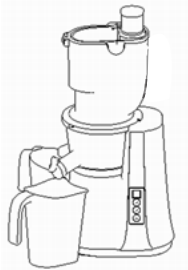


monzana®

Entsafter PRO-Vitamin

Slowjuicer PRO-Vitamin



PRODUKTNUMMER: 104367
MODELL: DBES003

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt aus unserem Hause entschieden haben. Um möglichst lange Freude mit dem Produkt zu haben und um einen sicheren Umgang damit zu gewährleisten, beachten Sie bitte unbedingt, die umseitig folgende Aufbau- bzw. Bedienungsanleitung. Bitte bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.

Deuba Serviceportal

Für jede Art Service, Reklamationen und technischen Support können Sie sich vertrauensvoll an unsere geschulten Mitarbeiter wenden.

www.Deubaservice.de



Nur für den Hausgebrauch und nicht für gewerbliche Nutzung geeignet.

Hergestellt für:
Deuba GmbH & Co. KG
Zum Wiesenhof 84
66663 Merzig
Germany



ANLEITUNG

ACHTUNG! Beachten Sie die Sicherheitshinweise und Aufbauanweisungen, um das Risiko von Verletzungen oder Beschädigungen am Produkt zu vermeiden.

Nur für den Hausgebrauch und nicht für gewerbliche Nutzung geeignet!

Wichtig: Lesen Sie die Anleitung vollständig und gründlich durch. Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf. Sollten Sie eines Tages das Produkt weitergeben, achten Sie darauf, auch diese Anleitung weiterzugeben.

Halten Sie kleine Teile außerhalb der Reichweite von Kindern. Achten Sie auch insbesondere beim Auspacken darauf Plastiktüten und anderes Verpackungsmaterial von Kindern fernzuhalten! Erstickungsgefahr!

Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit. Spätere Reklamationen können nicht akzeptiert werden.

Prüfen Sie alle Elemente und Teile auf Schäden. Trotz sorgfältiger Kontrollen kann es passieren, dass auch die beste Ware auf dem Transportweg Schaden nimmt. Bauen Sie in solch einem Fall Ihr Produkt nicht auf. Defekte Teile können Gefahren und Gesundheitsschäden nach sich ziehen.

Nehmen Sie niemals Änderungen am Produkt vor! Durch Änderungen erlischt die Garantie und das Produkt kann unsicher bzw. schlimmstenfalls sogar gefährlich werden.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist entwickelt worden, um aus safthaltigen Früchten und Gemüsen in haushaltsüblichen Mengen die Flüssigkeit in zwei Geschwindigkeitsstufen zu extrahieren. Der Entsafter verfügt über eine große Einfüllöffnung.




Dieses Gerät ist dafür bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden. Das Gerät ist nicht für den rein gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Verwenden Sie das Produkt nur für seinen vorgeschriebenen Zweck. Für entstandene Schäden aufgrund von einer nicht bestimmungsgemäßen Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Jegliche Modifikation am Produkt kann die Sicherheit negativ beeinflussen, Gefahren verursachen und führt zum Erlöschen der Garantie.

Verwenden Sie das Produkt nur für seinen vorgeschriebenen Zweck. Für entstandene Schäden aufgrund von einer nicht bestimmungsgemäßen Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Jegliche Modifikation am Produkt kann die Sicherheit negativ beeinflussen, Gefahren verursachen und führt zum Erlöschen der Garantie.

Verwenden Sie das Produkt nur für seinen vorgeschriebenen Zweck. Für entstandene Schäden aufgrund von einer nicht bestimmungsgemäßen Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Jegliche Modifikation am Produkt kann die Sicherheit negativ beeinflussen, Gefahren verursachen und führt zum Erlöschen der Garantie.


Symbol-Erklärung

	Anleitung unbedingt lesen und verstehen. Beim Weitergeben des Geräts muss auch die Anleitung weitergegeben werden.
	Achtung, potentielle Gefahr! Genau lesen und beachten!
	Das Symbol ist zu finden, wenn Ihnen besondere Tipps und Hinweise zur Bedienung gegeben werden sollen.

Technische Daten

Modell	DBES003
Nennspannung	220-240V
Frequenz	50Hz
Nennleistung	500W
Drehzahl	65 U ⁻¹
Schutzklasse	I

Sicherheitshinweise

•  **ACHTUNG!** Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen. Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag, Brand und/oder schwere Verletzungen verursachen.

• Überprüfen Sie vor Benutzung, ob die Spannung der Stromquelle mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmt. Vermeiden Sie ein unbeabsichtigtes Inbetriebsetzen.

• Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Netzstecker, das Netzkabel oder ein anderes Teil des Geräts defekt oder beschädigt ist.

Ein beschädigtes Netzkabel darf nur von einer autorisierten Werkstatt oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Andernfalls besteht die Gefahr eines Stromschlags. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren.

Ziehen Sie nicht an dem Kabel, um den Netzstecker aus der Steckdose zu bekommen. Halten Sie stattdessen den Netzstecker in der Hand.

• Netzstecker dürfen nie mit nassen Händen ein- oder ausgesteckt werden.

• Beachten Sie, dass das Netzkabel nicht gequetscht, geknickt, durch scharfe Kanten beschädigt oder anders mechanisch belastet wird. Vermeiden Sie eine übermäßige thermische Belastung des Netzkabels durch große Hitze oder große Kälte. Verändern Sie das Netzkabel nicht. Wird dies nicht beachtet, kann das Netzkabel beschädigt werden. Ein beschädigtes Netzkabel kann einen lebensgefährlichen elektrischen Schlag zur Folge haben.

• Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt von Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten benutzt zu werden. Dies gilt auch für Personen mit mangelnder Erfahrung und Kenntnis, es sei denn, sie benutzen das Gerät unter Aufsicht oder haben bereits ausführliche Anweisungen über deren Nutzung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person erhalten.

Kinder sollten immer beaufsichtigt werden um sicherzustellen, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt wenn es in Betrieb ist. Achten Sie auch darauf, dass keine Kinder in dessen Nähe kommen.

• Sowohl die Motoreinheit als auch die Kabel des Geräts dürfen nicht in Wasser oder in eine andere Flüssigkeit getaucht werden.

Nicht mit nassen oder feuchten Händen bedienen. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in die Motoreinheit gelangt.

• Entfernen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose, ehe Sie den Deckel vom Gerät zur Reinigung abnehmen, oder wenn es nicht in Betrieb ist.

• Verwenden Sie NIEMALS Ihre Finger, Küchengeräte oder ähnliches um Zutaten in die Einfüllöffnung zu schieben! Verwenden Sie hierfür den beige-fügten Stopfer.

• Stecken Sie NIEMALS Ihre Finger oder andere Gegenstände in den Ausgießer.

• Berühren Sie NIEMALS die beweglichen Teile des Geräts ehe es zum Stillstand gekommen ist.

• Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.

• Die Zentrifugenschale muss mit Vorsicht behandelt werden, da diese extrem scharfe Teile beinhaltet.

• Die Zentrifugenschale NIEMALS verwenden, wenn diese beschädigt ist.

• Das Gerät ist nicht für den Dauerbetrieb geeignet.

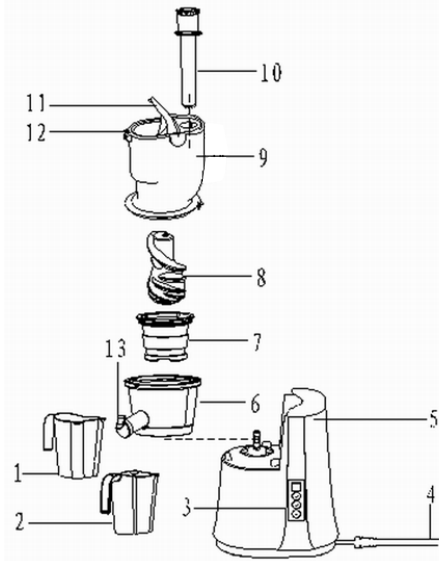
• Lassen Sie das Gerät niemals länger als 10 Minuten ohne Unterbrechung laufen. Sollte das Gerät für 10 Minuten bereits gelaufen sein, so lassen Sie es für 20 Minuten abkühlen, bevor Sie es wieder verwenden können.

• Stellen Sie immer das Gerät auf die hintere Seite der Küchentheke.

• Niemals neben heißen Flächen wie z.B. Gasflammen oder E-Kochplatten stellen.

• Reinigen Sie alle Teile unmittelbar nach der Benutzung und entfernen Sie eventuell vorhandene Speisereste sofort.

Einzelteile



- 1 – Tresterglas
- 2 – Saftglas
- 3 – Bedienfeld
- 4 – Stromkabel
- 5 – Motoreinheit
- 6 – Entsaftereinheit
- 7 – Saftsieb
- 8 – Spiralmesser
- 9 – Verbindung von Entsaftereinheit und Abdeckung
- 10 – Stopfer
- 11 – Sicherheitsabdeckung
- 12 – Verriegelung der Sicherheitsabdeckung
- 13 – Montage der Saftausgabe

Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie alle Teile die mit Lebensmitteln in Berührung kommen werden, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal oder nach längerer Lagerung verwenden. Achten Sie darauf, dass Sie sich an den scharfen Messer nicht verletzen.

Inbetriebnahme

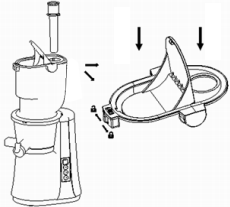
Montage vor dem Gebrauch und Anwendung:
Das Gerät wurde mit einem doppelten Sicherungssystem ausgestattet und arbeitet nicht, bis nicht alle Teile ordnungsgemäß zusammengesetzt wurden.

Bitte setzen Sie die einzelnen Teile wie folgt zusammen:

	<p>1 Markierung an der Entsaftereinheit wird mit der Markierung am Maschinenkern ausgerichtet. Die Entsaftereinheit wird auf den Maschinenkern aufgesetzt.</p>
	<p>2 Der Ablauf der Pressrückstände am Saftsieb (und dem Sieb für Pressrückstände) wird an dem Ablauf der Pressrückstände am Maschinenkern ausgerichtet und in den Maschinenkern eingesetzt.</p>

	<p>3 Das Spiralmesser wird in die Mitte des Saftsiebes eingesetzt und dann zunächst nach links und dann nach rechts bewegt. Damit wird sichergestellt, dass es sich korrekt im Saftsieb befindet.</p>
	<p>4 Die Markierung ● auf der Kombination aus Entsaftereinheit und Abdeckung wird ausgerichtet mit ● auf der Entsaftereinheit; nach dem Zusammenstecken wird die Verbindung zwischen Entsaftereinheit und Abdeckung gedreht in Richtung 🔒; wenn die Markierung auf der Kombination aus Entsaftereinheit und Abdeckung mit der Markierung ● auf der Entsaftereinheit übereinstimmt, bedeutet dies, dass sie gut eingerastet ist. Um die Abdeckung von der Entsaftereinheit wieder abzunehmen, führen Sie die eben genannten Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus.</p>

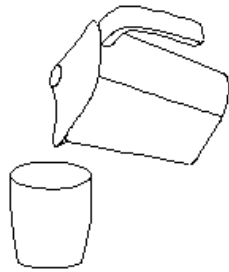
	<p>5 Das Saftglas sowie das Tresterglas werden unter die jeweils entsprechenden Öffnungen gestellt.</p>
	<p>6 Bitte entfernen Sie das Kerngehäuse, harte Kerne sowie alle harten Schalen vom Obst und Gemüse.</p>
	<p>7 Drücken Sie am Bedienfeld „Ein/ Aus“ („On/Off“) und wählen Sie dann „hartes Obst und Gemüse“ (2) oder „weiches Obst und Gemüse“ (1) aus. Das Gerät arbeitet nun für maximal 20 Minuten. Achten Sie darauf, den Netzschalter niemals mit nassen Händen zu berühren. Sie verhindern dadurch die Gefahr von Stromschlägen, Kurzschlüssen und Feuer.</p>



Trichteröffnung mit großem Durchmesser
Trichteröffnung mit kleinem Durchmesser

8

Geben Sie Früchte in die Trichteröffnung an der Abdeckung der Entsaftereinheit und drücken Sie sie mit dem Stopfer hinunter. Geben Sie größere Früchte in die Trichteröffnung mit großem Durchmesser (z.B. Äpfel, Schneebirnen usw.), dünne und längliche Früchte in die Trichteröffnung mit kleinem Durchmesser (z.B. Staudensellerie, Kirschtomaten, Weintrauben usw.)
Verwenden Sie keine übermäßige Kraft beim Herunterdrücken der Früchte, sondern warten Sie bis die Früchte in der Entsaftereinheit zerkleinert wurden.
(Achten Sie darauf, dass keine Hände oder irgendwelche Gegenstände in die Öffnung der Entsaftereinheit geraten! Sobald das Trester- oder Saftglas voll ist, schaltet sich die Stromzufuhr automatisch ab.)



9

Wenn bei der Verarbeitung der Früchte kein Saft ausgegeben wird, schalten Sie die Maschine aus und trennen Sie sie vom Stromnetz. Das Saftglas kann solange nicht von der Saftausgabe genommen werden, bis das Spiralmesser und das Saftsieb vollständig zum Stehen gekommen sind. (Trinken Sie den Saft unmittelbar nach dem Entsaften. Bleibt er zu lange offen stehen, hat dies negative Auswirkungen auf den Geschmack und Nährstoffgehalt.)
Reste sind nur kurze Zeit haltbar.
Berühren Sie den Netzschalter niemals mit nassen Händen. Sie verhindern dadurch die Gefahr von Stromschlägen, Kurzschlüssen und Feuer.

Schließen Sie das Gerät mittels Zuleitung an das Stromnetz.
Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Vorbereitung Obst und Gemüse für die Saffherstellung

- Waschen Sie immer Obst und Gemüse gründlich vor dem Entsaften.
- Es ist nicht notwendig Samen, Kerne oder dünne Schalen zu entfernen bevor Sie das Gerät verwenden.
- Früchte mit dicken Schalen, wie Orangen und Zitronen müssen vor der Saffherstellung geschält werden. Es ist besonders wichtig, die ganze Schale (einschließlich das Mark) zu entfernen, da schon geringe Mengen an Schale dem Saft einen unangenehmen Geschmack vermitteln können.
- Es ist auch notwendig große Kerne (wie Pflaumen- und Aprikosenkerne) zu entfernen, um das Gerät nicht zu beschädigen.
- Große Obst und Gemüse sollten so zerstückelt werden, damit die Stücke in die Einfüllöffnung hineinpassen.
- Beim Pressen von Äpfeln ist zu beachten, dass die Saftkonzentration von der verwendeten Apfelsorte abhängig ist. Saftige Apfelsorten enthalten einen höheren Saftanteil. Wählen Sie daher die Apfelsorte entsprechend dem gewünschten Saftanteil aus.

Frisch gepresster Apfelsaft läuft sehr schnell braun an. Geben Sie einige Tropfen Zitronensaft zum Apfelsaft hinzu, dadurch wird der Prozess verlangsamt.

TIPPS:

- Versehen Sie den Fruchtfleischbehälter mit einem Plastikbeutel bevor Sie das Gerät einsetzen: es wird sich später leichter reinigen lassen.
 - Verwenden Sie frisches Obst und Gemüse – diese enthalten den meisten Saftanteil.
- Zu den „guten Kandidaten“ für die Saffherstellung gehören Ananas, Äpfel, Gurken, Sellerie, Karotten, Spinat, Melonen, Tomaten und die meisten Zitrusfrüchte.

- Die verschiedenen Apfelsorten ergeben Saft mit verschiedenen Geschmacksrichtungen und Konsistenz. Experimentieren Sie mit unterschiedlichen Kombinationen, um Ihre Lieblingsmischung zu finden.

Grünes Blattgemüse wie Kohl und Spinat kann auch entsaftet werden. Rollen Sie die Blätter zu einer geeigneten Größe vor der Zuführung in die Einfüllöffnung.

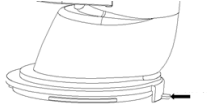
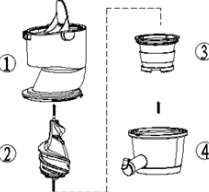
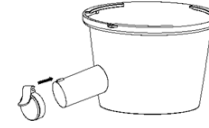
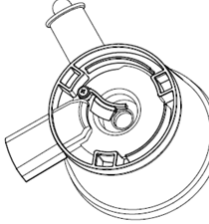
- Faseriges Obst und Gemüse sowie diejenigen mit sehr festem Fleisch wie Bananen, Mangos, Papaya und Avocados eignen sich nicht gut für die Saffherstellung, denn diese ergeben Obstsaftpüree.

Alle hergestellten Säfte sollten sofort nach dem Entsaften verzehrt werden, denn der frische Saft wichtige Nährstoffe verliert, wenn er dem Sauerstoff in der Luft ausgesetzt wird. Der Geschmack kann sich ebenfalls verändern.

- Reiner Apfelsaft wird schnell braun an der Luft. Um solche Verfärbung zu vermeiden, empfehlen wir den Apfelsaft unmittelbar nach dem Entsaften zu verzerrern oder einige Tropfen Zitronensaft hinzugeben.
- Denken Sie daran, dass Fruchtfleisch in Kuchen, Gemüselasagne, Muffins, etc. verwendet werden kann.

Reinigung und Lagerung

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.

 <p>Die Verriegelung an der Abdeckung der Entsaftereinheit</p>	<p>1 Die Verriegelung an der Abdeckung der Entsaftereinheit wird vom Maschinenkern abgenommen. Ansonsten lässt sich die Abdeckung nicht öffnen.</p>
	<p>2 Alle Teile (①②③④) werden in der entgegengesetzten Richtung abgenommen, wie sie zusammengesetzt wurden.</p>
	<p>3 Die Saftausgabe und die Abdeckung können unabhängig davon zusammengesetzt oder abgenommen werden.</p>
	<p>4 Sollten sich Pressrückstände in der Tresterausgabe befinden, können die Dichtungsgummis von der Tresterausgabe abgenommen und in Wasser abgewaschen werden. Bringen Sie sie danach und vor der nächsten Nutzung wieder an der Tresterausgabe an.</p>

- Die beste Methode zur Reinigung des Motorteils ist mit einem leicht angefeuchteten Tuch und, falls erforderlich, etwas Spülmittel. Tauchen Sie NIEMALS die Motoreinheit in Wasser oder in anderen Flüssigkeiten!
- Die Zentrifugenschale, der Fruchtfleischbehälter der Boden sowie alle anderen abnehmbaren Teile können von Hand oder in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Achten Sie darauf, die scharfen Teile am Bodensatz der Zentrifugenschale nicht zu berühren. Es wird empfohlen, alle Einzelteile mit lauwarmem Seifenwasser zu reinigen. Weiterhin empfehlen wir dies direkt nach der Nutzung zu tun, um einer aufwendigen Reinigung durch Antrocknen und Verkrusten vorzubeugen.
- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel um das Gerät oder dessen Zubehör zu säubern. Verwenden Sie auch keine Scheuerschwämme oder ähnliches für die Oberflächen, diese könnte beschädigt werden. Lassen Sie alle Teile des Gerätes nach der Reinigung vollständig trocknen, bevor Sie diese wieder zusammen montieren.
- Das Gerät sauber und trocken lagern.
- Das Gerät enthält scharfe Teile. Bitte außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Es sind keinerlei für Sie zu wartende Bestandteile im Inneren des Produkts, zerlegen Sie die Motoreinheit deshalb niemals. Lassen Sie Wartungs-, Anpassungs- und Reparaturarbeiten ausschließlich von einem Fachmann bzw. einer Fachwerkstatt durchführen.
- Eine regelmäßige Wartung trägt zur Sicherheit des Produkts bei und erhöht die Lebensdauer.

Problemebehebung

Aufgetretener Fehler	Ursachenanalyse	Fehlerbehebung
Das Gerät wurde an die Stromversorgung angeschlossen und eingeschaltet. Es arbeitet aber nicht.	1. Die Abdeckung der Entsaftereinheit kann nicht auf dem Maschinengehäuse aufgesetzt werden. Die Verriegelung kann demnach ebenfalls nicht erfolgen.	1. Die Abdeckung der Entsaftereinheit muss ordnungsgemäß eingesetzt werden.
Bei erstmaliger Verwendung des Geräts stinkt es furchterlich.	Dies ist nicht ungewöhnlich.	Sollte der Geruch auch nach mehrmaliger Verwendung nicht verschwinden, wenden Sie sich bitte an ein Servicecenter.
Das Gerät hört während des Betriebes auf zu arbeiten.	1. Die Spannung ist zu gering. 2. Zu viele Früchte sollen verarbeitet werden. 3. Der Stopfer wird mit zu viel Kraft heruntergedrückt.	1. Überprüfen Sie, ob die Spannung zu gering ist. 2. Entfernen Sie übermäßige Früchte, nachdem Sie das Gerät von der Stromversorgung getrennt haben. 3. Drücken Sie den Stopfer behutsam hinunter.
Während des Betriebes treten Geräusche auf.	1. Das Spiralmesser und das Saftsieb sind nicht ordnungsgemäß eingesetzt. Daher arbeitet das Gerät unruhig. 2. Der Startmotor im Maschinenkern ist beschädigt.	1. Das Spiralmesser sowie das Saftsieb müssen ordnungsgemäß eingesetzt werden. 2. Bitten wenden Sie sich an ein Servicecenter.

Nährstoffe einiger gängiger Obst- und Gemüsesorten

Obst/ Gemüse	Vitamine/ Mineralstoffe	
Apfel	Vitamin C	200g = 300kJ (72 kcal)
Aprikose	Ballaststoffreich, enthält Kalium	30g = 85kJ (20kcal)
Rote Bete	Reich an Folsäure, Ballaststoffen, Vitamin C und Kalium	160g = 190kJ (45 kcal)
Blaubeere	Vitamin C	125g = 295kJ (70 kcal)
Rosenkohl	Vitamin C, B, B6, E, Folsäure und Ballaststoffe	100g = 110kJ (26 kcal)
Kohl	Vitamin C, Folsäure, Kalium, B6 und Ballaststoffe	100g = 110kJ (26 kcal)
Karotten	Vitamin A, C, B6 und Ballaststoffe	100g = 150kJ (36 kcal)
Sellerie	Vitamin C und Kalium	80g = 55kJ (13kcal)
Gurke	Vitamin C	280g = 120kJ (29kcal)
Fenchel	Vitamin C und Ballaststoffe	300g = 145kJ (35 kcal)
Traube	Vitamin C, B6 und Kalium	125g = 355kJ (85 kcal)
Kiwi	Vitamin C und Kalium	100g = 100kJ (40 kcal)
Melone	Vitamin C, Folsäure, Ballaststoffe und Vitamin A	200g = 210kJ (50 kcal)
Nektarine	Vitamin C, B3, Kalium und Ballaststoffe	180g = 355kJ (85 kcal)
Pfirsich	Vitamin C, B3, Kalium und Ballaststoffe	150g = 205kJ (49kcal)
Birne	Ballaststoffe	150g = 250kJ (60kcal)
Ananas	Vitamin C	150g = 245kJ (59 kcal)
Himbeere	Vitamin C, Eisen, Kalium und Magnesium	125g = 130kJ (31kcal)
Tomate	Vitamin C, Ballaststoffe, Vitamin E, Folsäure und Vitamin A	100g = 90kJ (22 kcal)

INSTRUCTIONS

ATTENTION! Observe the safety and assembly instructions in order to avoid the risk of injury or damaging the product.

Only for domestic use and not for commercial use!

Important: Read these instructions carefully and thoroughly. Keep these instructions to read through at a later date. If you give the product to anyone else at some point in the future, please ensure you also pass on this manual.

Keep small parts out of the reach of children. Pay attention especially when unpacking it. Keep plastic bags and other packaging away from children reach. Danger of Suffocation!

Check the delivery for completeness. Later complaints cannot be accepted.

Check all elements and parts for damages. Despite careful checks since may happen that even the best product takes damage during the transport. In this case, do not build up of your product. Defective parts can endanger your health.




Never modify the product! Changes will void the warranty and the product may be unsafe or even dangerous.

Intended Use

The product is designed for juicing fresh fruits and vegetables with two different speed settings, in household amounts. The juicer features a large filling hole. This appliance is intended to be used in household and similar applications.

The device is not intended for commercial use. Use the product only for its designed purpose of use. Manufacturer will not assume any responsibility in case of damages cause of an unappropriated use. Any modification applied by customer on the original product will have a negative impact on its safety, cause danger and warranty will be cancelled.

Description of symbols

	Make sure you read the instructions and completely understand them. If passing on the appliance to someone else, the instructions must also be passed on.
	Warning, potential danger! Read carefully and observe!
	The symbol alerts the user to the presence of important tips and notes on using the device.

Technical Data

Model	DBES003
Voltage	220-240V
Frequency	50Hz
Max. Power	500W
Rotation speed	65 U ⁻¹
Safety class	I

Safety instructions

⚠️ **WARNING!** Read all safety warnings and all instructions. Failure to follow the warnings and instructions may result in electric shock, fire and/or serious injury. Save all warnings and instructions for future reference.

- Before use, check that the power supply corresponds to that which is stated on the device's nameplate. Avoid any unintentional startup.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or other components are damaged. If the mains cord is damaged, you must have it replaced by a service centre authorised or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Otherwise there is a risk of electric shock. Never try to repair the appliance yourself.
- Never plug in or unplug the mains plug when your hands are wet.
- Avoid pulling the cord when removing the plug from the socket. Instead, hold the plug.

Make sure that the mains cable is not squeezed, bent, damaged by sharp edges or put under mechanical stress. Avoid excessive thermal stress on the mains cable from extreme heat or cold. Do not modify the mains cable. Otherwise the mains cable may be damaged. A damaged mains cable can cause a deadly electric shock.

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.

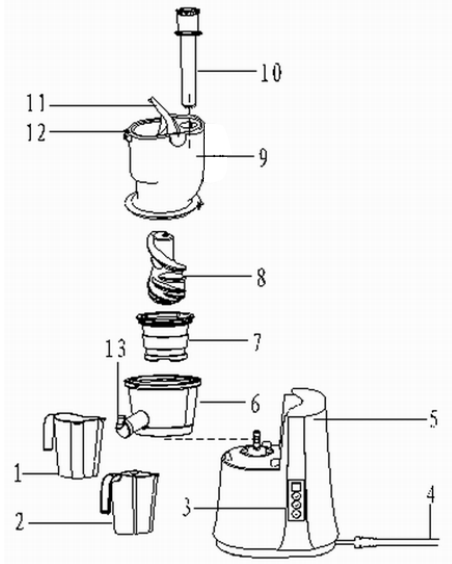
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Never leave unattended when in use, and keep an eye on children.

- The motor section or cord of the appliance must not be submerged in water or any other liquid.

Do not operate with wet or damp hands. Make sure that no liquid gets into the motor section.

- Remove the plug from the socket before removing the lid from the appliance before cleaning, or when not in use.
- Never use your fingers, kitchen utensils or similar to push ingredients down the feed tube! Use the accompanying tamper.
- Never stick fingers or other objects in the spout.
- NEVER touch the moving parts of the appliance until it has come to a complete stop.
- The appliance must be switched off and disconnected from the mains before accessories or additional parts that move during operation are replaced.
- The centrifuge bowl must be handled with care, as it contains extremely sharp parts.
- Never use if the centrifuge bowl is damaged.
- The appliance is not intended for continuous operation.
- **Do not leave the appliance running nonstop for more than 10 minutes at a time. If the appliance has been running for 10 minutes, allow it to cool down for 20 minutes before you use it again.**
- Always place the appliance at the back of the kitchen counter.
- Do not place next to hot areas, for example gas rings and electric hotplates.
- Clean all parts immediately after use and remove any food residue straight away.

Structure diagram



- 1 – Pomace glass
- 2 – Juice glass
- 3 – Control panel
- 4 – Power supply cord
- 5 – Machine body
- 6 – Juicing body
- 7 – Juice screening net
- 8 – Spiral propeller
- 9 – Combination of juicing body and cover
- 10 – Push rod
- 11 – Safety cover
- 12 – Lock catch of safety cover
- 13 – Juice outlet assemble

Prior to first use

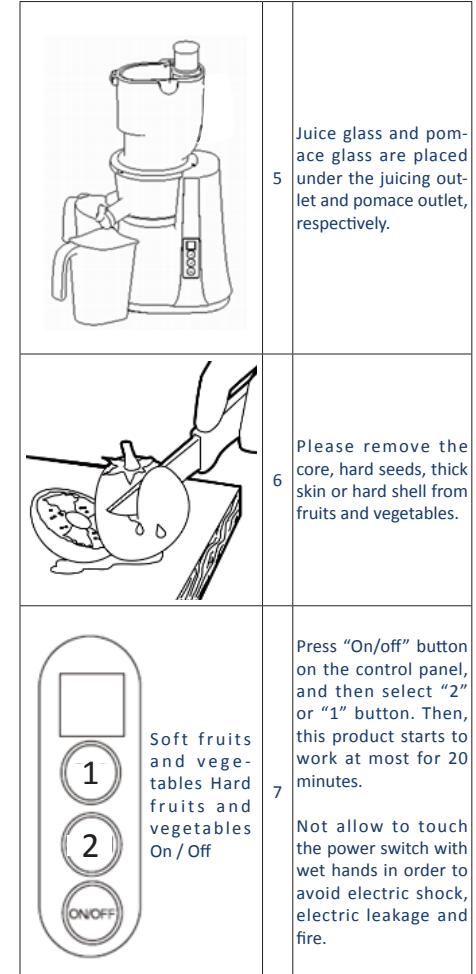
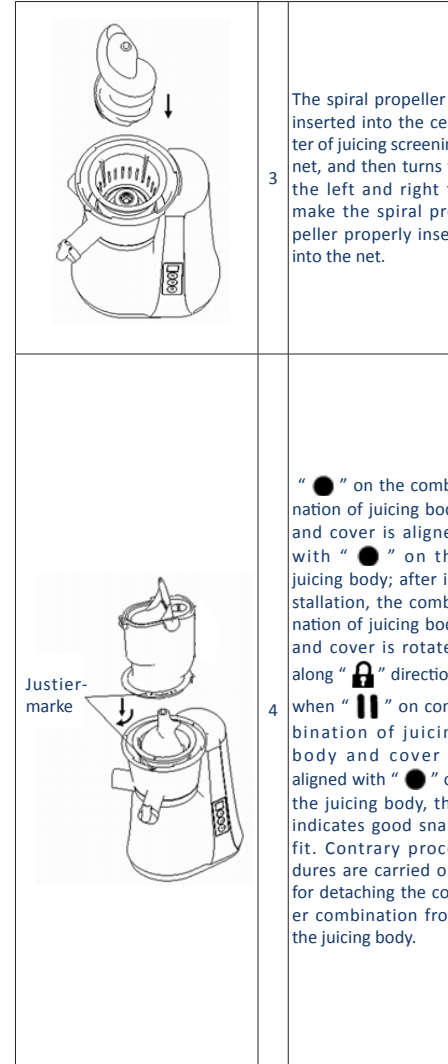
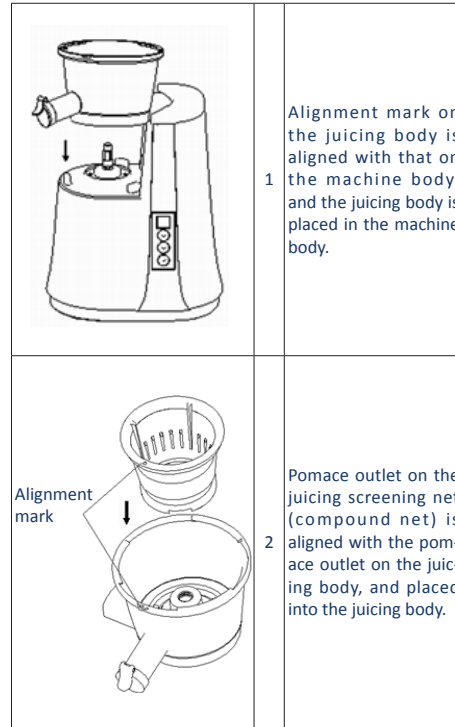
Before using for the first time, or after prolonged storage without use, wash any parts that will come into contact with food. Ensure that you do not injure yourself on the sharp blade.

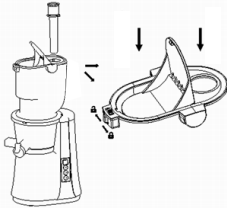
Operation

Assembly before use

The unit is equipped with a double safety system and will not operate until all parts have been properly assembled.

Please assemble the individual parts as follows:





Larger-diameter feed inlet
Small-diameter feed inlet

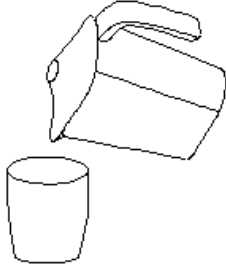
8

Put foods into the feed inlet on the cover of the juicing body, and push foods with push rod.

Put large foods into the larger-diameter feed inlet (e.g. apples/snow pear, etc), and put thin and long foods into small-diameter feed inlet (e.g. celery/cherry tomato/grapes, etc)

Do not use overlarge force to push foods, and it is suitable that foods are just cut off.

(Not allow hands or other objects to access to the feed inlet on the juicing body! If pomace glass or juice glass is filled up, the power supply is disconnected)



9

When foods are processed and no juice is extracted from the juice outlet, turn off the switch and disconnect the power supply. Juice glass cannot be removed from the juice outlet until the spiral propeller and juice screening net stop working. (Juice should be immediately drunk. If it is exposed to the air for a long time, its taste and nutritional values will be affected.) Residues cannot be kept for a long time. Do not touch the power switch in order to avoid electric shock, electric leakage and fire.

Connect the appliance via the power cable to the power supply.
The appliance is now ready for use.

Vorbereitung Obst und Gemüse für die Saftherstellung

- Always wash fruits and vegetables thoroughly before juicing.
- It is not necessary to remove seeds, pits or thin peels before using the appliance.
- Fruits with thick peels such as oranges and lemons must be peeled before juicing. It is particularly
 - important to remove all the peel (including the pith), as even small amounts of peel can impart an unpleasant taste to the juice.
 - It is also necessary to remove large pits (such as plum and apricot pits) to avoid damaging the appliance. Large fruits and vegetables should be cut into pieces that can fit into the funnel.
- When squeezing apples, juice concentration depends on the type of selected apples; juicy apples will squeeze out more pure juices. Therefore, select the type of apples according to required juice concentration. Newly squeezed apple juice immediately turns brown, several drops of lemon juice will slow down the course of color change.

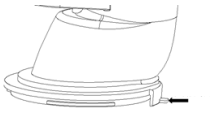
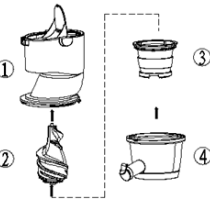
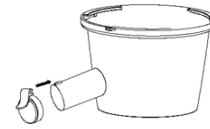
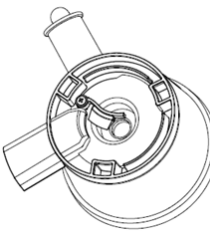
TIPPS:

- If you line the fruit pulp holder with a plastic bag before using the appliance, it will be easier to clean the appliance.
- Use fresh fruits and vegetables – they contain the most juice.
- Good candidates for juicing include pineapple, apples, cucumbers, celery, carrots, spinach, melons, tomatoes and most citrus fruits.
- The various varieties of apple yield juice with different combinations to find your own favorite.

- Leafy green vegetables such as cabbage and spinach can be juiced. Roll the leaves into cylinders of an appropriate size before feeding them into the funnel.
- Fibrous fruits and vegetables as well as those with very firm flesh such as bananas, mangos papayas and avocados are not well-suited to juicing, as the result is often mashed fruit instead of juice.
- All types of juice should be consumed right after juicing, as fresh juice quickly loses important nutrients when exposed to the oxygen in the air. Taste can also be affected.
- Pure apple juice turns brown quickly when exposed to air. To prevent discoloration, serve apple juice immediately after juicing or add a little lemon juice.
- Remember that fruit pulp can be used in cakes, vegetable lasagna, muffins, etc.

Cleaning and Storage

- Remove the plug from the wall socket and allow the apparatus to cool down before cleaning.

 <p>The touching rod of the cover of the juicing body</p>	<p>1</p> <p>The touching rod of the cover of the juicing body is removed from the machine body. If not, the cover cannot be opened.</p>
	<p>2</p> <p>All parts (① ② ③ ④) are detached according to the contrary direction to installation.</p>
	<p>3</p> <p>The assembly of juice outlet and cover can be freely detached or installed.</p>
	<p>4</p> <p>If there are pomaces in pomace outlet, sealing gum can be removed from the pomace outlet and washed using water, and then installed for next application.</p>

- The best way to clean the motor section is with a slightly dampened cloth and, if necessary, a little detergent. Do NOT immerse the motor section in any form of liquid!
- The centrifuge bowl, fruit pulp holder, base and all other detachable parts can be washed up by hand or in a dishwasher.
- Be careful not to touch the sharp parts in the bottom of the centrifuge bowl.
- Do not use any kind of strong or abrasive cleaning agent on the appliance or its accessories. Never use a scouring sponge or similar to clean it, as the surface may be damaged.
- Allow all parts of the appliance to dry completely before reassembling it after cleaning.
- Ensure the appliance is clean and dry before storing.
- The appliance contains sharp parts - keep out of the reach of children.
- There are no user-serviceable parts inside the product; never disassemble the motor assembly. Maintenance, modifications and repairs are to be performed exclusively by an expert or at a qualified shop.
- Regular maintenance on the product helps to make the product safe and will also increase its lifespan.

Troubleshooting

Fault phenomenon	Analysis of causes	Fault resolution
After connecting the power supply, turn on the switch, but this product cannot work.	1. The cover of juicing body cannot be installed into the machine body, and thus safety touching switch cannot be started.	1. The cover of juicing body should be properly installed.
When this product is used initially, the motor smells terrible.	This is not an abnormal phenomenon.	If this product is used repeatedly and this product still smells terrible, please come to the maintenance point.
This machine stops during the application.	1 The voltage is too low. 2. Excessive foods are to be processed. 3. Press the push rod with too much force.	1. Check whether the voltage is too low. 2. Excessive foods are removed after the power supply is disconnected. 3. Gently press the push rod.
There are noises when working.	1. The spiral propeller and juice screening net are not properly installed, and thus the machine works unstably. 2. The starting motor in the machine body is damaged.	1. The spiral propeller and juice screening net should be properly installed. 2. Please come to the maintenance point.

Nutritional ingredients of common fruits and vegetables are as follows

Fruits/vegetables	Vitamins/mineral substances	
Apple	Vitamin C	200g= 300KJ (72 Calorie)
Apricot	Abundant in dietary fiber, containing kalium	30g= 85KJ (20Calorie)
Beet	Good sources of folic acid, dietary fiber, vitamin C and kalium	160g= 190KJ (45 Calorie)
Blueberry	Vitamin C	125g= 295KJ (70 Calorie)
Brussels sprouts	Vitamin C, B, B6, E, folic acid and dietary fiber	100g= 110KJ (26 Calorie)
Cabbage	Vitamin C, folic acid, kalium, B6 and dietary fiber	100g= 110KJ (26 Calorie)
Carrot	Vitamin A, C, B6 and dietary fiber	100g= 150KJ (36 Calorie)
Celery	Vitamin C and kalium	80g= 55KJ (13Calorie)
Cucumber	Vitamin C	280g= 120KJ (29Calorie)
Foeniculum vulgare	Vitamin C and dietary fiber	300g= 145KJ (35 Calorie)
Grape	Vitamin C, B6 and kalium	125g= 355KJ (85 Calorie)
Kiwi fruit	Vitamin C and kalium	100g= 100KJ (40 Calorie)
Melon	Vitamin C, folic acid, dietary fiber and vitamin A	200g= 210KJ (50 Calorie)
Nectarine	Vitamin C, B3, kalium and dietary fiber	180g= 355KJ (85 Calorie)
Peach	Vitamin C, B3, kalium and dietary fiber	150g= 205KJ (49Calorie)
Peer	Dietary fiber	150g= 250KJ (60Calorie)
Pineapple	Vitamin C	150g= 245KJ (59 Calorie)
Raspberry	Vitamin C, ferrum, kalium and magnesium	125g= 130KJ (31Calorie)
Tomato	Vitamin C, dietary fiber, vitamin E, folic acid and vitamin A	100g= 90KJ (22 Calorie)

