

Omega Juicers® 8226

Bedienungsanleitung



Importeur & Service-Center



Keimling Naturkost



Zum Fruchthof 7a
21614 Buxtehude
Tel: 04161/51 16 0 (Mo-Fr: 8-18 Uhr)
Fax: 04161/51 16 16
naturkost@keimling.de
www.keimling.de

Bitte halten Sie das Kaufdatum und die Seriennummer des Gerätes bereit. Die Nummer ist unterhalb des Gerätes angebracht.



Tel: 01/31 91 262 (Mo-Fr: 8-18 Uhr)
naturkost@keimling.at
www.keimling.at



Tel: 0800 534 654 (Gratisnummer)
naturkost@keimling.ch
www.keimling.ch

Achtung



Vor Gebrauch Anleitung lesen.



Gerät nicht in Wasser tauchen.



Wenn nicht in Betrieb, Stecker ziehen.

Inhaltsverzeichnis

5 Minuten für Ihre Sicherheit	4-7
Einzelteile Saftpresse	8
Zusammenbau	9
Inbetriebnahme	10
Pasta-Set	11
Unterschiedliche Siebe	12
Anwendungstipps	13
Obst und Gemüse	13
Weizengras und Blattgrün	14
Pürieren	15
Zerkleinern	15
Pasta-Herstellung	16
Rezepte	17
Säfte	17
Pürieren	18
Zerkleinern	18
Problembhebungen	19
Garantie-Erklärung	21
Technische Daten	22

5 Minuten für Ihre Sicherheit

Nehmen Sie sich 5 Minuten Zeit, um unsere Sicherheitshinweise durchzulesen.

Begriffserklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Anleitung:



Gefahr!

Hohes Risiko. Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.



Achtung!

Mittleres Risiko. Missachtung der Warnung kann einen Sachschaden verursachen.

Sicherheitshinweise



Stromschlaggefahr!

Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung kann zu einem elektrischem Stromschlag führen.

Das Gerät ist ausschließlich für eine Netzspannung von 230 V ~ 50 Hz geeignet. Schließen Sie das Gerät nur an eine Steckdose



an, die die korrekte Spannung liefert. Andernfalls wird der Motor beschädigt, und der Garantieanspruch erlischt. Ihr Omega Juicers® 8226 muss für einen korrekten und sicheren Betrieb elektrisch geerdet sein. Verwenden Sie nur das mitgelieferte Anschlusskabel und verbinden Sie dieses korrekt mit einer geerdeten Steckdose. Versuchen Sie nicht, den Stecker mit Gewalt in eine Steckdose zu stecken, da dies zu Brand, elektrischen Schlägen oder Verletzungen führen kann.

Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn dessen Gehäuse oder die Netzanschlussleitung defekt ist oder andere sichtbare Schäden aufweist.

Benutzen Sie nur das mitgelieferte oder ein vom Hersteller bezogenes Original-Netzkabel für Ihr Gerät! Anbauteile und Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wurde,

5 Minuten für Ihre Sicherheit



kann zu Bränden, elektrischen Schlägen oder Verletzungen führen.

Lassen Sie die Netzanschlussleitung im Schadensfall unbedingt durch den Importeur oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzen, um Gefährdungen zu vermeiden.

Schließen Sie das Gerät an eine leicht zugängliche Steckdose an, damit Sie es bei Störungen schnell vom Netz trennen können.

Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Gerätes. Die Instandsetzung des Gerätes darf nur von einem autorisierten Fachbetrieb vorgenommen werden. Dabei dürfen ausschließlich Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen. In diesem Gerät befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.



Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen.

Tauchen Sie die Motoreinheit niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Fassen Sie den Netzstecker nie mit feuchten Händen an.

Ziehen Sie Netzstecker immer am Stecker, nie am Kabel aus der Steckdose. Halten Sie das Netzkabel von heißen Flächen fern. Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von Spülbecken.

Prüfen Sie Gerät und Netzstecker regelmäßig auf Schäden.

Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird und wenn Sie es auseinander- oder zusammenbauen oder reinigen.

5 Minuten für Ihre Sicherheit



Gefahren für Kinder und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten!

Dieses Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen sensorischen oder mentalen Fähigkeit oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.



Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Sie können sich beim Spielen darin verfangen und ersticken.

Beaufsichtigen Sie Kinder, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Sorgen Sie dafür, dass Kinder keinen Zugriff auf das Gerät haben, wenn sie unbeaufsichtigt sind.

Verletzungsgefahr!

Stellen Sie sicher, dass alle Teile des Gerätes fest an ihrem Platz sitzen, bevor Sie das Gerät einschalten.

Während das Gerät in Betrieb ist, berühren Sie auf keinen Fall sich bewegende Teile.

Versuchen Sie nicht, das Gerät auseinander zu bauen.

Achten Sie darauf, niemals mit den Fingern oder Gegenständen wie Löffel, Messer oder anderen Kü-

5 Minuten für Ihre Sicherheit



chengeräten in die Einfüllöffnung oder andere Öffnungen des Gerätes zu gelangen. Verwenden Sie den mitgelieferten Stopfer, um blockiertes Pressgut im Einfüllschacht herunter zu drücken. Falls das nicht hilft, schalten Sie den Motor aus, ziehen Sie den Stecker und zerlegen Sie das Gerät, um das Pressgut zu entfernen.

Achten Sie darauf, den Schalter nach jedem Gebrauch auf "OFF" (AUS) zu stellen. Prüfen Sie, ob der Motor vollständig steht und ziehen Sie den Stecker heraus, bevor Sie das Gerät auseinanderbauen.

Entfernen Sie nur die Teile, die für den normalen Betrieb des Gerätes oder zur Reinigung des Gerätes notwendig sind. Das Öffnen des Motorgehäuses führt zum Garantieverlust.



Achtung!

Benutzen Sie das Netzkabel nicht als Griff. Ziehen Sie nicht am Kabel, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen.

Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Tischkante hängen und lassen Sie es nicht mit heißen Oberflächen wie Herdplatten in Kontakt kommen.

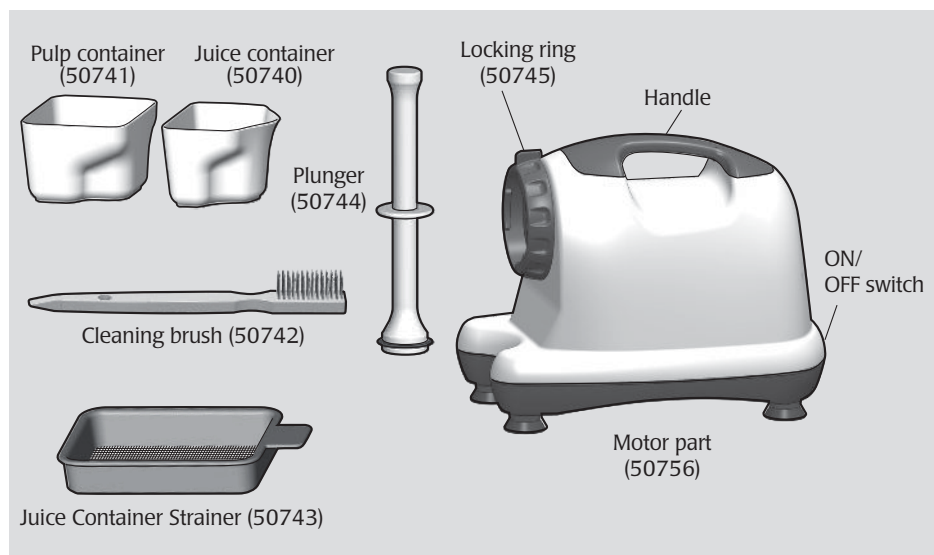
Verwenden Sie den Omega Juicers® 8226 nicht auf unebenen Flächen.

Stellen Sie das Gerät in einem Abstand von mindestens 10 cm zu anderen Geräten und Möbelstücken auf.

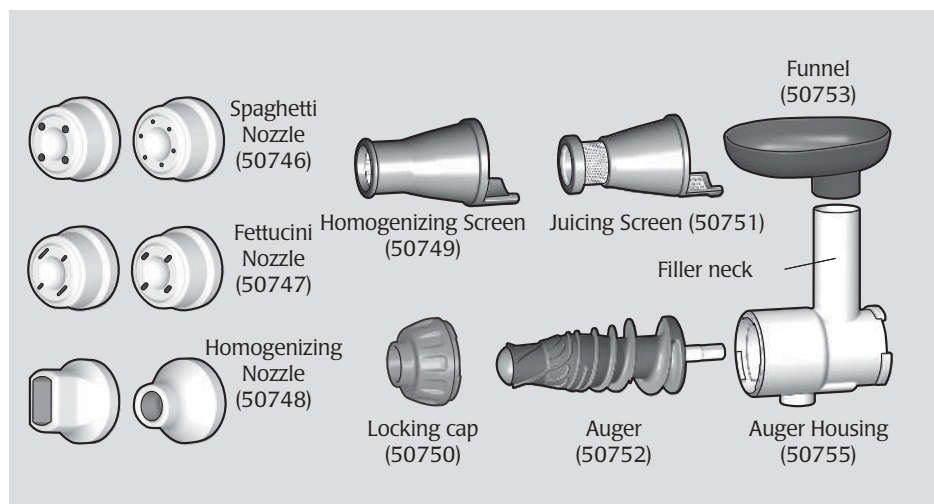
Heben Sie den Omega Juicers® 8226 nicht mit nassen Händen an, da das Gerät aufgrund seines Gewichts aus den Händen rutschen kann.

Wenden Sie beim Gebrauch der Saftpresse keine Gewalt an, und überfüllen Sie den Einfüllschacht nicht.

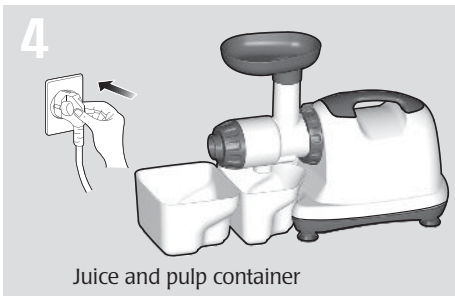
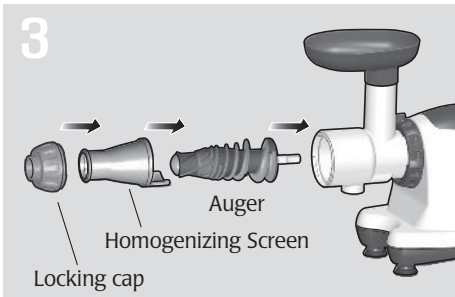
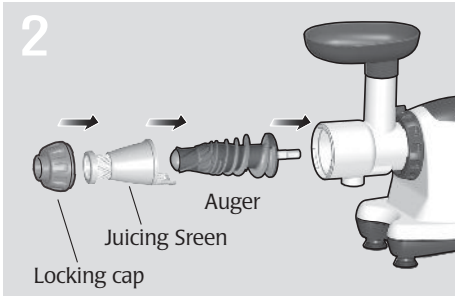
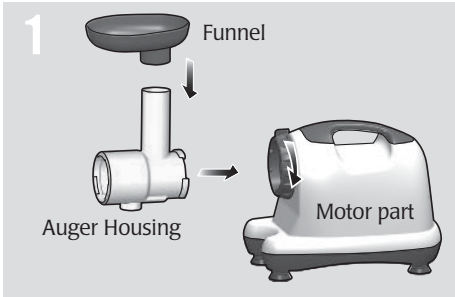
Einzelteile Saftpresse



Parts for juicing or homogenizing



Zusammenbau



Verletzungsgefahr!

Ziehen Sie vor dem Zusammenbau unbedingt den Netzstecker.

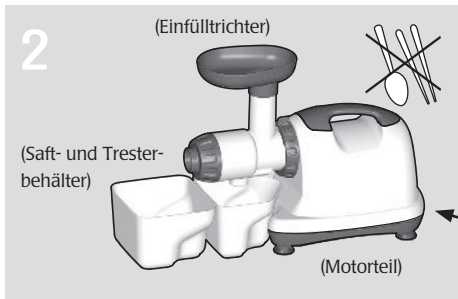
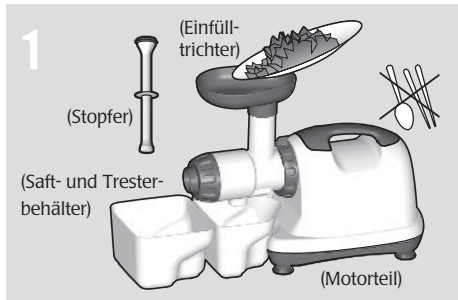


Achtung!

Schäden durch Fehlbedienung sind nicht durch die Garantie abgedeckt.

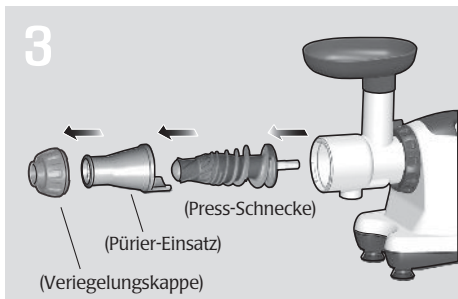
1. Verbinden Sie das Entsaftungsgehäuse mit dem Motorteil, in dem Sie den Verriegelungsring im Uhrzeigersinn drehen. Setzen Sie den Einfülltrichter auf den Einfüllstutzen.
2. Für die Entsaftungsfunktion:
Stecken Sie die Press-Schnecke in das Entsaftungsgehäuse. Führen Sie den Sieb-Einsatz in das Entsaftungsgehäuse ein. Setzen Sie die Verriegelungskappe auf das Ende des Entsaftungsgehäuse und drehen Sie diese entgegen dem Uhrzeigersinn an, bis sie fest einrastet.
3. Für die Pürierfunktion:
Stecken Sie die Press-Schnecke in das Entsaftungsgehäuse. Führen Sie den Pürier-Einsatz in das Entsaftungsgehäuse ein. Setzen Sie die Verriegelungskappe auf das Ende des Entsaftungsgehäuses und drehen Sie diese entgegen dem Uhrzeigersinn an, bis sie fest einrastet.
4. Stellen Sie die Saft- und Tresterschüssel unter das Entsaftungsgehäuse. Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose.

Inbetriebnahme

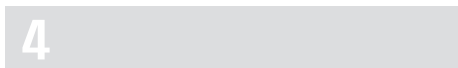


1. Schalten Sie das Gerät mit der Ein-Taste (ON) ein. Geben Sie ein paar Stücke geschnittenes Obst oder Gemüse in den Einfülltrichter. Verwenden Sie den Stopfer, um das Obst bzw. das Gemüse vorsichtig in dem Einfüllstutzen hinunter zu drücken.

2. Geben Sie KEINE Metallgegenstände in den Einfülltrichter. Wenn das Entsaftungsgehäuse verstopft ist oder die Maschine blockiert, drücken Sie 2 bis 3 Mal für 1-2 Sekunden die Rückwärtstaste (REV) und drücken Sie dann erneut die Ein-Taste (ON), um den normalen Betrieb wieder aufzunehmen.

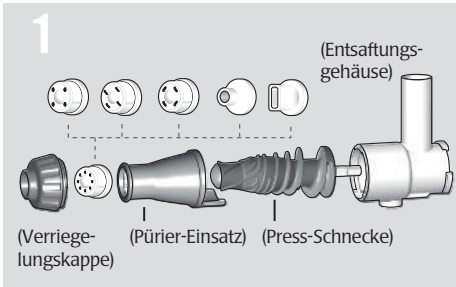


3. Schalten Sie den Entsafter AUS, bevor Sie das Zubehör austauschen oder bewegliche Teile anfassen. Drücken Sie hierzu einmal auf die Rückwärtstaste (REV). Ziehen Sie das Entsaftungsgehäuse vom Motorgehäuse ab, indem Sie den Verriegelungsring gegen den Uhrzeigersinn drehen. Ziehen Sie die Press-Schnecke nach vorne, um diese aus dem Entsaftungsgehäuse auszubauen. Waschen Sie sofort nach der Benutzung alle Teile mit lauwarmen Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Alternativ können Sie die Teile auch im oberen Korb Ihres Geschirrspülers waschen.



4. Benutzen Sie den Entsafter NICHT länger als 30 Minuten am Stück. Schäden durch Fehlbedienung sind nicht durch die Garantie abgedeckt.

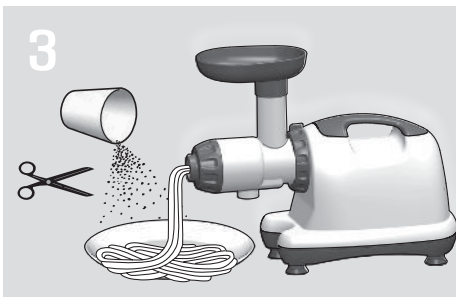
Pasta-Set



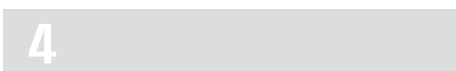
1. Öffnen Sie die Verriegelungskappe. Tauschen Sie den Sieb-Einsatz gegen den Pürrier-Einsatz aus. Wählen Sie den gewünschten Aufsatz und setzen Sie diesen auf das vordere Ende des Pürrier-Einsatzes. Drehen Sie die Verriegelungskappe entgegen dem Uhrzeigersinn, bis diese fest einrastet.



2. Streuen Sie ein kleines bisschen Getreidemehl auf den Auffangteller, der unter dem Auslassrohr steht. Drücken Sie die EIN-Taste (ON). Drücken Sie den Nudelteig ohne anzuhalten durch die Führung.



3. Verwenden Sie eine Schere, um die Nudeln auf die gewünschte Länge zurechtzuschneiden. Bereiten Sie diese weiter nach dem verwendeten Rezept zu.



4. Bauen Sie den Entsafter nach der Benutzung auseinander. Waschen Sie sofort nach der Benutzung alle Teile mit lauwarmen Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Alternativ können Sie die Teile auch im oberen Korb Ihres Geschirrspülers reinigen.

Unterschiedliche Siebe



Lebensmittel	Siebeinsatz
Äpfel, Orangen, Birnen, Trauben, Ingwer, Tomaten, Kiwis, Erdbeeren, Avocados, Aloe, Kohl, Radieschen, Rüben, Spinat, Karotten, Süßkartoffeln, Weizengras	Sieb-Einsatz (siehe S. 10)
Roter/grüner Pfeffer, Knoblauch, Kräuter, Nüsse, Samen, Nussbutter	Pürrier-Einsatz (siehe S. 10)
Gefrorene Früchte	Pürrier-Einsatz (siehe S. 10)

Anwendungstipps

Obst und Gemüse

Einsatz: Sieb-Einsatz

- Wenn für Ihren Geschmack der Saft nach dem Entsaften zu viel Schaum oder Fruchtfleisch enthalten sollte, können Sie den Saft durchsieben. Gießen Sie hierzu den gesamten zubereiteten Saft durch das mitgelieferte Feinsieb. Der Schaum und das Fruchtfleisch sammelt sich in dem Sieb und Sie erhalten so einen klareren und schaumarmen Saft.
- Es empfiehlt sich Obst und Gemüse aus kontrolliert ökologischem Anbau zu verwenden. Waschen Sie das Pressgut vor dem Entsaften.
- Schneiden Sie das Obst und Gemüse in kleine Stücke, so dass der Saft besser ausgepresst werden kann.
- Bei der Verwendung von weicheren und härteren Gemüse- bzw. Obstsorten empfiehlt es sich, diese abwechselnd nacheinander in den Entsafter einzugeben. Hierfür beginnen Sie am besten mit den weicheren Stücken und nehmen am Schluss die härteren Stücke.
- Sollte das Fruchtfleisch anfangen den Sieb-Einsatz zu verstopfen, schalten Sie die Maschine aus und reinigen Sie das Entsaftungsgehäuse und den Sieb-Einsatz mit der mitgelieferten Reinigungsbürste. Spülen Sie die Einzelteile gründlich ab. Bauen Sie den Entsafter wieder zusammen und fahren Sie mit dem normalen Betrieb fort.
- Entsaften Sie nichts, das den Geschmack negativ beeinflussen könnte. (Beispiel: Orangenschalen)
- Weiche Obst- und Gemüsesorten lassen sich leichter verarbeiten, wenn sie gekühlt sind.
- Saft kann in Eiswürfelformen gefroren werden. Daraus lässt sich ein Sorbet herstellen.
- Aus geschmacklichen Gründen können Zutaten wie Ingwer, Zitrone oder Karotten hinzugefügt werden. Auch wenn diese in vielen Rezepten aufgelistet sind, sind sie kein Muss. Zaubern Sie Getränke, die Ihren persönlichen Geschmacks- und Gesundheitsanforderungen entsprechen.
- Lassen Sie die Maschine noch ein paar Sekunden laufen, nachdem Sie das letzte Stückchen Obst oder Gemüse in den Trichter gegeben haben, um sicherzustellen, dass die Maschine auch die letzten Tropfen Saft auspresst.
- Reinigen Sie nach jeder Verwendung des Omega Juicers® 8226 alle Teile, die mit dem Saft in Kontakt gekommen sind. Das Reinigen ist am einfachsten und schnellsten, wenn Sie es sofort nach dem Entsaften tun.

Anwendungstipps

Weizengras und Blattgrün

Einsatz: Sieb-Einsatz

- Kleinere Mengen Weizengras/Blattgrün können leichter in den Einfüllstutzen hinunter gedrückt werden als größere und verstopfen den Einfüllstutzen nicht.
- Wenn Sie Zutaten wie Weizengras/Blattgrün entsaften, kann etwas Saft anstatt in den Saft-Behälter in den Trester-Behälter gelangen. Das ist durchaus normal und kann solange passieren, bis der Sieb-Einsatz gefüllt ist.
- Lassen Sie den Großteil des Safts austreten, bevor Sie die nächste Portion einfüllen.
- Wenn Sie eine stark geschmacksgebende Komponente hinzufügen wie Ingwer, Knoblauch oder Gewürzkräuter legen Sie diese in der ersten Hälfte des Entsaftungsvorgangs ein, da sie sonst nicht ihren vollen Geschmack entfalten kann.
- Viele grüne Getränke sind zu stark für manche Menschen. Wenn dies der Fall ist, empfehlen wir Obst oder Gemüse wie Äpfel, Orangen, Möhren, Gurken o.ä. hinzuzufügen, was den Geschmack der grünen Zutaten versüßt oder abschwächt, und Sie so trotzdem die Vorteile sowie den Nährwert genießen können.
- Das mitgelieferte Feinsieb passt auf beide Behälter. Benutzen Sie es, wenn der Saft für Ihren Geschmack zu viel Fruchtfleisch und Schaum enthält. Verwenden Sie es nicht während des Entsaftungsvorgangs, sondern danach. Gießen Sie dazu den gesamten zubereiteten Saft durch das Feinsieb.

Anwendungstipps

Pürieren

Einsatz: Pürier-Einsatz

Aufsatz: Pürier-Aufsatz - kleine/große Öffnung

- Aus Nüssen kann eine Nussbutter hergestellt werden.
- Zu den meisten Nüssen muss Öl hinzugefügt werden.
- Entfernen Sie die Schalen bzw. Schalenreste von den Nüssen. Nüsse wie z.B. Mandeln und Haselnüsse können vor dem Pürieren enthäutet werden, um geschmacklich und farbig unterschiedliche Ergebnisse zu liefern.
- Früchte können vor dem Entsaften in Stücke geschnitten und gefroren werden.
- Sie können Nussmilch, Joghurt oder Dicksaft hinzufügen, um den Geschmack oder die Konsistenz zu ändern.
- Einige Nüsse/Bohnen müssen über Nacht einweichen.

Zerkleinern

Einsatz: Pürier-Einsatz

Aufsatz: keiner

- Die Pürierfunktion kann auf verschiedene Art und Weise zur Lebensmittelverarbeitung verwendet werden.
- Entfernen Sie die Samen und Schalen des Obstes oder des Gemüses, die Sie nicht in Ihrem fertigen Produkt haben wollen.
- Sie können Obst, Gemüse, Kräuter, Nüsse und Keimlinge pürieren.
- Sie können Marinaden, Salsas, Suppen und Saucen herstellen.

Anwendungstipps

Pasta-Herstellung

Einsatz: Pürrier-Einsatz

Aufsatz: Fettucini- oder Spaghetti-Aufsatz

- Wenn Sie den vollständigen Vorgang der Nudelherstellung mithilfe des Omega ausprobieren möchten, versuchen Sie Folgendes: Nachdem Sie alle Zutaten ausreichend vermengt haben, erhalten Sie eine Teigmasse. Diese Teigmasse lassen Sie nun einige Male durch den Omega Juicers® 8226 laufen. Verwenden Sie dabei KEINEN Aufsatz. Den Vorgang solange wiederholen, bis der Teig geschmeidig ist und die gewünschte Konsistenz erreicht hat.
- Fügen Sie Wasser hinzu, wenn der Teig zu trocken wird.
- Streuen Sie ein bisschen Mehl auf den Auffangteller, damit die Nudeln beim Herstellen nicht ankleben.
- Die Nudeln können mit einer Schere oder einem Messer auf die gewünschte Länge zugeschnitten werden.
- Entscheiden Sie, welche Art Nudeln Sie herstellen wollen und setzen Sie den entsprechenden Aufsatz auf den Omega Juicers® 8226.
- Teilen Sie den Teig in Portionen auf, die in die Öffnung hineinpassen.
- Geben Sie die Teigportionen gleichmäßig in den Einfülltrichter, damit der Entsafter gleichmäßige und lange Nudeln herstellen kann.
- Die frischen Nudeln sollten in kochendes Wasser gelegt werden. Frische Nudeln kochen schneller als Nudeln aus der Packung. Prüfen Sie kontinuierlich, um Nudeln mit der gewünschten Konsistenz zu erhalten.
- Wenn Sie etwas kreativer sein möchten, können Sie dem Teig beispielsweise Spinat, Basilikum, getrocknete Tomaten oder auch Gemüsetrester hinzugeben.
- Die Nudelfunktion des Omega Juicers® 8226 ist nur dafür vorgesehen, die Nudeln zu formen, nicht aber um den Nudelteig herzustellen.

Rezepte

Säfte

Einsatz: Sieb-Einsatz

Weizengrass

- 5 oder 6 Handvoll Weizengras

Das Weizengras langsam einfüllen und entsaften, damit Sie mehr Saft erhalten.

Karotte-Petersilie

- Eine Handvoll Petersilie
- 4 oder 5 Karotten

Führen Sie zuerst die Petersilie ein, dann die Karotten.

Weizengras-Karotte

- Eine Handvoll Weizengras
- 5 oder 6 Karotten

Führen Sie zuerst das Weizengras ein, dann die Karotten.

Apfel-Orangensaft

- 3 Äpfel
- 3 mittelgroße Orangen, geschält
- 1/2 Zitrone, ungeschält

Orangen schälen. Abwechselnd Äpfel, Orange und Zitrone einfüllen.

Wassermelonensaft

- 1 Wassermelone mit Kernen

Wenn die Wassermelone aus ökologischem Anbau stammt, verwenden Sie sie mit der Rinde. In Stücke schneiden und einfüllen.

Dr. Walkers Lieblingsgetränk

- 250 g Möhren
- 150 g Spinat

Abwechselnd Möhren und Spinat einfüllen.

Rezepte

Pürieren

Mandelbutter (Einsatz: Pürier-Einsatz · Aufsatz: Pürier-Aufsatz - große Öffnung)

- 2 oder 3 Tassen Mandeln
- 2-3 EL Mandelöl
- Salz (optional/zum Abschmecken)

Geben Sie eine kleine Handvoll Mandeln in den Einfülltrichter. Nachdem die erste Portion vollständig verarbeitet wurde, geben Sie die nächste in den Entsafter. Um den Feuchtigkeitsgehalt bei der Herstellung hoch zu halten, muss ab und zu ein bisschen Öl hinzugefügt werden. Je öfter Sie die Zutaten mit dem Entsafter verarbeiten, desto weicher wird die Konsistenz Ihrer Mandelbutter.

Fruchteis (Einsatz: Pürier-Einsatz · Aufsatz: keiner)

- 2 oder 3 Bananen (geschält)
- 6 bis 12 Beeren (keine Stiele oder Kerne)

Schälen Sie die Bananen und schneiden Sie diese in kleine Stücke. Stecken Sie die Zutaten in eine wiederverschließbare Tüte. Legen Sie diese über Nacht in den Gefrierschrank. Geben Sie die Zutaten abwechselnd in den Entsafter. Das Ergebnis ist ein cremiges Fruchteis. Sie können die Zutaten mehrere Male durchlaufen lassen, damit das Fruchteis cremiger wird.

Obst und Gemüsepüree (Einsatz: Pürier-Einsatz · Aufsatz: keiner)

- Obst und/oder Gemüse (geputzt, keine Stiele, Schalen oder Kerne)

Geben Sie das Obst oder das Gemüse in den Einfüllstutzen. Die meisten Zutaten müssen zweimal verarbeitet werden.

Zerkleinern

Salsa (Einsatz: Pürier-Einsatz · Aufsatz: keiner)

- 1 ½ Tassen Tomaten (entkernt)
- ¼ Tasse rote Zwiebeln (geschält)
- 1 EL Knoblauch
- 1 EL Chilischoten (z.B. Jalapenos)
- 2 Limetten
- 1 bis 2 EL Koriander – zum Abschmecken (optional)
- Salz (zum Abschmecken)
- Frisch gemahlener Pfeffer (zum Abschmecken)

Entsaften Sie zuerst die beiden Limetten z.B. mit der Omega Juicers® 8226. Verarbeiten Sie abwechselnd alle Zutaten bis auf den Limettensaft, Salz und Pfeffer. Wenn die Mischung zu feucht aussieht, müssen Sie etwas Saft abgießen. Fügen Sie den Limettensaft hinzu. Umrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Problembhebungen

Fehlersuchtablelle

Bei allen elektrischen Geräten können Störungen auftreten. Dabei muss es sich nicht um einen Defekt am Gerät handeln. Prüfen Sie deshalb bitte anhand der Tabelle, ob sich die Störung beseitigen lässt.



Verletzungsgefahr!

Versuchen Sie niemals das defekte – oder vermeintlich defekte – Gerät selbst zu reparieren. Sie können sich und spätere Benutzer in Gefahr bringen. Nur autorisierte Fachkräfte dürfen diese Reparaturen ausführen. Siehe „Service-Center“ auf Seite 2.

Stecken Sie niemals Messer, Löffel oder andere fremde Gegenstände in das Gerät während es läuft!

Symptome	Möglicher Grund	Lösung
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Der Stecker steckt nicht richtig in der Steckdose.	Stecken Sie den Netzstecker korrekt in die Steckdose.
	Spannungswerte stimmen nicht mit den Werten auf dem Motorgehäuse überein.	Schließen Sie das Gerät an eine Spannungsquelle an, die für dieses Gerät bestimmt ist.
Das Gerät gibt laute Geräusche von sich.	Das Gerät steht auf einer unebenen/wackeligen Oberfläche.	Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Fläche.
	Die Voltzahl, die auf dem Gerät angegeben ist, stimmt nicht mit der Ihres Landes überein (z. B. in Deutschland 220-230 V).	Sehen Sie auf dem Gerateetikett nach, welche Voltzahl das Gerät hat und vergleichen Sie diese mit der Ihres Landes. Kaufen Sie sich, wenn nötig, einen Wandler, um die Stromspannung zu korrigieren.
Sie haben Schwierigkeiten beim Einfüllen des Entsaftungsgutes.	Die Stücke des Entsaftungsgutes sind zu groß und können so nicht entsaftet werden.	Schneiden Sie das Entsaftungsgut in kleinere Stücke.

Problembhebungen

Symptome	Möglicher Grund	Lösung
Der Motor stoppt.	Das Gerät wurde überfüllt.	Wenn das Gerät blockiert ist, drücken Sie 2 bis 3 Mal für 1-2 Sekunden die Rückwärtstaste und drücken Sie dann erneut die Ein-Taste. Falls Sie den normalen Betrieb nicht wieder aufnehmen können, demonieren und reinigen Sie das Presswalzengehäuse, den Sieb-Einsatz und die Press-Schnecke.
	Fremdkörper (z. B. Metallteile) sind in das Entsaftungsgehäuse gelangt.	Stellen Sie sicher, dass das Gerät keinen Strom mehr hat, demontieren Sie es und entfernen Sie die Fremdkörper aus dem Entsaftungsgehäuse. Evtl. zerstörte Geräteteile können Sie bei Ihrem Omega Juicers® 8226-Service-Center (siehe S. 2) ersetzen lassen.
Das Entsaftungsgehäuse ist verklemmt oder schwer abzunehmen.	Der Verriegelungsring funktioniert nicht oder sitzt zu fest.	Lassen Sie das Gerät einige Sekunden rückwärts laufen (Rückwärts-Schalter (REV)).
Die Verriegelungskappe lässt sich nicht öffnen.	Die Verriegelungskappe ist verklebt/verkantet.	Nehmen Sie das Entsaftungsgehäuse ab und lassen Sie es komplett in Wasser einweichen. Reinigen Sie das Gerät immer direkt nach dem Gebrauch, wie auf Seite 12 beschrieben.
Das Entsaftungs-Gehäuse passt nicht auf das Gerät.	Fremdkörper sind in den Einfüllstutzen für das Entsaftungsgehäuse gelangt.	Stellen Sie sicher, dass das Gerät keinen Strom mehr hat und der Motor aus ist und entfernen Sie die Fremdkörper aus der Öffnung.
	Der Verriegelungsring ist verdreht.	Drehen Sie den Verriegelungsring so, dass das Entsaftungsgehäuse aufgesetzt werden kann.

Garantie-Erklärung

Die Keimling Naturkost GmbH gewährt auf alle Teile des Omega Juicers® 8226 eine gesonderte Garantie nach den nachstehenden Bedingungen. Die gesetzlichen Gewährleistungsvorschriften sowie die sich aus dem Produkthaftungsgesetz ergebenden Ansprüche bleiben hiervon unberührt. Eventuelle Ansprüche des Käufers auf Nacherfüllung und Schadensersatz bei Mängeln bleiben bei Vorliegen der entsprechenden Voraussetzungen daneben erhalten.

1. Garantiedauer

Die Garantie gilt für alle Teile des Omega Juicers® 8226 und beträgt ab dem Kaufdatum (Datum der Rechnung)

- 3 Jahre bei privater Nutzung
- 6 Monate bei gewerblicher Nutzung

2. Garantieinhalt

Die Garantie umfasst Material-, Konstruktions- und Fertigungsfehler, vorausgesetzt, dass der Mangel bereits bei Lieferung vorhanden war und das Gerät vom Käufer sachgemäß behandelt wurde. Die Garantie beinhaltet entweder die kostenlose Reparatur, den Austausch des defekten Teils bzw. der defekten Teile oder den Austausch des gesamten Geräts gegen ein gleichwertiges Gerät. Der Keimling Naturkost GmbH obliegt insoweit das entsprechende Wahlrecht.

3. Garantiefall

Bei Auftreten eines Störfalls/Mangels ist vor dem Einschicken des Geräts umgehend das Service-Center (telefonisch (siehe Hinweis unter Ziffer 7) oder schriftlich per Email oder Fax) zu informieren und diesem ist das aufgetretene Problem ausführlich zu schildern. Kann das Problem auf diesem Wege nicht gelöst werden, ist das gesamte gründlich gereinigte* (siehe Hinweis unter Ziffer 4) Gerät inklusive aller Zubehörteile transportsicher zu verpacken und an die Keimling Naturkost GmbH zu senden.

Dem Paket sind die nachfolgenden Informationen und Dokumente beizufügen:

- a. Name, Vorname, Adresse (zusätzlich außen auf dem Paket anzugeben)
- b. Serien-Nr. und Modell-Nr.
- c. Kaufdatum
- d. Original des Kaufbeleges
- e. aussagekräftige Fehlerbeschreibung
- f. Bei Beschädigung durch den Transport: Name des Paketdienstes und die Paketnummer

4. Verpackung

Es wird empfohlen, den Originalkarton für den Versand zu verwenden. Sollte eine andere Verpackung verwendet werden, ist dafür zu sorgen, dass diese fachgerecht gegen die typischen Gefahren eines Versandes schützt und entsprechende Schutzvorrichtungen aufweist. Eine bloße Pappverpackung mit Papierpolsterung reicht nicht aus. Für Schäden aufgrund unsachgemäßer Verpackung wird von der Keimling Naturkost GmbH keine Haftung übernommen und die Garantie entfällt. Das Service-Center gibt Auskunft über die Art des Versandes und der hierdurch anfallenden Kosten.

5. Reinigung

Werden die Einzelteile oder wird das Gerät nicht gereinigt eingeschendet, berechnet Keimling Naturkost GmbH eine angemessene Pauschale für die Reinigung. Dem Käufer bleibt der Nachweis überlassen, dass geringere Kosten als die Pauschale für die Reinigung angefallen sind.

6. Entfallen des Garantieanspruchs

Der Garantieanspruch entfällt

- bei unsachgemäßer Bedienung, Behandlung und Lagerung (z. B. Schäden durch Feuchtigkeit, hohe Temperaturen)
- bei Reparaturen, Reparaturversuchen, Änderungen jeglicher Art und bei Einsatz von fremden Ersatzteilen usw., die von jemand anderem als von Keimling Naturkost GmbH oder von ihr autorisierten Betrieben vorgenommen wurden
- bei unsachgemäßer Transportverpackung und unsachgemäßem Transport
- bei unsachgemäßen mechanischen Einwirkungen auf das Gerät oder auf Teile des Gerätes
- bei sämtlichen Ereignissen, die nicht in der Verarbeitung und Herstellung des Gerätes begründet sind, wie z.B. bei Sturz, Aufprall, Beschädigung, Brand, Erdbeben, Überschwemmungsschäden, Blitzschlag, etc.
- sofern kein Kaufnachweis vorgelegt wird

• bei Nutzung außerhalb privater Zwecke, insbesondere bei gewerblicher Nutzung

Die Kosten, die Keimling Naturkost GmbH dadurch entstehen, dass der Käufer eine Ware zurücksendet, obwohl weder ein Gewährleistungsfall noch ein Recht zur Rückgabe vorliegt sind vom Käufer zu übernehmen.

7. Service-Center

Vertragspartner und Service Center:
Keimling Naturkost GmbH
Zum Fruchthof 7a
D 21614 Buxtehude Deutschland

Geschäftsführender Gesellschafter
Winfried Holler
Geschäftsführer: Frédéric Masson
Registergericht: Amtsgericht Tostedt
HRB 120742
Ust-IdNr.: DE 175 693 369

Telefon: 04161/51 16 0

(Intern.: +49 4161/51 16 0)

Telefax: 04161/51 16 16

(Intern.: +49 4161/51 16 16)

E-Mail: naturkost@keimling.de

8. Telefonkosten

Es wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass durch die Kontaktaufnahme mit dem Service-Center Telefongebühren anfallen können.

9. Datenschutzhinweis

Einzelheiten bzgl. der Erhebung, Verarbeitung und Nutzung Ihrer Daten entnehmen Sie bitte unseren Hinweisen zum Datenschutz.

Stand: Februar 2016

Technische Daten

Gegenstand	Entsafter
Modell	Omega Juicers® 8226
Nennspannung	230 V ~
Frequenz	50 Hz
Nennaufnahme	180 W
Schutzklasse	I
Schutzart	Abgedeckt
Maße	28 x 19 x 21,5 (B x T x H)
Gewicht	7,2 kg



CE: Das Produkt entspricht den grundlegenden Anforderungen der zutreffenden EG-Richtlinien. Ein Konformitätsbewertungsverfahren wurde durchgeführt.

Wichtiger Hinweis

Dieser Hinweis gilt ausschließlich für Verbraucher in Deutschland. Verbraucher anderer Länder informieren sich bitte bei ihrem zuständigen Entsorgungsbetrieb.



- Gebrauchte Elektro- und Elektronikgeräte dürfen gemäß europäischer Vorgaben¹⁾ nicht mehr zum unsortierten Siedlungsabfall gegeben werden. Sie müssen getrennt erfasst werden. Das Symbol der Abfalltonne auf Rädern (s. Abb. links) weist auf die Notwendigkeit der getrennten Sammlung hin.
- Helfen auch Sie mit beim Umweltschutz und sorgen dafür, dieses Gerät, wenn Sie es nicht mehr weiter nutzen wollen, in die hierfür vorgesehenen Systeme der Getrenntsammlung zu geben.
- In Deutschland sind Sie gesetzlich²⁾ verpflichtet, ein Altgerät einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Die öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger (Kommunen) haben hierzu Sammelstellen eingerichtet, an denen Altgeräte aus privaten Haushalten ihres Gebietes für Sie kostenfrei entgegengenommen werden. Möglicherweise holen die rechtlichen Entsorgungsträger die Altgeräte auch bei den privaten Haushalten ab.
- Bitte informieren Sie sich über ihren lokalen Abfallkalender oder bei Ihrer Stadt- oder Ihrer Gemeindeverwaltung über die in Ihrem Gebiet zur Verfügung stehenden Möglichkeiten der Rückgabe oder Sammlung von Altgeräten.

¹⁾ RICHTLINIE 2002/96/EG DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 27. Januar 2003 über Elektro- und Elektronik-Altgeräte

²⁾ Gesetz über das Inverkehrbringen, die Rücknahme und die umweltverträgliche Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten (Elektro- und Elektronikgerätegesetz – ElektroG) vom 16. März 2005

