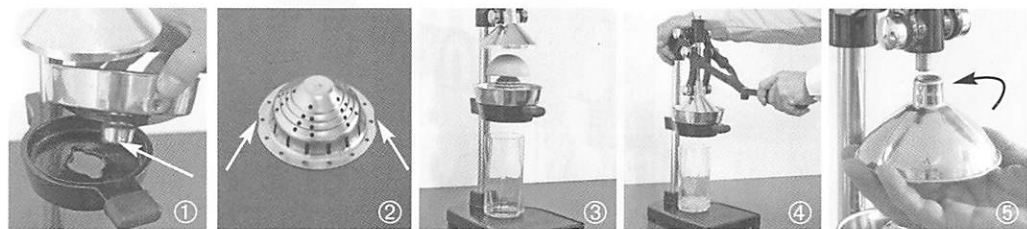
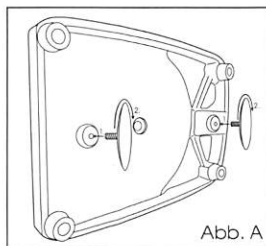


cilio

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieser hochwertigen Granatapfelpresse.

Vor dem ersten Gebrauch:

- Entfernen Sie zunächst alle Verpackungsmaterialien.
- Montieren Sie die Saugfüße gem. Abbildung A.
- Reinigen Sie den Trichter, den Presstempel und den Presskegel mit warmen Wasser und einem milden Spülmittel.
- Die Granatapfelpresse wischen Sie bitte nur mit einem angefeuchteten Tuch ab.
- Anschließend alles gut abtrocknen.
- Für einen sicheren Halt stellen Sie die Granatapfelpresse auf glatte Oberflächen ohne Strukturen.



Zusammenbau:

Legen Sie den Trichter in die Halterung der Granatapfelpresse. Achten Sie dabei auf die Aussparungen (Bild 1). Zum Fixieren drehen Sie den Trichter etwas nach links oder rechts. Sie den Presskegel im Trichter. Achten Sie auch hier ebenfalls auf die entsprechenden Aussparungen (Bild 2).

Gebrauch:

Stellen Sie ein ausreichend großes Gefäß unter die Granatapfelpresse und legen Sie eine halbierte Frucht auf den Presskegel (Bild 3). Drücken Sie den Hebel vorsichtig nach unten. Um den Halt der Granatapfelpresse zu erhöhen, halten Sie die Granatapfelpresse während des Auspressens mit einer Hand fest (Bild 4).

Vorsicht: Es können Saftspritzer beim Auspressen aus dem Presskegel kommen. Bitte schützen Sie sich und Ihre Kleidung.

Die Frucht wird ausgepresst. Kerne und Fruchtfleisch werden im Presskegel aufgefangen. Sollten die Fruchthälften nicht ganz ausgepresst sein, legen Sie diese etwas schräg auf den Presskegel und wiederholen Sie den Pressvorgang evtl. noch einmal. Dies kann bei der Vielfalt von Größen der Früchte, die im Handel zu kaufen sind schon einmal vorkommen. Bei kleineren Früchten kann die Schale reißen.

Reinigung:

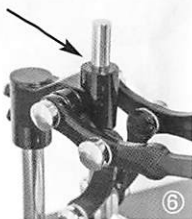
Zur Reinigung nehmen Sie erst den Trichter aus der Granatapfelpresse heraus und nehmen dann den Presskegel ab. Drehen Sie den Pressstempel von der Führungsstange ab (Bild 5).

Bei starken Verschmutzungen können Sie die Gummionterlage vom Standfuß abziehen. Reinigen Sie alle Teile mit warmen Wasser und einem milden Spülmittel.

Tipp: Reinigen Sie die Granatapfelpresse direkt nach dem Gebrauch. Beim späteren Reinigen können der Fruchtsaft und die Fruchtreste bereits angetrocknet sein und die Reinigung wird erschwert. Anschließend alles gut abtrocknen.

Pflege:

Sollte einmal die Führungsstange, die den Pressstempel führt nicht mehr gleichmäßig durch die Öffnung des Granatapfelpressenkopfes laufen, nutzen Sie bitte einen Tropfen Salatöl, um sie wieder gängig zu machen (Bild 6).

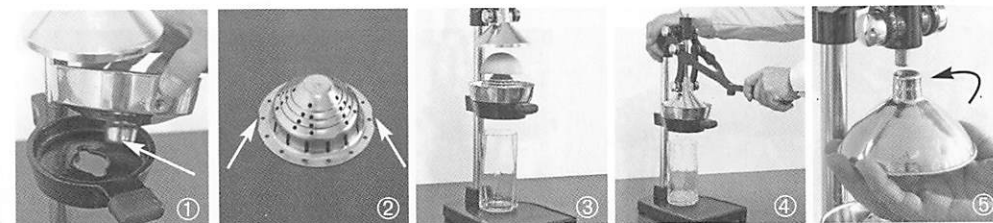
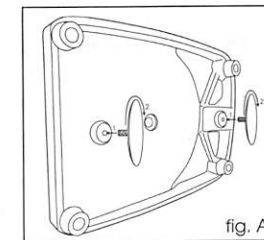


cilio

Congratulations on the purchase of this high class pomegranate-juicer.

Before the first use:

- First remove all packaging material.
- Mount the suction feet as per figure A.
- Clean the funnel, pusher and cone with warm water and a mild detergent.
- Please only wipe the pomegranate-juicer itself with a damp cloth.
- Dry off all parts.
- To ensure a safe stand, place the pomegranate-juicer on smooth surfaces without structures, only.



Assembly:

Place the funnel into the fitting of the pomegranate-juicer. Pay attention to the according gaps (picture 1). To fix it, turn the funnel slightly to the left or right. Fix the cone in the funnel and again pay attention to the gaps (picture 2).

Use:

Place a large jar under the pomegranate-juicer and put one half of a fruit on the cone (picture 3). Carefully push the handle down. To ensure a secure stand of the pomegranate-juicer, hold on to it with one hand while squeezing with the other (picture 4).

Caution: There might be juice splatters coming from the pusher. Please protect yourself and your clothing.

The fruit is now being squeezed. Pits and pulp will be caught in the cone. If the fruit should not be squeezed completely, place it on the cone diagonally and repeat the procedure. This may happen because of the different sizes of fruits. With smaller fruits the peel might rip.

Cleaning:

First take the funnel and the cone out of the juicer to clean it. Unscrew the pusher from the guide bar (picture 5). Pull off the rubber base from the foot in case of heavy stains. Clean all parts with warm water and a mild detergent.

Tip: Clean the pomegranate-juicer right after usage. Fruit juice and pulp may be dried when cleaning later, which makes the cleaning more difficult. Afterwards dry off everything.

Care:

If the guide bar should not go through the hole on the top part of the pomegranate-juicer smoothly, please use one drop of salad oil to make it smooth again (picture 6).

