann die Saftqualität beeinträchtigen, besonders beim Entsaften von weichen Zutaten wie Tomaten und Äpfeln.

SCHRITT 4: Verwendung des Smart-Deckels

1. Nach dem Entsaften den Smart-Deckel schließen, damit der Saft nicht tropft, besonders wenn die Entsaftungsschale von der Basis abgebaut wird.
2. Wenn Sie verschiedene Säfte machen, spülen Sie die restlichen Aromen schnell ab, indem Sie ein Glas Wasser in den Saftpresse mit geschlossenem Smart-Deckel laufen lassen.
3. Lassen Sie den Smart-Deckel offen, wenn Sie Zutaten entsaften, die bei der Extraktion zu viel Schaum bilden (z.B. Äpfel, Sellerie).
4. Achten Sie beim Betrieb darauf, dass der geschlossene Smart-Deckel korrekt aufgesetzt ist. Der Saft kann überlaufen, wenn der in der Entsaftungsschale gesammelte Saft seine auf der Schale angegebene Kapazität überschreitet.

SCHRITT 5: Schalten Sie den Entsafter aus, nachdem Saft und Fruchtfleisch vollständig entfernt wurden.

1. Nach jeder Extraktion den Entsafter für weitere 30 Sekunden laufen lassen, damit der Entsafter das restliche Fruchtfleisch entnehmen kann. Es ist am einfachsten den Trommeldeckel zu öffnen, wenn alle Zutaten entnommen werden.
2. Wenn der Trommeldeckel klemmt, drücken Sie die Tasten REVERSE - OFF - FORWARD in dieser Reihenfolge; 2 oder 3 Mal hin- und herschalten, um die Zutaten zu entfernen. Legen Sie dann die Hände auf den Trommeldeckel und drücken Sie ihn fest nach unten, während Sie gleichzeitig den Trommeldeckel gegen den Uhrzeigersinn drehen, um ihn zu öffnen.
3. Je nach Zutaten das Einfüllrohr mit Wasser füllen, um das Innere der Entsaftungsschale auszuspülen und dann versuchen, den Trommeldeckel zu entfernen.

ZUSÄTZLICHE ANWEISUNGEN

1. Der Betrieb des Entsafters ohne Zutaten kann zu Schäden an der Schnecke führen.
2. Betreiben Sie den Entsafter nicht länger als 30 Minuten. Bei längerem Betrieb kann der Motor durch Überhitzung beschädigt werden. Lassen Sie den Entsafter nach längerem Gebrauch 30 Minuten abkühlen, bevor Sie eine weitere Runde beginnen.
3. Stecken Sie keine Finger oder andere Gegenstände in das Einfüllrohr. Verwenden Sie bei Bedarf immer den mitgelieferten Schieber. Werden während des Betriebes andere Gegenstände in das Einfüllrohr eingeführt, können sich diese festsetzen und die Entsafterteile beschädigen und/oder Verletzungen verursachen.
4. Keine getrockneten oder harten Zutaten wie Vollkorn, Früchte mit harten Samen oder Eiswürfel in den Entsafter geben. Diese können die Entsafterteile (z.B. Entsaftungsschale, Entsaftungsschnecke und Sieb) beschädigen.
 - Bohnen oder Körner können nur verwendet werden, wenn sie über Nacht eingeweicht oder gekocht werden.
 - Früchte mit Kernen (z.B. Nektarinen, Pfirsiche, Mangos oder Kirschen, etc.) müssen vor dem Entsaften entkernt werden.
 - Bei der Verwendung von gefrorenen Früchten mit kleinen Kernen, wie z.B. Trauben, vor dem Einsetzen in den Entsafter vollständig auftauen lassen.
5. Verwenden Sie keine Zutaten, die zu viel Pflanzenöl oder tierisches Fett enthalten.

Verwenden Sie den Entsafter nicht, um Pflanzenöl aus den Zutaten zu extrahieren. Wenn pflanzliches/tierisches Öl auf die Entsaftungsschnecke gelangt, kann dies die Leistung beeinträchtigen und die Teile beschädigen.

- Das extrahierte Fruchtfleisch nicht wieder in den Entsafter geben. Dies kann dazu führen, dass der Entsafter stoppt oder der Trommeldeckel klemmt.
- Nach dem Entsaften der Zutaten mit Kernen, wie z.B. Trauben, alle Spalten auf der Basis der Entsaftungsschnecke gründlich reinigen.

ZUBEREITUNG DER ZUTATEN

Die Nichtbeachtung der Anweisungen in der Bedienungsanleitung kann den Entsafter und/oder seine Teile beschädigen und die Garantie des Herstellers aufheben.

FOLGENDE ZUTATEN NICHT IN DEN ENTSAFTER GEBEN	
Harte Kerne	Pfirsich, Nektarinen, Aprikose, Pflaume, Mango, etc. Harte Kerne vor dem Entsaften aus den Zutaten entfernen.
Harte oder ungenießbare Schalen	Ananas, Melone, Mango, Orange, etc. Schälen Sie die Schalen von den Zutaten, bevor Sie sie entsaften.
Gefrorene Früchte	Gefrorene Erdbeere, Heidelbeere, Himbeere, etc. Gefrorene Früchte vor dem Entsaften vollständig auftauen lassen. ACHTUNG: Bitte keine Eiswürfel verwenden!
Öl oder Fette	Sesam, Butter, Margarine, etc. Extrahieren Sie keine Zutaten, die pflanzliches oder tierisches Öl enthalten. Dies kann die Leistung beeinträchtigen und den Entsafter beschädigen.
Andere	Kokosnuss, Zuckerrohr, Vollkorn, etc. Extrahieren Sie keine Zutaten ohne Wassergehalt.

Erleben Sie die beste Saftqualität, indem Sie die Eigenschaften jeder einzelnen Zutat kennenlernen und die optimale Art und Weise des Umgangs mit den Zutaten herausfinden.

Der Koliber Entsafter ist ein innovatives Produkt, das eine patentierte, langsam laufende Auspresstechnologie verwendet, um den Saft effizient aus den Zutaten zu extrahieren. Der Entsafter wurde entwickelt, um das beste Ergebnis aus Zutaten mit fester Zusammensetzung und hohem Wassergehalt zu erzielen. Für ein optimales Ergebnis sollte jede Zutat je nach ihren Eigenschaften und Merkmalen zubereitet und extrahiert werden.

ZUBEREITUNG DER ZUTATEN

- Wenn der Entsafter klemmt oder sich der Trommeldeckel nicht öffnet, drücken Sie die REVERSE-Taste und halten Sie sie gedrückt, bis sie sich löst. Bei Bedarf REVERSE-OFF-FORWARD wiederholen.
- Fahren Sie mit dem Betrieb des Entsafters fort, bis alle Zutaten in der Entsaftungsschale entfernt sind. Der Trommeldeckel kann sich nicht leicht öffnen, wenn sich noch viel Fruchtfleisch im Entsafter befindet.
- Jede Zutat ergibt eine andere Menge an Saft.
- Für eine optimale Extraktion und maximale Saftausbeute schneiden Sie die Zutaten nach den in diesem Abschnitt angegebenen Richtlinien.
- Führen Sie die Zutaten langsam ein und überwachen Sie, wie die Zutaten extrahiert werden. Die Saftausbeute kann je nach Entsaftungsgeschwindigkeit variieren.

6. Abhängig von der Zutat kann es sein, dass Sie beim kontinuierlichen Entsaften zusätzliches Fruchtfleisch im Saft erhalten. Um die Fruchtfleischmenge zu reduzieren, zerlegen Sie das Oberteil und waschen es häufig.

Weichobst und Gemüse (z.B. Äpfel, Orangen, Tomaten):

Vorbereitung:

1. Die Schale von den Orangen abziehen und den Stiel für Tomaten und Äpfel herausnehmen.
2. Wenn die Zutaten größer sind als das Einfüllrohr, schneiden Sie die Zutaten in Stücke, die in das Einfüllrohr passen.
3. Früchte mit Kernen müssen vor der Extraktion entkernt werden. Auf 1-4 Keile schneiden und dann die Zutaten langsam in das Einfüllrohr einführen.

Extraktion:

1. Führen Sie die Zutaten einzeln ein.
2. Benutzen Sie den Schieber, um die Zutaten in das Einfüllrohr zu schieben. (Der Schieber verhindert auch, dass Saft bei der Extraktion von Zutaten mit hohem Wassergehalt aus dem Einfüllrohr spritzt).
3. Lassen Sie den Smart-Deckel offen, wenn Sie Zutaten entsaften, die bei der Extraktion zu viel Schaum bilden (bei geschlossenem Smart-Deckel kann sich Schaum ansammeln).
4. Es wird empfohlen, den extrahierten Saft innerhalb von 48 Stunden nach der Extraktion zu konsumieren. Je nach Dichte der Zutaten kann der extrahierte Saft im Laufe der Zeit Schichten aufweisen.
5. Wenn zu viel Schaum vorhanden ist, verwenden Sie ein Sieb, um ihn vom Saft zu trennen.
6. Wenn eine Zutat durch die Entsaftungsschnecke gepresst wird, kann Saft durch das Einfüllrohr spritzen. Verwenden Sie den Schieber, um den Saft beim Entsaften abzuleiten.

Hartes Obst und Gemüse (z.B. Karotten, Rüben und Spinat):

- *Hartes Obst und Gemüse kann den Motor überlasten und zum Stillstand bringen.*
- *Zur Erhöhung der Saftausbeute, entsaften Sie nur Obst und Gemüse mit hohem Wassergehalt.*

Vorbereitung:

1. Harte Zutaten wie Karotten und Ingwer vor dem Entsaften in kaltem Wasser einweichen.
2. Schneiden Sie die Zutaten auf eine Breite von ca. 2,5 cm und eine Länge von ca. 5-15 cm.

Extraktion:

1. Führen Sie die Zutaten einzeln ein.
2. Teilen Sie die Entsaftungsgeschwindigkeit ein, um sicherzugehen, dass jede Zutat gründlich extrahiert wird.
3. Um die Saftausbeute zu maximieren, entsaften Sie Zutaten mit hohem Wassergehalt.

Zutaten mit kleinen Kernen (z.B. Himbeeren, Granatäpfel, Trauben):

- *Geben Sie die Zutaten langsam ein, um die Menge der übrig gebliebenen Kerne im Sieb zu minimieren.*

Vorbereitung:

1. Beim Entsaften von gefrorenen Zutaten (z.B. Himbeeren, Erdbeeren) darauf achten, dass diese vollständig aufgetaut sind.
2. Zutaten wie Trauben gründlich abspülen und Stiele entfernen.
3. Bei Granatäpfeln Schale entfernen und nur den inneren Teil entsaften.

Extraktion:

1. Je nach Größe der Trauben, 3-5 Trauben gleichzeitig einfügen und dabei das Extraktionsergebnis überwachen.
2. Für gefrorene Zutaten wie Granatäpfel und Himbeeren, vollständig auftauen lassen, dann jeweils ca. 1 Esslöffel (5g) einfüllen.
3. Gefrorene Zutaten können beim Auftauen erhebliche Mengen an Flüssigkeit verlieren. Beim Entsaften, mischen Sie Milch oder Joghurt mit ein, um den Flüssigkeitsverlust auszugleichen.

ACHTUNG: Der Deckel kann durch zu viele kleinen Kerne in der Entsaftungsschale stecken bleiben. Sollte es dazu kommen:

- Den Entsafter 30 Sekunden lang kontinuierlich laufen lassen, um die restlichen Kerne zu extrahieren
- Wenn der Deckel noch klemmt, wiederholen Sie REVERSE - OFF- FORWARD, bis sich die Zutaten gelöst haben.
- Drehen Sie den Deckel, um ihn zu öffnen, während Sie ihn mit den Handflächen nach unten drücken
- Geben Sie Wasser in das Einfüllrohr und spülen Sie es schnell ab, um das Ablösen zu erleichtern.

Zutaten mit Faserstruktur (z.B. Blattgemüse, Sellerie, Spinat, Grünkohl):

- Wenn Sie Blattzutaten wie Sellerie und Grünkohl entsaften, sammeln Sie nicht mehr als 500 g (1,1 lbs) pro Runde. Für ein optimales Ergebnis, zerlegen und waschen Sie die Oberteile, bevor Sie erneut entsaften.
- Wenn sich blattreiche Zutaten um die Entsaftungsschnecke wickeln, öffnen Sie den Deckel und entfernen Sie die Fasern, bevor Sie mit dem Entsaften fortfahren.
- Für beste Ergebnisse, entsaften Sie Blattgemüse zusammen mit saftreichen Zutaten wie Äpfel oder Karotten. Der empfohlene Anteil beträgt 9 Teile saftige Zutaten pro 1 Teil Blattzutaten.

Vorbereitung:

1. Die faserigen Zutaten vor dem Schneiden ca. 30 Minuten in kaltem Wasser einweichen.
2. Trennen Sie jeden Stiel und schneiden Sie die Zutaten in kleine Stücke von 5 cm Länge oder weniger.

Extraktion:

1. Ein Stück nach dem anderen die vorbereiteten Zutaten langsam einfüllen.
2. Weitere Zutaten erst der nach vollständiger Extraktion von der vorangegangenen Zutat hinzugeben.
3. Rollen Sie Blätter spiralförmig ein beim Einfügen in den Entsafter.
4. Fügen Sie zuerst den Blattteil der Zutaten ein und wechseln Sie dann zwischen Blattteilen und Stielen.
5. Für Zutaten wie Weizengras eine Handvoll nehmen und als Bündel hinzufügen

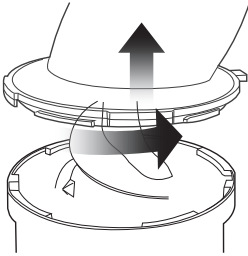
ACHTUNG:

- Die Faser aus zähen Zutaten wie Sellerie kann sich um die Entsaftungsschnecke wickeln und die Leistung des Entsafters beeinträchtigen. Schneiden Sie Stiele, die dick und zäh sind, auf eine Länge von bis zu 5 cm oder weniger, um dies zu verhindern.
- Wenn sich blattreiche Zutaten um die Entsaftungsschnecke wickeln, öffnen Sie den Deckel und entfernen Sie die Fasern, bevor Sie mit dem Entsaften fortfahren.
- Beim Entsaften von faserigen Zutaten kann sich Schaum bilden. Verwenden Sie dann ein Sieb, um den Schaum vor dem Servieren zu entfernen.
- Für Zutaten wie Ananas die Rinde der Ananas abschneiden und um den Kern herum schneiden. Das Fruchtfleisch sodann in kleine Stücke schneiden.
- Empfohlene Menge der Entsaftung pro Durchgang sind 500 g. Wenn Sie mehr als 500 g entsaften, waschen Sie die Oberteile, bevor Sie weiter entsaften.

REINIGUNG

ACHTUNG: Warten Sie bis das gesamte Fruchtfleisch in den Fruchtfleischbecher gefallen ist, bevor Sie den Entsafter stoppen. Zur leichteren Reinigung des Entsafters betätigen Sie ihn noch 30 Sekunden nach der Entnahme des Saftes.

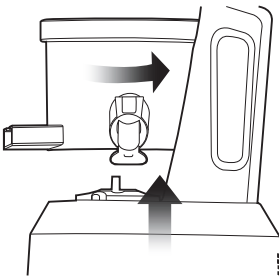
- 1** Drehen Sie den Trommeldeckel gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu öffnen.



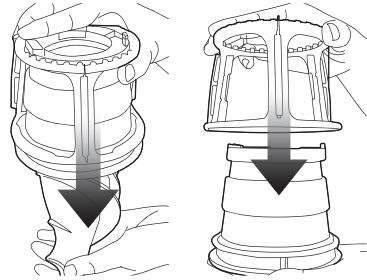
ACHTUNG: Wenn der Trommeldeckel klemmt, drücken Sie die Tasten REVERSE - OFF - FORWARD in dieser Reihenfolge; 2 oder 3 Mal hin- und herschalten, um die Zutaten zu entfernen. Legen Sie dann die Hände auf den Trommeldeckel und drücken Sie ihn fest nach unten, während Sie gleichzeitig den Trommeldeckel gegen den Uhrzeigersinn drehen, um ihn zu öffnen.

ACHTUNG: Wenn das Gerät in Betrieb ist, heben Sie es nicht an, indem Sie an dem Einfüllrohr greifen. Heben Sie das Gerät immer an, indem Sie es an der Basis oder am Griff greifen.

- 2** Richten Sie die Basis so aus, dass der graue Pfeil mit dem schwarzen Pfeil auf der Basis übereinstimmt.



- 3** Entsaftungsschnecke, Sieb und Rotationsabstreifer aus der Entsaftungsschale nehmen. Mit der mitgelieferten Bürste reinigen.

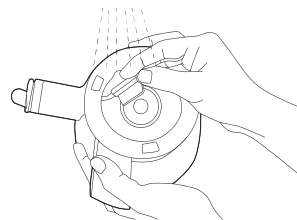


ACHTUNG: Reinigen Sie den Entsafter sofort nach jedem Gebrauch. Wenn Rückstände im Entsafter austrocknen, kann dies die Demontage und Reinigung erschweren. Der übermäßige Aufbau kann bei zukünftigen Anwendungen zu Leistungseinbußen führen.

Zur leichteren Demontage die Oberteile in das Waschbecken legen und das Wasser von oben durchlaufen lassen. Den Boden der Entsaftungsschnecke, wo sie mit der Metallzylinderwelle am Boden verbunden ist, gründlich trocknen.

ACHTUNG: Tauchen Sie den Motorblock und das Netzkabel des Geräts während des Reinigens oder des Betriebs nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

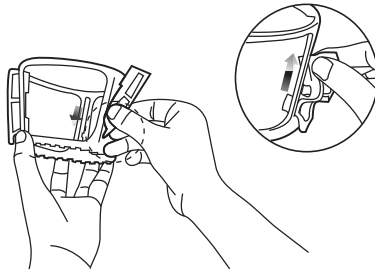
- 4** Stellen Sie die Entsaftungsschale unter fließendes Wasser und ziehen Sie die Silikondichtung ab, um den Fruchtfleischauslauf zu reinigen.



Weichen Sie die Entsaftungsschale in einer Lösung aus warmem Wasser mit Backpulver oder etwas Bleichmittel ein, um überschüssige Rückstände zu reinigen.

REINIGUNG DES KOMPRESSIONSSILIKONS

Das Silikondichtung lässt sich zur einfacheren Reinigung demontieren. Stecken Sie das Silikondichtung nach der Reinigung wieder in den Schlitz wie auf dem Bild gezeigt.

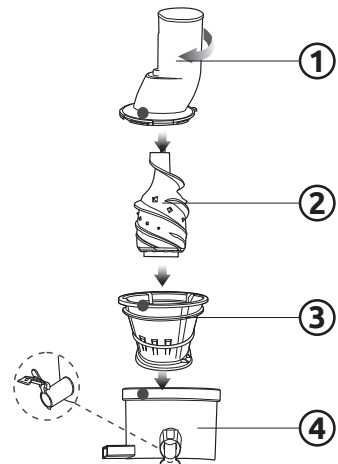


ACHTUNG: Richten Sie die herausstehende Seite des Kompressionsilikons nach unten aus.

EISCREMEFILTER

Um das Zubehör zu montieren, stecken Sie die Schraube (2) in das Sieb (3) und montieren Sie anschließend beides auf den Fruchtfleischbecher (4). Verschließen Sie sodann alles mit dem Einfüllrohr (1).

ACHTUNG: Wenn das Sieb für Eiscreme verwendet wird, achten Sie darauf, den Smart-Deckel nicht zu verschließen.



ACHTUNG: Das Eiscremesieb darf nur mit gefrorenen Zutaten verwendet werden. Je nach verwendeten Zutaten, warten Sie jedoch ca. 5-20 Minuten nach dem Herausnehmen aus dem Eisfach ab, damit die Zutaten ein wenig auftauen können. Fügen Sie nur kleine Portionen sukzessive hinzu.

ACHTUNG: Verwenden Sie kein Eis sowie keine Zutaten, die einen hohen Gehalt an pflanzlichen Fetten enthalten. Entfernen Sie harte Schalen und Kerne, bevor Sie die dazugehörigen Zutaten verarbeiten.

FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	SOLUTION
Entsafter hat keinen Strom	<ol style="list-style-type: none"> 1) Prüfen Sie, ob das Kabel richtig eingesteckt ist. 2) Überprüfen Sie, ob der Trommeldeckel und die Entsaftungsschale richtig montiert sind. 3) Überprüfen Sie, ob das Oberteil und die Basis richtig montiert sind. <p>Achtung: Der Entsafter funktioniert nicht, wenn die Teile nicht richtig montiert sind.</p>
Geringe Saftausbeute	<ol style="list-style-type: none"> 1) Verschiedene Zutaten enthalten unterschiedliche Mengen an Flüssigkeit, die unterschiedliche Mengen an Saft ergeben. 2) Wenn die Zutaten nicht frisch sind, können sie weniger Flüssigkeit enthalten, was zu weniger Saft führt. 3) Prüfen Sie, ob das Silikondichtung fest eingelegt ist. 4) Wenn die Zutat selbst einen geringen Wassergehalt hat, kann es helfen, sie vor dem Entsaften in Wasser einweichen. 5) Bei der Entsaftung von Zutaten mit kleinen Kernen kann es nach einigen Portionen zu einer Verringerung der Saftausbeute kommen. Für ein optimales Ergebnis, zerlegen und waschen Sie die Oberteile zwischen den Entsaftungen. <p>Achtung: Befinden sich Kernreste auf dem Boden des Siebes, kann dies die Entsafterleistung und die gesamte Saftausbeute beeinträchtigen.</p>
Zu viel Fruchtfleisch im Saft	<ol style="list-style-type: none"> 1) Bei kontinuierlicher Entsaftung kann der Saft je nach Zutat viel feines Fruchtfleisch enthalten. 2) Um das feine Fruchtfleisch zu reduzieren, reinigen Sie den oberen Satz regelmäßig und extrahieren Sie das Fruchtfleisch. 3) Verwenden Sie ein Sieb und geben Sie den Saft durch das Sieb, um das unerwünschte Fruchtfleisch aufzufangen. 4) Wenn das Sieb und die Schnecke beschädigt sind und die Leistung des Entsafters beeinträchtigen, wird empfohlen, die Teile auszutauschen. <p>Achtung: Die Lebensdauer der einzelnen Teile kann je nach Länge und Art der Verwendung und der extrahierten Zutaten variieren.</p> <ol style="list-style-type: none"> 5) Wenn zu viele Zutaten gleichzeitig einfügen werden, kann dies dazu führen, dass der Entsafter häufig stoppt. Dies kann zu fruchtfleischhaltigen Saft führen. Führen Sie die Zutaten langsam und wenige auf einmal ein.
Ist es möglich, Zutaten mit zähen Fasern zu entsaften?	<p>Zutaten wie Sellerie oder Ingwer enthalten lange Fasern, die sich um die Entsaftungsschnecke wickeln und die Leistung des Entsafters beeinträchtigen können. Beim Entsaften von faserigen Zutaten nicht mehr als 1 Pfund Saft sammeln. Nachdem Sie diese Menge oder weniger gesammelt haben, reinigen Sie das Oberteil vollständig, bevor Sie es wieder entsaften.</p>
Der Entsafter stoppt während des Betriebes	<ol style="list-style-type: none"> 1) Prüfen Sie, ob das Kabel richtig eingesteckt ist. 2) Prüfen Sie, ob die Teile richtig montiert sind. 3) Wenn zu viele Zutaten gleichzeitig einfügen werden, kann dies dazu führen, dass der Entsafter stoppt. 4) Wenn der Entsafter stoppt, weil zu viele Zutaten eingelegt sind, drücken Sie die Taste REVERSE -OFF - FORWARD in dieser Reihenfolge und schalten 2 bis 3 mal hin und her. 5) Die umgekehrte Einstellung schiebt die Zutaten nach oben und die Vorwärtseinstellung zieht die Zutaten nach unten. 6) Wenn der Entsafter aufgrund des Überlastschutzes stehen bleibt, lassen Sie ihn 30 Minuten bis 2 Stunden abkühlen, bevor Sie ihn wieder entsaften. 7) Wenn sich harte Kerne in den Zutaten befinden, entfernen Sie diese vor dem Entsaften. Harte Kerne können den Entsafter beschädigen.

Der Trommeldeckel schließt sich nicht	Achten Sie darauf, dass die Entsaftungsschnecke ganz in das Sieb geschoben wird, damit sich der Fassdeckel sich richtig schließt. Achtung: Wenn die Entsaftungsschnecke nicht richtig sitzt, kann es sein, dass sich der Trommeldeckel nicht schließt.
Das extrahierte Fruchtfleisch ist sehr feucht	Schon zu Beginn der Extraktion kann das Fruchtfleisch feuchter sein. Je nach Beschaffenheit der Zutat kann das extrahierte Fruchtfleisch beeinträchtigt werden; besonders wenn die Zutat nicht frisch ist, kann der Saft mit dem Fruchtfleisch extrahiert werden.
Ungewöhnliche Geräusche vom Entsafter	1) Überprüfen Sie, ob die Teile richtig zusammengebaut sind. Versuchen Sie, die Teile wieder zusammzusetzen und hören Sie auf die ungeraden Geräusche. 2) Starten Sie den Entsafter nur, wenn sich darin Zutaten und/oder Flüssigkeit befinden. Achtung: Der Betrieb des Entsafters ohne Zutaten kann zu Schäden an der Schnecke führen. 3) Wird der Entsafter ohne Zutaten oder Flüssigkeit betrieben, kann der Geräuschpegel ansteigen und zu Schäden führen. Die Reibungsgeräusche von der Entsaftungsschnecke und dem Sieb werden verschwinden, wenn die Zutaten in den Entsafter eingeführt werden. 4) Wenn das Geräusch beim Einsetzen der Zutaten in den Entsafter auftritt, überprüfen Sie die Größe der Zutaten. Fügen Sie nichts über 1 Zoll Dicke ein. Je nach Art der Zutaten können die Abmessungen kleiner sein. 5) Geräusche können auftreten, wenn der Entsafter auf einer unebenen oder schrägen Fläche betrieben wird.
Trennschichten im Saft	Je nach Dichte der Zutaten kann der extrahierte Saft Schichten von verschiedenen Säften aufweisen. Sie unterscheidet sich von der Trennung durch Oxidation durch Entsaftung mit einem Schnellensafter.
Saft tropft das Gehäuse der Basis herunter	Wenn das Silikondichtung am Boden der Entsaftungsschale nicht richtig eingesteckt ist, kann der Saft auf den Entsafterboden austreten. Vor dem Zusammenbau der Teile prüfen und sicherstellen, dass das Silikondichtung richtig eingesteckt ist.
Verfärbung der Kunststoffteile	1) Nach dem Entsaften, wenn der Entsafter nicht sofort gereinigt wird, kann das restliche Fruchtfleisch im Oberteil austrocknen, was die Demontage und Reinigung erschweren kann. Dies kann sich auch auf die Leistung und Farbe des Entsafters auswirken. 2) Zutaten, die reich an Carotinoiden wie Karotten und Spinat sind, können Kunststoffteile färben. Wenn die Teile mit Carotinoiden gefärbt sind, reiben Sie Pflanzenöl in die gefärbten Bereiche ein und verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel. Achtung: Pflanzenöl sollte nur bei der Reinigung von verfärbten Teilen verwendet werden. Verwenden Sie kein Pflanzenöl auf der Entsaftungsschnecke oder dem Sieb. Wenn Pflanzenöl oder Öl aus tierischen Fetten auf die Entsaftungsschnecke oder das Sieb gelangt, kann dies die Leistung des Entsafters beeinträchtigen und zu Beschädigungen führen. 3) Die Silikonteile des Oberteiles können zur gründlichen Reinigung abgenommen werden.
Verwendung für andere Zwecke als Entsaften	1) Dieser Entsafter wurde entwickelt, um Zutaten wie Obst und Gemüse zu entsaften. 2) Verwenden Sie den Entsafter nicht zum Extrahieren von Pflanzenöl. 3) Saften Sie keine Zutaten mit hohem Gehalt an pflanzlichen/tierischen Ölen. 4) Wenn Pflanzen-/Tieröl auf die Entsaftungsschnecke oder das Sieb gelangt, kann dies die Leistung des Entsafters beeinträchtigen und zu Beschädigungen führen.

Der Trommeldeckel ist klemmt	Nach dem Entsaften den Entsafter 30 Sekunden lang laufen lassen, um das restliche Fruchtfleisch zu extrahieren. Wenn sich zu viel Fruchtfleisch im Oberteil befindet, kann dies dazu führen, dass sich der Trommeldeckel nicht öffnet. Drücken Sie in dieser Situation die Taste REVERSE - OFF - FORWARD in dieser Reihenfolge und schalten Sie 2 bis 3 mal hin und her. Gießen Sie Wasser in das Einfüllrohr, um die Innenseiten auszuspülen und versuchen Sie dann, den Trommeldeckel zu öffnen.
Während des Betriebes schüttelt die Entsaftungsschale	1) Die Entsaftungsschnecke und das Sieb sind so eingestellt, dass sie die Zutaten zerkleinern und auspressen. Es ist normal, dass die Entsaftungsschnecke und das Sieb vibrieren. 2) Wenn die Zutat starke Fasern enthält, kann die Schwingung von oben stärker sein.

ENTSORGUNG



Korrekte Entsorgung dieses Produkts:

Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass Elektrogeräte in der EU nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden dürfen.

Benutzen Sie bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme in ihrer Gemeinde oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde.

TECHNISCHE DATEN

Stromversorgung	220-240V ~ 50/60Hz
Leistungsaufnahme	240W
Max. Arbeitszeit	≤ 5 Min.
Intervall-/Ruhezeit	≥ 3 Min.

GEWÄHRLEISTUNG • GARANTIE

Wir gewährleisten, dass alle Koliber Produkte zum Zeitpunkt des Kaufs frei von Mängeln sind. Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weitgehender Ansprüche und innerhalb der gesetzlichen Frist kostenlos ersetzt oder behoben. Ein Gewährleistungsanspruch des Käufers besteht nicht, wenn der Schaden an dem Gerät auf unsachgemäße Behandlung, Überlastung oder Installationsfehler zurückgeführt werden kann. Ohne unsere schriftliche Einwilligung erfolgte technische Eingriffe von Dritten führen zum sofortigen Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs. Der Käufer muss zur Geltendmachung des Anspruchs den Original-Kaufbeleg vorlegen und trägt im Gewährleistungsfall die Kosten und das Risiko des Transports.

Die gesetzliche Garantiezeit beträgt 36 Monate für Verbraucher und 12 Monate für gewerbliche Kunden und beginnt mit dem Kaufdatum. Für den Nachweis des Kaufdatums bitte unbedingt den Kaufbeleg aufbewahren. Im Garantiefall entstehen Ihnen für die Durchführung der Reparatur keine Kosten. Die Garantie erlischt bei Beschädigung, Veränderungen oder zweckwidriger Verwendung des Geräts, sofern diese außerhalb des Verantwortungsbereichs des Garantiegebers liegen.

Bitte bewahren Sie die Originalverpackung für eine eventuelle Reparaturrücksendung auf. Reparierte oder ausgetauschte Komponenten unterliegen generell der Restgarantielaufzeit des Geräts.

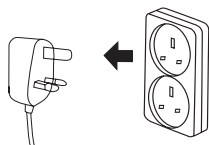
Thank you for choosing our product. This appliance has been designed and manufactured to high standards of engineering and with proper use and care, as described in this leaflet, will give you years of useful service. Please read these instructions carefully.

IMPORTANT SAFETY ADVICE

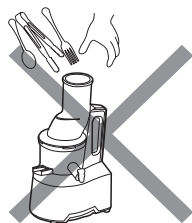
1. Read instructions carefully before using this device and keep them for future reference.
2. Do not operate in extreme heat (over 50°C) or cold conditions (under 5°C), avoid direct exposition to sunlight and dust.
3. This device is intended for household use only and not for commercial or industrial use.
4. Do not reach for any appliance that has fallen into water. Switch off the device and unplug immediately from the power outlet.
5. Do not immerse electric parts in water or other liquids while cleaning. Never hold the appliance under running water.
6. While cleaning the device the water temperature should not exceed 50°C.
7. Do not remove the plug from the power outlet until the appliance has switched off.
8. Do not twist, kink or wrap the cord around the appliance, as this may cause the insulation to weaken and split.
9. Do not remove the plug from the power outlet by pulling the cord, always grip the plug.
10. In case of damaged power supply cord and/or device body, further usage is strictly forbidden. In order to avoid danger, replacement must be performed by the manufacturer or its service department or similar qualified technicians.
11. Do not use outdoors.
12. Before using, put this machine on a stable, even, skid proof and dry surface.
13. Before using, make sure that all components are in place and correctly assembled. Only then start using your device.
14. Always disconnect the device from the power supply when it is left unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
15. During operation, please do not leave the machine and never let children operate this machine.
16. No-loaded (longer than 5 seconds) or overloaded work is strictly prohibited and may cause motor damage.
17. After operation, do not remove food residuals before power supply has been cut off.
18. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
19. Always make sure device cover is clamped securely in place before motor is turned on. Do not unfasten clamps while device is in operation.
20. Do not put your fingers or other objects into the device feeding tube while it is in operation. If food becomes lodged in feeding tube, use food pusher or another piece of fruit or vegetable to push it down. When this method is not possible turn the motor off and disassemble device to remove the remaining food.
21. Do not use the appliance if the rotating element is damaged.
22. When a separable pulp container is provided, do not operate without the pulp container in place.
23. Please do not modify the appliance in anyway.
24. Do not use the appliance for anything other than its intended purpose as described in the manual.
25. The appliance should be used for limited duration each time to prevent overheat.
26. This machine is unavailable for the weakness, unresponsive or psychopathic person (including children), unless under the direction or help from the person who have the responsibility for security. Children should be overseen, so it can be testified that they are not playing with it.
27. This machine must not be used for others beyond regulated purposes according to this manual.
28. The use of any accessory or equipment not recommended by the manufacturer may cause fire, electrical shock, injury and damages and voids the warranty.
29. In the event of improper use or wrong operation, we do not accept any liability for resulting damages.

IMPORTANT SAFEGUARDS

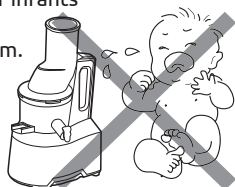
Unplug the power cord when not in use.



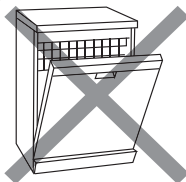
Do not put fingers or other objects in to the feeding tube while it is in operation;
* It may cause injury



Do not keep or operate the appliance near infants or toddlers;
* It may injure them.



Do not put the juicer parts in the dish washer or extremely hot;
* The parts may wear faster.



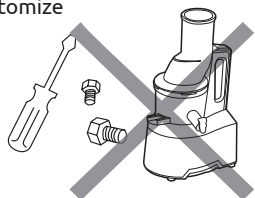
Do not use the appliance on an uneven surface;
* It may cause a malfunction if the appliance tips over.



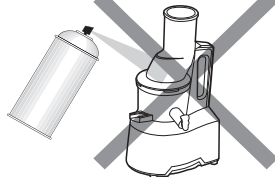
Do not use any hazardous chemicals to clean the appliance.



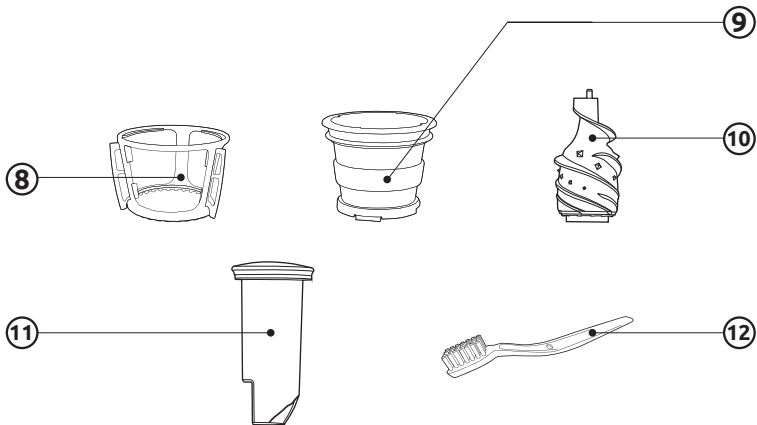
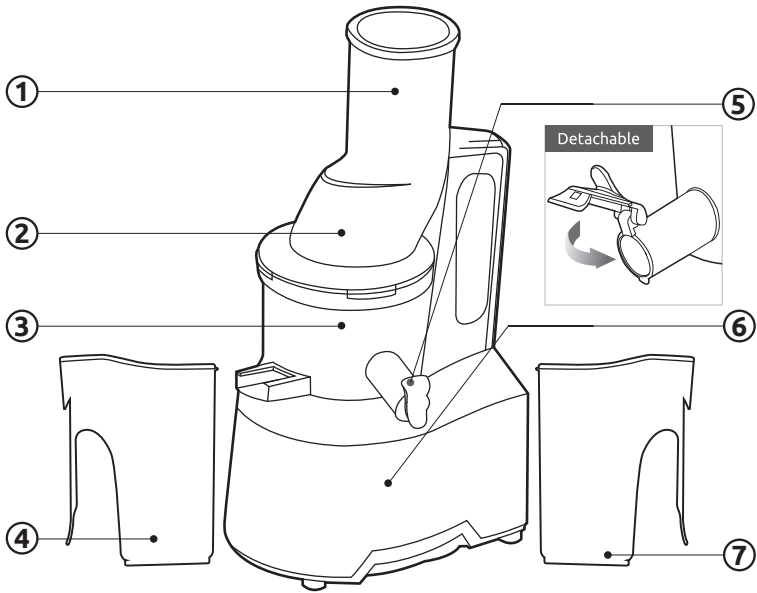
Do not repair, disassemble the base, or customize the appliance.



Do not spray water or flammable sprays near the appliance.



PARTS LIST



① Feeding tube

② Drum lid

③ Juicing bowl

④ Pulp cup

⑤ Smart cap

⑥ Base

⑦ Juice cup

⑧ Rotation wiper

⑨ Strainer

⑩ Juicing screw

⑪ Pusher

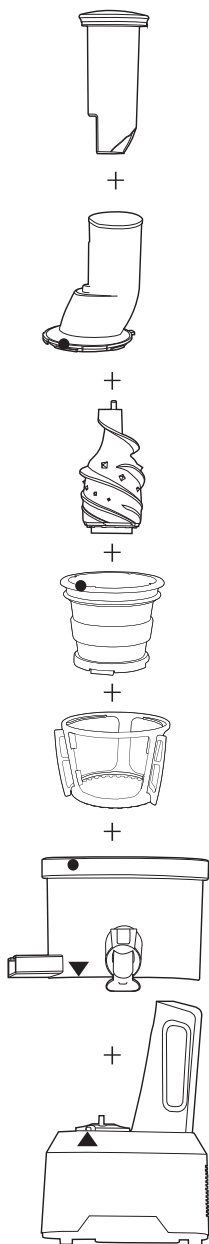
⑫ Cleaning brush

ASSEMBLY

WARNING: Wash all parts except the base before first use!

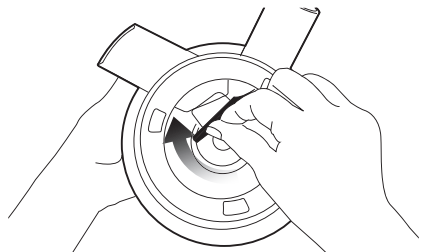
WARNING: Ensure that the compression silicone and silicone ring are assembled properly!

English



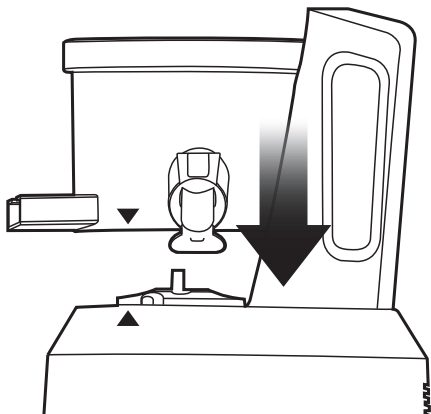
** The products illustrated/
photographed in this booklet
may vary slightly from the actual
product.*

- 1** Firmly insert the compression silicone into the slot below the pulp spout.

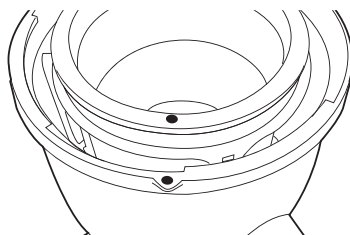
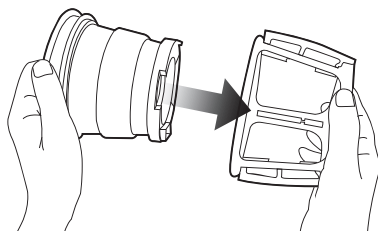


WARNING: Juicer may leak if not assembled properly.

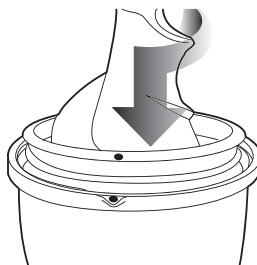
- 2** Place the bowl on the base so that its grey arrow lines up with the black arrow on the base.



- 3** Assemble the strainer into the rotation wiper then place this assembly in to the juicing bowl ensuring the dot ● on the strainer is aligned with the dot on the juicing bowl.

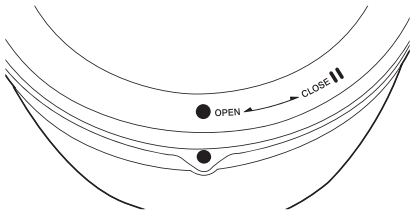
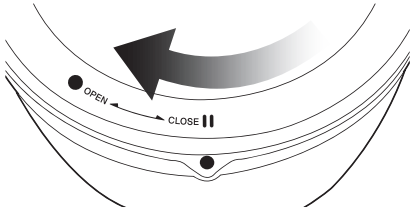


- 4** Place the juicing screw into the strainer. Turn and press down on it until it clicks into place.

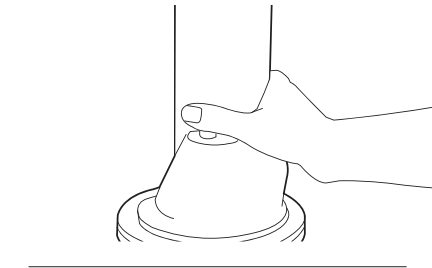


WARNING: The juicing screw needs to be locked in place in order to close the drum lid.

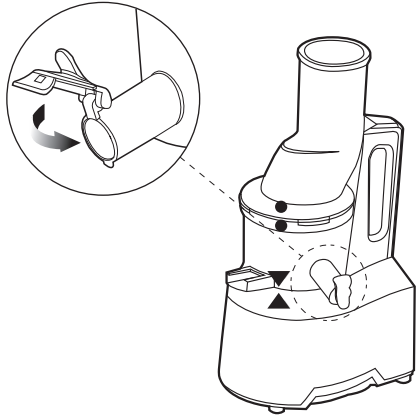
- 5** Place the drum lid on the juicing bowl aligning the dot ● on the drum lid with the dot ● on the juicing bowl. Turn clockwise to close, aligning the dot ● on the drum lid with the close mark II.



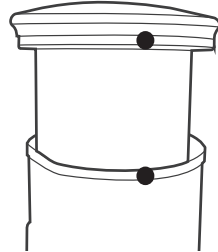
- 6** For easy assembly hold the drum lid by grabbing the feeding tube and turn clockwise as shown.



- 7** Place the pulp cup under the pulp spout and place the juice cup under the juice spout as show in the illustration.



- 8** Align the white dots ● on each part and assemble in the order shown. Once assembled, turn the drum lid clockwise to close.



OPERATING INSTRUCTIONS




STEP 1: After preparing the ingredients, plug the power cord into a grounded wall outlet.

WARNING: Electrical Shock Hazard.

- DO NOT touch the power cord with wet hands.
- DO NOT remove ground.
- DO NOT use an adapter or extension cord.






STEP 2: Press the FORWARD button to operate.



-  **FORWARD** - Pulls down and slowly masticates the ingredients.
-  **OFF** - Stops operation.
-  **REVERSE** - Pushes the ingredients back up to dislodge them when jammed.

IMPORTANT: The Reverse button functions only when the switch is pressed and held.

IF THE JUICER STOPS DURING OPERATION:

-  Switch the button to OFF position.
-  Press and hold the REVERSE button until the ingredients become dislodged.
IMPORTANT: Let the juicer stop completely before using the REVERSE button to prevent malfunction.
-  Switch the button to OFF position.
-  Press switch to FORWARD position to resume juicing operation.
IMPORTANT: Let the juicer stop completely before using the FORWARD button to prevent malfunction.
-  Repeat steps 1-4 as needed.

IMPORTANT: If regular operation cannot be resumed after these steps, switch the juicer off, unplug the power, disassemble and clean the parts before operating the juicer again.

STEP 3: Insert the prepared ingredients one piece at a time.

1. For fibrous leafy vegetables (celery, kale, etc.):
Separate each stem. Cut the outer stems that are thick and tough to 4 inches long or less.
2. Bundle up the leafy vegetables as inserting into the juicer. Alternate between leafy parts and stems.
3. Before extracting, remove hard seeds or pits in ingredients.
When juicing frozen fruits with small seeds, ensure that even the seeds are completely thawed.

4. Insert the ingredients one piece at a time.
5. After inserting ingredients, use the pusher only when necessary. Excessive use of the pusher may affect the juice quality, especially when juicing soft ingredients such as tomatoes and apples.

STEP 4: Use of the smart cap.

1. After juicing, close the smart cap to stop the juice from dripping, especially when disassembling the juicing bowl off the base.
2. When making different juices quickly rinse away any leftover flavors by running a two glasses of water in the juicer with the smart cap closed.
3. Leave the smart cap open when juicing ingredients that create excessive foam during extraction, (e.g. apples, celery).
4. Pay close attention when operating with the smart cap closed. Juice may overflow if the juice collected in the juicing bowl exceeds its capacity marked on the bowl.

STEP 5: Switch the juicer OFF after juice and pulp are completely extracted.

1. After each extraction, run the juicer for an additional 30 seconds to let the juicer extract the remaining pulp. It is the easiest to open the drum lid when all ingredients are extracted.
2. When the drum lid is stuck, press the REVERSE - OFF - FORWARD buttons in this order; switching back and forth 2 or 3 times to dislodge the ingredients. Then place hands on top of the drum lid and firmly press down while simultaneously turning the drum lid counter clockwise to open.
3. Depending on the ingredients, pour water down the feeding tube to rinse out the interior of the juicing bowl and then attempt to remove the drum lid.

ADDITIONAL INSTRUCTIONS

1. Operating the juicer without ingredients can cause damage to the screw.
2. Do not continuously operate the juicer for more than 30 minutes. Prolonged operation can damage the motor from overheating. After continuous use, let the juicer rest for 30 minutes to cool down before starting another session.
3. Do not put fingers or other objects into the feeding tube. Always use provided pusher when needed. If other objects are inserted into the feeding tube during operation, such materials can get stuck and damage the juicer parts and/or cause injury.
4. Do not put dried or hard ingredients such as whole grains, fruits with hard seeds or ice into the juicer. These may damage the juicer parts (e.g. juicing bowl, juicing screw, and strainer).
 - Beans or grains can be used only if soaked overnight or boiled.
 - Fruits with pits and hard seeds (e.g. nectarines, peaches, mangoes or cherries, etc) must be pitted before juicing.
 - When using frozen fruit with small seeds such as grapes, completely thaw before inserting them into the juicer.
5. Do not use ingredients containing excessive amounts of vegetable oil or animal fat. Do not use the juicer to extract vegetable oil from ingredients. If vegetable/ animal oil gets on the juicing screw, it may reduce performance and damage the parts.
6. Do not reinsert the extracted pulp into the juicer. This can cause the juicer to stop or cause the drum lid stuck.
7. After juicing ingredients with seeds such as grapes, thoroughly clean all the crevices
8. on the bottom of the juicing screw.

PREPARING INGREDIENTS

Failure to follow the instructions in the owner's manual may damage the juicer and/or its parts and void the manufacturer warranty.

DO NOT PUT THE FOLLOWING INGREDIENTS INTO THE JUICER	
Hard seeds	Peach, nectarines, apricot, plum, mango, etc. Remove hard seeds from the ingredients before juicing.
Hard or inedible skins	Pineapple, melon, mango, orange, etc. Peel the skins from the ingredients before juicing.
Frozen fruits	Frozen strawberry, blueberry, raspberry, etc. Completely thaw frozen fruits before juicing. WARNING: Do not use ice!
Oil or fats	Sesame seed, butter, margarine, etc. Do not extract ingredients containing vegetable or animal oil. This can reduce performance and damage the juicer.
Others	Coconut, sugarcane, whole grains, etc. Do not extract ingredients with no water content.

Experience the best quality juice by understanding each ingredient's characteristics and knowing the optimal way of handling the ingredients.

Ventray Masticating Juicer is an innovative product that uses a patented slow-speed masticating technology to efficiently extract the juice from ingredients. The juicer is designed to obtain the best result from ingredients with firm composition and with high water content. For best result, each ingredient should be prepared and extracted depending on its characteristics and properties.

PREPARING INGREDIENTS

1. If the juicer is jammed or if the drum lid does not open, press the REVERSE button and hold until it becomes dislodged. Repeat REVERSE-OFF-FORWARD as needed.
2. Continue operating the juicer until all the ingredients in the juicing bowl are extracted. The drum lid may not open easily if there is a lot of pulp remaining in the juicer.
3. Every ingredient yields a different amount of juice.
4. For the optimal extraction and maximum juice yield, cut the ingredients following the guidelines given in this section..
5. Insert ingredients slowly monitoring how the ingredients are extracted. The juice yield may vary depending on the juicing speed.
6. Depending on the ingredient, you may get extra pulp in the juice when juicing continuously. To reduce the amount of pulp, disassemble the top-set and wash frequently.

Soft fruits and vegetables (e.g. apples, oranges, tomatoes):**Preparation:**

1. Peel the skin off oranges, and take out the stem for tomatoes and apples.
2. If the ingredients are larger than the feeding tube, cut the ingredients into pieces that will fit into the feeding tube.
3. Fruits with seeds must be pitted before extraction. Cut to 1-4 wedges then slowly insert the ingredients down the feeding tube.

Extraction:

1. Slowly insert the ingredients one piece at a time.
2. Use the pusher to push the ingredients down the feeding tube. The pusher also helps prevent juice from spraying out of the feeding tube when extracting ingredients with high water content.
3. Leave the smart cap open when juicing ingredients that create excessive foam during extraction. Foam can accumulate if operated with the smart cap closed.
4. It is recommended that the extracted juice be consumed within 48 hours after extracting. Depending on the density of the ingredients the extracted juice can gradually show layers over time.
5. If there is an excessive amount of foam, use a mesh strainer to separate it from the juice.
6. When an ingredient is being masticated by the juicing screw, the squeezed ingredient may splash juice through the feeding tube. Use the pusher to block out the juice splash when juicing.

Hard fruits and vegetables (e.g. carrots, beets & spinach):

- *Hard fruits and vegetables may put excess strain onto the motor and cause it to stall.*
- *To increase the juice yield, only juice fruits and vegetables with high water content.*

Preparation:

1. Soak hard ingredients like carrots and ginger in cold water prior to juicing.
2. Slice the ingredients 1 inch thick or cut 1 inch wide and 2-6 inches long.

Extraction:

1. Slowly insert the ingredients one at a time.
2. Pace the juicing speed ensuring each ingredient is thoroughly extracted.
3. To maximize the juice yield, juice with ingredients with high water content.

Ingredients with small seeds (e.g. raspberries, pomegranates, grapes):

- *Insert ingredients slowly to minimize the amount of leftover seeds in the strainer.*

Preparation:

1. When juicing frozen ingredients (e.g. raspberries, strawberries), make sure they are completely thawed.
2. Thoroughly rinse ingredients like grapes. Take the grapes off and discard the stem.
3. For pomegranates, discard the skin and juice only the inner part.

Extraction:

1. Depending on the size of the grapes, insert 3-5 grapes at a time while monitoring the extraction result.
2. For frozen ingredients like pomegranates and raspberries, thaw completely, then insert about 1 tablespoon (5g) at a time.
3. Frozen ingredients may lose significant amount of fluid from defrosting. When juicing, mix milk or yogurt to compensate the fluid loss.

WARNING: The lid may get stuck due to excessive amount of small seeds left in the juicing bowl. If this happens:

- Continuously run the juicer for 30 second to extract any leftover seeds.
- If the lid is still stuck, repeat REVERSE - OFF- FORWARD until the ingredients become dislodged.
- Twist the lid to open while pushing downwards on the lid with palms.
- Add water to the feeding tube for quick rinsing to help dislodging.

Ingredients with fibrous texture (e.g. leafy greens, celery, spinach, kale):

- *When juicing leafy ingredients like celery and kale, do not collect more than 1.1lbs (500g) per session. For best result, disassemble and wash the top-set before juicing again.*
- *If leafy ingredients wrap around the juicing screw, open the lid and remove the fibers before continue juicing.*
- *For the best results, juice leafy ingredients with high water content such as apples or carrots. The recommended proportion is 9 parts of juicy ingredients per 1 part of leafy ingredients..*

Preparation:

1. Soak fibrous ingredients in cold water for about 30 minutes before cutting them.
2. Separate each stem. Cut into small pieces of 2 inches long or less.

Extraction:

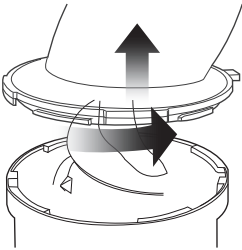
1. One piece at a time, slowly insert the prepared ingredients.
2. Insert more ingredients after the previously inserted ingredients have been completely extracted.
3. Roll leaves into spiral as inserting into the juicer.
4. Insert the leafy part of the ingredients first then alternate between leafy parts and stems.
5. For ingredients such as wheatgrass, grab a handful and insert as a bundle.

WARNING:

- **The fiber from tough ingredients like celery can wrap around the juicing screw and affect the juicer's performance. Cut the stems that are thick and tough to 2 inches long or less to prevent this from happening.**
- **If leafy ingredients wrap around the juicing screw, open the lid and remove the fibers before continue juicing.**
- **Foam can build up from juicing fibrous ingredients. Use a strainer to remove the foam before serving.**
- **For Ingredients like pineapple, slice off the rind of the pineapple and cut around the fibrous core. Cut the pineapple to smaller pieces.**
- **Recommended amount of juicing per session is 1.1lbs (500g), When juicing more than 1.1lbs (500g), wash the top-set before continue juicing.**

WARNING: Extract all the remaining pulp in the juicing bowl before stopping the juicer. For easier clean up, operate the juicer for an additional 30 seconds after the juice is extracted.

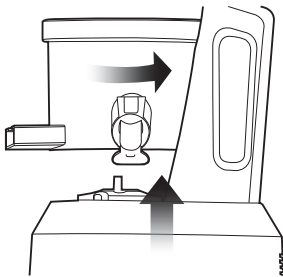
- 1** Turn the drum lid counter clockwise to open.



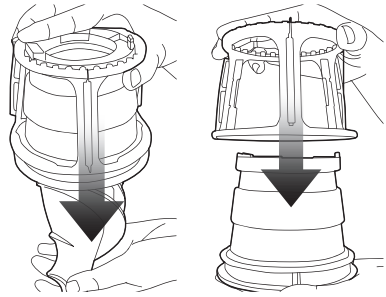
WARNING: If the drum lid is stuck, press the REVERSE - OFF - FORWARD button in this order, switching back and forth 2 to 3 times to dislodge. Then place hands on top of the drum lid and firmly press down simultaneously turning the drum lid counter clockwise to open.

WARNING: When moving the appliance, do not lift by grabbing the feeding tube. Always lift the appliance by grabbing the base or handle.

- 2** Place the bowl on the base so that its grey arrow lines up with the black arrow on the base.



- 3** Remove the juicing screw, strainer and rotation wiper unit from the juicing bowl. Clean with provided brush.

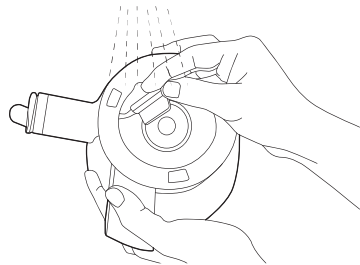


WARNING: Clean the juicer immediately after each use. If remaining residue in the juicer dries up, it can make disassembling and clean-up difficult. The excess build up can cause poor performance in future uses.

For easier disassembly, place the top-set in the sink and run the water through from the top of the top-set.

WARNING: Do not put motor or base of unit in water or other liquid!

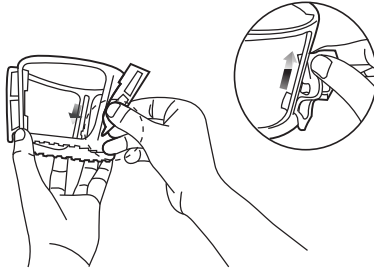
- 4** Place the juicing bowl under running water and unplug the compression silicone to clean the pulp spout.



Soak the juicing bowl in a solution of warm water with baking soda or little bit of bleach to clean the excess build up.

HOW TO CLEAN THE SILICONE WIPER

The silicone wipers are removable for cleaning. After cleaning, place the silicone wipers back onto the frame as shown in the picture.



WARNING: Insert into the slot with the tail pointing down.

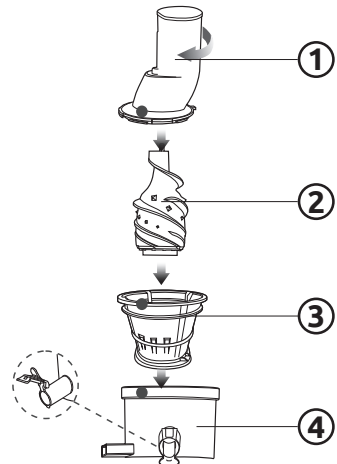
ICE CREAM STRAINER

STEP 1: To assemble the top set, place the juicing screw (2) and the blank strainer (3) in the juicing bowl (4) and close the lid (1).

1. Insert the blank strainer (3) into the juicing bowl (4) while aligning the red dots ● of the blank strainer (3) and the juicing bowl (4).
2. Insert the juicing screw into the blank strainer with a twisting motion.
3. Place the lid (1) onto the juicing bowl (4) by aligning the red dots ● of the lid (1) and the juicing bowl (4). Then, rotate the lid (1) clockwise until the lid (4) is secured.

IMPORTANT: When using the blank strainer, always leave smart cap open.

STEP 2: Place the assembled top set onto the base (page 8).



WARNING: The blank strainer is used only with frozen ingredients. Depending on the different ingredients, allow the frozen items to thaw for 5 to 20 minutes before use. Slowly process a smaller amount per batch.

WARNING: Do not use ice or process ingredients containing vegetable or animal oil. It may cause a malfunction. Remove hard seeds from the ingredients and peel the skins from the ingredients before juicing.

TROUBLESHOOTING

ISSUE	SOLUTION
Juicer has no power	<ol style="list-style-type: none"> 1) Check if the power cord is properly plugged in. 2) Check if the drum lid and the juicing bowl are properly assembled. 3) Check if the top-set and the base are properly assembled. <p>Warning: Juicer will not operate if parts are not assembled properly.</p>
Low juice yield	<ol style="list-style-type: none"> 1) Different ingredients hold different amounts of fluid that will yield different amounts of juice. 2) If the ingredients are not fresh, they may contain reduced amounts of fluid, which will yield less juice. 3) Check if the compression silicone is firmly inserted. 4) If the ingredient itself has low water content, it may help to soak it in water before juicing. 5) If juicing ingredients with small seeds, after a few servings, it may reduce the juice yield. For best result, disassemble and wash the top-set in between juicing. <p>Uwaga: If there is seed residue on the bottom of the strainer, this can affect juicer performance and the overall juice yield.</p>
Too much pulp in juice	<ol style="list-style-type: none"> 1) When continuously juicing, and depending on the ingredient, the juice may contain a lot of fine pulp. 2) To reduce the fine pulp, clean the top-set frequently and extract the pulp. 3) Use a mesh strainer and put the juice through it to collect the unwanted pulp. 4) If the strainer and the screw are damaged and affecting the juicer's performance, it is recommended the parts be replaced. <p>Warning: The lifetime of each part may vary depending on length and method of use and ingredients extracted.</p> <p>5) If too many ingredients are inserted at the same time, it may cause the juicer to stop frequently. This can lead to pulpy juice. Insert the ingredients slowly and few at a time.</p>
Is it possible to juice ingredients with tough fiber?	<p>Ingredients like celery or ginger contain long fibers that may wrap around the juicing screw and affect the juicer's performance. When juicing fibrous ingredients, do not collect more than 0,5 kg. of juice. After collecting this quantity or less, clean the top-set completely before juicing again.</p>
The juicer stops during operation	<ol style="list-style-type: none"> 1) Check the power cord and make sure it is plugged in correctly. 2) Check that all the parts are correctly assembled. 3) If too many ingredients are inserted at one time, this can cause the juicer to stop. 4) When the juicer stops because there are too many ingredients inserted in it, press the REVERSE -OFF - FORWARD button in this order, switching back and forth 2 to 3 times. 5) The reverse setting will push the ingredients up, and the forward setting will pull the ingredients down. 6) If the juicer stops due to the overload protection, let the juicer cool for 30 minutes to 2 hours before juicing again. 7) If there are hard seeds within the ingredients, remove them before juicing. Hard seeds can damage the juicer.

The drum lid will not close	Make sure the juicing screw is pushed all the way in to the strainer in order for the drum lid to close properly. Warning: If the juicing screw is not properly in position, the drum lid may not close.
The extracted pulp is very moist	During the very beginning of extraction, the pulp can be more moist. Depending on the ingredient's condition, the extracted pulp can be affected; especially when the ingredient is not fresh, the juice can be extracted with the pulp.
Abnormal noise from the juicer	1) Check if the parts are assembled correctly. Try reassembling the parts and listen for the odd noise. 2) Do not start the juicer unless there are ingredients and/or liquid in it. Warning: Operating the juicer without ingredients can cause damage to the screw. 3) If the juicer is operated without ingredients or liquid, the noise level can increase and also can lead to damage. The friction noise from the juicing screw and the strainer will disappear when ingredients are inserted into the juicer. 4) If the noise occurs when ingredients are inserted into the juicer, check the size of the ingredients. Do not insert anything over 2,5 mm thickness. Depending on the type of ingredients, the dimensions can be smaller. 5) Noises can occur if the juicer is operated on an uneven or slanted surface. Place the juicer on a horizontally flat surface when operating.
Layers of separation in the juice	Depending on the density of the ingredients, the extracted juice may show layers of different juices. It is different from separation due to oxidation caused by juicing with a high-speed juicer.
Juice dripping down the body of the base	If the compression silicone on the bottom of the juicing bowl is not plugged in correctly, the juice may seep out on to the juicer base. Before assembling the parts, check and make sure the compression silicone is plugged in correctly.
Discoloration of the plastic parts	1) After juicing, if the juicer is not cleaned right away, the remaining pulp inside the top-set can dry up which can make disassembling and cleaning hard. This can also affect the juicer's performance and color. 2) Ingredients that are rich in carotenoids such as carrots and spinach may dye plastic parts. When the parts are dyed with carotenoids, rub vegetable oil in to the dyed areas and use mild detergent to clean. Warning: Vegetable oil should only be used during clean-up for parts that are discolored. Do not use vegetable oil on the juicing screw or the strainer. If vegetable oil or oil from animal fat gets on the juicing screw or the strainer, this can affect the juicer's performance and may result in damaged parts. 3) The silicone pieces on the top-set can be detached to be thoroughly cleaned.
Using for purposes other than juicing	1) This juicer is designed to juice ingredients like fruits and vegetables. 2) Do not use the juicer for extracting vegetable oil. 3) Do not juice ingredients with high contents of vegetable/ animal oil. 4) If vegetable/animal oil gets on the juicing screw or the strainer, this can affect the performance of the juicer and could result in damaged parts.

The drum lid is stuck	After juicing, let the juicer operate for additional 30 seconds to extract the remaining pulp. If there is too much pulp in the topset, this can cause the drum lid to not open. In this situation, press the REVERSE OFF- FORWARD button in this order, switching back and forth 2 to 3 times. Pour water down the feeding tube to rinse out the insides and then try opening the drum lid.
During operation, the juicing bowl shakes	1) The juicing screw and the strainer are set up to crush and squeeze the ingredients. It is normal for the juicing screw and the strainer to vibrate. 2) If the ingredient contains strong fiber, the vibration from the top-set may be stronger.

DISPOSAL



Correct product disposal:

This mark means that electrical appliances in the EU must not be disposed of with normal household waste.

Please use the return and collection systems in your community or contact the company where the product was purchased.

TECHNICAL DATA

Power supply	220-240V ~ 50/60Hz
Power consumption	240W
Rated working time	≤ 5 min.
Rated interval time	≥ 3 min.

WARRANTY

We ensure that all Koliber products are free of defects at the time of purchase. In case of any production or material defects, the product will be replaced or repaired free of charge within the statutory period, without prejudice to extensive claims. A warranty claim by the buyer does not apply if caused by improper handling, overloading or installation errors. Without our written approval, technical interventions by third parties will lead to the immediate expiration of the warranty claim. The customer must present the original purchase document in order to assert the claim and bears the costs and the risk of the transport in the warranty period.

The guarantee period is 36 months for consumers and 12 months for commercial customers and it starts with the date of purchase. Please keep the purchase document for proof of the purchase date. No costs will be incurred for claiming your warranty. However, the warranty will be rendered void if the device is damaged, altered or misused. Please keep the original packaging for possible repairs.

Repaired or replaced components are subject to the remaining warranty period of the device.

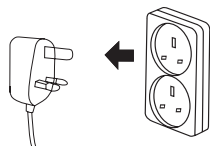
Dziękujemy za zakup naszego produktu. Urządzenie zostało zaprojektowane i wykonane zgodnie z wysokimi standardami. Prawidłowe użytkowanie i konserwacja opisana w tej instrukcji zapewni bezproblemową pracę urządzenia. Prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi.

BEZPIECZEŃSTWO

1. Przed pierwszym użyciem dokładnie przeczytaj poniższe instrukcje i stosuj się do nich w przyszłości.
2. Nie wystawiaj urządzenia na działanie zbyt wysokich (powyżej 35°C) lub zbyt niskich temperatur (poniżej 5°C). Należy unikać wystawiania go na bezpośrednie działanie promieni słonecznych oraz kurzu.
3. Używaj urządzenia zgodnie z jego przeznaczeniem i wyłącznie do użytku prywatnego. Nie jest przeznaczone do zastosowań komercyjnych lub przemysłowych.
4. W razie zanurzenia w wodzie nie podnoś urządzenia bezpośrednio. W pierwszej kolejności odłącz zasilanie poprzez wyciągnięcie wtyczki z gniazdka.
5. Podczas czyszczenia nie wolno zanurzać zespołu silnika w wodzie lub innych cieczach. Nigdy nie myj urządzenia pod bieżącą wodą.
6. Do czyszczenia urządzenia stosuj wodę o temperaturze do 50°C.
7. Wyjmij wtyczkę zasilania dopiero po wyłączeniu urządzenia.
8. Przewód zasilający nie może być zgięty lub dotykać ostrych krawędzi, ponieważ może to spowodować uszkodzenie izolacji kabla.
9. Wtyczkę należy wyciągać chwytając ją przy gniazdku. Nigdy nie ciągnij bezpośrednio za przewód zasilający.
10. Jeśli przewód zasilający lub obudowa urządzenia są uszkodzone, nie korzystaj z urządzenia. W celu uniknięcia ewentualnego niebezpieczeństwa uszkodzony kabel zasilający może być wymieniony wyłącznie przez producenta, wyznaczony serwis lub wykwalifikowanego technika.
11. Korzystaj z urządzenia tylko w suchych pomieszczeniach, nigdy na zewnątrz.
12. Ustaw urządzenie na suchej, płaskiej, stabilnej i antypoślizgowej powierzchni.
13. Przed użyciem upewnij się, że wszystkie elementy składowe urządzenia znajdują się na swoim miejscu i są prawidłowo zamontowane. Dopiero wtedy możesz uruchomić urządzenie.
14. Zawsze gdy pozostawiasz urządzenie bez nadzoru, przed montażem, demontażem lub czyszczeniem, odłącz je od źródła zasilania.
15. Trzymaj dzieci w bezpiecznej odległości podczas pracy urządzenia.
16. Praca „na sucho” (dłużej niż 5 sekund) bez wypełnienia urządzenia płynem lub stałym pokarmem jest surowo zabroniona i może spowodować nieodwracalne uszkodzenie urządzenia.
17. Resztki żywności mogą być usunięte z urządzenia dopiero po jego odłączeniu od źródła zasilania.
18. Przed zmianą akcesoriów lub znajdując się blisko ruchomych elementów wyłącz urządzenie i odłącz przewód od zasilania.
19. Zawsze upewnij się, że urządzenie jest odpowiednio złożone i zabezpieczone przed jego uruchomieniem. Nie zdejmuj zatrzasków ochronnych podczas gdy urządzenie jest uruchomione lub podłączone do sieci.
20. Nie wkładaj palców czy innych obiektów do urządzenia podczas jego pracy. Jeżeli jedzenie zaklinuje się we wlocie, użyj popychacza lub innego kawałka warzywa czy owocu, tak aby popchnąć zaklinowany fragment w dół. Kiedy mimo wszystko nie udaje się odblokować urządzenia, należy je odłączyć od źródła zasilania i rozłożyć w celu usunięcia blokujących resztek.
21. Nie używaj urządzenia jeżeli jakiegokolwiek elementy obrotowe są uszkodzone.
22. Nie używaj urządzenia gdy pojemnik na odpad nie znajduje się w odpowiednim miejscu.
23. Nie modyfikuj urządzenia w jakikolwiek sposób.
24. Nie używaj urządzenia do zastosowań innych niż te opisane w instrukcji obsługi.
25. Urządzenie może być użytkowane przez określony czas aby zapobiec jego przegrzaniu.
26. Dzieci lub osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych nie mogą korzystać z urządzenia bez nadzoru.
27. Wykorzystuj opisywane urządzenie wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem i w sposób opisany w niniejszej instrukcji. Niewłaściwe użytkowanie może doprowadzić do niebezpieczeństwa w postaci porażenia prądem lub zranienia.
28. Stosowanie akcesoriów i części, które nie są określone przez producenta, może spowodować uszkodzenia i w konsekwencji utratę gwarancji.
29. W przypadku nieprawidłowego korzystania z urządzenia odpowiedzialność za wynikłe szkody ponosi użytkownik.

WAŻNE INFORMACJE

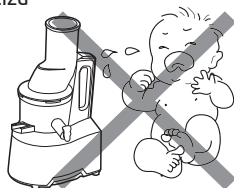
Odłącz zasilanie
gdy nie używasz urządzenia.



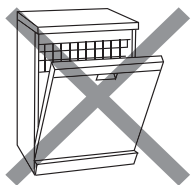
Nie wkładaj palców lub
innych obiektów do
zasobnika podczas
gdy urządzenie
podłączone jest do prądu.



Nie przechowuj i nie używaj
urządzenia w pobliżu
małych dzieci;
* To może je
zranić.



Nie umieszczaj urządzenia w zmywarce
do naczyń lub w bardzo
gorącej wodzie;
* Może to spowodować
szybszą eksploatację
podzespołów.



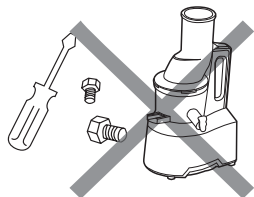
Nie używaj urządzenia
na nierównej
powierzchni.



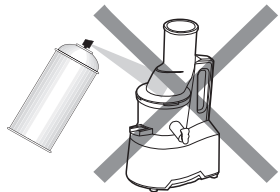
Nie używaj niebezpiecznych
chemikaliów do czyszczenia
urządzenia.



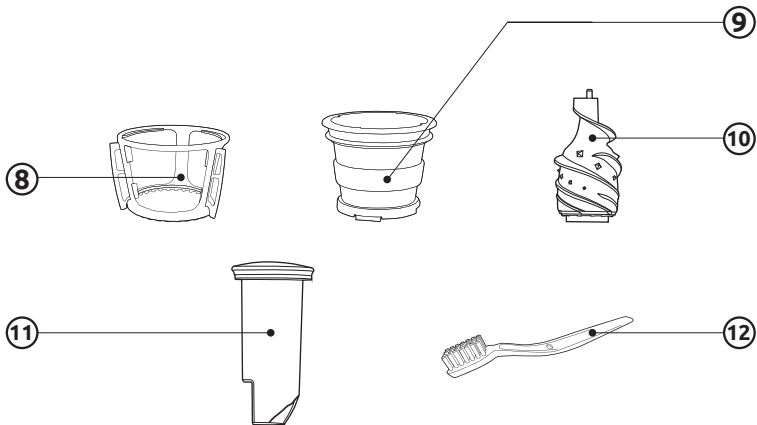
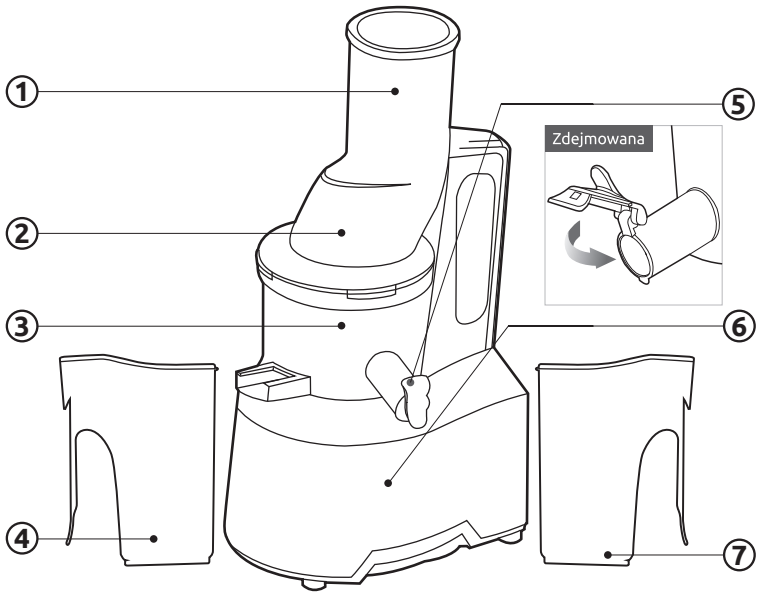
Nie naprawiaj i/lub nie rozbieraj
zespołu silnika.



Nie rozpylaj płynów
w okolicy urządzenia.



LISTA CZĘŚCI



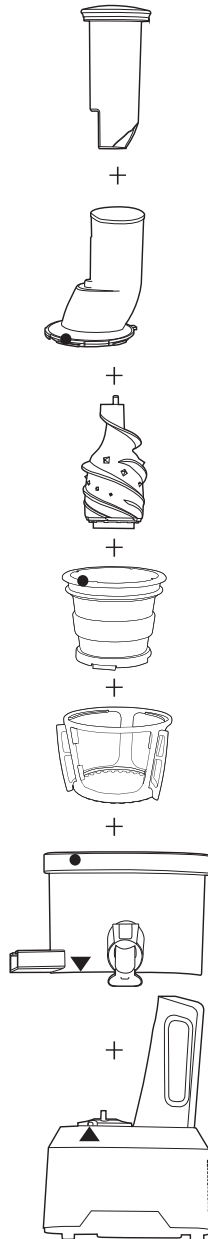
- ① Zasobnik
- ② Pokrywa bębna
- ③ Bęben
- ④ Pojemnik na odpady
- ⑤ Zatyčka lejka
- ⑥ Zespół silnika

- ⑦ Pojemnik na sok
- ⑧ Zbieracz obrotowy
- ⑨ Sitko
- ⑩ Śruba wyciskająca
- ⑪ Popychacz
- ⑫ Szczotka

MONTAŻ/DEMONTAŻ

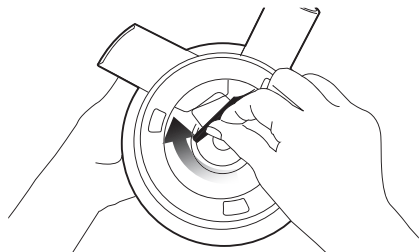
UWAGA: Przed pierwszym użyciem umyj wszystkie elementy!

UWAGA: Upewnij się, że silikonowe elementy są prawidłowo spasowane!



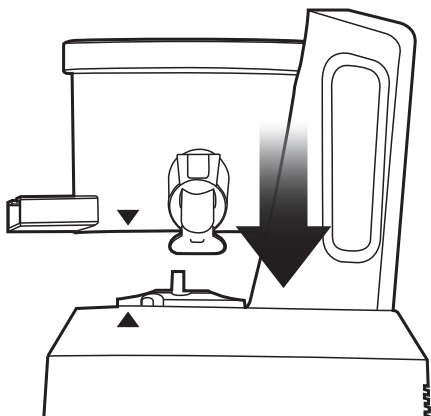
** Ilustracje/fotografie znajdujące się w instrukcji mogą odbiegać od aktualnego wyglądu urządzenia.*

- 1** Umieść silikonową uszczelkę w miejscu pod rynną odpadową.

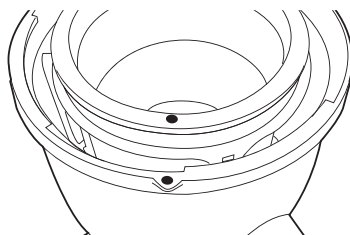
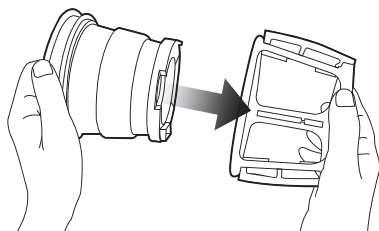


UWAGA: Urządzenie może przeciekać jeżeli zostanie złożone nieprawidłowo.

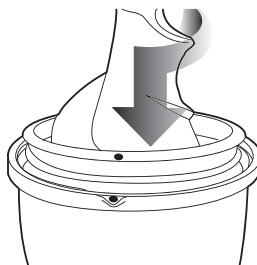
- 2** Umieść pojemnik na bazie tak, aby strzałki na obu elementach wyrównały się. Po złożeniu obu elementów przekręć pokrywę zgodnie z ruchem wskazówek zegara.



- 3** Umieść sitko w zbieraczu. Umieść złożone elementy w głównym pojemniku i upewnij się, że czerwone kropki ● na sitku oraz pojemniku są względem siebie równo umieszczone.

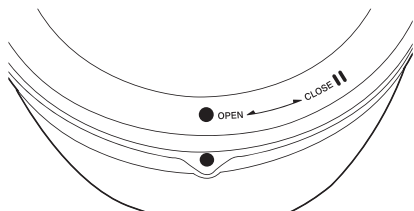
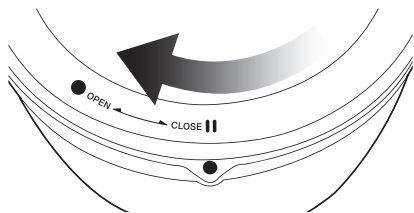


- 4** Umieść śrubę wyciskającą sok w sitku. Przekręć i dociśnij w dół, aż usłyszysz kliknięcie.

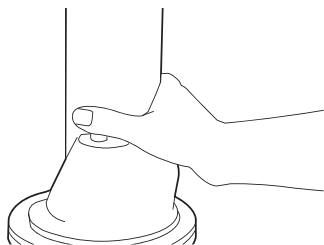


UWAGA: Śruba musi zostać zamontowana prawidłowo, aby można było zamknąć pokrywę.

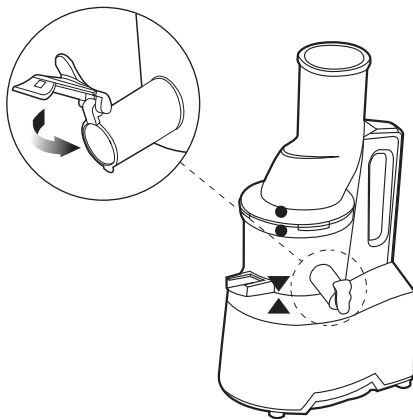
- 5** Umieść pokrywę na bębnie. Wyrównaj kropkę ● na pokrywie z kropką ● na bębnie. W celu zablokowania przekręć w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara wyrównując kropkę ● na bębnie ze znakiem || na pokrywie.



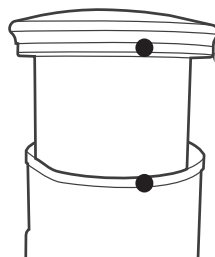
- 6** Dla ułatwienia montażu pokrywki złap za rurę zasobnika i przekręć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara tak, jak przedstawiono na ilustracji.



- 7** Umieść pojemnik na odpady pod rynną odpadową, zaś pojemnik na sok pod lejkiem z zatyczką.



- 8** Wyrównaj czerwone kropki ● na każdej części i zmontuj je w pokazanej kolejności.



KROK 1: Po przygotowaniu składników, podłącz przewód zasilający do gniazdka.

UWAGA: Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

- NIE dotykaj przewodu zasilającego mokrymi rękoma.
- NIE usuwaj uziemienia.
- NIE używaj przedłużaczy.

KROK 2: Naciśnij przycisk FORWARD (DO PRZODU) aby uruchomić urządzenie.



- FORWARD - (DO PRZODU) Wciąga składniki w celu ich powolnego wyciskania.
- OFF - (WYŁĄCZ) Zatrzymuje urządzenie.
- REVERSE - (WSTECZ) Wypycha składniki w celu ich odblokowania.

WAŻNE: Przycisk REVERSE należy po wciśnięciu przytrzymać.

JEŻELI URZĄDZENIE ZATRZYMA SIĘ W TRAKCIE WYCISKANIA:

- Przetłącz przycisk do pozycji OFF.
- Wciśnij i przytrzymaj przycisk REVERSE do momentu odblokowania składników.
WAŻNE: Przed wciśnięciem przycisku REVERSE poczekaj do całkowitego zatrzymania urządzenia.
- Przetłącz przycisk do pozycji OFF.
- Przetłącz przycisk do pozycji FORWARD w celu wznowienia pracy.
WAŻNE: Przed wciśnięciem przycisku FORWARD poczekaj do całkowitego zatrzymania urządzenia.
- W razie konieczności powtórz kroki 1-4.

WAŻNE: Jeżeli powyższe kroki nie pomogły odblokować urządzenia, rozłóż je i wyczyść przed ponownym użyciem.

KROK 3: Umieszczanie przygotowanych składników.

- Włókniste, liściaste warzywa (seler, jarmuż itp.):
Oddziel trzon od łodygi. Grube i twarde łodygi potnij na kawałki o wielkości max. 10 cm.
- Liście umieszczaj razem „w pakietach”. Alternatywnie możesz ładować części warzyw na przemian tj. twarda łodyga - łodyga z liśćmi itd.
- Przed wyciskaniem usuń twarde nasiona lub pestki.
Wyciskając sok z mrożonych owoców z małymi nasionami upewnij się, że nasiona są w całości rozmrożone.

- Umieszczaj składniki pojedynczo.
- Po umieszczeniu składnika użyj popychacza jeżeli jest to potrzebne. Zbyt częste używanie popychacza może wpłynąć na jakość wyciskanego soku, szczególnie przy miękkich składnikach takich jak pomidor czy jabłka.

KROK 4: Wykorzystywanie zatyczki lejka

- Po zakończeniu wyciskania zamknij zatyczkę aby zapobiec kapaniu soku, szczególnie w momencie rozmontowywania elementów urządzenia.
- Podczas tworzenia różnych soków, aby szybko wyczyścić urządzenie, zamknij zatyczkę i przepłucz urządzenie dwiema szklankami wody.
- Zostaw otwartą zatyczkę podczas wyciskania soku ze składników tworzących nadmiar piany (np. jabłka, selerki).
- Zwróć szczególną uwagę na poziom soku przy użytkowaniu urządzenia z zamkniętą zatyczką. Sok może się wylewać, jeżeli jego poziom będzie zbyt wysoki.

KROK 5: Po zakończeniu wyciskania przetącz przycisk w pozycję OFF.

- Po każdym wyciskaniu pozostaw włączone urządzenie przez dodatkowe 30 sekund tak, aby pozostałe w nim resztki zostały wyciśnięte. Jeżeli pozostałe w urządzeniu składniki nie zostały wyciśnięte do końca, może wystąpić problem z otwarciem pokrywy.
- Kiedy pokrywa bębna jest zablokowana, zastosuj się do instrukcji i spróbuj odblokować urządzenie poprzez powtarzanie sekwencji REVERSE - OFF - FORWARD. W razie konieczności dociśnij pokrywę, a następnie ją otwórz.
- W zależności od używanych składników nalej wody poprzez zasobnik tak, aby oczyścić wnętrze urządzenia.

UWAGI DODATKOWE

- Użytkowanie wyciskarki bez składników może spowodować uszkodzenie śruby.
- Nie używaj wyciskarki przez czas dłuższy niż 30 min. Może to spowodować uszkodzenie silnika poprzez przegrzanie. Po ciągłym 30 min. użytkowaniu, ostudź urządzenie przed kolejnym użyciem poprzez wyłączenie go na co najmniej 30 min.
- Nie wkładaj palców lub innych obiektów do rury zasobnika. Zawsze używaj dostarczonego popychacza tam, gdzie jest to wymagane. Jeżeli inne przedmioty dostaną się do rury zasobnika w trakcie pracy urządzenia, mogą doprowadzić do zablokowania urządzenia lub jego uszkodzenia oraz uszkodzenia ciała.
- Nie używaj suszonych lub twardych składników takich jak: ziarna, owoce z twardymi nasionami bądź kostki lodu. Te składniki mogą uszkodzić wyciskarkę lub jej elementy.
 - Fasola lub ziarno może być użyte, jeżeli zostało ugotowane lub namoczone (przynajmniej dobowo).
 - Owoce z pestkami lub twardymi nasionami (np. nektarynki, brzoskwinie, mango, wiśnie itp.) muszą być pozbawione pestek / nasion przed wyciskaniem soku.
 - Podczas używania mrożonych owoców z małymi nasionami takimi jak winogrono, należy je przed użyciem całkowicie rozmrozić.
- Nie używaj składników zawierających zbyt duże ilości oleju roślinnego lub tłuszczu zwierzęcego. Nie używaj wyciskarki do wyciskania oleju roślinnego. Jeżeli olej roślinny / tłuszcz zwierzęcy dostanie się do śruby wyciskającej sok, może to obniżyć jego wydajność, a nawet uszkodzić urządzenie.
- Nie wkładaj wyciśniętego odpadu ponownie do wyciskarki. Może to spowodować unieruchomienie jej.
- Po wyciśnięciu składników z nasionami dokładnie wyczyść urządzenie łącznie z zagłębieniami znajdującymi się w śrubie wyciskającej sok.

UWAGI DOTYCZĄCE SKŁADNIKÓW

Uszkodzenie wyciskarki spowodowane niezastosowaniem się do niniejszej instrukcji może powodować utratę gwarancji.

NIE UMIESZCZAJ NASTĘPUJĄCYCH SKŁADNIKÓW W URZĄDZENIU	
Twarde nasiona	Brzoskwinie, nektarynki, morele, śliwki, mango itp. Usuń nasiona przed umieszczeniem w wyciskarce
Twarde lub niejadalne skórki	Ananas, melon, mango, pomarańcza itp. Obierz ze skóry przed umieszczeniem w wyciskarce.
Mrożone składniki	Mrożone truskawki, jagody, jeżyny itp. Całkowicie rozmrozić przed umieszczeniem w wyciskarce. UWAGA: Nie używać lodu!
Tłuszcz zwierzęcy / olej roślinny	Sezam, masło, margaryna itp. Nie używaj składników zawierających olej roślinny lub zwierzęcy. Może to obniżyć wydajność urządzenia, a nawet je uszkodzić.
Inne	Kokos, trzcina cukrowa, ziarno itp. Nie stosuj składników, które nie zawierają wody.

Doświadcz najlepszej jakości soków poprzez poznanie charakterystyki jego składników oraz odpowiedni ich dobór.

Wyciskarka wolnoobrotowa to innowacyjny produkt wykorzystujący opatentowany mechanizm wyciskający tak, aby efektywnie wydobywać sok. Wyciskarka jest zaprojektowana tak, aby uzyskać maksymalny rezultat z twardych składników z dużą zawartością wody. Dla uzyskania najlepszych rezultatów, każdy składnik powinien zostać przygotowany i wyciśnięty zgodnie z jego charakterystyką i właściwościami.

PRZYGOTOWANIE SKŁADNIKÓW

1. Jeżeli wyciskarka jest zatkana lub nie ma możliwości otwarcia pokrywy, naciśnij przycisk REVERSE i przytrzymaj do momentu odetkania. Jeżeli to konieczne, powtórz sekwencję REVERSE - OFF - FORWARD.
2. Kontynuuj użytkowanie urządzenia do momentu, gdy wszystkie składniki zostaną wyciśnięte. W przypadku zalegania dużej ilości odpadu w bębnie, może wystąpić trudność z otwarciem pokrywy.
3. Każdy składnik dostarcza różnej ilości soku.
4. Dla optymalnych wyników wyciskania soku, potnij składniki zgodnie z instrukcjami podanymi w odpowiedniej sekcji.
5. Umieszczaj składniki powoli, jednocześnie sprawdzając czy sok jest wyciskany prawidłowo. Ilość soku zależy bowiem od prędkości wyciskania.
6. W zależności od użytych składników, podczas ich ciągłego wyciskania, do soku może dostać się pulpa. W celu ograniczenia ilości przedostającej się pulpy, regularnie myj górny zespół urządzenia.

Miękkie owoce i warzywa (np. jabłka, pomarańcze, pomidory):

Przygotowanie:

1. Pomarańcze obierz ze skórki. Pomidory i jabłka powinny zostać pozbawione gniazd nasiennych.
2. Składniki szersze niż tuba zasobnika pokrój na odpowiednie kawałki.
3. Usuń pestki / nasiona z owoców z twardymi pestkami lub nasionami. Pokrój, a następnie powoli umieszczaj pokrojone owoce w tubie zasobnika.

Wyciskanie:

1. Składniki umieszczaj powoli, jeden po drugim.
2. Użyj popychacza aby przepchnąć składniki przez zasobnik. Popychacz zapobiega rozpryskowi soku poza tubę zasobnika podczas wyciskania soku ze składników z dużą ilością wody.
3. Pozostaw otwartą zatyczkę podczas wyciskania soku ze składników wytwarzających dużą ilość piany. Piana może się zbierać w pojemniku, jeżeli zatyczka jest zamknięta.
4. Zalecane jest, aby świeżo wyciśnięty sok został spożyty w przeciągu 48 godzin od wyciśnięcia. W zależności od gęstości składników, po pewnym czasie sok może zacząć się rozwarstwiać.
5. Jeżeli w soku znajduje się zbyt duża ilość piany, użyj sitka, aby odseparować ją od soku.
6. Kiedy składnik jest ściskany przez śrubę, sok może prysnąć przez zasobnik. Użyj popychacza, aby zablokować sok wewnątrz urządzenia.

Twarde warzywa i owoce (np. marchew, ziemniak, burak, szpinak):

- *Twarde owoce i warzywa mogą powodować duże obciążenie dla silnika urządzenia, powodując jego zatrzymanie.*
- *Aby zwiększyć wydajność urządzenia, wyciskaj owoce i warzywa z dużą zawartością wody.*

Przygotowanie:

1. Przed wyciskaniem soku namocz składniki takie jak marchew czy imbir w zimnej wodzie.
2. Pokrój składniki na kawałki o grubości 2,5 cm lub 2,5 cm szerokości i 5-15 cm długości.

Wyciskanie:

1. Składniki wkładaj powoli, jeden po drugim.
2. Dostosuj czas wyciskania tak, aby wszystkie składniki zostały dokładnie wyciśnięte.
3. Aby zwiększyć ilość wyciśniętego soku, używaj składników z dużą zawartością wody.

Składniki z małymi nasionami (np. malina, granat, winogrono):

- *Składniki z małymi nasionami należy umieszczać w wyciskarce powoli i tak, aby zapobiec zapchaniu urządzenia.*

Przygotowanie:

1. Kiedy wyciskasz sok ze zmrożonych składników (np. malin, truskawek) upewnij się, że rozmroziły się one całkowicie przed ich umieszczeniem w wyciskarce.
2. Składniki takie jak winogrona optucz w wodzie, a następnie oderwij je od łodygi.
3. Przy owocach typu granat wyciskaj sok tylko z wewnętrznych, jadalnych elementów.

Wyciskanie:

1. W zależności od rozmiaru winogrona wkładaj 3-5 winogron, jednocześnie monitorując przy tym rezultaty pracy urządzenia.
2. Po rozmrożeniu owoców typu granat czy malina umieszczaj je w wyciskarce w ilości ok. 1 łyżeczki stołowej (5g) na raz.
3. Proces rozmrażania owoców powoduje utratę dużej ilości płynów. Kiedy wyciskasz sok z takich owoców, dodaj mleko lub jogurt aby uzupełnić utratę tych płynów.

UWAGA: Jeżeli pokrywa jest zaklinowana z powodu zbyt dużej ilości małych nasion pozostawionych w pojemniku:

- Pozostaw urządzenie włączone przez około 30 sekund.
- Jeżeli pokrywa w dalszym ciągu pozostaje zablokowana, powtórz sekwencję REVERSE - OFF - FORWARD, aż do momentu odetkania.
- Przekręć pokrywę jednocześnie dociskając ją do dołu.
- Wlej wodę do rury zasobnika aby szybko przepłukać urządzenie, co może pomóc odblokować pokrywę.

Włókniste i/lub twarde liściaste składniki (np. seler, jarmuż, ananas):

- *Podczas wyciskania soku ze składników włóknistych, takich jak seler czy jarmuż, nie dodawaj ich więcej niż 500g na sok. Dla najlepszego rezultatu umyj górny zespół urządzenia przed kolejnym użyciem wyciskarki.*
- *Jeżeli liściasty fragment warzywa zawinie się wokół śruby, otwórz pokrywę i usuń pozostałości składników przed kontynuowaniem wyciskania soku.*
- *Włókniste warzywa najlepiej wyciskać w połączeniu z wodnistymi owocami, takimi jak np. jabłka. Zalecamy zachowanie proporcji 9:1.*

Przygotowanie:

1. Namocz składniki w zimnej wodzie przez około 30 min. przed ich pocięciem.
2. Oddziel każdy rdzeń. Potnij na maksymalnie 5 cm kawałki.

Wyciskanie:

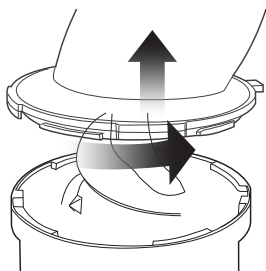
1. Składniki umieszczaj pojedynczo, jeden za drugim.
2. Włóż kolejne składniki dopiero, gdy uprzednio umieszczone zostały w całości przetworzone.
3. Zwiń liście w spiralę przed włożeniem do wyciskarki.
4. Składniki liściaste wkładaj na początku, a potem na przemian składniki twarde i liściaste.
5. Składniki typu trawa pszeniczna wkładaj garściami.

UWAGA:

- **Włókna twardych składników takich jak np. seler mogą okręcić się wokół śruby i ograniczyć wydajność wyciskarki. By temu zapobiec potnij łądy, które są twarde i grube na ok. 5 cm kawałki.**
- **Jeżeli włókniste składniki okręcą się wokół śruby, otwórz pokrywę i usuń włókna przed dalszą pracą.**
- **Podczas wyciskania włóknistych składników może powstać piana. Użyj sitka, aby pozbyć się piany przed podaniem soku.**
- **W przypadku składników takich jak np. ananas, odkrój zewnętrzną powłokę i wewnętrzny włóknisty rdzeń. Pozostałą część ananasa potnij na mniejsze kawałki.**
- **Zaleca się wyciskanie nie więcej niż 500g składników na raz. W przypadku wyciskania większej ilości, po każdym 500g zalecamy przepłukać górny zespół urządzenia.**

UWAGA: Poczekaj, aż cały odpad zostanie usunięty z urządzenia, zanim je zatrzymasz. Dla łatwiejszego czyszczenia pozostaw je włączone przez dodatkowo 30 sekund po tym jak sok został wyciśnięty.

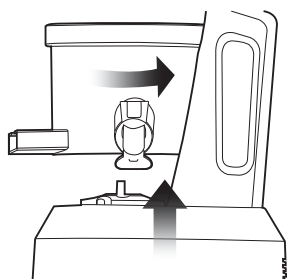
1 Aby otworzyć przykrywkę należy przekręcić ją w stronę przeciwną do ruchu wskazówek zegara.



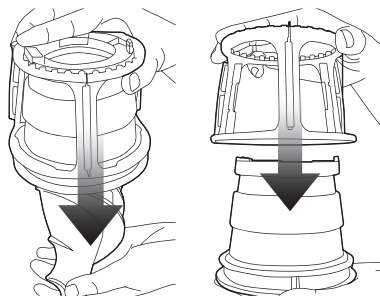
UWAGA: Jeżeli pokrywa się zaklinuje, powtórz sekwencję REVERSE - OFF - FORWARD, aż urządzenie się odblokuje. Odkręć pokrywkę przytrzymując ją i dociskając od góry.

UWAGA: Podczas przenoszenia urządzenia nie chwytaj go za zasobnik. Zawsze podnoś urządzenie chwytając za bazę.

2 Umieść pojemnik na bazie tak, aby strzałki na obu elementach wyrównały się. Po złożeniu przekręć pokrywę zgodnie z ruchem wskazówek zegara.



3 Usuń śrubę wyciskającą sok oraz obrotową wycieraczkę. Umyj je przy użyciu dostarczonej szczoteczki.

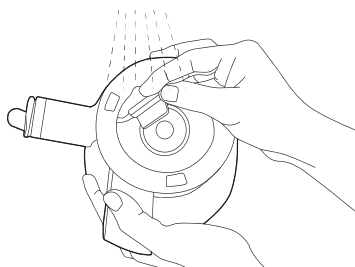


UWAGA: Wycieraczkę należy umyć natychmiast po każdym użyciu. Jeżeli resztki zaschną, może być problem z ich usunięciem. Zbierające się resztki mogą mieć wpływ na jakość soku wyciskanego w późniejszym okresie.

Dla łatwiejszego rozmontowania umieść górny zestaw w zlewie i zalej go wodą. Dokładnie wysusz dolną część śruby wyciskającej sok w miejscu gdzie styka się ona z bazą.

UWAGA: Nigdy nie umieszczaj bazy urządzenia w wodzie lub innych substancjach płynnych!

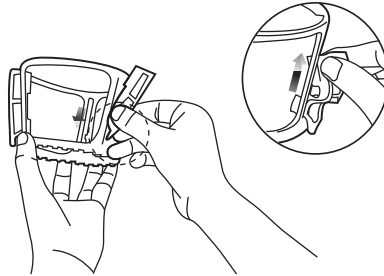
4 Umieść pojemnik pod wodą i odłącz silikonową zatyczkę, oraz wyczyść pozostałości odpadów.



W razie potrzeby pojemnik możesz namoczyć w ciepłej wodzie z odrobiną proszku do pieczenia tak, aby łatwiej było usunąć resztki.

CZYSZCZENIE SILIKONOWEJ WYCIERACZKI

Silikonowa wycieraczka może zostać zdemontowana do czyszczenia. Po wyczyszczeniu umieść ją z powrotem w ramie tak, jak pokazano na rysunku.



UWAGA: Element wystający powinien być skierowany do dołu.

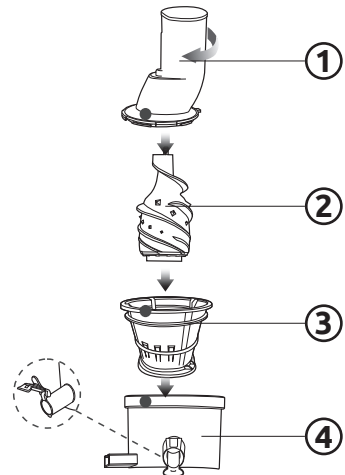
FILTR DO LODÓW

KROK 1: Aby złożyć górny zestaw umieść śrubę (2) do wyciskania soku wewnątrz filtra do lodów (3).

1. Umieść filtr wyrównując go tak, aby czerwona kropka ● na filtrze wyrównała się z tą na pokrywie (1).
2. Umieść śrubę (2) w filtrze do lodów (3).
3. Umieść pokrywę (1) w pojemniku (4) wyrównując czerwone kropki ● na pojemniku (4) i pokrywce (1). Następnie przekręć pokrywę (1) zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż do momentu zamknięcia pokrywki (1).

WAŻNE: Kiedy używasz filtra do lodów, zatyczkę pozostaw otwartą.

KROK 2: Umieść złożony górny zestaw na bazie (str. 8).



UWAGA: Filtr do lodów powinien być używany jedynie z mrożonymi składnikami. W zależności od różnych składników, po wyjęciu z zamrażarki poczekaj 5-20 minut, aż nieco się rozmrożą przed użyciem. Składniki dodawaj małymi porcjami.

UWAGA: Nie stosuj lodu, składników posiadających duże ilości tłuszczu roślinnego lub zwierzęcego. Przed wyciskaniem usuń twarde nasiona ze składników i obierz je ze skóry.

MOŻLIWE PROBLEMY I ROZWIĄZANIA

PROBLEM	ROZWIĄZANIE
Brak zasilania w urządzeniu	<ol style="list-style-type: none"> 1) Sprawdź, czy przewód zasilający jest podłączony. 2) Sprawdź, czy urządzenie jest prawidłowo złożone. 3) Sprawdź, czy górny zestaw jest prawidłowo umieszczony na bazie. <p>Uwaga: Urządzenie nie uruchomi się, jeżeli nie jest prawidłowo złożone.</p>
Mała ilość soku	<ol style="list-style-type: none"> 1) Różne składniki zawierają różną ilość płynów, co wpływa na ilość wyciskanego soku. 2) Jeżeli składniki nie są świeże, będą zawierały mniejszą ilość płynów. a więc również mniej soku. 3) Upewnij się, czy silikonowa uszczelka jest prawidłowo umieszczona. 4) Jeżeli składniki zawierają mało płynu, spróbuj namoczyć je przed wyciskaniem. 5) Jeżeli wyciskasz sok ze składników z małymi nasionami, po kilku użyciach ilość wyciskanego soku może ulec zmniejszeniu. W celu uzyskania lepszych rezultatów, umyj górny zestaw przed kolejnym wyciskaniem soku. <p>Uwaga: Jeżeli w dolnych partiach zebrano się dużo małych nasion, może to wpływać na jakość oraz ilość wyciskanego soku.</p>
Zbyt dużo odpadu/pulpy w soku	<ol style="list-style-type: none"> 1) Podczas ciągłego wyciskania soku, w zależności od wyciskanych składników, do soku może dostać się pulpa. 2) Aby ograniczyć ilość pulpy w soku, oczyść górny zestaw. 3) Użyj sitka, aby odfiltrować niechcianą pulpę. 4) Jeżeli sitko lub śruba są uszkodzone, ma to wpływ na ilość wytwarzanego soku. <p>Uwaga: Czas życia części składowych wyciskarki zależy od sposobu użytkowania urządzenia oraz wykorzystywanych składników.</p> <p>5) Jeżeli zbyt dużo składników zostanie umieszczone w wyciskarce na raz, może mieć to wpływ na dużą ilość pulpy w soku. Umieszczaj więc składniki w wyciskarce powoli.</p>
Czy możliwe jest wyciskanie soku ze składników z grubymi włóknami?	<p>Składniki takie jak seler czy imbir zawierają długie włókna, które mogą zawinąć się wokół śruby wyciskarki i tym samym ograniczyć jej wydajność. Kiedy wyciskasz sok z włóknistych składników, nie zbieraj więcej niż 0,5 kg soku. Po zebraniu takiej ilości soku, wyczyść górny zestaw przed kolejnym użyciem.</p>
Wyciskarka zatrzymała się podczas pracy	<ol style="list-style-type: none"> 1) Upewnij się, czy kabel zasilający jest prawidłowo podłączony do gniazda zasilającego. 2) Sprawdź, czy wszystkie części są prawidłowo zmontowane. 3) Jeżeli umieszczono zbyt wiele składników, może to spowodować zatrzymanie wyciskarki. 4) Kiedy wyciskarka się zatrzyma z powodu zbyt dużej ilości składników, przetącz kilkakrotnie przycisk w kolejności REVERSE - OFF - ON. 5) Przycisk REVERSE wypchnie składniki do góry. 6) Jeżeli zadziała zabezpieczenie przeciw przegrzaniu, pozostaw urządzenie na 30 minut, aż ostygnie. 7) Jeżeli w składnikach znajdują się twarde cząstki, usuń je przed wyciskaniem soku. Twarde nasiona mogą uszkodzić wyciskarkę.

Pokrywa się nie domyka	Upewnij się, że śruba do wyciskania soku jest docięnięta. Uwaga: Jeżeli śruba do wyciskania soku nie jest prawidłowo zamontowana, pokrywa się nie zamknie.
Odpad jest wodnisty	Podczas rozpoczynania wyciskania soku odpad może być wodnisty. W zależności od użytych składników pulpa może przybierać różną formę, szczególnie gdy składniki są nieświeże.
Dziwne dźwięki wydobywające się z wyciskarki	1) Sprawdź, czy wszystkie części wyciskarki są złożone prawidłowo. 2) Nie uruchamiaj urządzenia, jeżeli nie znajdują się w nim składniki lub płyny. Uwaga: Użytkowanie urządzenia bez składników może doprowadzić do uszkodzenia śruby wyciskającej. 3) Jeżeli wyciskarka jest użytkowana bez składników lub płynów, poziom hałasu może się zwiększyć, a nawet może to doprowadzić do uszkodzenia urządzenia. Niepokojące dźwięki powinny ustać po rozpoczęciu ładowania składników do urządzenia. 4) Jeżeli urządzenie wydaje hałas podczas gdy znajdują się w nim składniki, sprawdź rozmiar składników. Nie umieszczaj składników większych niż 2,5 cm. Wymiar zależy od typu składnika i może być mniejszy. 5) Hałas może powstać w momencie, gdy wyciskarka ustawiona jest na nierównej powierzchni.
Rozwarstwienie soku	W zależności od gęstości użytych składników, sok może się rozwarstwić. Jest to proces nieszkodliwy i nie ma nic wspólnego z napowietrzeniem, które występuje w sokowirówkach szybkoobrotowych.
Sok kapie z bazy	Jeżeli silikonowa uszczelka jest nieprawidłowo zamontowana w pojemniku, sok może sączyć się na bazę. Przed złożeniem części sprawdź, czy silikonowa uszczelka jest prawidłowo umieszczona w pojemniku.
Odbarwienia plastikowej części	1) Po użyciu urządzenia należy je oczyścić. Zbierające się resztki w górnej części zestawu mogą zaschnąć, powodując problemy z czyszczeniem i rozkładem urządzenia. Może to również wpłynąć na kolor elementów urządzenia. 2) Składniki bogate w karoten takie jak marchewki i szpinak mogą farbować części urządzenia. Kiedy części są zabrudzone karotenem użyj oleju roślinnego do ich wyczyszczenia, po czym dokładnie sptucz wodą. Uwaga: Olej roślinny powinien być używany jedynie podczas procesu czyszczenia zabrudzeń obudowy. Nie używaj oleju roślinnego do czyszczenia śruby lub sitka. Jeżeli tłuszcz roślinny lub zwierzęcy dostanie się na śrubę wyciskającą lub do sitka, może to mieć wpływ na jakość i ilość wyciskanego soku. 3) Uszczelki silikonowe mogą być demontowane i czyszczone.
Użycie urządzenia do zastosowań innych niż wyciskanie soku	1) Urządzenie jest zaprojektowane do wyciskania soku z warzyw i owoców. 2) Nie używaj urządzenia do wyciskania oleju/tłuszczu. 3) Nie wyciskaj składników, które zawierają duże ilości tłuszczu roślinnego lub zwierzęcego. 4) Jeżeli tłuszcz roślinny lub zwierzęcy dostanie się na śrubę wyciskarki, może mieć to wpływ na jej pracę, a w dłuższej perspektywie może prowadzić do jej uszkodzenia.

Zaczynająca się pokrywa	Po wyciśnięciu soku, pozostaw urządzenie pracujące przez ok. 30 sekund, aby usunąć resztki odpadu. Jeżeli w górnej partii zebrało się zbyt dużo pulpy, może to powodować problemy z otwarciem przykrywką. W tej sytuacji wciśnij REVERSE - OFF - ON. Nalej wody do zasobnika tak, aby go przepłukać i odblokować pokrywę.
Pojemnik trzęsie się podczas użytkowania	1) Śruba wyciskarki jest tak zaprojektowana, aby miażdżyć i wyciskać owoce lub warzywa. Z tego powodu normalne jest, iż urządzenie nieco wibruje w trakcie użytkowania. 2) Jeżeli wyciskasz sok z włóknistych składników wibracje mogą być większe.

UTYLIZACJA



Prawidłowa utylizacja produktu:

Znak ten oznacza, że w UE nie należy wyrzucać urządzeń elektrycznych wraz ze zwykłymi odpadami komunalnymi.

Proszę używać systemów odbioru i zwrotu w swojej społeczności lub skontaktować się z placówką, w której produkt został zakupiony.

DANE TECHNICZNE

Zasilanie	220-240V ~ 50/60Hz
Moc	240W
Czas pracy	≤ 5 min.
Czas przerwy	≥ 3 min.

GWARANCJA

- KOLIBER Sp. z o.o. z siedzibą w Białymstoku przy Al. Jana Pawła II 59B/49 zwany dalej Gwarantem zapewnia, że wszystkie produkty marki Koliber w chwili zakupu są wolne od wad.
- Gwarancja obowiązuje wyłącznie na terytorium Rzeczypospolitej Polski i wyłącznie z dowodem zakupu.
- Okres gwarancji wynosi 36 miesięcy dla konsumentów, 12 miesięcy dla klientów komercyjnych i rozpoczyna się od daty zakupu.
- W przypadku wystąpienia wad produkcyjnych lub materiałowych produkt zostanie naprawiony bez ponoszenia dodatkowych kosztów. Wady usuwane będą w terminie do 21 dni roboczych od przyjęcia urządzenia do serwisu. W przypadku konieczności sprowadzenia części zamiennych, termin powyższy może ulec przedłużeniu o kolejne 30 dni.
- Gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej.
- Postanowieniami niniejszej gwarancji dalej idące roszczenia odszkodowawcze są wyłączone, chyba, że wynikają one z bezwzględnie obowiązujących przepisów prawa. Gwarant nie odpowiada za szkody i straty powstałe w wyniku niemożności korzystania z urządzenia będącego w naprawie.
- Gwarancja nie ma zastosowania, jeżeli uszkodzenie zostało spowodowane winą użytkownika, niewłaściwą obsługą, w szczególności przetądowaniem, przegrzaniem lub złym montażem.
- W każdym przypadku gwarancji nie podlegają: uszkodzenia wynikłe na skutek osadzania się kamienia z wody lub niewłaściwej pielęgnacji; elektryczne materiały eksploatacyjne typu żarówki, świetlówki etc.; części ulegające zużyciu (np. ruchome uszczelki, elementy ślizgowe itp.).
- Naprawa w nieautoryzowanym serwisie bez pisemnej zgody naszej firmy skutkować będzie utratą gwarancji. Gwarancja jest nieważna w przypadku uszkodzenia, modyfikacji lub niewłaściwego użytkowania urządzenia.
- Sprzęt należy dostarczyć w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz protokołem reklamacji w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. Ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.

