

Optimum 600

QUALITÄT IHRES VERTRAUENS

BEDIENUNGSANLEITUNG



GANZHEITLICHER KALTPRESSENDER LANGSAMENTSAFTER

SICHERHEIT GEHT VOR	1
TEILE	4
AUFBAUANLEITUNG	6
GEBRAUCHSANWEISUNG	8
TIPPS ZUM GEBRAUCH	10
TIPPS ZU DEN ZUTATEN	11
VORBEREITUNG DER ZUTATEN	12
ABBAU UND REINIGUNG	16
OPTIONAL VERWENDUNG DES BLANKEN SIEBES	17
GEFRORENE ZUTATEN	18
PROBLEMLÖSUNG FRAGEN & ANTWORTEN	19
TECHNISCHE EINZELHEITEN	21
GARANTIEBEDINGUNGEN	22
KONTAKT	23



**BITTE LESEN SIE DIESE
SICHERHEITSANWEISUNGEN
AUFMERKSAM DURCH, BEVOR SIE
IHREN OPTIMUM 600
KALTPRESSENDEN-ENTSAFTER
BENUTZEN:**

**Beim Gebrauch elektrischer Geräte sollten immer grundsätzliche
Sicherheitsmaßnahmen befolgt werden, einschließlich der folgenden:**

1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Tauchen Sie den Motor zum Schutz vor elektrischem Schlag nicht in Flüssigkeiten.
3. Bei Nutzung durch oder in der Nähe von Kindern ist sorgfältige Aussicht erforderlich.
4. Ziehen Sie den Netzstecker nach Gebrauch, vor dem An-Abbauen von Teilen und der Reinigung.
5. Vermeiden Sie es, bewegliche Teile zu berühren, wenn der Strom eingeschaltet ist.
6. Benutzen Sie kein Gerät mit beschädigtem Kabel / Stecker oder nachdem das Gerät eine Fehlfunktion aufgewiesen hat, heruntergefallen ist oder auf irgendeine Weise beschädigt wurde. Geben Sie das Gerät für Reparaturen oder elektrische oder mechanische Anpassungen der nächstgelegenen autorisierten Service-Stelle.
7. Der Gebrauch von Aufsätzen, die nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft werden, kann Brände, elektrischen Schlag oder Verletzungen verursachen.
8. Nicht im Freien benutzen.
9. Lassen Sie das Kabel nicht über die Tisch- oder Arbeitsplattenkante hängen.
10. Achten Sie immer darauf, dass die Entsafter-Abdeckung sicher befestigt ist, bevor der Motor eingeschaltet wird. Lösen Sie die Klammern nicht, während der Entsafter in Betrieb ist.
11. Achten Sie darauf, den Schalter nach jedem Gebrauch Ihres Entsafters in die AUS-Position zu stellen. Achten Sie darauf, dass der Motor vor dem Abbau vollständig anhält.
12. Stecken Sie keine Finger oder andere Objekte in die Entsafter-Öffnung, während er in Betrieb ist. Falls Zutaten in der Öffnung steckenbleiben, benutzen Sie den Stampfer oder anderes Gemüse oder Obst um diese hinunterzudrücken. Wenn diese Methode nicht möglich ist schalten Sie den Entsafter ab um die verbliebenen Zutaten zu entfernen.
13. Benutzen Sie das Gerät nicht, falls der Filter beschädigt ist.
14. Wenn ein seperater Fruchtfleisch-Behälter mitgeliefert wurde, sollten Sie Sie nicht ohne ihn arbeiten.
15. Bitte verändern Sie das Gerät in keiner Weise
16. Benutzen Sie das Gerät für nichts anderes, als für den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zweck.
17. Das Gerät sollte nur eine begrenzte Zeit lang benutzt werden (30-45 Minuten).
18. Falls das Stromkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seine Service-Mitarbeiter oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.



SICHERHEIT GEHT VOR (FORTSETZUNG)

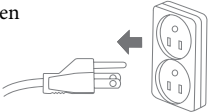



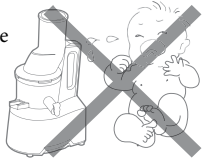

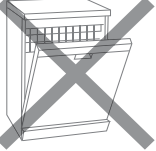





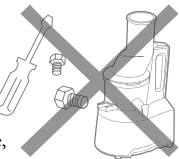



19. Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen gedacht, außer sie werden von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder bezüglich des Gebrauchs des Gerätes angewiesen.
20. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um zu garantieren, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
21. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Zubehör wechseln oder sich Teilen nähern, die sich bei Gebrauch bewegen.
22. Dieses Gerät ist dazu gedacht, im Haushalt und Ähnlichem benutzt zu werden, wie etwa:
 - in Personalküchen in Läden, Büros und anderen Arbeitsstätten;
 - in Bauernhäusern;
 - von Gästen in Hotels, Motels und anderen Unterkünften;
 - in Pensionen.
 - Das Gerät wird nicht von der Herstellergarantie abgedeckt, falls es unnormal benutzt wird.
23. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für später auf.
24. Falls das Gerät verschenkt wird, überreichen Sie die Bedienungsanleitung bitte zusammen mit dem Produkt.

**NICHTBEFOLGEN DER
SICHERHEITSANWEISUNGEN UND
WARNUNGEN KANN ZU SCHWEREN
VERLETZUNGEN FÜHREN. FALSCHER
GEBRAUCH IHRES ENTSAFTERS KANN IHR
GERÄT BESCHÄDIGEN UND IHRE GARANTIE
AUFHEBEN .**

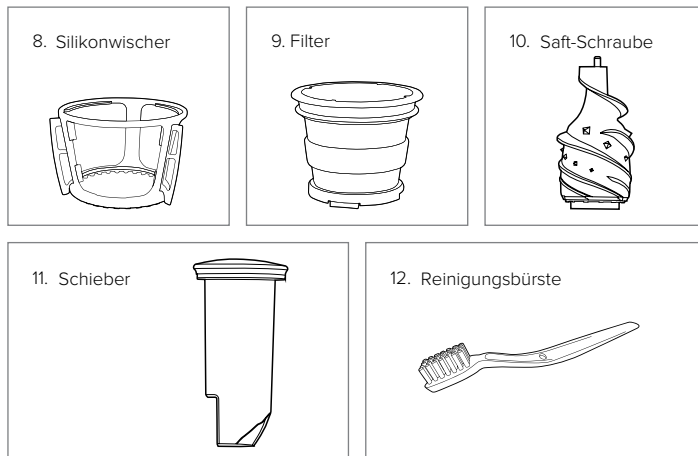
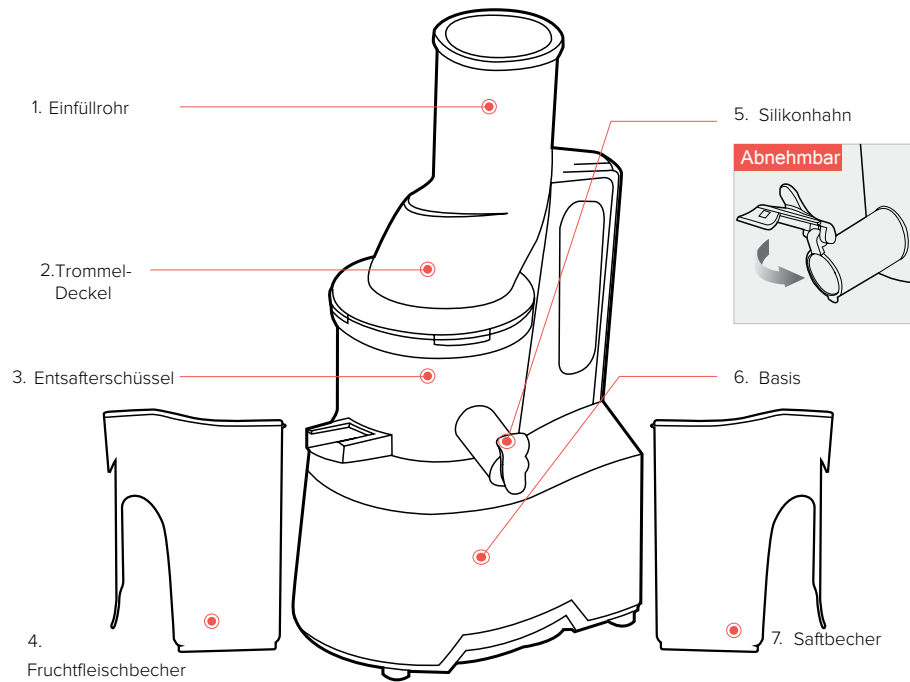
SICHERHEIT GEHT VOR (FORTSETZUNG)

Die folgenden Sicherheitsmaßnahmen dienen der Sicherheit des Benutzers. Bitte lesen Sie die Vorsichtsmaßnahmen aufmerksam durch und üben Sie Vorsicht, wenn Sie das Gerät benutzen.

-  **Warnung vor Lebensgefahr und schweren Verletzungen. Warnung vor**
 **Verletzungen oder Geräteschäden.**

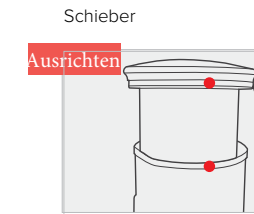
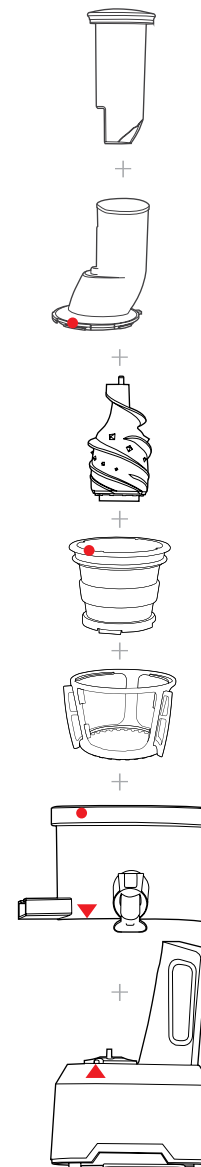
<p>Ziehen Sie nach dem Gebrauch unbedingt den Netzstecker</p>  <p></p>	<p>Geben Sie keine Dinge in die Öffnung und passen Sie auch auf Ihre Finger auf, da Sie sich sonst verletzen könnten.</p>  <p></p>
<p>Lagern oder benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Kleinkindern; *Es könnte sie verletzen.</p>  <p></p>	<p>Geben Sie die Teile des Entsafters nicht in den Geschirrspüler oder heißes Wasser. Dies kann den Verschleiß beschleunigen.</p>  <p></p>
<p>Benutzen Sie das Gerät nicht auf unebenen Flächen *Es könnte eine Fehlfunktion verursachen, wenn es umkippt.</p>  <p></p>	<p>Benutzen Sie keine gefährlichen Chemikalien um das Gerät zu reinigen. Dies kann zu Farbveränderungen des Gerätes führen oder einen Brand verursachen.</p>  <p></p>
<p>Reparieren und öffnen Sie die Basis nicht und verändern Sie das Gerät nicht; Das Gerät könnte nicht richtig arbeiten und Brände, elektrischen Schlag oder Verletzungen verursachen.</p>  <p></p>	<p>Sprühen Sie nicht mit Wasser oder brennbaren Sprays in der Nähe des Gerätes *Dies könnte eine Explosion oder Stromschläge verursachen.</p>  <p></p>

TEILE



TEILE (FORTSETZUNG)

*Die in diesem Heft abgebildeten Produkte können leicht vom tatsächlichen Produkt abweichen.



Bringen Sie die Punkte auf eine Linie.

SCHRITT 1

Obersatz-Aufbau

Bringen Sie die ● roten Punkte an allen Teilen auf eine Linie und setzen Sie sie in der gezeigten Reihenfolge zusammen.

SCHRITT 2

Obersatz- und Basis-Aufbau

Setzen Sie die Schüssel auf die Basis, so dass ihr grauer Pfeil auf einer Linie mit dem schwarzen Pfeil auf der Basis liegt.

AUFBAUANLEITUNG

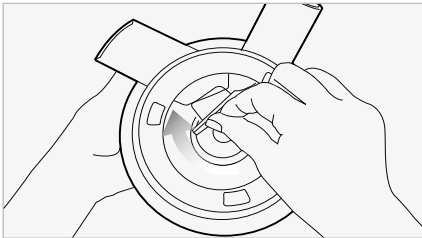
AUFBAUANLEITUNG (FORTSETZUNG)

SCHRITT 1 Obersatz-Aufbau

Vor dem Bedienen überprüfen

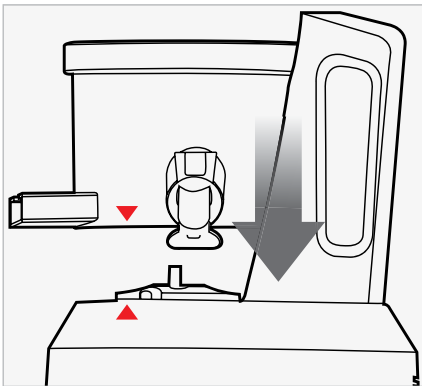
- Waschen Sie die Teile vor dem ersten Gebrauch ab.
- **Stellen Sie sicher, dass das Kompressions-Silikon und der Silikon-Ring richtig zusammengesetzt sind.**

- 1** Stecken Sie das Druck-Silikon zu 40% in den Schlitz unter die Fruchtfleisch-Tülle. Schieben Sie es nicht ganz hinein.

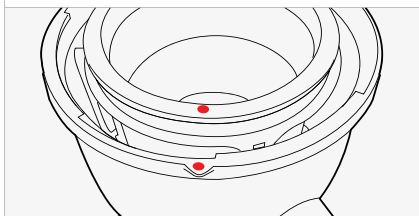
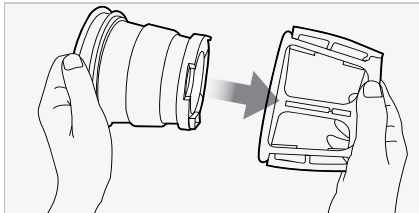


Beachten Sie • Der Entsafter könnte auslaufen, wenn er nicht richtig zusammengesetzt ist.

- 1A** Setzen Sie die Schüssel auf die Basis, so dass ihr grauer Pfeil auf einer Linie mit dem schwarzen Pfeil auf der Basis liegt.



- 2** Setzen Sie den Filter in den Silikon-Wischer, dann setzen Sie diesen Aufbau in die Entsafter-Schüssel und achten Sie darauf, dass der rote Punkt auf dem Sieb auf einer Linie mit dem roten Punkt auf der Entsafter-Schüssel liegt.



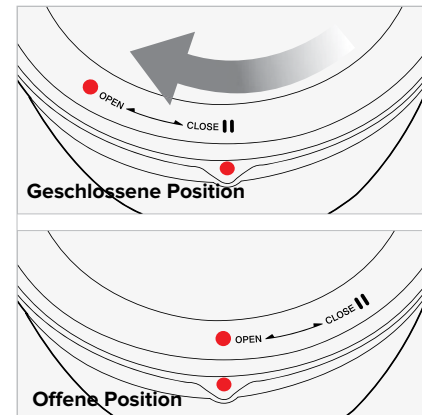
- 3** Setzen Sie die Entsafter-Schraube in den Filter ein. Drehen und drücken Sie, bis sie einrastet.



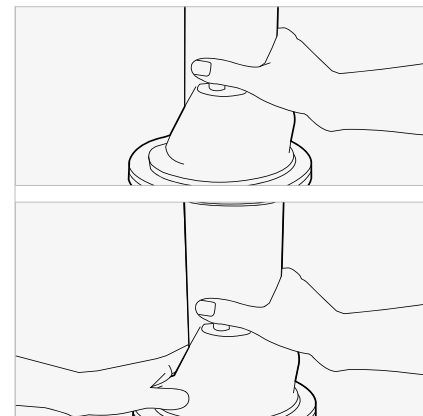
Beachten Sie • Die Entsafter-Schraube muss einrasten, um den Trommel-Deckel zu schließen.

SCHRITT 2 Obersatz-und-Basis-Aufbau

- 4** Setzen Sie den Trommel-Deckel auf die Saft-Schüssel und richten Sie die beiden roten Punkte aus. Drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis der rote Punkt des Deckels über der Schließ-Markierung liegt.

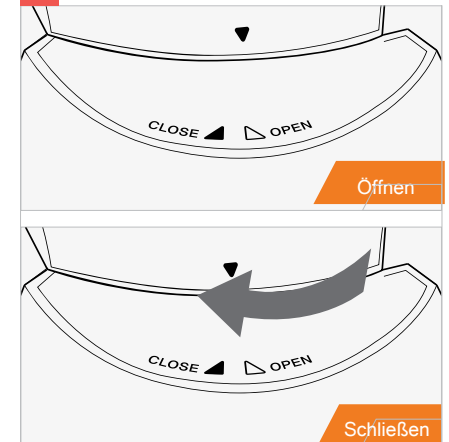


TIPP Halten Sie den Deckel zum leichten Aufbau am Einfüllrohr, drehen Sie wie dargestellt im Uhrzeigersinn...



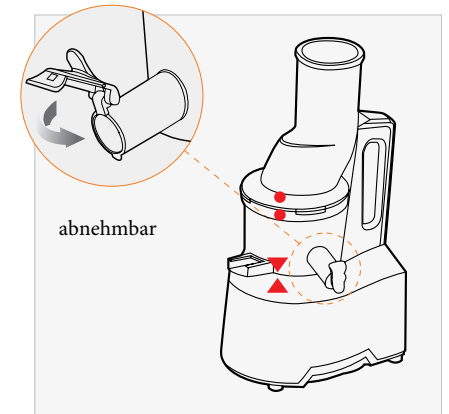
und halten Sie die Schüssel mit der anderen Hand fest.

- 5** Auf-/Zu-Markierung am Obersatz



Beachten Sie • Der Entsafter arbeitet nicht, falls die Teile nicht richtig zusammengesetzt sind.

- 6** Setzen Sie den Fruchtfleisch-Becher unter die Fruchtfleisch-Tülle und den Saft-Becher zur Saftsammlung unter die Saft-Tülle.



GEBRAUCHSANWEISUNG

TIPP Wir empfehlen für den Anfang folgendes Rezept. .

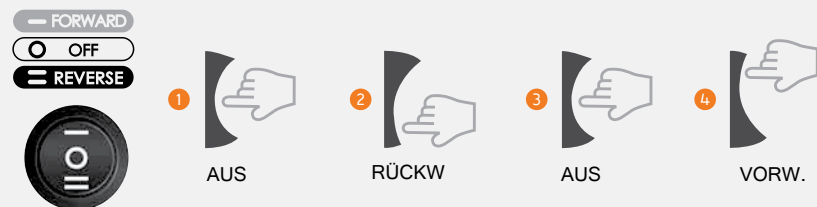
SCHRITT 1 Stecken Sie nach dem Vorbereiten der Zutaten den Stecker in die Steckdose.

- Beachten Sie
- Berühren Sie das Netzkabel nicht mit nassen Händen. **Es könnte einen elektrischen Schlag, Kurzschluss oder Brand verursachen.**
 - Prüfen Sie die Sicherheit der Steckdose.

SCHRITT 2 Drücken Sie zum Bedienen den VORWÄRTS-Knopf.

- Beachten Sie
- Vorwärts: Zieht die Zutaten herunter und zerkleinert sie langsam.
 - Rückwärts: Schiebt die Zutaten wieder hoch, um sie auszuwerfen.

FALLS DER ENTSAFTER WÄHREND DES BETRIEBS ANHÄLT:



- Beachten
- RÜCKWÄRTS: Schiebt die Zutaten wieder hoch, um sie auszuwerfen.
Der RÜCKWÄRTS-Knopf funktioniert nur, wenn er gehalten wird.
- Schalten Sie ihn AUS, um zu garantieren, dass der Entsafter vollständig anhält. Drücken Sie dann RÜCKWÄRTS. **Halten Sie den RÜCKWÄRTS-Knopf 2-3 Sekunden und lassen Sie ihn los. Wiederholen Sie nach Bedarf. Lassen Sie den Entsafter vollständig anhalten, bevor Sie den RÜCKWÄRTS-Knopf benutzen, um Fehlfunktionen vorzubeugen.**
- Falls der Entsafter nach diesen Schritten nicht funktioniert, bauen Sie ihn ab und reinigen Sie die Teile, bevor Sie ihn wieder bedienen.

GEBRAUCHSANWEISUNG (FORTSETZUNG)

SCHRITT 3 Füllen Sie die vorbereiteten Zutaten Stück für Stück ein.

- Beachten Sie**
- Faserreiche Blattgemüse (Sellerie, Kohl usw.):
 - » **Trennen** Sie alle Stiele. Schneiden Sie die äußeren dicken und faserigen Stiele ab. Bündeln Sie das Blattgemüse und stecken Sie es in den Entsafter. Wechseln Sie zwischen blättrigen Teilen und Stielen ab.
 - Entfernen Sie vor dem Extrahieren harte Kerne aus den Zutaten.
 - Wenn Sie gefrorene Früchte mit kleinen Kernen entsaften, stellen Sie sicher, dass auch die Kerne vollständig aufgetaut sind.
 - Stecken Sie die Zutaten Stück für Stück hinein.
- Tipp**
- Benutzen Sie nach dem Einfüllen notfalls den Schieber. Schieben Sie nicht zu stark.
 - » **Benutzen Sie für weiche Zutaten wie Tomaten und Äpfel sporadisch den Schieber. Andauerndes Benutzen des Schiebers für weiche Zutaten kann sich auf die Saftqualität auswirken.**

SCHRITT 4 Benutzen Sie die Patent-Kappe, um gemischte Säfte zu machen, den Saft am Tropfen zu hindern **oder** zwischen verschiedenen Säften zu spülen.

- Tipp**
- Mit geschlossener Patent-Kappe zu entsaften kreiert verschiedene gemischte Saftkreationen, wenn verschiedene Früchte und Gemüse, Milch, Banane... Bohnen usw. ausgewählt werden.
 - Schließen Sie die Patent-Kappe nach dem Entsaften, um den Saft am Tropfen zu hindern, vor allem wenn Sie die Entsafter-Schüssel von der Basis nehmen.
 - Wenn Sie verschiedene Säfte machen, spülen Sie kurz übrige Aromen ab, indem Sie bei geschlossener Patent-Kappe ein Glas Wasser durch den Entsafter laufen lassen.
- Beachten Sie**
- **Lassen Sie die Patent-Kappe offen, wenn Sie Zutaten entsaften, die exzessiven Schaum bilden (z.B. Äpfel, Sellerie).**
 - Passen Sie gut auf, wenn Sie mit geschlossener Patent-Kappe arbeiten. Saft könnte überlaufen, falls der in der Entsafter-Schüssel gesammelte Saft die an der Schüssel markierte Kapazität überschreitet.

SCHRITT 5 Schalten Sie die Einheit AUS, nachdem Saft und Fruchtfleisch vollständig extrahiert sind.

- Beachten Sie**
- Falls die verbleibenden Zutaten in der Entsafter-Schüssel nicht vollständig extrahiert wurden, könnte der Trommel-Deckel sich nicht leicht öffnen lassen. **Lassen Sie den Entsafter nach jeder Extraktion weitere 30 Sekunden laufen, um ihn das verbleibende Fruchtfleisch extrahieren zu lassen.**
 - Wenn der Trommel-Deckel festsetzt, drücken Sie die RÜCKW.-AUS-VORW.-Knöpfe in dieser Reihenfolge; schalten Sie 2 oder 3 Mal hin und her, um die Zutaten zu entfernen. Dann legen Sie die Hände auf den Trommel-Deckel und drücken Sie ihn fest herunter, während Sie ihn zum Öffnen gleichzeitig gegen den Uhrzeigersinn drehen.
 - » **Gießen Sie je nach Zutaten Wasser ins Einfüllrohr, um das Innere der Entsafter-Schüssel auszuspülen, und versuchen Sie dann, den Trommel-Deckel zu öffnen.**


TIPPS ZUM GEBRAUCH

1. Den Entsafter ohne Zutaten laufen zu lassen kann die Schraube beschädigen.
2. Lassen Sie den Entsafter nicht länger als 30 Minuten kontinuierlich laufen. Das kann den Motor durch Überhitzung beschädigen.
Lassen Sie den Entsafter nach kontinuierlichem Gebrauch 30 Minuten lang abkühlen, bevor Sie einen weiteren Durchgang starten.
3. **Stecken Sie keine Finger oder andere Objekte ins Einfüllrohr. Benutzen Sie notfalls immer den mitgelieferten Schieber.**
Falls andere Objekte während des Betriebs ins Einfüllrohr gesteckt werden, können solche Materialien steckenbleiben und die Entsafter-Teile beschädigen und/oder Verletzungen verursachen.
4. Geben Sie keine getrockneten oder harten Zutaten wie ganze Körner, Früchte mit harten Kernen oder Eis in den Entsafter. Diese könnten die Entsafter-Teile beschädigen (z.B. die Entsafter-Schüssel, die Entsafter-Schraube und den Filter).
 - Bohnen oder Getreide können verwendet werden, wenn sie über Nacht eingeweicht oder gekocht werden.
 - Früchte mit Kernen oder Steinen (z.B. Nektarinen, Pfirsiche, Mangos und Kirschen) müssen vor dem Entsaften entsteint werden.
 - **Wenn Sie gefrorene Früchte mit kleinen Kernen, wie etwa Weintrauben, verwenden, tauen Sie sie vollständig auf, bevor Sie diese in den Entsafter stecken.**
5. Verwenden Sie keine Zutaten, die exzessive Mengen an Pflanzenöl oder tierischem Fett enthalten. Benutzen Sie den Entsafter nicht, um Pflanzenöl aus Zutaten zu extrahieren.
Falls Pflanzenöl/tierisches Fett auf die Entsafter-Schraube gelangt, könnte es die Leistung herabsetzen und das Teil sogar beschädigen.
6. Reinigen Sie nach dem Entsaften von Zutaten mit Kernen wie Weintrauben alle Spalten an der Unterseite der Entsafter-Schraube gründlich.

TIPPS ZU DEN ZUTATEN

Entsafter-Schäden aufgrund von Vernachlässigung durch den Besitzer oder Nichtbefolgen der Anweisungen in der Bedienungsanleitung heben den Garantie-Service auf.

Geben Sie keine der folgenden Zutaten in den Entsafter:

Harte Kerne		Pfirsich, Nektarine, Aprikose, Pflaume, Mango usw. Entfernen Sie vor dem Entsaften harte Kerne aus den Zutaten.
Harte oder nicht essbare Schalen		Ananas, Wassermelone, Cantaloupe usw. Sie sollten die Schale vor dem Entsaften von den Zutaten schälen.
Pflanzenöl / tierisches Fett		Sesam, Butter, Margarine usw. Extrahieren Sie keine Zutaten, die pflanzliches oder tierisches Öl enthalten. Das kann die Leistung reduzieren und den Entsafter sogar beschädigen. Kokosnuss, Zuckerrohr, ganze Körner usw..
ferner		Extrahieren Sie keine Zutaten ohne Wassergehalt.

Erleben Sie Saft bester Qualität, indem Sie die Charakteristika aller Zutaten verstehen und die optimale Art kennen, mit den Zutaten umzugehen.

Der **Langsam-Entsafter** ist ein innovatives Produkt, das eine patentierte langsam zerkleinernde Technologie nutzt, um den Saft effizient aus den Zutaten zu extrahieren.

Der Entsafter wurde entworfen, um das beste Ergebnis aus Zutaten mit fester Zusammensetzung und hohem Wassergehalt zu erhalten.

Für beste Ergebnisse empfehlen wir Ihnen, für den Anfang ein Rezept zu befolgen.

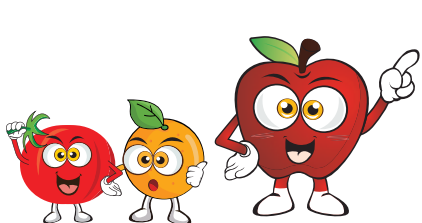


VORBEREITUNG DER ZUTATEN

Saftgewinn:

- Sie sollten die Zutaten für eine optimale Extraktion und maximalen Saftgewinn gemäß den folgenden Richtlinien in diesem Abschnitt kleinschneiden.
- **Stecken Sie die Zutaten langsam hinein und beobachten Sie den Fluss**
Der Saftgewinn kann von der Geschwindigkeit abhängen, mit der die Zutaten in den Entsafter gefüllt werden.

WEICHES OBST UND GEMÜSE (z.B. Orangen, Tomaten):



. Falls die Zutaten größer als das Einfüllrohr sind, schneiden Sie sie in Stücke, die hinein passen.

EXTRAKTIONSTIPPS:

- Stecken Sie die Zutaten langsam eine nach der anderen hinein.
- Benutzen Sie den Schieber, um die Zutaten das Einfüllrohr hinunter zu schieben. (Der Schieber hilft auch, Saft daran zu hindern, aus dem Einfüllrohr zu spritzen, wenn Zutaten mit hohem Wassergehalt extrahiert werden)
- **Lassen Sie die Patent-Kappe offen, wenn Sie Zutaten entsaften, die während der Extraktion exzessiv Schaum bilden.** (Schaum kann sich ansammeln, wenn mit geschlossener Patent-Kappe gearbeitet wird.)
- Es wird empfohlen, dass der extrahierte Saft innerhalb von 48 Stunden nach dem Extrahieren getrunken wird. Je nach Dichte der Zutaten kann der extrahierte Saft allmählich Schichten zeigen.
- Falls sich eine exzessive Menge Schaum bildet, benutzen Sie ein Haarsieb, um ihn vom Saft zu trennen.

VORBEREITUNG DER ZUTATEN (FORTSETZUNG)

Verwendung der Patent-Kappe:

- Das Entsaften mit der Patent-Kappe erlaubt gemischte Saftkreationen aus verschiedenen Früchten, Gemüsesorten und Flüssigkeiten.
- Schließen Sie die Patent-Kappe nach dem Entsaften, um überschüssigen Saft ab, besonders wenn Sie die Entsafter-Schüssel von der Basis abnehmen.
- Spülen Sie, wenn Sie Säfte machen, restliche Aromen kurz ab, indem Sie bei geschlossener Patent-Kappe ein Glas Wasser durch den Entsafter laufen lassen.

Lassen Sie die Patent-Kappe offen, wenn Sie Zutaten entsaften, die beim Extrahieren exzessiven Schaum bilden (z.B. Äpfel, Sellerie).

Passen Sie gut auf, wenn Sie den Entsafter mit geschlossener Patent-Kappe bedienen. Saft könnte überlaufen, falls der in der Entsafter-Schüssel gesammelte Saft die markierte Kapazität überschreitet.

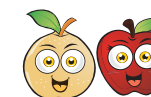
Anpassen der Fruchtfleischmenge im Saft:

- Je nach Zutat könnten Sie zusätzliches Fruchtfleisch in den Saft bekommen, wenn Sie kontinuierlich entsaften.
- Bauen Sie den Obersatz ab und waschen Sie ihn häufig ab, um die Fruchtfleischmenge zu reduzieren.

HARTES OBST UND GEMÜSE (z.B. Karotten, Kartoffeln, Rote Beete & Spinat):



Vor dem Entsaften in kaltem Wasser einweichen.



Entsaften Sie Obst und Gemüse mit hohem Wassergehalt um den Saftgewinn zu erhöhen,

VORBEREITUNGS- TIPPS:

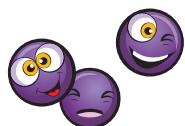
Optional • Weichen Sie harte Zutaten wie Karotten und Ingwer vor dem Entsaften in kaltem Wasser ein.

EXTRAHIER-TIPPS:

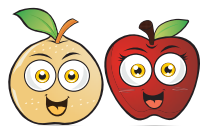
- Stecken Sie die Zutaten langsam und nacheinander hinein.
- **Passen Sie das Entsaftungs-Tempo an, um zu garantieren, dass alle Zutaten gründlich entsaftet werden.**
- Entsaften Sie Obst und Gemüse mit hohem Wassergehalt um den Saftgewinn zu erhöhen,

ZUTATEN MIT KLEINEN KERNEN (z.B. Himbeere, Granatapfel, Weintraube):

Stecken Sie Zutaten mit kleinen Kernen langsam hinein, damit die Kerne das Sieb nicht verstopfen.



Stecken Sie die Zutaten langsam hinein, um die Menge an übrig gebliebenen Kernen im Filter zu minimieren.



Entsaften Sie für beste Ergebnisse aus Zutaten mit höherer Flüssigkeitsmenge (z.B. Apfel, Birne).



VORBEREITUNGSTIPPS:

- Spülen Sie Zutaten wie Trauben gründlich ab. Nehmen Sie die Trauben ab und werfen Sie den Stiel weg.
- Werfen Sie bei Granatäpfeln die Schale weg und entsaften Sie nur den inneren Teil.

EXTRAKTION-TIPPS:

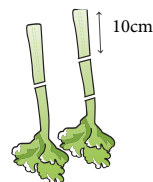
- Stecken Sie je nach Größe der Traube 3-5 auf einmal hinein und beobachten Sie das Extraktionsergebnis.

! Achtung: Falls der Deckel aufgrund einer exzessiven Menge kleiner Kerne, die in der Entsafter-Schüssel geblieben sind, nicht aufgeht, lassen Sie den Entsafter 30 Sekunden kontinuierlich laufen, um alle restlichen Kerne zu extrahieren. Falls der Deckel noch immer fest sitzt, **wiederholen Sie RÜCKW.-AUS-VORW.**, bis die Zutaten entfernt sind. Dann drehen Sie den Deckel auf, während Sie ihn mit den Handflächen herunterdrücken (gießen Sie je nach Zutat etwas Wasser durch das Einfüllrohr, um kurz zu spülen und beim Entfernen zu helfen).

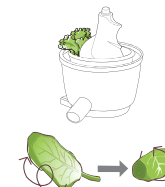
Schüssel geblieben sind, nicht aufgeht, lassen Sie den Entsafter 30 Sekunden kontinuierlich laufen, um alle restlichen Kerne zu extrahieren. Falls der Deckel noch immer fest sitzt, **wiederholen Sie RÜCKW.-AUS-VORW.**, bis die Zutaten entfernt sind. Dann drehen Sie den Deckel auf, während Sie ihn mit den Handflächen herunterdrücken (gießen Sie je nach Zutat etwas Wasser durch das Einfüllrohr, um kurz zu spülen und beim Entfernen zu helfen).

FASERIGE UND GROBBLÄTTRIGE ZUTATEN (z.B. Sellerie, Kohl, Ananas)

Wenn der Fruchtfleisch-Auswurf von den faserigen Zutaten blockiert ist, drücken Sie die **RÜCKW.-AUS- VORW.-Knöpfe** in dieser Reihenfolge, und schalten 2-3 Mal hin und her.



Sammeln Sie, wenn Sie blättrige Zutaten wie Sellerie und Kohl entsaften, nicht mehr als 500 g pro Durchgang. Bauen Sie den Obersatz für beste Ergebnisse ab und waschen Sie ihn aus, bevor Sie wieder entsaften.



Falls sich blättrige Zutaten um die Entsafter-Schraube wickeln, öffnen Sie den Deckel und entfernen Sie die Fasern, bevor Sie weiter entsaften.



Es ist das Beste, mit Zutaten mit höheren Flüssigkeitsmengen zu entsaften, wie Karotten, Äpfel: faserige Zutaten = 9 [empfohlenes Verhältnis]



VORBEREITUNGSTIPPS:

- Optional • Weichen Sie faserige zutaten etwa 30 Minuten in kaltem Wasser ein.

EXTRAKTIONSTIPPS:

- Stecken Sie die vorbereiteten Zutaten langsam eine nach der anderen hinein.
- Stecken Sie weitere zutaten hinein, nachdem die zuvor hinein gesteckten Zutaten vollständig extrahiert wurden.
 - ① Rollen Sie Blätter auf, um sie in den Entsafter zu stecken.
 - ② Stecken Sie den blättrigen Teil der Zutaten zuerst hinein und wechseln Sie dann zwischen
 - ③ Nehmen Sie bei zutaten wie Weizengras eine Handvoll und stecken Sie sie als Bündel hinein.
 - ④ Stellen Sie sicher, dass weiterhin Fruchtfleisch-Abfall erscheint.

! Vorsicht • Die Fasern zäher Zutaten wie Sellerie können sich um die Entsafter-Schraube wickeln und sich auf die Leistung des Entsafters auswirken. Kürzen Sie dicke und zähe Stiele auf **10 cm Länge oder weniger**.

- Aus faserigen Zutaten kann sich Schaum bilden. Entfernen Sie den Schaum vor dem Servieren mit einem Sieb.
- Schneiden Sie bei Ananas die Rinde ab und um den faserigen Kern herum. Schneiden Sie das Fruchtfleisch in kleinere Stücke.
- Die empfohlene Menge pro Durchgang sind 500 g. Waschen Sie den Obersatz ab, bevor Sie weiter entsaften, wenn Sie mehr als 500 g verarbeiten.

ABBAU UND REINIGUNG

1 Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.

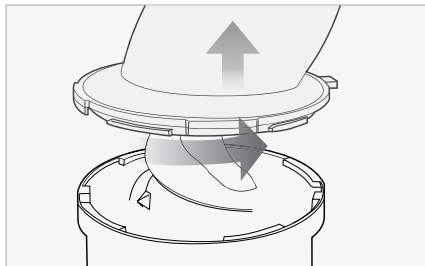
Beachten Sie • Extrahieren Sie alles restliche

Fruchtfleisch in der Entsafter-Schüssel, bevor Sie den Entsafter anhalten.

• **Lassen Sie den Entsafter zur leichteren Reinigung noch 30 Sekunden weiterlaufen, nachdem der Saft extrahiert ist.**

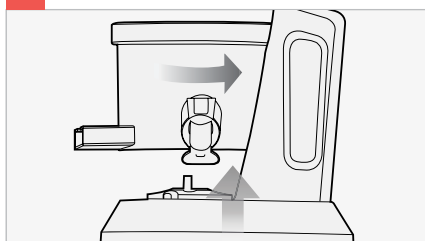
- Wenn der Trommel-Deckel fest sitzt, drücken Sie die RÜCKW.-AUS-VORW.-Knöpfe in dieser Reihenfolge und schalten Sie zum Lösen 2 bis 3 Mal hin und her. Dann drücken Sie mit den Händen fest auf den Trommel-Deckel und drehen Sie ihn gleichzeitig gegen den Uhrzeigersinn auf.

2 Drehen Sie den Trommel-Deckel gegen den Uhrzeigersinn auf.

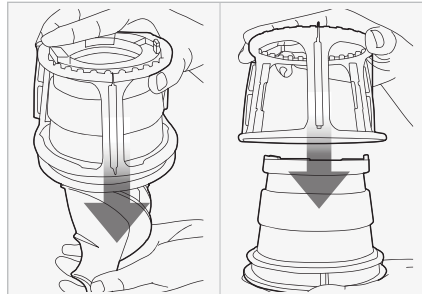


Beachten Sie • Heben Sie das Gerät nicht am Einfüllrohr an. Heben Sie das Gerät immer an der Basis oder am Griff an.

3 Nehmen Sie die Schüssel von der Basis ab.



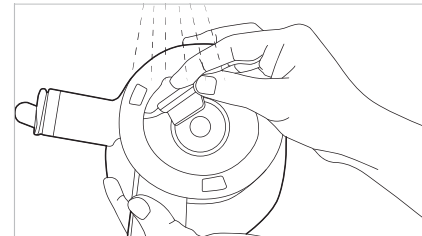
4 Nehmen Sie die Entsafter-Schraube, den Filter und die Silikon-Wischereinheit aus der Entsafter-Schüssel. reinigen Sie sie mit der mitgelieferten Bürste und warmem Seifenwasser.



Beachten Sie • Reinigen Sie den Entsafter sofort nach jedem Gebrauch. Falls Rückstände im Entsafter eintrocknen, kann das den Abbau und die Reinigung erschweren. Die Rückstände können beim zukünftigen Gebrauch mangelhafte Leistung verursachen.

- Legen Sie zum leichteren Abbau den Obersatz in die Spüle und lassen Sie Wasser darüber laufen.
- Trocknen Sie die Unterseite der Entsafter-Schraube gründlich ab, wo sie mit dem Metallzylinderschaft auf der Basis verbunden ist.

5 Halten Sie die Entsafter-Schüssel unter fließendes Wasser und stößeln Sie das Druck-Silikon aus, um die Fruchtfleisch-Tülle zu reinigen.



Tipp Weichen Sie die Entsafter-Schüssel in einer Lösung aus warmem Wasser und Backpulver oder etwas Essig ein, um exzessive Rückstände zu entfernen.

OPTIONAL | VERWENDUNG DES BLANKEN SIEBES

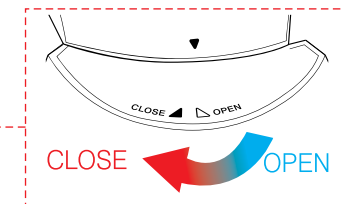
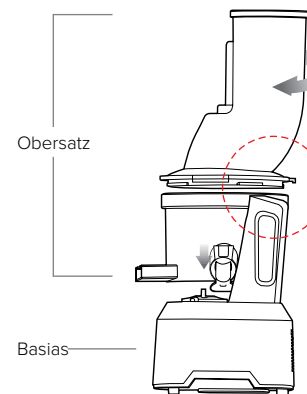
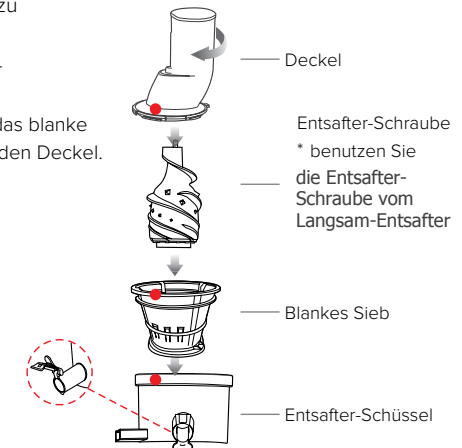
TIPP Verwenden Sie das blanke Sieb, um Nussbutter, Smoothies, Humus-Dip, Babynahrung und mehr zu machen.

! Achten Sie vor Gebrauch darauf, dass die Silikon-Abdeckung korrekt sitzt.

1 Setzen Sie zum Aufbau die Entsafter-Schraube und das blanke Sieb in die Entsafter-Schüssel ein und schließen Sie den Deckel.

- ① Setzen Sie das blanke Sieb mit auf einer Linie liegenden roten Punkten in die Entsafter-Schüssel ein.
- ② Setzen Sie die Entsafter-Schraube mit einer drehenden Bewegung in das blanke Sieb ein.
- ③ Setzen Sie den Deckel mit auf einer Linie liegenden roten Punkten auf die Entsafter-Schüssel. Dann drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn fest.

• **Lassen Sie die Patent-Kappe immer offen, wenn Sie das blanke Sieb verwenden.**



Bringen Sie den Pfeil des Deckels mit der AUF-Markierung der Basis auf eine Linie und drehen Sie den Obersatz im Uhrzeigersinn, bis der Pfeil in der ZU-Position ist

! ACHTUNG

Verarbeiten Sie langsam kleine Mengen auf einmal, wenn Sie das blanke Sieb für gefrorene Früchte verwenden.



- **Verwenden Sie kein Eis oder Zutaten mit pflanzlichem Öl oder tierischem Fett. Es könnte eine Fehlfunktion verursachen.**
- **Entfernen Sie harte Kerne aus den Zutaten und schälen Sie die Zutaten vor dem Entsaften.**

! ACHTUNG

Wenn Sie gefrorene Zutaten entsaften, achten Sie darauf, sie etwa 5 bis 20 Minuten vor Gebrauch aufzutauen.
(Die erforderliche Auftau-Dauer hängt davon ab, wie lange und bei welcher Temperatur die Zutaten im Gefrierschrank waren.)



Wenn Sie Smoothies machen, fügen Sie Milch oder andere Flüssigkeiten zwischen den Zutaten hinzu.

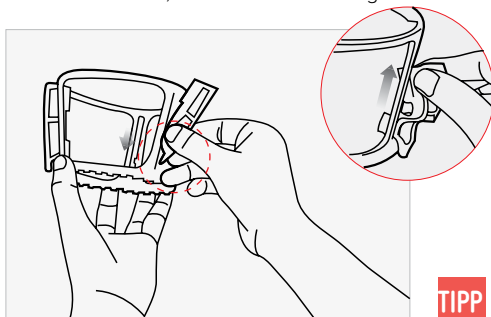
Überprüfen Sie die Konsistenz des Smoothies, indem Sie durch die Entsafter-Schüssel schauen, und fügen Sie bei Bedarf weitere Flüssigkeit hinzu.

- Tauen Sie gefrorene Zutaten wie Granatapfel und Erdbeere auf, dann füllen Sie etwa 1 EL (5 g) auf einmal ein.
- Gefrorene Zutaten verlieren gewöhnlich eine bedeutende Menge Flüssigkeit, wenn sie auftauen. Mischen Sie beim Entsaften Milch oder Joghurt hinein, um den Flüssigkeitsverlust auszugleichen.

- Bitte füllen Sie keine Zutaten auf Eis-, Fleisch-, Öl- oder Fettbasis ein. Diese Zutaten könnten die Teile beschädigen.
- Bitte entfernen Sie vor Gebrauch harte oder dicke Kerne, Steine oder Schale.

REINIGUNG DER SILIKON-WISCHER

Die Silikon-Wischer können zum Reinigen abgenommen werden. Setzen Sie sie nach dem Reinigen auf den Rahmen zurück, wie auf der Abbildung.



TIPP Mit nach unten zeigender Spitze in den Schlitz stecken.

■ Wenn der Entsafter keinen Strom bekommt:

- Ist das Netzkabel richtig eingesteckt?
- Sind Trommel-Deckel und Entsafter-Schüssel richtig zusammengesetzt?
- Sind Obersatz und Basis richtig zusammengesetzt?
- **Der Entsafter läuft nicht, falls Teile nicht richtig zusammengesetzt sind.**

■ Wenig Saftgewinn:

- Unterschiedliche Zutaten enthalten unterschiedliche Flüssigkeitsmengen und ergeben somit unterschiedliche Saftmengen.
- Falls die Zutaten nicht frisch sind, enthalten sie womöglich weniger Flüssigkeit, was weniger Saft ergibt.
- Ist das Druck-Silikon richtig eingesetzt?
- Falls die Zutat selbst wenig Wasser enthält, kann es helfen, sie vor dem Entsaften in Wasser einzuweichen.
- Das Entsaften von Zutaten mit kleinen Kernen kann nach einigen Portionen den Saftgewinn reduzieren. Bauen Sie den Obersatz für beste Ergebnisse ab und waschen Sie ihn zwischendurch ab.
- **Rückstände am Boden des Siebes können sich auf die Entsafter-Leistung und den Saftgewinn auswirken.**

■ Es ist zu viel Fruchtfleisch im Saft:

- Bei kontinuierlichem Entsaften und je nach Zutat kann der Saft viel feines Fruchtfleisch enthalten.
- Reinigen Sie den Obersatz häufig, um das Fruchtfleisch zu extrahieren und das feine Fruchtfleisch zu reduzieren.
- Gießen Sie den Saft durch ein Haarsieb, um das unerwünschte Fruchtfleisch zu sammeln.
- Falls das Sieb und die Schraube beschädigt sind und sich auf die Leistung des Entsafters auswirken, wird empfohlen, die Teile zu ersetzen.

• Die Lebensdauer aller Teile kann je nach Länge und Methode des Gebrauchs und den extrahierten Zutaten variieren.

- Falls zu viele Zutaten gleichzeitig eingefüllt werden, kann der Entsafter häufig anhalten. Das kann zu Fruchtfleisch im Saft führen. Füllen Sie die Zutaten langsam und wenige auf einmal ein.

■ Der Trommel-Deckel geht nicht zu:

- Achten Sie darauf, dass die Entsafter-Schraube ganz ins Sieb geschoben ist, damit der Trommel-Deckel richtig schließt.
- **Falls die Entsafter-Schraube nicht in der richtigen Position ist, könnte der Trommel-Deckel nicht zugehen.**

■ Seltsames Geräusch vom Entsafter:

- Sind die Teile korrekt aufgebaut? Probieren Sie, die Teile neu aufzubauen und lauschen Sie.
- Starten Sie den Entsafter nur, wenn Zutaten und/oder Flüssigkeiten darin sind.
- **Den Entsafter ohne Zutaten laufen zu lassen, kann die Schraube beschädigen.**
- Falls der Entsafter ohne Zutaten oder Flüssigkeit betrieben wird, kann das die Lautstärke erhöhen und außerdem zu Schäden führen.
- Das Reibungsgeräusch der Entsafter-Schraube und des Siebes verschwindet, wenn Zutaten in den Entsafter gefüllt werden.
- Falls das Geräusch auftritt, wenn Zutaten in den Entsafter gesteckt werden, überprüfen Sie deren Größe. Stecken Sie nichts über 2,5 cm Dicke hinein.
- Je nach Art der Zutaten können die Maße kleiner sein.
- **Das Geräusch kann auftreten, falls der Entsafter auf einer unebenen oder schrägen Fläche betrieben wird. Stellen Sie den Entsafter bei Gebrauch auf eine waagerechte flache Fläche.**

■ Das extrahierte Fruchtfleisch ist sehr feucht.

- Ganz zu Anfang der Extraktion kann das Fruchtfleisch feuchter sein.
- Je nach Zustand der Zutaten kann das extrahierte Fruchtfleisch betroffen sein; besonders wenn die Zutaten nicht frisch sind, kann der Saft mit dem Fruchtfleisch extrahiert werden.

■ Die Entsafter-Schüssel wackelt beim Gebrauch.

- Die Entsafter-Schraube und das Sieb zerdrücken und quetschen die Zutaten. Es ist normal, dass die Entsafter-Schraube und das Sieb vibrieren.
- Falls die Zutat starke Fasern enthält, kann die Vibration des Obersatzes stärker sein.

■ Der Entsafter hält während des Entsaftens an:

- Ist das Kabel in Ordnung und korrekt eingesteckt?
- Sind alle Teile korrekt zusammengesetzt?
- Falls zu viele Zutaten auf einmal eingefüllt werden, kann der Entsafter anhalten.
- Wenn der Entsafter aufgrund zu vieler Zutaten anhält, drücken Sie die RÜCKW.-AUS-VORW.-Knöpfe in dieser Reihenfolge und schalten Sie 2 bis 3 Mal hin und her.
- **Der Rücklauf schiebt die Zutaten hoch, und der Vorlauf zieht sie herunter.**
- Fall der Entsafter aufgrund des Überlastungsschutzes anhält, lassen Sie ihn 30 Minuten bis 2 Stunden abkühlen, bevor Sie wieder entsaften.
- Falls harte Kerne in den Zutaten sind, entfernen Sie sie vor dem Entsaften. Harte Kerne können den Entsafter beschädigen.

■ Getrennte Schichten im Saft:

- Je nach Dichte der Zutaten kann der extrahierte Saft Schichten verschiedener Säfte zeigen. Das unterscheidet sich von Trennung aufgrund von Oxidation beim Entsaften mit einem Hochgeschwindigkeits-Entsafter.

■ Der Trommel-Deckel sitzt fest:

- Lassen Sie den Entsafter nach dem Entsaften weitere 30 Sekunden laufen, um das restliche Fruchtfleisch zu extrahieren.
- Falls zu viel Fruchtfleisch im Obersatz ist, kann das den Trommel-Deckel am Öffnen hindern. Drücken Sie in diesem Fall die RÜCKW.-AUS-VORW.-Knöpfe in dieser Reihenfolge und schalten Sie 2 bis 3 Mal hin und her.
- **Gießen Sie Wasser ins Einfüllrohr, um es auszuspülen, und versuchen Sie dann, den Trommel-Deckel zu öffnen.**

■ Saft tropft an der Basis herunter:

- Falls das Druck-Silikon am Boden der Entsafter-Schüssel nicht korrekt eingesteckt ist, kann der Saft auf die Entsafter-Basis heraus laufen. Achten Sie vor dem Aufbau darauf, dass das Druck-Silikon korrekt eingesteckt ist.

■ Ist es möglich, Zutaten mit zähen Fasern zu entsaften?

- Zutaten wie Sellerie oder Ingwer enthalten lange Fasern, die sich um die Entsafter-Schraube wickeln und sich auf die Entsafter-Leistung auswirken können. Sammeln Sie nicht mehr als 450 ml Saft. Reinigen Sie den Obersatz vollständig nach dem Entsaften dieser Menge oder weniger, bevor Sie wieder entsaften.

■ Verfärbung der Plastikteile:

- Falls der Entsafter nach dem Entsaften nicht gleich gereinigt wird, kann das verbleibende Fruchtfleisch im Obersatz eintrocknen, was den Abbau und die Reinigung erschweren kann. Es kann sich auch auf die Leistung und Farbe auswirken.
- Zutaten mit hohem Karotin-Gehalt, wie etwa Karotten und Spinat können Plastikteile färben. reiben Sie in dem Fall Pflanzenöl auf die verfärbten Stellen und reinigen Sie sie mit mildem Reinigungsmittel.
- **Pflanzenöl sollte nur zum Reinigen verfärbter Teile verwendet werden. Benutzen Sie kein Pflanzenöl an der Entsafter-Schraube oder am Sieb, da sich das auf die Entsafter-Leistung auswirken und Teile beschädigen kann.**
- Die Silikon-Teile am Obersatz können zur gründlichen Reinigung abgenommen werden.

■ Verwendung für andere Zwecke:

- Der Entsafter ist dazu gedacht, Zutaten wie Früchte und Gemüse zu entsaften.
- Verwenden Sie den Entsafter nicht zum Extrahieren von Pflanzenöl.
- Entsaften Sie keine Zutaten mit hohem Gehalt an pflanzlichem Öl/tierischem Fett.
- Falls Pflanzenöl/tierisches Fett an die Entsafter-Schraube oder das Sieb gelangt, kann sich das auf die Leistung des Entsafters auswirken und zu beschädigten Teilen führen.

GARANTIEBEDINGUNGEN (INTERNATIONAL)

Mit Wirkung zum 1. Januar 2014

Diese Garantie, wie unten beschrieben gilt ausschließlich für Händler, die die Optimum Produktpalette vertreiben. Bitte kontaktieren Sie Ihren **Händler** bzgl. der vollständigen Produktgarantie.

1. Optimum® garantiert dafür, dass dieses Gerät in Materialien und Verarbeitung defektfrei ist und im Hausgebrauch für die Dauer von 2 Jahren und im kommerziellen Gebrauch für die Dauer von 12 Monaten ab Kaufdatum einwandfrei funktioniert, wenn es gemäß der begleitenden Bedienungsanleitung benutzt wird.
2. Alle Garantien, die über diesen Standard hinausgehen, werden als erweiterte Bedingungen vom Vertriebshändler angeboten und sind nur durch diesen Anbieter zu beanspruchen.
3. Defekte, die innerhalb dieser Herstellergarantiezeit, unter normaler Nutzung und Pflege auftreten, werden nur nach unserem Ermessen repariert oder ersetzt, falls der Vertriebshändler dazu nicht in der Lage ist. Dieses wird allein durch uns und ohne Berechnung von teilen erledigt. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf enthaltene oder gekaufte Zubehör. bei größeren Mängeln kann Ersatz wie von Ihrem Vertriebshändler bestimmt und nach dessen Ermessen angeboten werden.
4. Die Siebe nutzen sich nur durch Misshandlung und Fehlbehandlung ab oder gehen dadurch kaputt und sind daher nicht länger als 30 Tage ab Kaufdatum durch diese Garantie abgedeckt.
5. Falls die Reparatur der Ware unter die Garantie fällt und der Vertriebshändler die Reparatur nicht anbieten kann, ist der Kunde für die Rücksendungskosten des Produkts an Optimum® (oder den anerkannten Serviceanbieter) verantwortlich, sowie für die Kosten des Versands an den Kunden.
6. Während des Transits trägt der Eigentümer das Risiko, und weitere Schäden während des Transports sind nicht durch die Garantie abgedeckt.
7. Kunden sollten sicherstellen, dass das zurückgeschickte Produkt richtig verpackt ist, damit während des Transits keine Schäden daran auftreten. Fügen Sie, damit der Garantieanspruch bearbeitet werden kann, eine Erklärung der Probleme an. Optimum® nimmt keine Fehlersuche vor und repariert nur die wie von der Garantie abgedeckten beschriebenen Mängel.
8. Kosmetische Änderungen, die die Leistung nicht beeinträchtigen, wie beispielsweise die Verfärbung von Teilen des Gerätes in den Händen des Benutzers oder die Auswirkungen der Verwendung von aggressiven Reinigungsmittel unterliegen nicht der Garantie und werden nicht als Defekt angesehen. Die Reinigung oder Entfernung von Lebensmittelprodukten, die mit Schäden beim Auseinanderbauen einhergehen, werden nicht durch diese Garantie abgedeckt.
9. Folgen Sie der Betriebsanleitung oder das Produkt wird übermäßigen oder extremen Bedingungen ausgesetzt.
10. Diese Garantie gilt nicht für die normale Abnutzung von Teilen des Produkts.
11. Diese Garantie deckt keine Defekte ab, die durch Unfälle, Fehlbedienung, Misshandlung, falsche Zusammensetzung oder Bedienung, Mangel an vernünftige Kosmetische Veränderungen, die die Leistung nicht beeinträchtigen, wie etwa Verfärbungen von Produktteilen in den Händen des Nutzers oder die Auswirkungen von Scheuermitteln unterliegen nicht der Garantie und werden nicht als Defekte angesehen. Die Reinigung oder Entfernung von Lebensmittelprodukten, die aufgrund von Rückstandsbildung Schäden verursacht, ist nicht durch diese volle Garantie abgedeckt. Kosmetische Veränderungen, die die Leistung nicht beeinträchtigen, wie etwa Verfärbungen von Produktteilen in den Händen des Nutzers oder die Auswirkungen von Scheuermitteln unterliegen nicht der Garantie und werden nicht als Defekte angesehen. Die Reinigung oder Entfernung von Lebensmittelprodukten, die aufgrund von Rückstandsbildung Schäden verursacht, ist nicht durch diese volle Garantie abgedeckt. r Vorsicht, unerlaubte Medikation, Verlust von Teilen, Stopfen oder versuchte Reparatur durch nicht von Optimum® autorisierte Personen entstanden sind.
12. Die Garantie gilt nicht, falls Schäden, Fehlfunktionen oder Mängel aus Veränderungen, Unfällen, Fehlbedienung, Brand, Spritzen, Fehleinstellungen der Bedienung, Verwendung an falscher Spannung, Stromquellen und Tauchen, Blitze, höhere Gewalt oder inkompatibles Zubehör, Aussetzen anormalen korrosiven Bedingungen oder Eindringen eines Insekts, Schädlings oder Fremdkörpers im Produkt resultieren.
13. Sie müssen Ihren Kaufbeleg/Quittung als Nachweis des Erwerbs und des Kaufdatums aufheben. Der Kaufbeleg/ die Quittung müssen vorgelegt werden, wenn diese Garantie in Anspruch genommen wird.
14. Falls die Quittung nicht vorgelegt wird, ist die Garantie ungültig. Das Verbrauchergesetz gestattet uns, einen vernünftigen Nachweis Ihres Erwerbs zu verlangen, um Garantieansprüche zu bedienen.
15. Diese Garantie impliziert, beabsichtigt oder mindert keine Verbraucherrechte, die im geregelten Verbraucherrecht aufgeführt und durchsetzbar sind. Jede Bedingung, die als verbraucher rechtswidrig befunden wird, wird alleinig ungültig, und alle weiteren Bedingungen behalten ihre Gültigkeit.

KONTAKT

Bitte kontaktieren Sie Ihren Händler für Hilfe, Service und Garantieansprüche.

Ihr Händler ist:



Rufen Sie während der Geschäftszeiten an, um mit einem unserer freundlichen Mitarbeiter zu sprechen

Telefon: 03222 / 1093335 – Deutschland

Tel.: 0720815237 - Österreich

Tel.: 0615000365 - Schweiz

After Sales Support - Defekte Geräte, Reparaturen & Garantie

support@froothie.de - Deutschland

support@froothie.at - Österreich

support@froothie.ch - Schweiz

Während der Geschäftszeiten erreichen Sie unsere freundlichen Mitarbeiter unter: feedback@froothie.de

UM MEHR HERAUSZUFINDEN, BESUCHEN SIE FROOTHIE INTERNATIONAL UND WÄHLEN SIE IHR BEVORZUGTES LAND AUS:

www.froothieinternational.com

