

GASTROBACK®

DESIGN MULTI JUICER DIGITAL



BEDIENUNGSANLEITUNG

Art.-Nr. 40151 »Design Multi Juicer Digital«



**GEBRAUCHSANLEITUNG LESEN UND
BEACHTEN! ANWEISUNGEN BEFOLGEN!**

Deutsch

English

Modell- und Zubehöränderungen vorbehalten!

www.gastroback.de



Wir legen viel Wert auf Ihre Sicherheit. Deshalb bitten wir Sie, alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durchzulesen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Dadurch lernen Sie auch alle Funktionen und Eigenschaften Ihres Gerätes kennen. Bitte befolgen Sie sorgfältig alle Sicherheitshinweise!

INHALTSVERZEICHNIS

Wichtige Sicherheitshinweise	5
Allgemeine Hinweise zur Sicherheit.....	5
Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität	9
Bewegliche und scharfkantige Bauteile – Verletzungsgefahr	10
Technische Daten	11
Ihren neuen Multi Juicer kennen lernen	12
Eigenschaften Ihres neuen Multi Juicers	14
Sichere, intuitive und saubere Handhabung	14
Funktionen, Anzeigen und Signale	15
Tropfstopp	15
Sicherheitseinrichtungen	16
Arbeitsmethoden und Pausen	18
Tipps für beste Ergebnisse	19
Vor der ersten Verwendung	23
Das Entsaftersystem zusammensetzen	24
Bedienung	25
Obst, Gemüse und Kräuter entsaften	26
Die Behälter ausleeren und Verstopfungen beseitigen	28
Hilfe bei Problemen	30
Probleme beim Entsaften	34
Pflege und Reinigung	38
Das Entsaftersystem zerlegen.....	38

Den Motorsockel reinigen.....	39
Das Entsaftersystem reinigen.....	39
Aufbewahrung	41
Entsorgungshinweise	42
Information und Service	42
Umweltschutz.....	42
Gewährleistung/Garantie.....	43

SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE!

Mit Ihrem neuen Design Multi Juicer Digital entsaften Sie Obst, Gemüse und frische Kräuter. Seine Stärken zeigt das Gerät auch, wenn Sie Obst und Gemüse mit langen, harten Fasern zerkleinern wollen, die sich bei normalen Hacksystemen um die Messer wickeln. Der Tropfstopp und die passgenau geformten Bauteile vermeiden, dass der Saft spritzt und nachtropft. Dadurch bleibt Ihr Arbeitsplatz sauber. Die intuitive Handhabung macht die Arbeit mit dem Gerät einfach und problemlos.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Sie können die herausragende Vielseitigkeit Ihres neuen Multi Juicers am schnellsten nutzen, wenn Sie sich vor Inbetriebnahme über alle Funktionen informieren!

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Multi Juicer.

Ihre Gastroback GmbH



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie bitte alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitungen gut auf. **Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den Zweck und in der Weise, die in diesen Anleitungen beschrieben werden** (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu Sachschäden sowie zu schweren Personenschäden durch gefährliche elektrische Spannung, bewegliche, scharfkantige Bauteile und Feuer führen.

Diese Anleitung ist ein wichtiger Bestandteil des Gerätes. Geben Sie das Gerät nicht ohne diese Anleitung an Dritte weiter. Reparaturen und technische Wartung am Gerät, den Zubehören oder dem Netzkabel dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden (siehe: „Gewährleistung / Garantie“). Das Gerät ist zum Entsaften von Lebensmitteln bei Raumtemperatur bestimmt. Verwenden Sie nur Bauteile, Zubehör und Ersatzteile für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile und Zubehör können während des Betriebes brechen, schmelzen, sich verformen, undicht werden und zur Überhitzung oder Gefährdung durch Elektrizität und bewegliche Bauteile führen und schwere Personenschäden und Sachschäden verursachen.

Fragen zum Gerät beantwortet: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Telefon: (04165) 22250.



ALLGEMEINE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

- **Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn es an die Stromversorgung angeschlossen ist!** Lassen Sie das Gerät nicht unnötig eingeschaltet und/oder an die Stromversorgung angeschlossen. Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden wollen.
- Dieses Gerät ist nur für den Betrieb in Innenräumen und für die Verwendung im Haushalt vorgesehen. Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten oder nassen Bereichen. Verwenden Sie das Gerät nicht in Booten oder fahrenden Fahrzeugen.

- Überprüfen Sie regelmäßig die Bauteile und Zubehöre sowie das Netzkabel des Gerätes auf Beschädigungen (Beispiel: Undichtigkeiten, Verformungen, starke Abnutzung, Brüche, Risse, Überhitzung, Korrosion am Netzstecker). Niemals das Gerät betreiben, wenn Bauteile beschädigt sind oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten, oder wenn das Gerät übermäßigen Belastungen ausgesetzt war (Beispiel: Sturz, Schlag, Kurzschluss, in den Motorsockel eingedrungene Flüssigkeiten). Ziehen Sie bei Störungen während des Betriebes sofort den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen.
- Fassen Sie den Motorsockel immer an beiden Seiten an, wenn Sie das Gerät bewegen wollen. Niemals das Gerät am Sicherungsbügel, Antriebsrad oder Netzkabel halten, um es zu bewegen. **Der Sicherungsbügel ist eine Sicherheitseinrichtung des Gerätes und NICHT als Tragegriff konstruiert.** Legen Sie keine harten, schweren Gegenstände auf oder in das Gerät oder seine Bauteile und Zubehöre. Achten Sie darauf, dass niemand das Gerät am Kabel herunterreißen kann.
- Die Arbeitsfläche muss ausreichend groß, gut zugänglich, fest, horizontal, eben, sauber, trocken und beständig gegen Fett und Feuchtigkeit sein. Wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät und seine Bauteile immer ausreichend Abstand zur Kante der Arbeitsfläche und zu anderen Gegenständen hat. **Das Gerät kann sich aufgrund von Vibrationen während des Betriebes auf der Arbeitsfläche bewegen. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn der Motor arbeitet!** Lassen Sie zum Betrieb immer mindestens 1m Platz über dem Motorsockel frei und mindestens 30cm auf allen Seiten des Motorsockels, um Schäden durch Spritzer zu vermeiden und ungehindert arbeiten zu können.
- Niemals während des Betriebes Tücher, Servietten oder andere Gegenstände unter oder auf das Gerät legen, um Personen- und Sachschäden durch elektrischen Schlag und Überhitzung zu vermeiden. Die Luftschlitze im Boden des Motorsockels müssen immer frei bleiben. Niemals das Gerät über ein Netzkabel oder auf metallene Unterlagen stellen (Beispiel: Spüle).

- Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und / oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Gerät und seine Bauteile fern von Kindern jünger als 8 Jahre.
- Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn Sie es nicht beaufsichtigen und/oder Teile anbauen oder abnehmen.
- Niemals das Gerät oder seine Bauteile in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen bringen (Beispiel: Heizung, Ofen, Feuer) oder in heiße Flüssigkeiten stellen oder tauchen. **Niemals die Bauteile und Zubehöre des Gerätes mit externen Wärmequellen (Beispiel: Ofen, Kochplatte, Feuer, Mikrowelle) erwärmen. Niemals heiße Lebensmittel oder heiße Getränke einfüllen. Lassen Sie beim Einfüllen von Zutaten während des Betriebes keine Flüssigkeiten an den Außenseiten des Gerätes herunter laufen.** Das Gerät ist zur Verarbeitung von essbaren Lebensmitteln konstruiert. **Füllen Sie niemals andere Substanzen oder Fremdkörper ein, um eine Gefährdung durch Feuer, Elektrizität und Überhitzung zu vermeiden.** Beachten Sie unbedingt die maximalen Füllmengen (siehe: „Technische Daten“), um Schäden durch übergelaufene Lebensmittel zu vermeiden.
- **Entfernen Sie sehr harte und ungenießbare Teile der Lebensmittel vor der Verarbeitung immer vollständig (Beispiel: harte Schalen, Kerne, Stiele). Splitter von extrem harten Teilen können scharfkantig sein und schwere Verletzungen verursachen, wenn Sie in die Lebensmittel gelangen. Außerdem können die Oberflächen des Gerätes dadurch beschädigt werden.** Lassen Sie das Gerät bei normaler Belastung nicht länger als 20 Minuten und bei starker Belastung nicht länger als 7 Minuten kontinuierlich arbeiten, um eine Überhitzung zu vermeiden und die lange Haltbarkeit des Motor zu erhalten. Machen Sie nach der entsprechenden Betriebszeit eine Pause von mindestens 20 Minuten, damit der Motor abkühlen kann (siehe: „Arbeitsmethoden und Pausen“).
- Vergewissern Sie sich vor dem Betrieb, dass der Tropfstopp der Safttülle

geöffnet ist (kleiner dunkler Griff zeigt nach vorn), die Safttülle frei durchgängig ist und der Trester ungehindert in den Tresterbehälter fallen kann, um Schäden durch übergelaufene Flüssigkeit zu vermeiden. Wenn der Saft während des Entsaftens nicht abläuft, dann kontrollieren Sie die Saftschale auf Verstopfungen (Beispiel: durch Tresterreste im Saft). Überfüllen Sie nicht den Saftkrug oder Tresterbehälter.

- Niemals die Bauteile des Gerätes für andere Geräte oder für Zwecke verwenden, die in diesem Heft nicht beschrieben sind. Schalten Sie das Gerät erst ein, nachdem Sie es nach den Anleitungen in diesem Heft richtig und vollständig zusammengesetzt haben, um eine Gefährdung durch bewegliche Bauteile und Elektrizität zu vermeiden. Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät niemals Gewalt an.
- Niemals sehr harte Teile (Beispiel: Nelken Muskatnuss) mit dem Gerät verarbeiten. Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät verwenden (Beispiel: Messer, Gabeln, Schaber). Verwenden Sie nur Kochbesteck aus Kunststoff oder Holz.
- Vor dem Einbau oder Ausbau des Entsaftersystems muss das Gerät ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Siebkorb oder der Entsafterdeckel beschädigt sind (Beispiel: Brüche, Risse, abgeplatzte Kanten).
- Wenn das Netzkabel des Gerätes beschädigt ist, muss es durch den Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Niemals das Gerät und seine Bauteile und Zubehöre mit Scheuermitteln oder harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) reinigen. Niemals scharfe Reinigungsmittel (Beispiel: Bleiche) für die Reinigung verwenden. Verfärbungen der Kunststoffbauteile durch einige Lebensmittel beeinflussen nicht die Leistungsfähigkeit des Gerätes.
Niemals den Motorsockel oder das Netzkabel in der Geschirrspülmaschine reinigen!



VORSICHTSMASSNAHMEN BEIM UMGANG MIT ELEKTRIZITÄT

- Das Gerät wird elektrisch betrieben und darf nur an eine Schukosteckdose mit den richtigen Nennwerten (220-240V ~, 50-60Hz, 16A) angeschlossen werden. Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer geeigneten Wandsteckdose auf und schließen Sie das Gerät direkt dort an. Die Steckdose muss einzeln abgesichert sein, um eine Überlastung der Stromversorgung zu vermeiden. Die Steckdose sollte über einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter) abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30mA liegen sollte. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker.
- Stromversorgungen im Ausland erfüllen die genannten Voraussetzungen eventuell nicht. Da im Ausland zum Teil abweichende Normen für Stromversorgungen gelten, können wir das Gerät nicht für alle möglichen Stromversorgungen konstruieren und testen. Wenn Sie das Gerät im Ausland betreiben wollen, dann vergewissern Sie sich bitte zuerst, dass ein gefahrloser Betrieb dort möglich ist.
- Verwenden Sie keine Zeitschaltuhren, Fernbedienungen, Verlängerungskabel oder Tischsteckdosen für das Gerät. Die verwendete Steckdose muss immer frei zugänglich bleiben, damit Sie das Gerät im Fall einer Fehlfunktion oder Gefahr sofort von der Stromversorgung trennen können.
- Behandeln Sie das Netzkabel stets sorgsam. Die Kontakte am Netzstecker müssen trocken, blank und glatt sein und dürfen keine Verfärbungen haben. Wickeln Sie das Netzkabel zum Betrieb immer vollständig ab, um eine Gefährdung durch Überhitzung, Feuer und Elektrizität zu vermeiden. **Versuchen Sie niemals, das Gerät mit einem defekten oder beschädigten Netzkabel zu betreiben.**
- Niemals das Gerät über ein Netzkabel stellen. Niemals am Netzkabel ziehen oder reißen oder das Netzkabel knicken, quetschen oder verknoten. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen. Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und beweglichen Bauteilen. Sorgen Sie dafür, dass niemand das Gerät am Netzkabel herunterziehen kann. Fassen Sie am Gehäuse des Netzsteckers an, wenn Sie

den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Niemals den Netzstecker oder das Gerät mit nassen Händen anfassen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.

- Halten Sie das Netzkabel und den Motorsockel immer absolut trocken! Sollten Flüssigkeiten über oder in den Motorsockel gelaufen sein, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten immer sofort ab. Prüfen Sie im Zweifelsfall die Dichtigkeit des Entsaftersystems (Tresterbehälter, Saftschale, Saftkrug), bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen. Die Saftschale darf nicht durch Ablagerungen verstopft sein. Der Tropfstopp muss während des Entsaftens immer geöffnet sein (dunkler Griff an der Safttülle zeigt nach vorn).
- Niemals die Behälter des Gerätes (Tresterbehälter oder Saftkrug) überfüllen. Leeren Sie die Behälter rechtzeitig aus. Andernfalls könnte Flüssigkeit auslaufen und zu einer Gefährdung durch Kurzschluss führen.
- Niemals den Motorsockel oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten stellen oder tauchen oder Flüssigkeiten über den Motorsockel gießen, um eine Gefährdung durch Elektrizität zu vermeiden. Wenn während des Betriebes Bauteile des Gerätes undicht sind, überlaufen und/oder sich Flüssigkeiten unter dem Gerät sammeln, oder über das Gerät oder das Netzkabel laufen, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Beachten Sie bitte die Hinweise im Kapitel ‚Hilfe bei Problemen‘.



BEWEGLICHE UND SCHARFKANTIGE BAUTEILE – VERLETZUNGS-GEFAHR

- Bevor Sie das Entsaftersystem öffnen, um die Lebensmittel von den inneren Oberflächen zu lösen oder Lebensmittel herauszunehmen, und bevor Sie Bauteile abbauen: Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (Geschwindigkeitsregler auf „OFF“, Netzschalter auf „O“) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- **Der Motor kann einige Zeit nachlaufen. Warten Sie immer, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie Bauteile abnehmen oder das Gerät bewegen.**

- Versuchen Sie niemals die Sicherheitsverriegelungen des Gerätes zu überbrücken, um schwere Verletzungen und Sachschäden durch die schnell rotierenden, scharfen Messer zu vermeiden.
- Halten Sie niemals die Finger oder irgendwelche Fremdkörper (Beispiel: Kochlöffel, Bürsten, Tücher) in den Einfüllschacht des Entsafters, wenn das Entsaftersystem auf dem Motorsockel steht und der Netzstecker in der Steckdose steckt. Verwenden Sie beim Entsaften immer nur den mitgelieferten Stopfer, um die Lebensmittel im Einfüllschacht nach unten zu schieben.
- Niemals bei laufendem Motor Ihr Gesicht oder andere Körperteile über den Einfüllschacht halten. Teile der Lebensmittel oder Saft könnten herausgeschleudert werden. Die Klingen des Siebkorbcs sind sehr scharf. Achten Sie darauf, sich nicht zu verletzen, wenn Sie mit dem Siebkorb hantieren. Fassen Sie den Siebkorb nur am Rand oder an der Kupplung an. Reinigen Sie diese Bauteile vorsichtig und ohne Gewaltanwendung mit einer Spülbürste aus Kunststoff. Setzen Sie das Gerät zur Aufbewahrung zusammen; dadurch sind die Klingen am besten vor unbedachter Berührung geschützt.

TECHNISCHE DATEN

Modell und Art.-Nr.:	40151 Design Multi Juicer Digital
Stromversorgung:	220-240V ~, 50-60 Hz
Leistungsaufnahme:	1500 W
Länge des Netzkabels:	ca. 110 cm
Gewicht (Motorsockel):	ca. 3,0 kg
Abmessungen (Motorsockel):	ca. 200 x 211 x 228 mm (Breite x Tiefe x Höhe)
Fassungsvermögen, Tresterbehälter: Fassungsvermögen, Saftkrug:	max. 2000 ml (Oberkante der Griffmulde) max. 1250 ml
Prüfzeichen:	

Diese Daten können ohne Vorankündigung geändert werden.

IHREN NEUEN MULTI JUICER KENNEN LERNEN



- 1 **Stopfer**: damit schieben Sie die Zutaten Ihrer Säfte im Einfüllschacht nach unten.
- 2 **Entsafterdeckel**: Sie füllen die Lebensmittel in den Einfüllschacht ein und der Trester wird automatisch durch den Tresterauswurf in den Tresterbehälter geleitet.
- 3 **Sicherungsbügel**: zum Entsaften heben Sie diesen Bügel in die senkrechte Position an und sichern damit das Entsaftersystem auf dem Motorsockel.
- 4 **Saftschaale** – sammelt den Saft und leitet ihn durch die Safttülle in den Saftkrug. Die Tresterrinne sorgt dafür, dass der Trester zuverlässig in den Tresterbehälter fällt.
- 5 **Tresterbehälter**: fängt beim Entsaften automatisch den Trester auf. Die Griffmulde garantiert einen sicheren Griff. Eine Halterung im Boden des Motorsockels sorgt dafür, dass der Tresterbehälter nicht verrutschen kann.
- 6 **Display** – zeigt die gewählte Geschwindigkeitsstufe (1-5) an.
- 7 **Motorsockel**: Eine Halterung für den Tresterbehälter sowie eine Rinne für die Safttülle der Saftschaale sorgen dafür, dass die Bauteile des Entsaftersystems für den Betrieb richtig und sicher installiert werden.
- 8 Herausnehmbare **Gießhilfe**: kann im Saftkrug installiert werden und hält dann beim Gießen den Schaum im Saftkrug zurück.
- 9 Stufenlos einstellbarer **Geschwindigkeitsregler**.
- 10 Der 1,25-Liter-**Saftkrug** mit Deckel ist perfekt an die Formen der Safttülle angepasst und verhindert dadurch, dass der Saft herausspritzt.
- 11 **Gummifüße** sorgen für einen festen Stand auf ebenen Oberflächen.

Nicht sichtbar:

Netzkabel, Kabelaufwicklung in der Bodenplatte des Motorsockels.

Netzschalter an der Rückseite des Motorsockels: sorgt dafür, dass der Motor sicher ausgeschaltet werden kann.

Antriebsrad: überträgt die Kraft des Motors auf den Siebkorb in der Saftschaale.

Tropfstopp: drehen Sie die Edelstahlhülse um 180°, damit der Saft nach dem Entsaften nicht nachtropft.

Siebkorb mit Entsafterkupplung im Siebboden: enthält die Klingen zum Zerkleinern der Lebensmittel und ein feines Sieb am Rand, das den Saft vom Trester trennt.

EIGENSCHAFTEN IHRES NEUEN MULTI JUICERS

Der Design Multi Juicer Digital dient zum Entsaften von Früchten, Gemüse, Salaten und frischen Kräutern. (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse‘). Allerdings können Sie mit diesem Gerät auch Obst- und Gemüsesorten zerkleinern, deren feste, zähe Fasern sich bei der Verwendung eines Hack- oder Mixsystems um die Messer wickeln.

Um die Anforderungen für unterschiedliche Arten von Lebensmitteln zu erfüllen, kann der Hochleistungs-Motor bei verschiedenen Geschwindigkeiten betrieben werden, die Sie mit dem stufenlos einstellbaren Geschwindigkeitsregler wählen. Die ausgewählte Geschwindigkeitsstufe erscheint auf dem Display.

SICHERE, INTUITIVE UND SAUBERE HANDHABUNG

Alle Bauteile, die bei der Arbeit mit Lebensmitteln in Berührung kommen, können abgenommen und ohne großen Aufwand mit Spülmittel gespült werden (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘). Außerdem können Sie Tresterbehälter, Siebkorb und Saftkrug (bestehend aus Krug, Deckel und Gießhilfe) in der Spülmaschine reinigen.

Um Sie beim sauberen Arbeiten zu unterstützen, greifen die einzelnen Komponenten des Gerätes sicher und dicht ineinander und verhindern dadurch, soweit es möglich ist, dass die Lebensmittel spritzen und auslaufen. Verschiedene Sicherheitsverriegelungen verhindern den Betrieb des Gerätes, wenn es nicht richtig und sicher zusammengesetzt ist.

- Eine Halterung für den Tresterbehälter sowie eine Aussparung für die Safttülle der Saftschale sorgen dafür, dass Tresterbehälter, Saftschale und Entsafterdeckel während des Betriebes richtig positioniert sind und Fehler beim Zusammenbau vermieden werden. Der Tresterbehälter kann auch dann nicht verrutschen, wenn sich das Gerät durch Vibrationen auf der Arbeitsfläche bewegt.
- Der mitgelieferte Saftkrug ist perfekt an die Formen des Entsafters angepasst und verhindert dadurch, dass der Saft an der Safttülle spritzt oder an den Seiten herunter läuft. Eine herausnehmbare Gießhilfe im Saftkrug kann beim Ausgießen den Schaum im Saftkrug zurückhalten.
- Der manuell einstellbare Tropfstopp an der Safttülle sorgt dafür, dass der Saft nicht nachtropft, wenn Sie nach dem Entsaften den Saftkrug wegnehmen (siehe: ‚Tropfstopp‘).
- Verschiedene Sicherheitseinrichtungen und der zusätzliche Netzschalter sorgen für eine sichere Handhabung des Gerätes (siehe unten: ‚Sicherheitseinrichtungen‘).

Hinweis

Sie können beim Entsaften jedes beliebige Gefäß zum Auffangen des Saftes verwenden. Wir empfehlen allerdings, den mitgelieferten Saftkrug zu verwenden. Der Saftkrug umschließt die Safttülle und sorgt dafür, dass der Saft nicht spritzt und/oder neben den Saftkrug laufen kann.

Wichtig: Zu Ihrer Sicherheit ist das Gerät mit mehreren Sicherheitssystemen ausgerüstet. Der Motor arbeitet nicht, wenn das Gerät nicht vollständig und richtig zusammengesetzt ist. Niemals das Gerät betreiben, wenn die Sicherheitssysteme beschädigt sind! Siehe: ‚Sicherheitseinrichtungen‘.

FUNKTIONEN, ANZEIGEN UND SIGNALE

Bei jedem Bedienungsschritt (Einschalten, eine Geschwindigkeit wählen) ertönt ein akustisches Signal. Das Display leuchtet auf, sobald Sie eine Geschwindigkeit wählen, und zeigt die gewählte Geschwindigkeitsstufe (1 bis 5) an sowie ein Beispiel für die Art von Lebensmitteln, die Sie mit dieser Geschwindigkeit am besten entsaften können.

Wichtig: Das Display und das akustische Signal reagieren auch dann, wenn das Gerät nicht richtig zusammengesetzt ist und der Motor deshalb nicht arbeitet. Dadurch werden Sie darauf hingewiesen, dass das Gerät nun im Betriebsmodus ist und der Motor arbeiten wird, sobald alle Sicherheitsverriegelungen korrekt geschlossen werden (siehe: ‚Hilfe bei Problemen‘).

TROPFSTOPP

An der Safttülle befindet sich eine Tropfstopp-Vorrichtung (drehbare Edelstahlhülse). Nachdem Sie den Motor ausgeschaltet haben, können Sie die Edelstahlhülse an der Safttülle um 180° herumdrehen, um ein Nachtropfen des Saftes zu verhindern, wenn Sie den Saftkrug unter der Safttülle wegnehmen. Dadurch bleibt Ihr Arbeitsplatz sauber.

Wichtig: Vergessen Sie nicht, den Tropfstopp wieder zu öffnen, bevor Sie die nächste Portion entsaften. Andernfalls könnte die Saftschale überlaufen. Wenn der Tropfstopp geöffnet ist, dann zeigt der kleine, dunkle Kunststoffgriff an der Edelstahlhülse nach vorn.

SICHERHEITSEINRICHTUNGEN

Zusätzlicher Netzschalter

Der zusätzliche Netzschalter an der Rückseite des Motorsockels erhöht die Sicherheit während des Betriebes. Das Gerät arbeitet mit sehr scharfen Klingen, die mit hoher Geschwindigkeit rotieren. Dadurch sind schwerste Verletzungen möglich, wenn Sie die Klingen während des Betriebes unbeabsichtigt berühren. Wenn Sie den Entsafterdeckel abnehmen, um überschüssigen Trester vom Siebkorb zu entfernen, dann drehen Sie den Geschwindigkeitsregler zuerst auf Null zurück UND schalten das Gerät am Netzschalter aus, bevor Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Dadurch können Sie sicher sein, dass der Motor nicht unbeabsichtigt startet.

Sicherheitsverriegelungen

Verschiedene Sicherheitsverriegelungen sorgen für einen sicheren Betrieb des Multi Juicers und schützen Sie vor Verletzungen und Sachschäden, falls das Gerät nicht vollständig und richtig zusammengesetzt ist.

Um Verletzungen und Schäden zu vermeiden, arbeitet das Gerät nur, wenn alle Sicherheitsverriegelungen richtig geschlossen sind: Saftschale, Siebkorb und Entsafterdeckel müssen dazu richtig installiert und mit dem Sicherungsbügel auf dem Motorsockel fixiert sein. Versuchen Sie niemals, die Sicherheitsverriegelungen zu überbrücken.

⚠ ACHTUNG: Wenn der Motor nicht startet, sobald Sie eine Geschwindigkeit wählen, dann schalten Sie das Gerät zuerst wieder AUS, bevor Sie überprüfen, welche Sicherheitsverriegelung nicht richtig geschlossen ist. Wenn das Gerät betriebsbereit ist, dann startet der Motor SOFORT, sobald die betroffenen Sicherheitsverriegelungen geschlossen werden.

Überhitzungsschutz

Wenn der Motor zu heiß wird, dann bleibt der Motor automatisch stehen. Dadurch wird der Motor vor Überhitzung geschützt und eine lange Haltbarkeit des Motors bewahrt. Schalten Sie das Gerät in diesem Fall AUS (Geschwindigkeitsregler auf Null, Netzschalter AUS), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie den Motor ca. 30 Minuten abkühlen. Eine Überhitzung kann folgende Ursachen haben:

- Das System ist überfüllt. Beachten Sie bitte die maximalen Füllmengen (siehe: „Technische Daten“). Drücken Sie beim Entsaften nicht zu fest auf den Stopfer. Nehmen Sie zumindest einen Teil der Lebensmittel aus dem System Einfüllschacht oder Siebkorb und leeren Sie den Tresterbehälter und Saftkrug aus.

- Die Zutaten sind zu hart oder enthalten zu viele feste Fasern. Verarbeiten Sie diese Lebensmittel in kleinen Portionen zusammen mit weichen, sehr saftigen Lebensmitteln.
- Sie haben das Gerät zu lange kontinuierlich arbeiten lassen. Wenn Sie dennoch eine längere Verarbeitungszeit brauchen, dann machen Sie entsprechende Pausen.
- Harte Lebensmittel oder feste Fasern haben sich in den Messern verkeilt und blockieren den Antrieb. Nehmen Sie das Entsaftersystem vom Motorsockel herunter. Entfernen Sie dann das Hindernis (siehe: „Bedienung“ und „Pflege und Reinigung“). Entfernen Sie vor der Verarbeitung Ihrer Lebensmittel die besonders harten und festen Teile. Eventuell benötigen Sie auch eines der anderen Systeme des Multi Juicers, um Ihre Lebensmittel zu verarbeiten.

Tipp: Sie können die erforderliche Zeit zum Abkühlen des Motors nutzen, um Hindernisse zu beseitigen und eine weitere Portion Ihrer Lebensmittel vorzubereiten. Nachdem Sie das Problem beseitigt haben und der Motor ausreichend Zeit zum Abkühlen hatte (ca. 30 Minuten), können Sie das Gerät wieder ganz normal in Betrieb nehmen.

Wichtig: Das Gerät MUSS von der Stromversorgung getrennt werden, um den Überhitzungsschutz zu deaktivieren.

Elektronischer Überlastschutz

Der Multi Juicer schaltet sich automatisch ab, wenn der Motor länger als 10 Sekunden stecken bleibt. Der Motor kann während der Arbeit stecken bleiben, wenn Sie zu viele, zu große und/oder zu harte Stücke eingefüllt haben.

Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf „OFF“ und schalten Sie das Gerät am Netzschalter aus („O“). Entfernen Sie das Hindernis. Nehmen Sie eventuell einen Teil der Lebensmittel aus dem Einfüllschacht und der Saftschale heraus und/oder schneiden Sie die Lebensmittel in kleinere Stücke. Verarbeiten Sie die Lebensmittel in kleineren Portionen.

Danach können Sie das Gerät wieder ganz normal in Betrieb nehmen.

Automatische Abschaltung

Das Gerät ist für eine maximale, kontinuierliche Betriebsdauer von ca. 20 Minuten programmiert. Nach 20 Minuten im Betriebsmodus schaltet sich der Motor automatisch ab. Nach weiteren 40 Sekunden wird auch das Display dunkel. Dadurch ist sichergestellt, dass Sie nicht eventuell vergessen haben, rechtzeitig eine Pause zu machen, und der Motor durch zu lange Betriebszeiten überhitzt wird.

Wenn Sie das Gerät nach der Abschaltung erneut in Betrieb nehmen wollen, dann drehen Sie einfach den Geschwindigkeitsregler auf eine andere Geschwindigkeit. Der Motor beginnt dann sofort wieder zu arbeiten.

⚠ ACHTUNG: Der Motor startet nach der automatischen Abschaltung sofort wieder, sobald Sie den Geschwindigkeitsregler bewegen! Das gilt auch, wenn das Display bereits abgeschaltet und dunkel ist. Wir empfehlen deshalb, das Gerät zuerst am Netzschalter auszuschalten und danach den Geschwindigkeitsregler zurück auf „OFF“ zu drehen, um den plötzlichen Start des Motors mit der gerade eingestellten, eventuell hohen Geschwindigkeit zu verhindern.

Wichtig: Obwohl Sie das Gerät nach der automatischen Abschaltung sofort wieder in Betrieb nehmen können, sollten Sie den Motor zunächst mindestens 20 Minuten abkühlen lassen. Dies gilt besonders, wenn Sie bei hohen Geschwindigkeiten (Stufe 4-5) arbeiten, große Mengen eingefüllt haben oder faserige, harte Zutaten verarbeiten. Zu starke Belastungen gehen auf Kosten der Lebenszeit des Motors.

Hinweis

Wenn der Motor sich nicht wieder einschalten lässt, dann hat vermutlich der Überhitzungsschutz angesprochen. In diesem Fall gibt es keine Möglichkeit den Motor erneut zu starten, bevor der Motor abgekühlt ist (siehe: „Überhitzungsschutz“).

ARBEITSMETHODEN UND PAUSEN

Der Hochleistungs-Motor des Gerätes wurde für eine lange Lebensdauer beim Betrieb in einem normalen Haushalt gebaut. Um die hohe Lebensdauer des Motors zu erhalten, sollten Sie eine Überlastung vermeiden.

Normale Belastung: Wenn Sie weiche Früchte und Gemüse entsaften, dann können Sie das Gerät bis zu 20 Minuten kontinuierlich arbeiten lassen. Nach 20 Minuten schaltet das Gerät automatisch den Motor ab (siehe oben: „Automatische Abschaltung“).

Starke Belastung: Wenn Sie nur harte Zutaten (Beispiel: Karotten) mit großem Druck in den Einfüllschacht schieben, dann sollten Sie bereits nach ca. 7 Minuten eine Pause von 20 Minuten machen.

Wichtig: Lassen Sie das Gerät niemals unnötig arbeiten! Sie sparen dadurch Energie und vermeiden eine Überhitzung des Motors. Wenn Sie das Gerät zu lange kontinuierlich arbeiten lassen, und/oder zu stark belasten oder wenn der Motor stecken bleibt, dann können die Schutzsysteme des Motors ansprechen. In diesem Fall schaltet sich der Motor automatisch aus (siehe: „Sicherheitseinrichtungen“). Machen Sie spätestens nach 20 Minuten eine Pause von etwa 20 Minuten. Sie können diese Zeit sinnvoll nutzen, indem Sie den Saftkrug und Tresterbehälter ausleeren, Hindernisse beseitigen und/oder die nächste Portion Ihrer Lebensmittel vorbereiten. Vergewissern Sie sich, dass Ablagerungen aus festen Rückständen der Lebensmittel die Saftschale nicht blockieren. Starten Sie den Motor mit der Geschwindigkeitsstufe 1 und lassen Sie den Motor ca. 5 Sekunden lang arbeiten. Stellen Sie dann die erforderliche Geschwindigkeit ein und füllen Sie Ihre Lebensmittel ein. Drücken Sie beim Entsaften nicht zu fest auf den Stopfer. Füllen Sie nicht zu viele zu große und harte, faserige Lebensmittel zusammen in den Einfüllschacht (starke Belastung), um den Motor nicht zu stark zu belasten. Lassen Sie das Gerät bei starker Belastung max. 7 Minuten kontinuierlich arbeiten. Wenn der Motor deutlich langsamer läuft und/oder sogar stecken bleibt, dann schalten Sie das Gerät sofort AUS und entfernen Sie das Hindernis. Verarbeiten Sie Ihre Lebensmittel bei Bedarf in kleineren Portionen und füllen Sie harte Zutaten im Wechsel mit weichen Lebensmitteln ein.

TIPPS FÜR BESTE ERGEBNISSE

- Bei Obst und Gemüse sind 95 % der Nährstoffe im Saft enthalten. Dies gilt vor allem für die wasserlöslichen Vitamine und wertvolle Mineralien. Bei der Lagerung der Säfte ist es allerdings unvermeidbar, dass wertvolle Inhaltsstoffe verloren gehen. Frisch zubereitete Obst- und Gemüsesäfte enthalten deshalb besonders viele gesunde Nährstoffe.
- Alle Obst- und Gemüsearten haben einen unterschiedlichen Saftanteil. Außerdem hängt die Saftmenge, die Sie bekommen können, von Sorte, Qualität und Frische der Zutaten ab. Ein einzelner Posten Tomaten kann mehr Saft abgeben als eine vielleicht später gekaufte Portion. In den Saftrezepten werden nie genaue Mengen angegeben. Das Herstellen von Säften aus frischen Lebensmitteln bringt immer große Abweichungen mit sich und genaue Anteile der einzelnen Zutaten sind kaum wichtig beim Mixen herrlicher Drinks.
- Nicht alle Arten von Obst und Gemüse sind für das Entsaften mit diesem Entsaftertyp geeignet. Beispiele: Den Saft von Mangos, Zitrusfrüchten und Quitten können Sie besser gewinnen, wenn Sie die Früchte auspressen.

Kauf und Lagerung von Obst und Gemüse

- Verwenden Sie zum Entsaften immer frisches Obst und Gemüse. Kaufen Sie nur Portionen, die Sie bald verbrauchen können, um lange Lagerzeiten zu verhindern.
- Frisch gepresste Säfte sollten sofort nach der Herstellung verbraucht werden, um Vitaminverluste zu verhindern.
- Sie sparen Geld und erhalten frischere Lebensmittel, wenn Sie Obst und Gemüse zur entsprechenden Jahreszeit kaufen.
- Die meisten Früchte und die härteren Gemüsesorten können an einem kühlen Ort außerhalb des Kühlschranks gelagert werden. Empfindlichere Lebensmittel (Beispiel: Blattgemüse, Stangensellerie, Gurken und Kräuter) sollten bei Bedarf im Kühlschrank gelagert werden. Verpacken Sie frische Kräuter und empfindliches Blattgemüse dazu in einem Frischhaltebeutel oder einer Kühlbox und verbrauchen Sie diese Lebensmittel möglichst bald.
- Leicht verderbliche Lebensmittel (Beispiel: Blattgemüse, viele Beerenfrüchte) sollten Sie nach Möglichkeit immer am Tag der Verarbeitung kaufen.

Früchte und Gemüse kaufen und vorbereiten

- Wenn Sie Früchte mit harten und/oder ungenießbaren Schalen verwenden, wie Melonen und Kiwis, dann schälen Sie die Früchte vor dem Entsaften.
- Alle Früchte mit extrem harten Kernen und Steinen (Beispiel: Datteln, Nektarinen, Pfirsiche, Aprikosen, Pflaumen und Kirschen) müssen zuerst entkernt werden.
- Zitrusfrüchte können zwar im Entsafter verarbeitet werden, müssen aber vorher geschält werden. Das Produkt enthält viel Fruchtfleisch und ist eventuell sehr sauer. In den meisten Fällen sollten Sie den Saft besser auspressen und als zusätzliches Aroma zu den anderen Säften hinzugeben. Abhängig von der gewünschten Beschaffenheit des Saftes können Sie die Zitrusfrüchte aber auch zusammen mit anderen Früchten abwechselnd verarbeiten.
- Ihr Entsafter kann einen herrlichen, schaumigen Orangensaft herstellen. Legen Sie die Orangen dazu vorher in den Kühlschrank und schälen Sie die Orangen direkt vor dem Entsaften.
- Wenn Sie zum Saft oder Trester von Äpfeln einen kleinen Schuss Zitronensaft zugeben oder beim Entsaften ein Stück Zitrone mit einfüllen, dann vermeiden Sie die typische braune Verfärbung.

Die ideale Arbeitsweise

- Sie können den Tresterbehälter einfach und schnell ausleeren, wenn Sie ihn vor dem Entsaften mit einem ausreichend großen Beutel auslegen. Ziehen Sie die Ränder des Beutels über die Ränder des Tresterbehälters. Zum Ausleeren des Tresters brauchen Sie dann nur noch den Beutel aus dem Tresterbehälter zu nehmen.
- Nach dem Entsaften kann der Saft noch einige Zeit aus der Safttülle der Saftschale tropfen. Das vermeiden Sie ganz einfach, wenn Sie den Tropfstopp um 180° herumdrehen (siehe: „Tropfstopp“). Vergessen Sie aber nicht, den Tropfstopp wieder zu öffnen, wenn Sie eine weitere Portion entsaften möchten.
- Sie können den Arbeitsplatz sauber halten, wenn Sie ein ausreichend großes Tablett bereit stellen, in dem Sie die Teile des Entsafters abstellen, wenn Sie das Entsaftersystem nach der Verwendung öffnen.
- Der transparente Einsatz unter der Tülle des mitgelieferten Saftkruges (Gießhilfe) verhindert, dass der Saft beim Ausgießen spritzt und hält den Schaum zurück. Sie können den Saftkrug mit oder ohne Gießhilfe verwenden. Zum Ein- und Ausbau ziehen Sie die Gießhilfe einfach nach oben heraus oder drücken die Gießhilfe in den Führungsritzen im Saftkrug nach unten.
- Wenn Sie verschiedene Zutaten mit unterschiedlicher Beschaffenheit entsaften, dann erreichen Sie die besten Ergebnisse, wenn Sie harte und weiche Zutaten abwechselnd verarbeiten. Beispiel: Wenn Sie Karotten mit Tomaten mischen, dann beginnen Sie mit den Karotten, verarbeiten dann die Tomaten und hören mit den Karotten auf. Durch diesen Wechsel zwischen harten und weichen Zutaten wird der Trester der harten Zutaten zwischen den einzelnen Portionen vom Siebkorb gespült und der Entsafter entzieht den Zutaten die höchstmögliche Menge Saft.
- Wenn Sie Kräuter, Keimlinge oder kleinblättrige Blattpflanzen verarbeiten, dann sollten Sie diese Zutaten in ein großes Salat- oder Spinatblatt einwickeln oder in der Mitte zwischen festeren Gemüsesorten in den Füllschacht einfüllen.
- Stecken Sie lange, schmale Stücke (Beispiel: Karotten, Pastinaken, Rettich, Gurken, Zucchini) mit der Spitze nach unten in den Einfüllschacht.
- **Um die höchstmögliche Menge an Saft zu erhalten und den Motor nicht zu überlasten, drücken Sie den Stempel beim Entsaften langsam und gleichmäßig nach unten.**
- Einige Fruchtsorten, Gewürze oder Gemüsesorten (Beispiel: Paprika, Karotten, Zitrusfrüchte) können Verfärbungen oder Trübungen auf den Kunststoffteilen verursachen. Dadurch wird die Funktion des Gerätes jedoch nicht beeinträchtigt. Um Verfärbungen und Schäden an den Oberflächen des Gerätes weitgehend zu ver-

meiden, sollten Sie allerdings keine Lebensmittel auf den Bauteilen des Gerätes eintrocknen lassen. Besonders diejenigen Lebensmittel, die Verfärbungen und Flecken auf den durchsichtigen Kunststoffteilen hinterlassen, sollten Sie sofort nach der Arbeit abspülen.

- Bewahren Sie Saft und Trester nicht im Saftkrug oder Tresterbehälter des Gerätes auf, um Flecken und Trübungen auf den Oberflächen zu vermeiden.

Die optimale Mischung

- Es ist nicht schwer, einen vorzüglichen Saft zu entwerfen. Denken Sie einfach an einige Ihrer Lieblings-Geschmacksrichtungen und bevorzugten Lebensmittel und überlegen Sie, ob diese Zutaten gut zusammenpassen werden oder nicht. Vorlieben in Geschmack, Farbe, Beschaffenheit und Zutaten sind eine persönliche Sache.
- Starke Aromen sollten Sie nur sehr sparsam zusammen mit feineren Aromen einsetzen. Außerdem ist es ganz sinnvoll, stärkehaltige und sehr faserige Zutaten mit eher flüssigen Zutaten zu mischen.
- Experimentieren Sie! Jedes Obst oder Gemüse, das Ihnen schmeckt, kann Bestandteil Ihres nächsten Getränks werden. Eventuell werden Sie eine Fruchtart für die vorherrschende Geschmacksrichtung auswählen und diese mit einem anderen Geschmack verfeinern.
- Für jede Portion Saft, die Sie herstellen, kann sich ein etwas anderer Geschmack ergeben. Eventuell werden Sie diese kleine, tägliche Abwechslung lieben.

Den Trester verwenden

- Der Trester besteht zum größten Teil aus Stärke und Fasern. Allerdings ist auch ein großer Teil von wertvollen Nährstoffen für Ihre tägliche Ernährung enthalten. Es gibt viele Arten den Trester zu verwenden. Hohe Vitaminverluste und eine Beeinträchtigung des Geschmacks vermeiden Sie, wenn Sie auch den Trester möglichst sofort verbrauchen.
- Verwenden Sie den Trester für Jogurt, Frischkäse, zum Füllen von Rouladen, zum Andicken von Soßen und – mit Baiser bedeckt und im Ofen gebacken – als schnell zubereitetes Dessert. Eventuell werden Sie den Trester auch nach Geschmack gewürzt als Brotaufstrich schätzen.
- Der Trester ist zu wertvoll für den Hausmüll. Wenn Sie ihn nicht in der Küche verwenden wollen, dann können Sie den Trester kompostieren.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

⚠️ WARNUNG: Niemals Kinder mit dem Gerät oder den Bauteilen des Gerätes oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen! Die Klingen des Siebkorbs sind sehr scharf! Behandeln Sie den Siebkorb deshalb mit besonderer Vorsicht. Fassen Sie den Siebkorb nur am Rand an.

Wickeln Sie das Netzkabel immer vollständig ab (ca. 110cm), bevor Sie mit dem Gerät arbeiten, um eine Gefährdung durch Überhitzung, Feuer und Elektrizität zu vermeiden.

Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen oder bewegen, Bauteile einbauen oder abnehmen, und wenn Sie das Gerät nicht benutzen. Niemals den Motorsockel oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten stellen oder tauchen oder Flüssigkeiten über den Motorsockel gießen. Verwenden Sie keine aggressiven Reiniger oder Scheuermittel für das Gerät, um die Oberflächen nicht zu beschädigen. **Niemals den Motorsockel in die Geschirrspülmaschine stellen.**

1. Nehmen Sie das Gerät und alle Bauteile vorsichtig aus der Verpackung. Vergewissern Sie sich, dass alle Bauteile vorhanden und unbeschädigt sind (siehe: „Ihren neuen Multi Juicer kennen lernen“). Entfernen Sie vor der Verwendung unbedingt alle Verpackungen, Werbematerialien und Aufkleber vom Gerät und seinen Bauteilen. Entfernen Sie aber NICHT das Typenschild oder die Warnaufkleber.
2. Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehöre vor der ersten Verwendung und nach jeder längeren Lagerung (siehe: „Pflege und Reinigung“). Nehmen Sie das Netzkabel aus der Kabelaufwicklung in der Bodenplatte des Motorsockels vollständig heraus und legen Sie das Netzkabel in die Durchführung an der Rückseite der Bodenplatte ein.
3. Stellen Sie den Motorsockel mit dem Display nach vorn auf Ihrem Arbeitsplatz in der Nähe einer geeigneten Wandsteckdose auf. Der Sicherungsbügel muss waagrecht nach rechts zeigen.

Wichtig: Bei der ersten Verwendung des Gerätes könnten Sie eventuell einen leichten Brandgeruch vom Motor bemerken. Das ist kein Grund zur Beunruhigung. Wenn das Problem auch nach mehrmaliger Verwendung bestehen bleibt, dann wenden Sie sich bitte an den GASTROBACK Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0.

DAS ENTSAFTERSYSTEM ZUSAMMENSETZEN

1. Stellen Sie den Tresterbehälter ganz dicht an die linke Seite des Motorsockels. Die Halterung für den Tresterbehälter an der Bodenplatte des Motorsockels muss dabei in der entsprechenden Rinne im Tresterbehälter liegen.

Wichtig: Achten Sie darauf, dass die Außenseite der Saftschale sauber und trocken ist, bevor Sie die Saftschale auf den Motorsockel setzen. Andernfalls könnten Flüssigkeiten in den Motorsockel laufen und/oder Lebensmittlrückstände könnten die Sicherheitsverriegelungen verkleben.

2. Stellen Sie die Saftschale oben auf den Motorblock. Legen Sie dabei die Safttülle in die passende Rinne im Motorsockel ein. Die Tresterrinne gleitet dabei über den oberen Rand des Tresterbehälters. Vergewissern Sie sich, dass der Tropfstopp (Edelstahlhülse an der Safttülle) geöffnet ist. Der dunkle Griff zeigt dann nach vorn.

⚠ ACHTUNG: Die Klingen im Siebkorb sind sehr scharf. Fassen Sie den Siebkorb an den Rändern an.

3. Legen Sie den Siebkorb in der Mitte der Saftschale ein und drücken Sie den Siebkorb ohne Gewaltanwendung nach unten, damit der Siebkorb auf dem Antriebsrad des Motors einrastet. Sollte das nicht möglich sein, dann drehen Sie den Siebkorb über dem Antriebsrad etwas hin und her, bis er ein Stück nach unten gleitet. Versuchen Sie es dann erneut.
4. Setzen Sie den Entsafterdeckel auf die Saftschale. Der Tresterauswurf muss dabei in den Tresterbehälter eingelegt werden. Drücken Sie den Entsafterdeckel vorsichtig nach unten. Zwischen dem Entsafterdeckel und der Saftschale darf keine Rille frei bleiben.
5. Heben Sie den Sicherungsbügel über den Entsafterdeckel bis er spürbar in der Halterung am Entsafterdeckel einrastet. Der Sicherungsbügel bleibt dann in dieser Position stehen.
6. Schieben Sie die Gießtülle des Saftkruges unter die Safttülle der Saftschale. Schließen Sie den Saftkrug dann mit dem Deckel. Danach ist das Gerät betriebsbereit.

Hinweis

Wir empfehlen die Verwendung des mitgelieferten Saftkruges, da einige Säfte schäumen und an der Safttülle spritzen können. Mit dem eigens für das Gerät konstruierten Saftkrug vermeiden Sie Spritzer auf Ihrem Arbeitsplatz. Schließen Sie zu diesem Zweck auch den Deckel des Saftkruges.

Tipp: Sie können auch ein beliebiges anderes, ausreichend großes Gefäß (Beispiel: Krug, Becher, Trinkglas) unter die Safttülle stellen. Beachten Sie dabei jedoch, dass der Saft spritzen könnte und eventuell sogar an den Rändern des Gefäßes außen herunter läuft.

BEDIENUNG

⚠ WARNUNG: Achten Sie zu jeder Zeit darauf, dass das Gerät und alle seine Bauteile und Zubehörteile **für kleine Kinder unzugänglich** sind. Die Klingen im Siebkorb sind sehr scharf. Fassen Sie den Siebkorb oben am Rand oder unten an der Kupplung an.

Schalten Sie das Gerät immer zuerst ganz AUS (Geschwindigkeitsregler auf „OFF“, Netzschalter auf „O“), warten Sie, bis der Motor steht, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Bauteile einbauen oder abbauen. **Niemals den Motorsockel unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt.** Überfüllen Sie nicht den Einfüllschacht, Tresterbehälter oder Saftkrug des Gerätes. Vergewissern Sie sich während des Entsaftens, dass der Saft ungehindert in den Saftkrug läuft. Andernfalls kann die Saftschale überlaufen, wodurch der Saft auf oder unter den Motorsockel läuft.

Wenn während der Arbeit Flüssigkeiten auslaufen und/oder sich Flüssigkeiten unter dem Gerät sammeln, dann ziehen Sie **sofort** den Netzstecker aus der Steckdose. Nehmen Sie danach das verwendete System vorsichtig vom Motorsockel herunter. Reinigen und trocknen Sie den Motorsockel und lassen Sie den Motorsockel mindestens 1 Tag an der Luft trocknen (siehe: „Pflege und Reinigung“). Überprüfen Sie die Dichtigkeit des verwendeten Zubehörs mit etwas Wasser (siehe: „Hilfe bei Problemen“).

Vergewissern Sie sich vor dem Einfüllen der Lebensmittel, dass Sie Entsaftersystem richtig und dicht zusammengesetzt haben (siehe: „Das Entsaftersystem auswählen und zusammensetzen“). Beachten Sie die maximalen Füllmengen (siehe: „Technische Daten“). Andernfalls können Lebensmittel und Flüssigkeiten auslaufen.

Stellen Sie das Gerät auf einem geeigneten, horizontalen Arbeitsplatz in ausreichendem Abstand zur Kante und zu anderen Gegenständen auf (siehe: „Allgemeine Hinweise zur Sicherheit“). **Aufgrund von Vibrationen kann sich das Gerät während des Betriebes auf der Arbeitsfläche bewegen. Niemals das Gerät während des Betriebes aus den Augen lassen!**

Wichtig: Der Motor ist dafür konstruiert, bei normaler Belastung 20 Minuten kontinuierlich zu arbeiten. Danach wird die automatische Abschaltung aktiv (siehe: „Automatische Abschaltung“). Machen Sie eine Pause von ca. 20 Minuten. Bei starker Belastung (viele sehr harte Stücke), sollten Sie bereits nach jeweils 7 Minuten eine Pause machen. Sie können Energie sparen und eine Überhitzung des Motors verhindern, wenn Sie das Gerät jedes mal sofort ausschalten, wenn Sie eine weitere Portion Lebensmittel vorbereiten oder eine Pause machen.

OBST, GEMÜSE UND KRÄUTER ENTSAFTEN

Hinweis

Sie können Ihren Arbeitsplatz sauber halten, wenn Sie ein ausreichend großes Tablett bereitstellen. In dem Tablett können Sie die Bauteile des Entsafters ablegen, wenn es erforderlich wird, das Entsaftersystem zu öffnen.

1. Bereiten Sie Ihre Lebensmittel vor: waschen Sie alle Teile sorgfältig und entfernen Sie alle nicht essbaren Teile (Beispiel: Stiele, harte Schalen und Kerne). Schneiden Sie die besonders großen Zutaten in kleinere Stücke, die durch den Einfüllschacht passen.
2. Bereiten Sie das Gerät zum Betrieb vor (siehe: „Das Entsaftersystem zusammensetzen“). Vergewissern Sie sich, dass der Saftkrug oder ein anderes, geeignetes Gefäß unter der Safttülle der Saftschale steht und der Tropfstopp an der Safttülle geöffnet ist (dunkler Griff zeigt nach vorn). Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vollständig AUSgeschaltet ist: Geschwindigkeitsregler auf „OFF“ und Netzschalter auf „O“.

⚠ ACHTUNG: Wenn das Gerät eingeschaltet ist und ein Zubehör auf dem Motorsockel installiert ist, dann startet der Motor sofort, sobald Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen. **Vergewissern Sie sich deshalb immer zuerst, dass das Gerät ausgeschaltet ist (Geschwindigkeitsregler auf „OFF“ und Netzschalter auf „O“), bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.**

3. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose. Schalten Sie das Gerät am Netzschalter an der Rückseite des Motorsockels ein („I“). Drehen Sie dann den Geschwindigkeitsregler auf die Geschwindigkeitsstufe 1. Wenn das Gerät richtig zusammengesetzt ist, dann beginnt der Motor sofort zu arbeiten (andernfalls siehe: „Hilfe bei Problemen“).
4. Lassen Sie den Motor etwa 5 Sekunden arbeiten und drehen Sie den Geschwindigkeitsregler dann auf die gewünschte Geschwindigkeit.

⚠ WARNUNG: Der Entsafter schneidet die Lebensmittel mit scharfen Messern klein. **NIEMALS in den Einfüllschacht greifen oder irgendwelche Fremdkörper in den Einfüllschacht stecken, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt.** Verwenden Sie zum Herunterdrücken der Lebensmittel ausschließlich den mitgelieferten Stopfer. Halten Sie während des Betriebes niemals Ihr Gesicht über den Einfüllschacht. Teile der Lebensmittel und Saft könnten während des Betriebes aus dem Einfüllschacht herausgeschleudert werden.

5. Füllen Sie einige Teile Ihrer vorbereiteten Lebensmittel locker in den Einfüllschacht und drücken Sie die Lebensmittel mit dem Stopfer langsam und gleichmäßig nach unten. Der Saft beginnt aus der Safttülle zu laufen und der Trester wird in den Tresterbehälter ausgeworfen.
6. Sobald der Einfüllschacht leer ist, können Sie den Einfüllschacht sofort mit der nächsten Portion füllen.

Hinweis

Drücken Sie nicht zu fest auf die Lebensmittel, um die maximale Menge Saft zu erhalten. Wenn Sie zu fest drücken, wird der Trester sehr feucht und Sie erhalten nur wenig Saft. Außerdem kann der Saftkorb dadurch leichter verstopfen.

Achten Sie während der Arbeit darauf, den Saftkrug und den Tresterbehälter nicht zu überfüllen. Der Trester muss ungehindert in den Tresterbehälter fallen. Leeren Sie die Behälter rechtzeitig aus (siehe: „Die Behälter ausleeren und Verstopfungen beseitigen“).

Wichtig: Vergewissern Sie sich während der Arbeit, dass der Saft in den Saftkrug läuft und der Trester in den Tresterbehälter fällt. Sollte das nicht der Fall sein, dann prüfen Sie, ob das Entsaftersystem verstopft ist (siehe unten: „Die Behälter ausleeren und Verstopfungen beseitigen“ und „Hilfe bei Problemen“).

7. Nach dem Entsaften drehen Sie den Geschwindigkeitsregler zurück auf „OFF“ und schalten Sie das Gerät am Netzschalter AUS. Warten Sie, bis der Motor steht. Ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose. Nehmen Sie das Entsaftersystem nach jeder Verwendung sofort vom Motorsockel herunter (siehe: „Pflege und Reinigung / Das Entsaftersystem zerlegen“).
8. Leeren Sie die Behälter und Bauteile des Entsaftersystems sofort aus und spülen Sie die Teile mit klarem Wasser aus. Reinigen Sie alle verwendeten Bauteile (siehe: „Das Entsaftersystem reinigen“).

Hinweis

Lagern Sie Saft und Trester nicht in den Behältern des Gerätes. Andernfalls können Lebensmittel auf den Oberflächen antrocknen. Außerdem verfärben einige Lebensmittel die Oberflächen von Kunststoff-Bauteilen. Füllen Sie Saft und Trester in geeignete Gefäße um und reinigen Sie die Bauteile des Gerätes sofort danach. Trester und Saft können maximal 1 Tag im Kühlschrank gelagert werden. Allerdings ist es immer besser, beides sofort nach dem Entsaften zu verbrauchen, da der Gehalt an zahlreichen wertvollen Nährstoffe durch die Lagerung abnimmt.

DIE BEHÄLTER AUSLEEREN UND VERSTOPFUNGEN BESEITIGEN

Vergewissern Sie sich während der Arbeit, dass der Saft in den Saftkrug läuft und der Trester ungehindert in den Tresterbehälter fällt. Andernfalls prüfen Sie, ob das Entsaftersystem verstopft ist. Zutaten mit vielen, harten Faserstoffen können leicht den Siebkorb verstopfen. Das geschieht besonders leicht, wenn Sie die Lebensmittel beim Entsaften mit dem Stopfer sehr fest herunterdrücken. Außerdem können sich feine Rückstände des Fruchtfleisches in der Saftschale und der Safttülle ansammeln und den Ablauf des Saftes behindern. Dadurch kann die Saftschale überlaufen. Der Siebkorb kann überfüllt werden, wenn Sie die Lebensmittel zu schnell verarbeiten.

In diesen Fällen müssen Sie den Siebkorb und/oder die Saftschale ausleeren und das Sieb im Siebkorb wieder durchgängig machen, bevor Sie weiterarbeiten können. Eine Anleitung zur Beseitigung derartiger Störungen finden Sie in diesem Abschnitt. Beachten Sie bei Bedarf auch die Hinweise im Kapitel ‚Hilfe bei Problemen‘.

1. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf „OFF“ (Display wird dunkel). Schalten Sie das Gerät am Netzschalter aus und warten Sie, bis der Motor steht. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

⚠️ WARNUNG: Die Klingen in der Bodenplatte des Siebkorbes sind sehr scharf. Fassen Sie den Siebkorb immer nur am Rand oder der dunklen Entsafterkupplung an.

Tipp: Damit der Saft aus der Safttülle nicht tropft, solange kein Gefäß unter der Safttülle steht, können Sie den Tropfstopp schließen (siehe: ‚Eigenschaften Ihres neuen Multi Juicers / Tropfstopp‘).

2. Nehmen Sie den Saftkrug vom Gerät weg und ziehen Sie den Sicherheitsbügel aus der Halterung auf dem Entsafterdeckel. Nehmen Sie dann den Entsafterdeckel ab (siehe: ‚Pflege und Reinigung / Das Entsaftersystem zerlegen‘).

3. Fassen Sie den Siebkorb am äußeren Rand und heben Sie den Siebkorb nach oben aus der Saftschale. Sie werden dabei einen leichten Widerstand der Entsafterkupplung spüren. Überprüfen Sie, ob der Saft in der Saftschale und in der Safttülle ungehindert ablaufen kann. Überprüfen Sie auch, ob der Tresterauswurf frei ist.

Wichtig: Bürsten Sie die Bodenplatte des Siebkorbs im Uhrzeigersinn, um Schäden an den Klingen zu vermeiden. Sie können die Fasern des Tresters dadurch auch leichter aus den Klingen entfernen. Wenden Sie keine Gewalt an, um den Siebkorb nicht zu beschädigen.

4. Verstopfungen im Siebkorb entfernen:

Spülen Sie den Siebkorb unter fließendem, kaltem Wasser ab. Zusätzlich können Sie die Bodenplatte und die Ränder des Siebkorbes mit einer weichen Spülbürste **im Uhrzeigersinn** bürsten. Entfernen Sie dabei auch alle Reste des Tresters aus dem Sieb. Ob die Poren des Siebes frei sind, erkennen Sie, wenn Sie den Siebkorb gegen das Licht halten.

5. Verstopfungen aus der Saftschale und Safttülle entfernen:

Stellen Sie eine kleine Schüssel unter die Safttülle und öffnen Sie den Tropfstopp. Schieben Sie dann alle Rückstände des Tresters mit einer sauberen, weichen Bürste oder einem kleinen Kunststofflöffel nach unten und durch die Safttülle in die Schüssel. Wenn der Tresterauswurf verstopft ist, dann schieben Sie auch die Rückstände des Tresters über die Tresterrinne in den Tresterbehälter.

6. Saftkrug und Tresterbehälter ausleeren:

Nehmen Sie den Deckel des Saftkruges ab und gießen Sie den Saft langsam aus. Wenn die Gießhilfe im Saftkrug installiert ist, dann bleibt der Schaum im Saftkrug zurück. Fassen Sie den Tresterbehälter an der Griffmulde und kippen Sie den Tresterbehälter etwas, um ihn vorsichtig unter der Tresterrinne herauszu ziehen. Leeren Sie den Trester über einer großen Schüssel aus.

7. Mit dem Entsaften fortfahren:

Halten Sie den Tresterbehälter etwas geneigt, um ihn unter die Tresterrinne der Saftschale zu schieben. Eventuell müssen Sie die Saftschale dazu leicht anheben. Vergewissern Sie sich, dass die Tresterrinne in den Tresterbehälter hinein ragt (siehe: ‚Das Entsaftersystem zusammensetzen‘).

Trocknen Sie den Siebkorb und besonders die Entsafterkupplung sorgfältig ab. Setzen Sie den Siebkorb auf das Antriebsrad und drücken Sie ihn leicht nach unten. Setzen Sie dann den Entsafterdeckel auf die Saftschale und schieben Sie den Sicherungsbügel in die Halterung auf dem Entsafterdeckel. Vergewissern Sie sich, dass der Tropfstopp geöffnet ist (dunkler Griff zeigt zur Vorderseite des Gerätes). Stellen Sie den Saftkrug unter die Safttülle.

8. Danach können Sie die nächste Portion entsaften.

HILFE BEI PROBLEMEN

Die meisten Probleme, die während der Arbeit mit dem Multi Juicer auftreten, lassen sich mit den Hinweisen in den Kapiteln ‚Eigenschaften Ihres neuen Multi Juicers‘, ‚Tipps für beste Ergebnisse‘ und ‚Bedienung‘ lösen. Sollten weitere Probleme auftreten, dann finden Sie hier Lösungen.

ALLGEMEINE PROBLEME

Problem	Ursache	Die Lösung des Problem
Eine Geschwindigkeit ist gewählt, aber das Display ist dunkel und der Motor arbeitet nicht.	Das Gerät hat keinen Strom.	Vergewissern Sie sich, dass das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist und die Steckdose Strom hat. Schließen Sie eine Lampe daran an.
	Der Netzschalter an der Rückseite des Gerätes steht auf Position „0“.	Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf „OFF“ und schalten Sie dann den Netzschalter auf „I“. Versuchen Sie es danach erneut.
	Die Automatische Abschaltung hat angesprochen.	Nach etwa 20 Minuten im Betriebsmodus (eingeschaltet + Geschwindigkeit gewählt), werden zuerst der Motor und dann auch das Display automatisch abgeschaltet (siehe: ‚Automatische Abschaltung‘). Stellen Sie einfach eine andere Geschwindigkeit ein, um das Gerät wieder in Betrieb zu nehmen.

Problem	Ursache	Die Lösung des Problem
Während des Betriebes fällt Ihnen ein leichter Brandgeruch auf.	Das kann während der ersten Betriebszeit passieren, sollte aber nur kurze Zeit anhalten.	Bei der ersten Verwendung ist das kein Grund zur Beunruhigung. Sollte der Geruch allerdings auch nach längerer Verwendung noch auftreten, dann wenden Sie sich bitte an den Gastroback Kundenservice.
	Während des Betriebes waren noch Kabelschlaufen in der Kabelaufwicklung im Boden des Motorsockels eingelegt.	Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Wickeln Sie das Netzkabel zum Betrieb immer vollständig ab (ca. 110cm). Prüfen Sie das gesamte Netzkabel auf Schäden (Beispiel: geschmolzene, spröde oder verfärbte Stellen). Wenden Sie sich im Zweifelsfall an den Gastroback Kundenservice.
	Flüssigkeit ist in den Motorsockel eingedrungen.	Schalten Sie sofort ganz aus (Geschwindigkeitsregler auf „OFF“, Netzschalter auf „0“) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Reinigen Sie das Gerät und lassen Sie es für mindestens 1 Tag an der Luft trocknen. Wenn das Problem danach wieder auftritt, dann wenden Sie sich bitte an den Gastroback Kundenservice.
	Das Gerät ist überhitzt.	Schalten Sie sofort ganz aus (Geschwindigkeitsregler auf „OFF“, Netzschalter auf „0“) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Warten Sie mindestens 1/2 Stunde, bis der Motor abgekühlt ist. Wenn das Problem danach wieder auftritt, dann wenden Sie sich bitte an den Gastroback Kundenservice.

Problem	Ursache	Die Lösung des Problem
Das Display leuchtet und zeigt eine Geschwindigkeitsstufe an, aber der Motor arbeitet nicht.	Das verwendete System ist nicht richtig installiert. Die Sicherheitsverriegelungen schalten den Motor ab.	Vergewissern Sie sich, dass Sie das System vollständig und richtig installiert haben (siehe: ‚Das Entsaftersystem zusammensetzen‘).
	Der Überhitzungsschutz hat angesprochen.	Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf „OFF“ und schalten Sie den Netzschalter aus. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose (siehe: ‚Überhitzungsschutz‘). Lassen Sie das Gerät mindestens 1/2 Stunde abkühlen. Lassen Sie das Gerät nicht zu lange kontinuierlich arbeiten (siehe: ‚Arbeitsmethoden und Pausen‘).
	Der Motor ist länger als 10 Sekunden stecken geblieben. Der Überlastschutz hat angesprochen.	Schalten Sie das Gerät AUS (Geschwindigkeitsregler auf „OFF“ und Netzschalter aus). Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Entfernen Sie das Hindernis. Versuchen Sie es danach erneut. Siehe: ‚Elektronischer Überlastschutz‘.
	Die Automatische Abschaltung hat angesprochen.	Wenn das Gerät etwa 20 Minuten in Betrieb war (Betriebsmodus), werden zuerst der Motor und dann das Display automatisch abgeschaltet. Stellen Sie einfach eine andere Geschwindigkeit ein, um das Gerät wieder in Betrieb zu nehmen.
Von Anfang an scheint der Motor ungleichmäßig zu laufen.	Das kann während des Betriebes auftreten.	Abhängig von der Belastung des Motors kann sich die Geschwindigkeit geringfügig verändern. Machen Sie alle 7-20 Minuten eine Pause (siehe: ‚Arbeitsmethoden und Pausen‘).
	Das Gerät arbeitet unter starker Belastung.	Bei großen Mengen und großen Stücken harter, zäher oder faseriger Lebensmittel wird das Gerät stark belastet. Machen Sie nach max. 7 Minuten kontinuierlichen Betriebes eine Pause von 20 Minuten, um eine Überhitzung des Motors zu vermeiden (siehe: ‚Arbeitsmethoden und Pausen‘).

Problem	Ursache	Die Lösung des Problem
Der Motorsockel wird unerwartet heiß.	Das Netzkabel ist teilweise noch um die Kabelaufwicklung im Boden gelegt.	Wickeln Sie das Kabel zum Betrieb immer vollständig ab (siehe: ‚Vor der ersten Verwendung‘).
	Der Motor hat zu lange kontinuierlich gearbeitet.	Lassen Sie das Gerät nicht länger als 20 Minuten kontinuierlich arbeiten. Bei starker Belastung machen Sie bereits nach 7 Minuten eine Pause von 20 Minuten (siehe: ‚Arbeitsmethoden und Pausen‘). Verarbeiten Sie Ihre Lebensmittel bei Bedarf in Portionen.
	Eine Fehlfunktion ist aufgetreten.	Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Wenden Sie sich an den Gastroback Kundendienst.
Der Motor bleibt während der Arbeit unerwartet stehen.	Zu viele, zu feste oder zu faserige Lebensmittel blockieren den Siebkorb.	Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler sofort auf „OFF“ und schalten Sie das Gerät am Netzschalter aus (siehe: ‚Elektronischer Überlastschutz‘). Reinigen Sie den Siebkorb (siehe: ‚Die Behälter ausleeren und Verstopfung beseitigen‘). Versuchen Sie es danach erneut.
	Der Überhitzungsschutz hat angesprochen.	Schalten Sie das Gerät AUS (Geschwindigkeitsregler auf „OFF“ und Netzschalter aus). Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Machen Sie mindestens 30 Minuten Pause (siehe: ‚Überhitzungsschutz‘). Versuchen Sie es danach erneut.
	Der Überlastschutz hat angesprochen (siehe: ‚Elektronischer Überlastschutz‘).	Schalten Sie den Geschwindigkeitsregler sofort auf „OFF“ und den Netzschalter aus. Reinigen Sie den Siebkorb (siehe: ‚Die Behälter ausleeren und Verstopfung beseitigen‘). Versuchen Sie es danach erneut.
	Sie haben das Gerät länger als 20 Minuten kontinuierlich arbeiten lassen. Die automatische Abschaltung hat angesprochen.	Wenn Sie am Geschwindigkeitsregler drehen, nimmt das Gerät die Arbeit sofort wieder auf (siehe: ‚Automatische Abschaltung‘). Allerdings sollten Sie zuerst eine Pause von mindestens 20 Minuten machen, um eine Überhitzung zu vermeiden. Schalten Sie das Gerät dazu ganz AUS (Geschwindigkeitsregler auf „OFF“ und Netzschalter aus) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

PROBLEME BEIM ENSTAFTEN

Problem	Ursache	Die Lösung des Problem
Die Saftschale passt nicht auf den Motorsockel.	Der Tresterbehälter steht nicht richtig an der Seite des Motorsockels.	Stellen Sie den Tresterbehälter mit der Aussparung im Boden auf die Halterung unten am Motorsockel. Der Tresterbehälter muss ganz dicht am Motorsockel stehen.
	Die Saftschale ist nicht in der richtigen Orientierung.	Die Safttülle der Saftschale muss in die Rille an der Seite des Motorsockels eingelegt werden und die Tresterinne muss in den Tresterbehälter eingelegt werden. Drehen Sie die Saftschale in die richtige Orientierung.
	Der Siebkorb steht auf dem Antriebsrad.	Nehmen Sie den Siebkorb vom Antriebsrad ab. Die Saftschale wird immer VOR dem Siebkorb installiert.
Zwischen Entsafterdeckel und Saftschale bleibt ein Spalt offen.	Der Siebkorb ist nicht auf dem Antriebsrad eingearastet.	Nehmen Sie den Entsafterdeckel herunter. Drehen Sie den Siebkorb ohne Druck über dem Antriebsrad, bis der Siebkorb ein Stück nach unten gleitet und durch leichten Druck spürbar auf dem Antriebsrad einrastet.
	Der Tresterbehälter steht nicht richtig.	Stellen Sie den Tresterbehälter ganz dicht an den Motorsockel auf die Halterung im Boden des Motorsockels. Andernfalls kann der Tresterauswurf nicht in den Tresterbehälter eingelegt werden.
Der Sicherungsbügel bleibt nicht in der senkrechten Position stehen.	Saftschale und oder Entsafterdeckel sind nicht richtig installiert.	Vergewissern Sie sich, dass die Bauteile fest und dicht auf dem Motorsockel stehen. Es dürfen keine Lücken zwischen den Bauteilen bleiben.
	Der Siebkorb ist nicht richtig auf dem Antriebsrad eingearastet.	Nehmen Sie den Entsafterdeckel vom Gerät. Drehen Sie den Siebkorb über dem Antriebsrad des Motors hin und her, bis der Siebkorb auf dem Antriebsrad nach unten gleitet. Drücken Sie den Siebkorb dann ohne Gewaltanwendung nach unten. Setzen Sie den Entsafterdeckel wieder auf. Versuchen Sie es danach erneut.
Flüssigkeit läuft am Rand des Motorsockels herunter und/oder sammelt sich unter dem Motorsockel.	Die Saftschale oder Safttülle ist verstopft.	Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Reinigen Sie das Gerät (siehe: „Das Entsaftersystem reinigen“). Lassen Sie das Gerät danach 1 Tag an der Luft trocknen. Achten Sie immer darauf, den Tropfstopp an der Safttülle zu öffnen, bevor Sie mit dem Entsaften beginnen (siehe: „Tropfstopp“). Prüfen Sie, ob die Saftschale verstopft ist (siehe: „Die Behälter ausleeren und Verstopfungen beseitigen“).

Problem	Ursache	Die Lösung des Problem
	Der Tresterbehälter ist überfüllt.	Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Reinigen Sie das Gerät (siehe: „Das Entsaftersystem reinigen“). Lassen Sie das Gerät danach 1 Tag an der Luft trocknen. Leeren Sie Tresterbehälter und Saftkrug rechtzeitig aus (siehe: „Die Behälter ausleeren und Verstopfungen beseitigen“).
	Der Siebkorb ist überfüllt.	Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Reinigen Sie das Gerät (siehe: „Das Entsaftersystem reinigen“). Lassen Sie das Gerät danach 1 Tag an der Luft trocknen. Überfüllen Sie nicht den Einfüllschacht und drücken Sie nicht mit zu viel Kraft auf den Stopfer. Vergewissern Sie sich, dass der Trester ungehindert in den Tresterbehälter fallen kann (siehe: „Die Behälter ausleeren und Verstopfungen beseitigen“ und „Arbeitsmethoden und Pausen“).
Der Saft spritzt an der Safttülle.	Einige Säfte werden beim Entsaften sehr schaumig und spritzen dadurch in der Safttülle.	Drücken Sie nicht so fest auf den Stopfer. Verarbeiten Sie diese Zutaten eventuell zusammen mit anderen Früchten oder Gemüsesorten.
	Der Tropfstopp ist nicht richtig geöffnet.	Vergewissern Sie sich, dass der Tropfstopp an der Safttülle ganz geöffnet ist (siehe: „Tropfstopp“).

Problem	Ursache	Die Lösung des Problem
Der Trester ist sehr feucht. Sie erhalten nur wenig Saft.	Sie arbeiten zu schnell und drücken zu fest auf den Stopfer.	Arbeiten Sie langsamer. Drücken Sie die Lebensmittel langsam und gleichmäßig im Einfüllschacht herunter.
	Das Sieb im Siebkorb ist verstopft.	Achten Sie darauf, dass die Faserrückstände das Sieb im Siebkorb nicht verstopfen. Spülen Sie den Siebkorb und entfernen Sie Verstopfungen im Sieb (siehe: ‚Die Behälter ausleeren und Verstopfungen beseitigen‘). Versuchen Sie, faserige Lebensmittel abwechselnd mit weichen und saftigen Zutaten zu verarbeiten.
	Die verarbeiteten Lebensmittel enthalten nur wenig Saft.	Die Saftmengen, die Sie von einzelnen Lebensmitteln erhalten, können sehr unterschiedlich sein – auch bei derselben Sorte (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse‘).
	Sie verarbeiten Lebensmittel, die zum Entsaften mit diesem Entsaftertyp nicht geeignet sind.	Manche Früchte und Gemüsesorten können nur durch Ausquetschen entsaftet werden (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse‘).
Große Mengen Trester sammeln sich im Siebkorb.	Der Tresterauswurf ist verstopft.	Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Entfernen Sie Verstopfungen (siehe: ‚Die Behälter ausleeren und Verstopfungen beseitigen‘).
	Die eingestellte Geschwindigkeit ist zu klein.	Wählen Sie eine höhere Geschwindigkeit.
	Sie drücken zu fest auf den Stopfer.	Drücken Sie die Lebensmittel langsam und gleichmäßig im Einfüllschacht nach unten.
	Sie verarbeiten Lebensmittel mit sehr vielen Faserstoffen.	Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Entfernen Sie die Fasern vom Siebkorb (siehe: ‚Die Behälter ausleeren und Verstopfungen beseitigen‘). Versuchen Sie, faserige Lebensmittel abwechselnd mit weichen und saftigen Zutaten zu verarbeiten.

Problem	Ursache	Die Lösung des Problem
Kein Saft.	Der Siebkorb ist durch Fasern verstopft.	Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Entfernen Sie Verstopfungen (siehe: ‚Die Behälter ausleeren und Verstopfungen beseitigen‘).
	Der Tropfstopp ist geschlossen.	Vergewissern Sie sich, dass der Tropfstopp an der Safttülle ganz geöffnet ist (siehe: ‚Tropfstopp‘).
	Die eingestellte Geschwindigkeit ist zu klein.	Wählen Sie eine höhere Geschwindigkeit.
	Sie verarbeiten Lebensmittel, die zum Entsaften mit diesem Entsaftertyp nicht geeignet sind.	Manche Früchte und Gemüsesorten können nur durch Ausquetschen entsaftet werden (siehe: ‚Tipps zum Entsaften‘).

PFLEGE UND REINIGUNG

⚠️ WARNUNG: Achten Sie immer darauf, dass alle Bauteile des Gerätes für kleine Kinder unerschbar sind. Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (Geschwindigkeitsregler auf „OFF“, dann Netzschalter auf „O“) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen, und wenn Sie das Gerät nicht benutzen.

Niemals Flüssigkeiten über oder in den Motorsockel oder über das Netzkabel gießen oder den Motorsockel oder das Netzkabel in Flüssigkeiten stellen oder tauchen. Halten Sie den Motorsockel immer sauber und trocken.

Niemals aggressive Chemikalien (Beispiel: Bleiche, Lösemittel), Scheuermittel oder Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) zur Reinigung des Gerätes oder der Bauteile verwenden, um die Oberflächen nicht zu beschädigen. Verwenden Sie zur Reinigung der Oberflächen niemals scharfkantige oder harte Gegenstände (Beispiel: Metallbesteck). Niemals Gewalt anwenden!

NIEMALS den Motorsockel oder das Netzkabel in die Geschirrspülmaschine stellen.

Reinigen Sie das Gerät und die verwendeten Bauteile sofort nach der Verwendung. So verhindern Sie hartnäckige Ablagerungen und Verfärbungen. Bewahren Sie die Lebensmittel nicht in den Behältern des Gerätes auf.

DAS ENTSAFTERSYSTEM ZERLEGEN

Sie sollten das Entsaftersystem immer direkt nach der Arbeit vom Motorsockel abnehmen, Tresterbehälter und Saftkrug ausleeren und alle Bauteile abspülen, um Verfärbungen der Kunststoff-Bauteile und ein Antrocknen der Lebensmittel zu vermeiden.

⚠️ WARNUNG: Die Klingen in der Bodenplatte des Siebkorb sind sehr scharf. Fassen Sie den Siebkorb immer nur an den Rändern oder an der dunklen Entsafterkupplung an.

Tipp: Wir empfehlen, ein ausreichend großes Tablett bereit zu halten, in dem Sie die Bauteile des Entsaftersystems abstellen können. Dadurch halten Sie Ihren Arbeitsplatz sauber.

1. Vergewissern Sie sich, dass der Geschwindigkeitsregler auf „OFF“ gestellt ist (Display ist dunkel), das Gerät am Netzschalter ausgeschaltet ist („O“) und der Motor steht. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Ziehen Sie den Saftkrug unter der Safttülle heraus. Damit der Saft nicht nachtropft, können Sie den Tropfstopp an der Safttülle um 180° drehen. Leeren Sie den Saftkrug aus.

3. Drücken Sie den Sicherungsbügel aus der Halterung auf dem Entsafterdeckel und legen Sie den Sicherungsbügel in die horizontale Position.
4. Heben Sie den Entsafterdeckel nach oben vom Gerät.
5. Heben Sie danach die Saftschale nach oben vom Motorsockel herunter. Da Sie den Siebkorb auf diese Weise zusammen mit der Saftschale vom Gerät nehmen, werden Sie dabei einen leichten Widerstand der Entsafterkupplung spüren.
6. Nehmen Sie den Tresterbehälter vom Gerät weg und leeren Sie den Trester aus.
7. Reinigen Sie alle Bauteile des Entsaftersystems nach jeder Verwendung (siehe: „Das Entsaftersystem reinigen“). Lassen Sie keine Lebensmittel auf den Bauteilen eintrocknen.

DEN MOTORSOCKEL REINIGEN

1. Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (Geschwindigkeitsregler auf „OFF“, dann Netzschalter auf „O“), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie das Gerät reinigen.
2. Nehmen Sie das Entsaftersystem vom Motorsockel herunter (siehe: „Das Entsaftersystem zerlegen“).

⚠️ ACHTUNG: Der Motorsockel muss immer völlig trocken bleiben. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten auf oder unter den Motorsockel laufen. Verwenden Sie keine harten Gegenstände zur Reinigung, um die Sicherheitsverriegelungen und Oberflächen nicht zu beschädigen.

3. Wischen Sie die Außenseiten des Motorsockels mit einem angefeuchteten Tuch ab. Entfernen Sie dabei alle Spritzer. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in den Motorsockel und in die Bedienungselemente eindringt.
4. Trocknen Sie alle Bauteile danach gut ab. Lassen Sie die Teile noch 30 Minuten an der Luft trocknen, wo sie **für kleine Kinder unerschbar** sind.

DAS ENTSAFTERSYSTEM REINIGEN

⚠️ WARNUNG: Die Klingen im Boden des Saftkorbes sind sehr scharf. Arbeiten Sie bei der Reinigung mit besonderer Vorsicht, um sich nicht zu verletzen und Schäden an den Klingen und dem feinen Sieb am Rand des Siebkorb zu vermeiden. Halten Sie den Siebkorb am besten an der Entsafterkupplung fest.

Verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerhilfen oder scharfkantige Gegenstände. Wenden Sie keine Gewalt an.

Hinweis

Einige Obstsorten, Gewürze und Gemüsesorten (Beispiel: Paprika, Karotten, Zitrusfrüchte, Kurkuma) können Verfärbungen und Trübungen an den Kunststoffbauteilen verursachen. Dadurch wird die Leistungsfähigkeit des Gerätes nicht beeinträchtigt. Sie sollten die Lebensmittel dennoch nicht auf den Oberflächen antrocknen lassen. Besonders diejenigen Lebensmittel, die leicht Verfärbungen und Trübungen verursachen, sollten Sie sofort nach der Verarbeitung entfernen. Lagern Sie Säfte und Trester nicht in den Behältern des Gerätes.

Sie können Entsafterdeckel, Siebkorb, Saftschale, Tresterbehälter und Saftkrug in der Spülmaschine reinigen. Wählen Sie dazu nach Möglichkeit eine niedrige Temperatur und legen Sie die Bauteile in den oberen Korb.

⚠ ACHTUNG: Die Kunststoffbauteile können sich verformen, wenn Sie mit zu hohen Temperaturen behandelt werden. Niemals die Bauteile des Gerätes auf heiße Oberflächen stellen.

1. Weichen Sie den Siebkorb etwa 10 Minuten in warmer Spülmittellösung ein. Halten Sie den Siebkorb dann unten am Kunststoffboden fest und bürsten Sie den Siebkorb **im Uhrzeigersinn** unter fließendem Wasser mit einer weichen Bürste von der Mitte zum Rand. Halten Sie den Siebkorb gegen das Licht, um zu erkennen, ob das Sieb sauber und frei von Faserrückständen ist.
2. Ziehen Sie die Gießhilfe nach oben aus dem Saftkrug heraus, bevor Sie die Saftkrug reinigen.
3. Waschen Sie Stopfer, Entsafterdeckel, Saftschale, Tresterbehälter und die Teile des Saftkruges (Krug, Gießhilfe, Deckel) in warmer Spülmittellösung. Verwenden Sie dazu ein weiches Tuch oder eine WEICHE Bürste.
4. Spülen Sie alle Teile nach der Reinigung mit klarem Wasser. Trocknen Sie die Teile sorgfältig ab und lassen Sie die Teile ca. ½ Stunde an der Luft trocknen, wo sie für kleine Kinder unerreichbar sind.

AUFBEWAHRUNG

⚠ WARNUNG: Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder seinen Bauteilen spielen lassen. Wenn Sie das Gerät nicht benutzen wollen, dann schalten Sie das Gerät AUS (Geschwindigkeitsregler auf „OFF“, Netzschalter auf „O“). Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. **Niemals den Motorsockel unbeaufsichtigt lassen, wenn er an die Stromversorgung angeschlossen ist.**

Niemals das Gerät am Netzkabel, Antriebsrad, Sicherungsbügel oder einem Bauteil des Entsaftersystems halten, um es zu bewegen. Fassen Sie den Motorsockel immer auf beiden Seiten unten an, um den Motorsockel zu bewegen. Niemals das Netzkabel knicken, quetschen oder verknoten. Niemals am Netzkabel ziehen oder reißen. Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen.

Legen Sie keine schweren, harten Gegenstände auf oder in das Gerät oder die Bauteile. Verwenden Sie die Bauteile und Zubehöre des Gerätes niemals für andere Geräte oder zu einem anderen Zweck als in diesem Heft beschrieben.

1. Bewahren Sie das Gerät und alle Bauteile an einem trocknen, sauberen und frostfreien Ort auf, an dem die Bauteile vor übermäßigen Belastungen (Beispiel: Stoß, Schlag, Herunterfallen, direktes Sonnenlicht) geschützt und **für kleine Kinder unzugänglich sind.**
2. Reinigen Sie das Gerät und die Bauteile, bevor Sie es wegstellen (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘). Sie können das Netzkabel zur Aufbewahrung lose in die Kabelaufwicklung im Boden des Motorsockels einlegen.
3. Wir empfehlen, das Entsaftersystem auf dem Motorsockel zu verriegeln (siehe: ‚Das Entsaftersystem zusammensetzen‘). Dadurch vermeiden Sie eine unbeabsichtigte Berührung der Klingen und verhindern, dass die Bauteile beschädigt werden.
4. Wenn Sie das Gerät auf eine andere Arbeitsfläche stellen wollen, dann tragen Sie Saftkrug und Tresterbehälter einzeln, da diese Behälter beim Bewegen des Gerätes herunterfallen würden. Fassen Sie den Motorsockel auf beiden Seiten an, um das Gerät auf eine saubere, feste, horizontale Unterlage zu stellen, von der das Gerät nicht herunterfallen kann. Stellen Sie die anderen Zubehöre am besten neben das Gerät.

ENTSORGUNGSHINWEISE



Gerät und Verpackung müssen entsprechend den örtlichen Bestimmungen zur Entsorgung von Elektroschrott und Verpackungsmaterial entsorgt werden. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen.

Entsorgen Sie elektrische Geräte nicht im Hausmüll, nutzen Sie die Sammelstellen der Gemeinde. Fragen Sie ihre Gemeindeverwaltung nach den Standorten der Sammelstellen. Wenn elektrische Geräte unkontrolliert entsorgt werden, können während der Müllverbrennung oder Verwitterung gefährliche Stoffe in die Luft und ins Grundwasser und damit in die Nahrungskette gelangen, und die Flora und Fauna auf Jahre vergiftet werden. Wenn Sie das Gerät durch ein neues ersetzen, ist der Verkäufer gesetzlich verpflichtet, das alte mindestens kostenlos zur Entsorgung entgegenzunehmen.

INFORMATION UND SERVICE

Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter www.gastroback.de.

Wenden Sie sich mit Problemen, Fragen und Wünschen gegebenenfalls an:

GASTROBACK Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0

oder per E-Mail: info@gastroback.de



Bitte beachten Sie unsere geltenden Hinweise zur Reparaturabwicklung sowie Rücksendung.

UMWELTSCHUTZ

Dieses Produkt wurde so konzipiert, dass es der Verordnung (EU) 2023/826 der Kommission in Bezug auf Ökodesign entspricht.

Modus	Leistungsaufnahme (Watt)	Zeit (Minuten)	Stromsparfunktion
Aus-Zustand	0,4 W	20 Min	Ja

GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE

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

Hinweis

Kunden aus Deutschland und Österreich: Für die Reparatur- und Serviceabwicklung möchten wir Sie bitten, Gastroback Produkte an folgende Anschrift zu senden:

Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, 21279 Hollenstedt.

Kunden anderer Länder: Bitte kontaktieren Sie Ihren Händler

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass unfreie Sendungen nicht angenommen werden können. Einsendung von Geräten: Bitte verpacken Sie das Gerät transportsicher, ohne Zubehör und legen Sie den Garantiebeleg sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei. Die Bearbeitungszeit nach Wareneingang des defekten Gerätes beträgt ca. 2 Wochen; wir informieren Sie automatisch. Bei defekten Geräten außerhalb der Garantie senden Sie uns das Gerät bitte an die angegebene Adresse. Sie erhalten dann einen kostenlosen Kostenvoranschlag und können dann entscheiden, ob das Gerät zu den ggf. anfallenden Kosten repariert, unrepariert und kostenlos an Sie zurück gesendet oder vor Ort kostenlos entsorgt werden soll.

Das Gerät ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und ist NICHT für den gewerblichen Betrieb ausgelegt. Verwenden Sie das Gerät nur wie in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.

GASTROBACK®

DESIGN MULTI JUICER DIGITAL



OPERATING INSTRUCTIONS

Item-No. 40151 »Design Multi Juicer Digital«



READ AND OBSERVE INSTRUCTIONS
FOR USE! FOLLOW INSTRUCTIONS!

Deutsch

English

Model and attachments are subject to change!

www.gastroback.de/en



We attach a certain importance to your safety. Thus, we ask you to read all provided instructions and information in this booklet carefully and completely, before you start running the appliance. This will help you to know all functions and properties of your new appliance. We especially ask you to adhere strictly to the safety information mentioned in these instructions.

TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards	49
General Safety Instructions.....	49
Important Safeguards for Electrical Appliances	52
Moving Parts – Risks of Injuries.....	54
Technical Specifications	55
Knowing Your New Multi Juicer	56
Properties of Your New Multi Juicer	58
Features for Safe, Intuitive, and Clean Handling	58
Functions, Display, and Acoustic Signals	59
Drip-Stop Feature	59
Safety Features	59
Method of Operation and Making Breaks.....	62
Tips for Best Results.....	62
Tips for Juicing.....	62
Before First Use.....	66
Mounting the juicing System	67
Operation	68
Juicing Fruits, Vegetables, and Herbs.....	69
Emptying the Containers and Removing Obstacles.....	70
Solving Problems.....	72
Juicing System	75
Care and Cleaning	78

Disassembling the Juicing System	78
Cleaning the Motor Base	79
Cleaning the Juicing System.....	79
Storage	80
Notes for Disposal	81
Information And Service.....	82
Environmental Protection	82
Warranty.....	82

DEAR CUSTOMER!

Using your new Design Multi Juicer Digital you can prepare juices of fruit, fresh greens, and vegetables quickly and easily. Moreover, it is a powerful tool for cutting fruit and vegetables with long, hard fibres, which may block the knives of usual processing systems. The exactly matching parts of this Multi Juicer and the drip-stop feature prevent the juices from splashing and dripping thus keeping your working space clean. Additionally, this Multi Juicer picks up points by its intuitive handling.

The information in this booklet will easily and quickly inform you on the helpful benefits of your Multi Juicer.

We hope that you will enjoy your new Design Multi Juicer Digital.

Your Gastroback GmbH



IMPORTANT SAFEGUARDS

Carefully read all instructions, before operating this appliance and save for further reference. Do not attempt to use this appliance in any other way and for any other purpose, than described in these instructions (intended use). Any other use, especially misuse, can cause severe injuries or damage by electric shock, moving parts, or fire.

These instructions are an essential part of the appliance. Do not pass the appliance without this booklet to third parties. Any operation, repair and technical maintenance of the appliance or any part of it other than described in these instructions may only be performed at an authorised service centre (see: 'Warranty').

The appliance is intended for juicing food at room temperature. Any use of accessories, attachments, or spare parts that are not recommended by the manufacturer or damaged in any way may result in injuries to persons and/or damage.



GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- **Do not leave the appliance unattended while connected to the power supply!** DO NOT leave the appliance switched on uselessly. Always unplug the appliance, when it is not in use. This appliance is for household use only and NOT intended for use in moving vehicles. Do not operate or store the appliance in humid or wet areas or outdoors.
- Check the entire appliance regularly for proper operation (e.g. check for distortion, excessively frayed or melted parts, cracks, leaks, corroded pins of the power plug, over-heating). Do not operate the appliance, when the appliance or any part of it is likely to be damaged, to avoid risk of fire, electric shock, or any injuries to persons and/or damage. The appliance or its parts are likely to be damaged, if the appliance has been subject to inadmissible strain (e.g. moisture in the motor base, over-heating, mechanical or electric shock), or if there is any damage, or if the appliance or the safety interlocks are not working properly. If one of these cases occur during operation, immediately unplug the appliance, and get in contact with an authorized service centre for examination and/or repair.

- Always grasp the appliance at the motor base for moving it. Do not hold the appliance at the locking arm, drive rotor, power cord, or mounted juicing system (juicing system or optional accessory) for moving the appliance. **The locking arm is part of the safety interlocks of the appliance and NOT intended as a handle for moving the appliance.** Do not place any hard and/or heavy objects on or in the appliance or any part of it. Take care that no one will pull the appliance by the power cord.
- Operate the appliance on a well accessible, stable, level, clean, dry, and suitable large table or counter that is resistant against fat and water. Always wipe off spilled liquids immediately.
- Always keep the appliance and its parts in sufficient distance to the edge of the table or counter and to other objects. **Due to vibrations, the appliance could move around during operation. Thus, close supervision is necessary during operation!** For operation, leave at least 1m of free space above the motor base and at least 30cm of free space on each side, to avoid damage due to splashes and enable unhindered handling.
- Do not place any clothes or tissue or other foreign objects under or on the appliance during operation, to avoid risk of fire, electric shock and overheating. The ventilation slits in the bottom of the motor base may not be blocked. For operation, do not place the appliance over a power cord or on metal surfaces (e.g. sink or drain board).
- This Appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children may not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children younger than 8 years. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Always disconnect the appliance from the power supply if it is left unattended and before assembling, disassembling, or cleaning.
- Do not place the appliance or any part of it on or near hot surfaces (e.g.

burner, heater, or oven). Do not place or immerse the appliance or any part of it in hot liquids. **Do not heat any parts or accessories of the appliance via any sources of heat (e.g. range, fire, oven, microwave).** **Do not fill in any hot food or hot beverages.** **When adding ingredients during operation, do not leave liquids run down at the exterior of the appliance. Always wipe off spilled liquids immediately.** The appliance is designed for processing edible food. **Do not fill in any other material or foreign objects, to avoid injuries and damage due to fire, electric shock, and over-heating.** Always observe the appropriate filling levels to avoid overflow and damage (see: 'Technical Specifications').

- **Always completely remove any extremely hard and inedible parts of fruit and vegetables, before processing (i.e. shells, stones, hard stalks).** **Splinters of extremely hard parts could be sharp-edged and cause severe injuries, when getting into your food. Additionally, extremely hard parts damage the surfaces of the appliance.** Do not operate the appliance continuously for more than 20 minutes (normal load) and/or no longer than 7 minutes (high load) to avoid overheating and for ensuring a prolonged working life. After the corresponding time of continuous operation, make a break of approx. 20 minutes (see: 'Method of Operation and Making Breaks'). Before operating the juicing system, ensure that the drip-stop of the juice spout is turned to the open position (small black handle is facing towards you). To avoid overflow of the juice collector and blockage during juicing, ensure that the juices are running into the juice jug without obstacles (e.g. deposits of fibres in the juice collector) and the pulp is falling easily and freely into the pulp container. Do not overfill the juice jug or pulp container.
- Do not use any parts of the appliance with any other device or for any purpose not described in this booklet. Always ensure to assemble the appliance correctly and completely, before operating the appliance. Do not handle the appliance or any part of it with violence.
- Do not use any hard or sharp-edged objects with the appliance (e.g. forks, knives, scrapers). Only use cooking utensils made of plastic or wood and/or the utensils provided with the appliance.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.

- Do not use the appliance if the juicing sieve or the juicing cover is damaged or has visible cracks.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not use any abrasive cleaners, cleaning pads (e.g. metal scouring pads), or any corrosive chemicals (e.g. bleach) for cleaning (see: 'Care and Cleaning'). Discolourations caused by some types of food do not affect the performance of the appliance. **Do not place the motor base or power cord in an automatic dishwasher!**

IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ELECTRICAL APPLIANCES

The appliance is operated electrically. Place the appliance near a suitable wall power outlet to connect the appliance directly to a separately connected and protected mains power supply with protective conductor (earth/ground) connected properly. Ensure that the ratings of your mains power supply correspond to the requirements of the appliance (220-240V ~, 50-60Hz, rated for 16 A). The installation of a residual current operated circuit breaker (r.c.c.b.) with a maximum rated residual operating current of 30mA in the supplying electrical circuit is strongly recommended. If in doubt, contact your electrician for further information.

- In various foreign countries, the specifications for power supplies are subject to incompatible norms. Therefore, it is possible that power supplies in foreign countries do not meet the requirements for safe operation of the appliance. Thus, before operating the appliance abroad, ensure that safe operation is possible.
- Do not use any desk top multi socket outlet, external timer, remote control system or extension cord. The power outlet must always be easily accessible for unplugging the appliance immediately in case of any malfunction or danger. Always handle power cords with care. The pins of the power plug must be smooth, dry, and clean without discolourations. Always unwind the power cord completely for operation to avoid hazard of overheating, fire, and electric shock. **Do not attempt to operate the appliance with the power cord damaged in any way to avoid risk of overheating, fire, and electric shock.**

- Do not place the appliance on a power cord. Power cords may never be knotted, twisted, pulled, strained or squeezed. Do not let the plug or power cord hang over the edge of the table or counter. The power cord may never touch hot surfaces, sharp edges, or any moving parts. Ensure that no one will pull the appliance by the power cord or will entangle in the power cord. Always grasp the plug to disconnect the power cord. Do not touch the appliance or power plug with wet hands, while the appliance is connected to the power supply.
- Keep the motor base and power cord always completely dry. If liquids run out or are spilled onto the exterior of the appliance, immediately unplug the appliance. Always wipe off spilled liquids immediately. If in doubt, check the used juicing system for leakage and overflow, before operating the appliance again.
- Do not overfill the containers of the appliance (juice jug, pulp container). If required, empty the container in time. Otherwise, liquids could run out, causing risk of short circuit and electric shock.
- Do not place or immerse the motor base or power cord in water or any other liquid. DO NOT spill or drip any liquids on the motor base or the power cord to avoid risk of fire and electric shock. When parts of the appliance are leaking during operation and/or liquids accumulate under the motor base or run down on the exterior of the appliance, immediately unplug the appliance. Refer to the instructions in chapter 'Solving Problems'.



MOVING PARTS – RISKS OF INJURIES

- Before opening the juicing system for removing obstacles, and before disassembling any parts: always switch OFF the appliance (selection dial to "OFF", power switch to "O") and unplug the appliance.
- After switching off, the motor may still turn for a moment. Always wait until the motor stops completely before disassembling or moving the appliance.
- Do not attempt to corrupt the safety interlocks of the appliance to avoid severe injuries and damage due to vigorously moving, sharp knives. Do not handle the appliance or any part of it with violence.
- DO NOT insert your fingers or any foreign objects (e.g. cooking utensils, clothes, brushes) into the feed chute or pulp spout of the juicing system, while the juicing system (juicer or glass jug) is placed on the motor base and the appliance is connected to the power supply. For juicing, do not attempt to use any other utensils but the provided food pusher to push down the food in the feed chute.
- During operation, do not hold your face over the appliance (e.g. feed chute. Liquids or hard parts of the processed foods could be hurled out. The knives of the juicing sieve are very sharp. Close supervision is necessary while handling the juicing sieve to avoid injuries. Always grasp the juicing sieve by the rim or drive coupling. Handle the juicing sieve with care and without violation. Use a fine nylon brush for cleaning. For storage, always assemble the juicing system on the appliance to avoid touching the knives unintentionally.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model and Item - No.:	40151 Design Multi Juicer Digital
Power supply:	220-240 V ~, 50-60 Hz
Power consumption:	1500 W
Length of power cord:	approx. 110 cm
Weight (motor base):	approx. 3.0 kg
Dimensions (motor base):	approx. 200 x 211 x 228 mm (width x depth x height)
Capacity, pulp container: Capacity, juice container:	max. 2000 ml (upper rim of the handling groove) max. 1250 ml
Certification:	

These specifications may change without notice.

KNOWING YOUR NEW MULTI JUICER



- 1 **Food pusher:** use this utensil for pushing down the ingredients in the feed chute.
- 2 **Juicer cover:** with feed chute for filling in your food. The pulp spout will guide the pulp into the pulp container.
- 3 **Locking arm:** lift this handle up and lock it in the vertical position for fixing the juicing system onto the motor base.
- 4 **Juice collector** – collecting the juices and directing the juices via the juice spout into the juice jug or your mug. The pulp guttering guides the pulp into the pulp container.
- 5 **Pulp container:** will automatically collect the pulp. The handling groove enables a firm grip.
- 6 Display showing the selected operating speed 1 to 5.
- 7 **Motor base:** with pulp container protrusion at the bottom and spout groove in the top plate, ensuring that the juicing system is positioned in correct orientation.
- 8 **Pouring shield:** holds back the froth and avoids splashing during pouring, when installed in the juice jug.
- 9 **Selection dial:** turn this dial for setting the desired speed.
- 10 1.25 litre **juice jug** with juice jug lid and removable pouring shield – perfectly adapted to the shape of the juice spout.
- 11 **Rubber feet** ensuring a stable stand on smooth and solid surfaces.

Not visible:

Power cord, Cable storage in the base plate of the motor base.

Drive rotor: transmitting the motor power to the juicing system.

Drip-stop: turn the stainless steel sleeve by the small black handle to avoid dripping after juicing.

Juicing sieve with drive coupling – containing sharp blades for cutting and a fine mesh in the rim for separating juices and pulp.

On/Off switch at the rear, ensuring that the motor can be switched off completely.

PROPERTIES OF YOUR NEW MULTI JUICER

The Design Multi Juicer Digital is intended for juicing fruit, vegetables, and juicy greens and herbs. Additionally, you may use the capabilities of this system for breaking and cutting tough fibres of fruit and vegetables that would be wound around the knives, when processed by a food processor.

To meet the requirements of different types of food, the high-performance motor can be operated at various speeds. Speed selection is done effortlessly via the continuously adjustable selection dial. The selected speed level is shown on the display.

FEATURES FOR SAFE, INTUITIVE, AND CLEAN HANDLING

Each part of the juicing systems, coming in contact with food during normal operation, can be removed after operation. Thus, the appliance can be cleaned hygienically without effort. Additionally, you may clean the pulp container, juicing sieve, juice jug (composed of jug, lid, and pouring shield) in an automatic dishwasher.

The various components of the juicing systems match closely and tightly to each other. This way, splashing is reduced and food and juices will not run out, thus keeping your workspace clean as far as possible. Additionally, due to the safety interlocks it is almost impossible to operate the appliance, if it is not assembled correctly and safely.

- The pulp container protrusion at the bottom of the motor base and the spout groove in the top plate of the motor base ensure that the pulp container, juice collector, and juicing cover are positioned in correct orientation avoiding errors when assembling the juicing system. When assembled correctly, the pulp container is fixed securely to the motor base and will not slip away, even if the appliance is moving around, due to vibrations during operation.
- The designated juice jug fits closely to the juice spout of the juice collector, thus avoiding splashing. If required, the removable pouring shield of the juice jug can restrain the froth during pouring.
- A manually operated drip-stop feature at the juice spout avoids dripping, when removing the juice jug after operation (see: 'Drip-Stop Feature').
- Various safety interlocks and an additional separate power switch enable safe handling (see below: 'Safety Features').

Note

You may use any type of vessel for collecting the juices during juicing, but we recommend to use the provided juice jug, which is designed to fit closely to the juice spout and will prevent the juices from splashing and running down onto your working space.

Important:

For your safety and convenience, the appliance will not operate, until it is assembled correctly. Do not operate the appliance with any of the safety features corrupted! See: 'Safety Features'.

FUNCTIONS, DISPLAY, AND ACOUSTIC SIGNALS

For each step of operation (switching on, selecting a speed), an acoustic signal sounds. The display will be illuminated as soon as you select a speed and the speed level (1 to 5) will be shown with an example for the type of fruit that may be successfully juiced using the current selection.

Important:

The acoustic signals and illumination of the display are operating independently on the state of the safety interlocks. These features will make you aware that the appliance is in operational mode. If the appliance does not work even with the display showing a speed selection, in most cases the safety interlocks are not engaged correctly (see: 'Solving Problems').

DRIP-STOP FEATURE

At the juice spout, a drip-stop is located. After switching off the motor and before removing the juice jug, simply turn the stainless steel sleeve of the juice spout by 180° to the closed position to stop dripping. This will keep your working space clean.

Important:

Do not forget to open the drip-stop again, before juicing the next portion. Otherwise, the juice collector could overflow. With the drip-stop in the open position, the small dark plastic handle at the stainless steel sleeve will point towards you and the juices can run out freely from the juice collector.

SAFETY FEATURES

Additional Power Switch

An additional power switch at the rear of the appliance enhances safety during operation. The appliance is working with very sharp blades at high speed causing severe injuries and damage, when touched with your hands or any foreign objects during operation. When opening the cover of the juicer for removing excessive pulp from the juicing sieve, always turn the speed selection dial to "OFF" and switch off at the power switch, before unplugging the appliance. This will guarantee that the motor cannot start accidentally and unexpectedly.

Safety Interlocks

Various safety interlocks ensure correct and safe operation of the Multi Juicer and protect you from injuries and damage, if the appliance is not assembled and operated correctly.

- To avoid the risk of injuries caused by the drive rotor, the juice collector, juicing sieve, and juicer cover must be inserted correctly and the safety locking arm must be fixed in the upper closed position to hold the parts securely in place.

The appliance will not operate, if even one of the safety interlocks is not closed correctly. Do not attempt to inactivate the safety interlocks.

⚠ CAUTION: If the motor does not start when selecting a speed, always switch off the appliance before checking, which safety interlock of the appliance is not closed correctly. When in operational mode (display is illuminated), the motor will start agitating IMMEDIATELY as soon as the affected safety interlocks are engaged.

Self-Resetting Overheat Protection Device

If overheating occurs, the appliance will automatically stop operation at once. Therefore this safeguard against overheating of the motor ensures an elongated working life of the motor. If the overheat protection device is triggered, switch off the appliance completely (turn the selection dial to "OFF" and switch off at the rear power switch), remove the power plug from the mains power supply and leave the motor cool down by waiting approx. 30 minutes. Overheating may be caused by ...

- too much food in the processing system. Always observe the MAX filling levels of the containers as given in chapter 'Technical Specifications'. When juicing, do not push down your food with too much pressure. Take out some food and try again.
- too hard ingredients or too much fibres obstructing the juicing sieve.
- the appliance has been operated continuously for an elongated time. If an elongated processing time is really required, you need to make sufficient breaks.
- hard ingredients or too much fibres are gridlocked within the knives and block the drive. Remove the used juicing system from the motor base and remove the obstacle (see: 'Operation' and 'Care and Cleaning'). Perhaps, you need to use another processing system for processing your food.

Tip: You may use the required time for cooling down (approx. 30 minutes) to remove any obstacles and blockages in the used juicing system and preparing another portion of your food. After solving the problem and leaving the motor cool down, you can reactivate the appliance quite as normal.

Important: For performing the reset, the appliance **MUST** be unplugged from the power outlet.

Electronic Overload Protection

The Multi Juicer will automatically stop operation, if the motor is stalled for more than 10 seconds. Either too much food is being processed at a time or the pieces are too large or too hard.

Switch off the motor (selection dial to "OFF", power switch to "O") and unplug the appliance. Remove the obstacle by removing your food from the filling chute and juicing sieve. Thereafter, you may re-assume operation quite as normally. Process your food with less pressure and in smaller portions.

Automatic Shut-Off

The appliance is programmed for continuously operating max. 20 minutes. After approx. 20 minutes in operational mode, the appliance will switch off the motor automatically, ensuring that the motor is protected from overheating, if you have forgotten to make a break in time. Another 40 seconds after the automatic shut-off, even the display will get dark automatically.

If you wish to re-activate the appliance, simply turn the selection dial to another speed. The motor will start again immediately.

⚠ CAUTION: After an automatic shut-off, the motor will re-start immediately, when turning the selection dial! This will happen even if the display has been switched off and is dark. We strongly recommend to switch off the appliance via the power switch at the rear of the motor base, before turning the selection dial to the "OFF" position. This way, you avoid that the motor will start with a possibly high speed, that had been selected before the automatic shut-off has been triggered.

Important: Although the appliance can be re-activated immediately after the automatic shut-off, we strongly recommend to leave the motor cool down for approx. 20 minutes before re-assuming operation. This holds especially, when working at high speed levels (4-5), having filled in large amounts and/or pushed hard during juicing, or processing thick ingredients (heavy load). Applying heavy load for a too long time is done at the expense of the working life of the motor.

Note

If the motor cannot be re-activated at once, the overheat protection device may be triggered. In this case, there is no way of starting the motor without leaving the motor cool down first (see: 'Self-Resetting Overheat Protection Device').

METHOD OF OPERATION AND MAKING BREAKS

The high-performance motor of the appliance is designed for an elongated working life when operated in usual household use. For preserving the working life of the motor, avoid overload and overheating.

- Normal load: When juicing soft fruit and vegetables, you may operate the appliance continuously for approx. 20 minutes. Thereafter, the automatic shut-off will stop the motor (see: 'Automatic Shut-Off').
- Heavy load: When filling hard ingredients (e.g. carrots) into the feed chute and pushing with high pressure, after 7 minutes of continuous operation you should make a brake of 20 minutes.

Important: To save energy and avoid overheating of the motor, do not leave the appliance operate uselessly. Additionally, when operating the appliance continuously for a too long period and/or with too heavy load, or if the motor stalls for more than 10 seconds the safety features protecting the motor may be triggered. In this case, the appliance will stop operation at once (see: 'Safety Features'). After 20 minutes of continuous operation, make a break of approx. 20 minutes. It is a good idea to use this time for preparing another portion of food, emptying the juice jug and/or pulp container, and/or ensuring that the system is free of obstacles. Start the motor at the lowest speed level and leave it operate for approx. 5 seconds before selecting the desired speed and filling in your food. Avoid too much pressure when juicing. As well, avoid filling in too large amounts of very hard and fibrous food to avoid overload. If the motor stalls, switch off immediately and remove the obstacles. If required, process your food in smaller portions and/or, if applicable, process hard ingredients combined with soft food.

TIPS FOR BEST RESULTS

TIPS FOR JUICING

- When processing fruit and vegetables, 95% of the nutrients will be found in the juices. Especially, this holds for vitamins soluble in water and for minerals. However, it is unavoidable that high amounts of valuable nutrients get lost during storing. Thus freshly prepared juices are an essential source of healthful nutrients.
- Each type of fruit and vegetables has an individual content of juices. Additionally, the amount of juices you can get, depends on the type, quality, and freshness of the ingredients. A special batch of tomatoes may give off more juice as another. The recipes for juices do not require exact amounts and juicing is always done with high tolerances. Exact proportions are not crucial for getting delightful drinks.

- Some types of fruit and vegetables are not suited for juicing with this type of juicer. For example, for getting juices of mangoes, some citrus fruit, and quinces, you may need to squeeze them.

Purchasing and Storing Fruit and Vegetables

- Always use fresh fruit and vegetables. Buy your ingredients in small portions, thus avoiding long periods of storage.
- To preserve the valuable nutrients, consume freshly prepared juices straightaway.
- You can save money and get really fresh ingredients, when buying seasonal products.
- Most fruit and vegetables may be stored at a cool place. Only delicate food (e.g. greens, stalks of celery, cucumbers, herbs) need to be stored in the refrigerator. Fresh herbs and delicate greens should be packed in an airtight bag or box and consumed before long.
- Whenever possible, buy highly perishable food (e.g. greens, most berries) just before processing and consumption.

Preparing Fruit and Vegetables for Juicing

- Before juicing, peel fruit with hard and inedible shells and skins (e.g. melons, kiwi fruit).
- Always remove stones and hard seeds, before juicing; e.g. when processing dates, nectarines, peaches, apricots, plums, or cherries.
- Citrus fruit must be peeled before juicing, and there will be a lot of pulp within the juice. Depending on the type of fruit, the juice may be very sour. It may be better to use a special citrus squeezer and add the juice to other juices for adapting the taste. Depending on the desired consistency of the juice, you may get good results, when juicing citrus fruit in turn with the other ingredients.
- Your juicer can make a delicious, frothy orange drink. For this, it is best to refrigerate the oranges and then peel just before juicing. Give it a try.
- You avoid the typical brownish discolouration of apple juice or pulp by adding a splash of lemon juice. Alternatively, add a piece of lemon during juicing.

The Method

- You may line the interior of the pulp container with a sufficiently large bag. This way, emptying the pulp container is done quickly and easily by taking out the bag. Fold the upper rim of the bag over the rim of the pulp container before positioning the pulp container at the side of the appliance.

- Even some time after operation, the juice may drip from the juice spout of the juice collector. You can stop dripping by simply turning the drip-stop by 180° (see: 'Drip-Stop Feature'). However, do not forget to re-open the drip-stop, before juicing another portion.
- You can keep your working space clean, when holding a sufficiently large tray at hand for placing the parts of the juicing system on it, when disassembling the juicer.
- The transparent insert in the juice jug (pouring shield) avoids splashing of the juice during pouring and holds back the froth. You may use the juice jug without the pouring shield. Simply pull the pouring shield out of the juice jug or push it down into support within the juice jug as you like.
- When juicing various ingredients with different consistency, you will get the best results, when alternating hard and soft ingredients. For example: for processing carrots and tomatoes, start with a portion of carrots, then proceed with tomatoes and finish your work with carrots. This way, intermediately the fibres of the carrots are flushed from the mesh of the juicing sieve and the juicer will extract the optimum amount of juices.
- For processing herbs, sprouts, or small leaves of greens, wrap these ingredients in a large leaf of lettuce or spinach. If possible, fill these ingredients in the middle of the feed chute between other large ingredients.
- Insert cigar-shaped fruit and vegetables (e.g. carrots, parsnips, radish, cucumbers, courgettes) with the tip down into the feed chute.
- **To get the largest possible amount of juice and to avoid overloading the motor, push the ingredients down in the feed chute evenly and slowly.**
- Some types of fruit, spices, or vegetables (e.g. capsicum, carrots, citrus fruit) may cause discolouration or leave opaque stains at the transparent plastic parts. This will not influence the performance of the juicing system. Do not leave any food dry on the surfaces to reduce discolouration and damage to the surfaces. Especially residues of food that could easily lead to discolouration and stains on the transparent plastic parts should be removed immediately after processing.
- Avoid storing the juices or pulp within the juice jug or pulp container of the appliance to avoid discolouration and damage to the surfaces.

The Best Blend

- It is quite easy to create a delightful juice drink. Combine your favourite ingredients for getting the colour, flavour, and consistency according to your individual liking.

- Strong aromas should be used very sparingly when combined with delicate flavours. Ingredients with high content of starch and fibres go perfectly with very juicy ingredients.
- Give it a try! Each type of fruit or vegetables you like, could be a part of your next drink. For example, select one special type of fruit as the main component of your drink and refine the taste with other flavours.
- With each batch of food you process, the amount of juices and the intensiveness of flavours could differ a little. You could like this bit of daily variation.

Using the Pulp

- Starch and fibres are the major part of the pulp, but as well, it will contain a lot of nutrients, essential for your daily diet. There are many ways of using the pulp. However, to avoid high loss of vitamins and a lack in taste, as with the juices, you should consume the pulp at the day of preparation.
- You can use the pulp for yogurt and fromage frais, for filling roulades, for thickening soups and sauces, and, covered with meringue and baked in the oven, for a quickly prepared dessert. Perhaps, you will like it spiced to taste as a sandwich spread.
- The pulp is too valuable for domestic waste. If you do not wish to consume it, you may dispose of the pulp as compost.

BEFORE FIRST USE

⚠ WARNING: DO NOT let children play with the appliance or any part of it! The knives of the juicing sieve are very sharp! Always use special care when handling the juicing sieve. Only hold the juicing sieve by the rim. Always unplug the appliance before cleaning or moving it, before assembling or disassembling any parts, and when the appliance is not in use. Do not place or immerse the motor base or power cord in water or other liquids or spill any liquids on the motor base. Do not use any abrasive or corrosive cleaners for cleaning to avoid damage to the surfaces. **Do not place the motor base in an automatic dishwasher.**

For operation, always unwind the power cord completely (approx. 110 cm) to avoid overheating and risk of fire and electric shock!

1. Unpack the appliance and all parts carefully. Handle the juicing sieve with special care, because the integrated knives are very sharp. Check that no parts are damaged or missing (see: 'Knowing Your New Multi Juicer').
2. Carefully remove all packaging, shipping materials, stickers, and promotional materials. However, DO NOT remove the model label or warning labels.
3. Before first use and after an elongated period of storage, clean all parts of the appliance (see: 'Care and Cleaning'). Take the power cord completely out of the cord storage in the baseplate of the motor base. Push the power cord into the guiding groove at the rear part of the baseplate.
4. Position the motor base with the display facing towards you on the designated working place near an appropriate wall power outlet. The locking arm must be lowered to the horizontal open position.

Important: When operating the appliance for the first time, there may be a slight burnt smell from the motor. There is no need for concern. However, if the problem persists even after repeated use, get in contact with an authorized service centre.

MOUNTING THE JUICING SYSTEM

1. Place the pulp container tightly against the left side of the motor base. The pulp container protrusion at the baseplate of the motor base must slide completely into the groove at the bottom of the pulp container.

Important: Ensure that the exterior of the juice collector is clean and dry, before mounting it on the motor base to avoid that residues of food and liquids get into the motor base and/or clog the safety interlocks.

2. Place the juice collector on the motor base with the juice spout facing to the locking arm. Make the juice spout slide into the spout groove and the pulp guttering into the pulp container. Ensure that the drip-stop of the juice spout is turned to the open position: the dark bar at the stainless steel sleeve of the juice spout will be facing towards you.

⚠ CAUTION: The knives of the juicing sieve are very sharp. Hold the juicing sieve at the rim.

3. Insert the juicing sieve into the centre of the juice collector and press it down **without violence** to lock it to the drive rotor. If required, turn the juicing sieve to and fro to achieve the correct orientation before pressing it down.
4. With the pulp spout sliding into the pulp container, place the juicer cover onto the juice collector and press it down slightly without violence until it settles firmly on the juice collector. There may be no gap between the juicer cover and the juice collector.
5. Carefully lift the locking arm up to the vertical closed position by pushing the locking arm onto the support on the juicer cover until it tangibly engages. If attached correctly, the locking arm will be fixed in this position.
6. Place the juice jug under the juice spout. Then cover the juice jug with the designated lid. The appliance is now ready for juicing.

Note

We recommend using the designated juice jug, because some juices may froth and splash at the juice spout. In any case, by covering the juice jug with the appropriate lid, you avoid that splashes will escape from the juice spout.

Tip: For juicing, you may place any sufficiently large jug, drinking glass or mug under the juice spout. In this case, keep in mind that splashing could occur and juices could run down at the exterior of the used vessel.

OPERATION

⚠ WARNING: Always ensure that the appliance and all its parts and accessories are **out of reach of young children**. Handle the juicing sieve with special care, because the integrated knives are very sharp.

Switch off completely (selection dial to “OFF”, power switch to “O”), wait until the motor stops, and unplug the appliance, before assembling or disassembling any parts, and when the appliance is not in use. **Do not leave the motor base unattended, while it is connected to the power supply.** Do not overfill pulp container or juice jug to avoid overflow. During juicing, ensure that the juices will run into the juice jug without obstacles. Otherwise, the juice could run on or under the motor base due to overflow of the juice collector.

If any liquids run out during operation or are accumulating under the motor base, **immediately** unplug the appliance and carefully remove the processing system from the motor base. Then clean and dry the motor base (see: ‘Care and Cleaning’). Leave the motor base dry naturally for at least 1 day. If in doubt, use water for checking the system for leakage (see: ‘Solving Problems’).

Before filling in food, always ensure that you have mounted the used juicing system completely and correctly without any leakage (see: ‘Mounting the Juicing System

’). Always observe the maximum amount designated for the pulp container and juice jug (see: ‘Technical Specifications’). If the juicing system is overfilled, food or liquid may run out.

Ensure to place the appliance on a suitable, level working space. Always keep a sufficient distance to the edge of the working space and to other objects. **Due to vibrations during operation, the appliance might move around on the working space. While the motor is agitating, always have an eye on it.**

Important: The motor is programmed to operate continuously on normal load for approx. 20 minutes. Thereafter, it will stop automatically (see: ‘Automatic Shut-Off’). Make a break of 20 minutes. On heavy load (large amounts of hard and fibrous ingredients), you should make breaks each 7 minutes of operation. For reducing energy consumption and preventing overheating, it is good advice to switch off the appliance intermediately, when preparing another portion of food.

JUICING FRUITS, VEGETABLES, AND HERBS

Note

For keeping your workspace clean, it is good advice to hold a sufficiently large tray at hand, where you can lay the parts of the juicer aside, when opening the juicing system.

1. Prepare the ingredients by carefully washing them and removing all inedible parts (e.g. stalks, shells, and seeds). Cut very large ingredients to make them fit easily through the feed chute.
2. Prepare the appliance for operation (see: ‘Mounting the Juicing System’). Ensure to place the juice jug or any other sufficient vessel under the juice spout. Ensure that the drip-stop is in open position (dark handle is facing towards you). Ensure to switch off the appliance completely (selection dial to “OFF”, power switch to “O”).

⚠ CAUTION: Please keep in mind that the appliance could start operation immediately, when connecting the appliance to the power supply, while the power switch and selection dial are in operating position. Thus, **always switch off the appliance, at the power switch and selection dial, before plugging in the power plug.**

3. Insert the power plug into a sufficient wall power outlet (see: ‘Important Safeguards for Electrical Appliances’). Switch on the appliance at the power switch and turn the selection dial to the speed level 1. With the appliance assembled correctly, the motor starts operation, spinning the juicing sieve (if not, see: ‘Solving Problems’).
4. Leave the motor agitate for approx. 5 seconds. Then turn the selection dial to the desired speed, according to the type of food you wish to process (see: ‘Tips for Best Results’).

⚠ WARNING: The juicer is cutting the food via sharp blades. To avoid severe injuries, **do not grasp into the feed chute with your hands or hold any foreign objects into the feed chute, while the appliance is connected to the power supply.** For pushing down the food, only use the dedicated food pusher. During operation, do not hold your face over the feed chute, because parts of the food and splashes of juice could be hurled out.

5. Loosely fill some parts of the prepared food into the feed chute and use the food pusher to push your food slightly down. The juices will run into the juice jug, and the pulp will be hurled into the pulp container.
6. When the feed chute is empty, you may refill the feed chute immediately with the next portion.

Note

Press your food down continuously and evenly, but do not apply too much pressure to get the optimum amount of juices. When pressing too hard, the pulp will be very wet and there will be only little juice. Additionally, the juicing sieve could get clogged easily.

Ensure to avoid overfilling the juice jug or pulp container during operation. The pulp must fall easily and without obstacles into the pulp container. Empty the containers in time (see: 'Emptying the Containers and Removing Obstacles').

Important: During operation, ensure that the juice is running into the juice jug and the pulp is falling freely into the pulp container. Otherwise, check the juicing system for obstacles (see: 'Emptying the Containers and Removing Obstacles' and 'Solving Problems').

7. After juicing, turn the selection dial to "OFF", switch the power switch to "O", and wait until the motor stops. Unplug the appliance. Remove the juicing system from the motor base (see: 'Disassembling the Juicing System').
8. Empty and rinse the containers of the appliance and all parts of the juicing system immediately after juicing. Then clean all used parts (see: 'Cleaning the Juicing System').

Note

Do not store juices and pulp in the containers of the appliance to avoid that food dries on the surfaces. Additionally, some food may cause discolouration. For storage, fill the products into sufficient containers and clean the containers of the appliance immediately thereafter. Pulp and juices may be stored in the refrigerator for 1 day at the maximum. However, for always getting the optimum benefits of vitamins and other valuable nutrients, it is best to always freshly prepare and consume your juices.

EMPTYING THE CONTAINERS AND REMOVING OBSTACLES

During juicing, ensure that the juice is running into the juice jug and the pulp is falling freely into the pulp container. Ingredients containing a lot of hard fibres could easily clog the juicing sieve, especially when applying hard pressure to the food pusher during juicing. Additionally, fine residues of the pulp could clog the juice collector or the juice spout, causing overflow. If you push down the food in the feed chute too fast, the juicing sieve could be overfilled too.

In these cases, you need to empty the juice collector and juicing sieve and clean the juice mesh of the juicing sieve, before you can continue operation. For this, follow the instructions in this section and see also: 'Solving Problems'.

1. Turn the selection dial to the "OFF" position (display gets dark), switch off the appliance at the power switch, wait until the motor stops, and unplug the appliance.

⚠ WARNING: The blades in the base plate of the juicing sieve are very sharp. Always handle the juicing sieve by the rim or dark drive coupling.

Tip: To avoid dripping after removing the juice jug, you may turn the drip-stop to the closed position (see: 'Properties of Your New Multi Juicer / Drip-Stop Feature').

2. Remove the juice jug from the appliance and push the locking arm out of the support at the juicer cover. then remove the juicer cover (see: 'Disassembling the Juicing System').
3. Pull the juicing sieve upwards and out of the juice collector. You will notice a slight resistance of the drive coupling. Check the juice collector, and juice spout for obstacles. Additionally check, if the pulp can fall freely into the pulp container and will not accumulate at the pulp guttering.

Important: Always brush the base plate of the juicing sieve clockwise to avoid damage to the knives and for better removing residues of fibres from the knives.

4. Removing residues of food from the juicing sieve:

Rinse the juicing sieve under cold running tap water. You may clean the base plate of the juicing sieve with the knives by carefully brushing the base plate and the mesh clockwise with a soft brush and rinse. For checking, if the fine pores of the mesh are clean, hold the juicing sieve up to the light.

5. Removing obstacles from the juice collector and juice spout:

Place a bowl under the juice spout and open the drip-stop. Then use a small, fine, and clean brush or a small, soft plastic spatula to push any blocking pulp down and out. Push any residues of pulp into the pulp container that have been accumulated at the pulp guttering.

6. Emptying the juice jug and pulp container: To avoid that the lid will fall during pouring, remove the lid of the juice jug, before slowly pouring the juice. With the pouring shield installed, the froth will be retained within the juice jug. Grasp the pulp container by the handling groove and tilt the pulp container a little for pulling it out from under the pulp guttering of the juice collector. Empty the pulp container over a large bowl.

7. Re-assuming juicing:

Hold the pulp container tilted and push it under the pulp guttering of the juice collector. May be, you need to lift the juice collector a little. Ensure that the pulp guttering is reaching over the rim into the pulp container (see: 'Mounting the Juicing System').

Wipe dry the juicing sieve thoroughly – especially the drive coupling. Replace the juicing sieve and push it down slightly onto the drive rotor. Then replace the juicer cover. Lift the locking arm and push the locking arm into the support at the juicer cover. Ensure to open the drip-stop (dark bar on the stainless steel sleeve is facing towards you). Replace the juice jug.

8. Thereafter, you may continue juicing.

SOLVING PROBLEMS

Many problems occurring during operation may be solved easily by observing the hints, given in 'Properties of Your New Multi Juicer', 'Tips for Best Results' and 'Operation'. Additionally, you will find solutions in the following table.

GENERAL PROBLEMS

Problem	Reason	The Solution
The display stays dark and the motor does not move, although a speed is selected.	The appliance is not live.	Check, if the power plug is inserted in an appropriate wall power outlet and the used power outlet is live (connect a lamp).
	The power switch at the rear of the appliance is switched to "0" (off).	First turn the selection dial to "OFF". Then switch the power switch at the rear of the appliance to position "I". Try again.
	The automatic shut-off is active.	After 20 minutes or more in operational mode (switched on with a speed selected), the automatic shut-off is activated (see: 'Automatic Shut-Off'). Simply select another speed for re-activating the appliance.

Problem	Reason	The Solution
During operation, a slightly burnt smell is escaping from the appliance.	This may occur during the first run of the motor and usually stop after some time of operation.	There is no need for concern. However, if the problem persists even after repeated usage, get in contact with an authorized service centre.
	During operation, loops of the power cord have been still wound around the cord storage at the bottom of the motor base.	Immediately unplug the appliance. Always unwind the power cord completely (approx. 110cm) to avoid overheating. Check the complete power cord for damage (e.g. molten or brittle parts, discolouration). If in doubt, get in contact with an authorized service centre for examination and repair.
	Liquids ran into the motor base.	Immediately switch off (selection dial to "OFF", power switch to "0") and unplug. Clean the appliance and leave the appliance dry naturally for at least 1 day. If the problem persists, get in contact with an authorized service centre.
	The motor is overheated.	Leave the appliance cool down for at least 1/2 hour.
The display is illuminated, showing a speed selection, but the motor does not respond.	The processing system is not installed correctly. For your safety, the safety interlocks prevent operation.	Ensure to install the juicing system completely and correctly (see: 'Mounting the Juicing System').
	The overheat protection device has been triggered.	Turn the selection dial to "OFF", switch off at the power switch, and unplug the appliance (see: 'Self-Resetting Overheat Protection Device'). Leave the appliance cool down for at least 1/2 hour. Do not let the appliance operate continuously for a too long time (see: 'Method of Operation and Making Breaks').
	The motor has been stalled for more than 10 seconds. The overload protection has been triggered.	Turn the selection dial to "OFF", switch off at the power switch, and unplug the appliance. Remove the obstacle. Thereafter, you may start operation again.
	The automatic shut-off has been triggered.	After letting the appliance operate for more than 20 minutes, the automatic shut-off is activated. Simply turn the selection dial to another speed selection to re-activate the appliance (see: 'Automatic Shut-Off').

Problem	Reason	The Solution
From the start on, the motor seems to run with an uneven speed.	This may appear during operation.	Depending on the load that is straining the motor, regularly make breaks every 7-20 minutes to avoid overheating (see: 'Method of Operation and Making Breaks').
	The appliance is operated on heavy load.	With a large amount of hard, glutinous, or fibrous food and/or large, hard pieces of food, the motor is strained with heavy load. After max. 7 minutes of continuous operation, make a break of 20 minutes to avoid overheating (see: 'Method of Operation and Making Breaks').
The motor base gets unexpectedly hot during operation.	The power cord is still wound partly around the cord storage during operation.	Always unwind the power cord completely before operation to avoid overheating (see: 'Before First Use').
	The motor is already running continuously for a too long time.	Do not let the appliance operate continuously for more than 20 minutes. With heavy load, make a break after each 7 minutes (see: 'Method of Operation and Making Breaks'). If required, process your food in portions.
	Malfunction has occurred.	Immediately unplug the appliance. Get in contact with an authorised service centre for examination and repair.
The motor stops unexpectedly during operation.	Too much too hard or fibrous food in the juicing system is blocking the knives.	Immediately switch off (selection dial to "OFF", power switch to "0") and unplug (see: 'Electronic Overload Protection'). Remove the obstacle (see: 'Emptying the Containers and Removing Obstacles'). Thereafter, try again.
	The overheat protection device has been triggered.	Immediately switch off (selection dial to "OFF", power switch to "0") and unplug. Leave the appliance cool down for at least 30 minutes (see: 'Self-Resetting Overheat Protection Device'). Thereafter, try again.
	The electronic overload protection has been triggered.	Immediately switch off (selection dial to "OFF", power switch to "0") and unplug (see: 'Electronic Overload Protection'). Remove the obstacle (see: 'Emptying the Containers and Removing Obstacles'). Thereafter, try again.
	After leaving the appliance operate for more than 20 minutes, the automatic shut-off has been triggered.	Simply turn the selection dial to another speed selection to reactivate the appliance (see: 'Automatic Shut-Off'). However, you should make a break of at least 20 minutes: switch "OFF" the appliance completely (at the selection dial and power switch). Then unplug the appliance and wait for the appliance to cool down.

JUICING SYSTEM

Problem	Reason	The Solution
The juice collector does not fit onto the motor base.	The pulp container is not placed correctly at the side of the motor base.	Place the pulp container onto the pulp container protrusion at the bottom of the motor base. If positioned correctly, it will fit closely to the side of the motor base.
	Wrong orientation of the juice collector.	The juice spout of the juice collector must fit into the groove at the motor base and the pulp guttering must fit into the pulp container. Position the juice collector accordingly.
	The juicing sieve is still mounted on the drive rotor.	Remove the juicing sieve from the drive rotor. The juice collector is always mounted BEFORE inserting the juicing sieve.
You cannot close the gap between juice collector and juicer cover.	The juicing sieve is not engaged at the drive rotor.	Remove the juicer cover. Turn the juicing sieve without pressure over the drive rotor until the juicing sieve slides down easily. Then push down the juicing sieve slightly to make it engage tangibly on the drive rotor.
	The pulp container is not positioned correctly.	Place the pulp container on the protrusion at the bottom of the motor base. Otherwise, the pulp guttering of the juicer cover cannot slide into the pulp container.
You cannot fix the locking arm in its upper locked position.	The juice collector or juicer cover is not mounted correctly.	Ensure that the juice collector and juicer cover are mounted tightly and without any gaps.
	The juicing sieve is not locked to the drive rotor correctly.	Remove the juicer cover and turn the juicing sieve to and fro on the drive rotor until it slides down. Then push the juicing sieve down gently. It must engage tangibly on the drive rotor. Thereafter mount the juicer cover again. There may be no gap between juicer cover and juice collector. Try again.

Problem	Reason	The Solution
Liquids run over the rim of the motor base and/or are accumulating under the motor base.	The juice collector or juice spout is blocked.	Immediately unplug the appliance. Clean and dry the appliance (see: 'Cleaning the Juicing System') and leave the motor base dry naturally for 1 day. Always ensure to turn the drip-stop at the juice spout of the juice collector open before juicing (see: 'Drip-Stop Feature'). Check the juice collector for any obstacles (see: 'Emptying the Containers and Removing Obstacles').
	The pulp container is overfilled.	Immediately unplug the appliance. Clean and dry the appliance (see: 'Cleaning the Juicing System') and leave the motor base dry naturally for 1 day. Do not overfill the pulp container or juice jug during processing (see: 'Emptying the Containers and Removing Obstacles').
	The juicing sieve is overfilled.	Immediately unplug the appliance. Clean and dry the appliance (see: 'Cleaning the Juicing System') and leave the motor base dry naturally for 1 day. Do not overfill the feed chute. Do not apply too much pressure onto the food pusher during juicing (see: 'Emptying the Containers and Removing Obstacles' and 'Method of Operation and Making Breaks').
Juice sprays out and splashes at the juice spout.	Some juices are very frothy, causing splashing at the juice spout.	Do not apply too much pressure. If possible, process this type of food in combination with other foodstuffs.
	The drip-stop is not completely open.	Ensure to open the drip-stop by turning the stainless steel sleeve at the juice spout (see: 'Drip-Stop Feature').

Problem	Reason	The Solution
The pulp is very wet. You get an insufficient amount of juice.	You are pushing too fast and with too much pressure on the food pusher.	Do not apply too much pressure when pushing down your food. Push your food slowly and evenly down the feed chute.
	The mesh in the juicing sieve is clogged.	Remove excess fibre building up in the mesh and blocking the fine pores. Rinse the juicing sieve (see: 'Emptying the Containers and Removing Obstacles'). Try to process fibrous foodstuffs in turn with soft and juicy ingredients.
	Only little amount of juices in your food.	The amount of juices you can get from individual batches of ingredients may vary to a high degree (see: 'Tips for Juicing').
	You are processing a type of fruit that is not suited for this kind of juicer.	Some types of fruit (e.g. mangoes, quinces) will only give off there juices when squeezed (see: 'Tips for Juicing').
Excessive pulp is building up in the juicing sieve.	The pulp guttering is clogged.	Switch "OFF" the Juicer and unplug from the power supply. Remove the obstacle according to the instructions in section 'Emptying the Containers and Removing Obstacles'.
	The selected speed is too low.	Select a higher speed level.
	Too much pressure on the food pusher.	Press evenly and slowly onto the food pusher.
	You are processing very fibrous foodstuffs.	Switch "OFF" the Juicer and unplug from the power supply. Clean the juicing sieve according to the instructions in section 'Emptying the Containers and Removing Obstacles'. Try to process fibrous foodstuffs in turn with soft and juicy ingredients.
No juice.	The juicing sieve is clogged.	Switch "OFF" the appliance and unplug from the power supply. Clean the juicing sieve (see: 'Emptying the Containers and Removing Obstacles').
	The drip-stop is closed.	Turn the stainless steel sleeve at the juice spout by 180° to open the drip-stop (see: 'Drip-Stop Feature').
	The selected speed is too low.	Select a higher speed level.
	You are processing a type of fruit that is not suited for this kind of juicer.	Some types of fruit (e.g. mangoes, quinces) will only give off there juices when squeezed (see: 'Tips for Juicing').

CARE AND CLEANING

⚠ WARNING: Always ensure that all parts of the appliance are out of reach of young children. Always switch OFF (turn the selection dial to the "OFF" position, switch the power switch to "O") and unplug the appliance, before cleaning the appliance.

Do not spill or pour any liquids on or in the motor base or power cord. Do not place or immerse the motor base or power cord in any liquids to avoid damage, risk of fire, and electric shock. Keep the motor base always completely dry and clean.

Do not use abrasive cleaning agents or aggressive cleaners (e.g. bleach, sol-ving agents) for cleaning the appliance or any part of it, to avoid damage to the surfaces. Do not use any hard or sharp-edged objects for cleaning (e.g. scoring pads, metal cooking utensils). Do not use violence!

DO NOT place the motor base or power cord in an automatic dishwasher!

Clean the appliance and accessories always immediately after use, to avoid the build-up of stubborn residues and discolouration. Do not store your food in the con-tainers of the appliance.

DISASSEMBLING THE JUICING SYSTEM

After operation, you should always disassemble the juicing system, empty the pulp container and juice jug, and rinse all parts at once to avoid discolouration of the plastic parts and food drying on the surfaces. For this, proceed as follows.

⚠ WARNING: The blades in the base plate of the juicing sieve are very sharp. Always handle the juicing sieve by the rim or the dark drive coupling.

Tip: It is good advice to hold a sufficiently large tray at hand for placing the parts of the juicing system on it. This may keep your working space clean.

1. Ensure that the selection dial is turned to the "OFF" position (display is dark), the power switch at the rear of the appliance is switched off ("O"), and the motor is idle. Unplug the appliance.
2. Remove the juice jug. To avoid that juices still drip out of the juice spout, turn the drip-stop at the juice spout by 180°. Slowly empty the juice jug.
3. Push the locking arm out of the support on the juicer cover and lower the locking arm to the horizontal position.
4. Lift the juicer cover upwards to remove it.

5. Lift the juice collector upwards too. You will notice a slight resistance caused by the drive coupling, because the juicing sieve will come out together with the juice collector.
6. Take the pulp container away from the motor base and empty the pulp container.
7. Clean the parts of the juicing system always after operation. Do not leave any food dry on the surfaces (see: 'Cleaning the Juicing System').

CLEANING THE MOTOR BASE

1. After operation, always turn the selection dial to the "OFF" position, switch OFF the appliance at the power switch (position "O"), then unplug the appliance.
2. Remove the used processing system from the motor base (see: 'Disassembling the Juicing System').

⚠ CAUTION: Always keep the motor base dry. Avoid spilling or dripping any liquids onto the motor base. Do not use any hard objects to avoid damage to the safety interlocks and surfaces.

3. Wipe the exterior of the motor base and power cord with a slightly damp, soft cloth, removing any residues of splashes. Ensure that no liquids will run on or under the motor base.
4. Polish with a soft dry cloth and leave dry naturally for approx. 30 minutes, where the motor base is out of reach of young children.

CLEANING THE JUICING SYSTEM

⚠ WARNING: The knives of the juicing sieve are very sharp. During cleaning, the juicing sieve must be handled with care to avoid injuries and damage to the fine mesh in the rim of the juicing sieve. For cleaning, it is best to hold the juicing sieve by the dark drive coupling.

Do NOT use any abrasive cleaners, abrasive cleaning pads, or hard or sharp-edged objects for cleaning to avoid damage to the surfaces. Do not use violence.

Note

Some types of fruit, spices, or vegetables (e.g. capsicum, carrots, citrus fruit, curcuma) may cause discolouration or leave opaque stains at the transparent plastic parts. This will not influence the performance of the juicing system. Nevertheless, you should not leave any food dry on the surfaces. Especially food that could easily lead to discolouration and stains on the transparent plastic parts should be removed immediately after processing. Avoid storing the juices or pulp within the juice jug or pulp container of the appliance to avoid stains.

You may clean the juicer cover, juicing sieve, juice collector, pulp container, and juice jug in an automatic dishwasher. If possible, select a low temperature and place the parts in the upper rack.

⚠ CAUTION: The plastic parts may get deformed, when treated with very high temperature. Do not place any parts of the appliance on hot surfaces.

1. Soak the juicing sieve for approx. 10 minutes in warm dishwater. Then, hold the juicing sieve by the plastic drive coupling under running tap water and carefully brush the base and mesh of the juicing sieve clockwise from the centre to the rim using a soft brush. Hold the juicing sieve up to the light for checking, whether the pores of the mesh are clean and not clogged by any residues of fibres.
2. For cleaning the juice jug, remove the pouring shield by simply pulling it up and out.
3. Wash the food pusher, juicer cover, juice collector, pulp container, and the parts of the juice jug (jug, pouring shield, lid) in warm dishwater using a soft cloth or a SOFT brush.
4. Rinse all parts with clear tap water. Then wipe dry and leave all parts dry naturally for approx. 1/2 hour, where the parts are out of reach of young children.

STORAGE

⚠ WARNING: Children must be supervised that they do not play with the appliance or any part of it. When the appliance is not in use, always turn the selection dial to the "OFF" position, switch off the power switch, and unplug the appliance. **Do not leave the motor base connected to the power supply, while it is not in use.**

⚠ WARNING: Do not hold the appliance by the power cord, drive rotor, locking arm, or any part of the processing system for moving the appliance to avoid damage. Instead, grasp the motor base at both sides. The power cord may never be knotted, twisted, pulled, strained or squeezed. Do not let the plug or power cord hang over the edge of the table or board. Always handle the glass containers of the optional accessories (mixing jug, mincing jug, grinding cup) with special care to avoid damage.

Do not place any hard or heavy objects on or in the appliance or any part of it. Do not use any parts or accessories of the appliance for any other appliance or any other purpose than described in this booklet.

1. Please store the appliance in a frost free, clean and dry place where it is protected against excessive load (e.g. mechanical or electric shock, heat, direct sunlight) and **out of reach of young children.**
2. Clean the appliance and all parts before storing (see: 'Care and Cleaning'). For storage, you may loosely wind the power cord around the cord storage at the bottom of the motor base.
3. We recommend to mount the juicing system on the motor base and fix it via the locking arm (see: 'Assembling the Juicing System'). If applicable, assemble the optional processing systems too (see: 'Assembling the Glass Jugs'). Screw the grinding cup loosely onto the grinding blades, too. This way, you avoid that the knives of the various processing systems can be touched unintentionally and the parts get lost.
4. If you wish to carry the appliance to another place, move the pulp container separately, to prevent it from falling. Grasp the appliance at the motor base and place the appliance on a clean, stable, and level surface, where the appliance cannot fall down. It is good advice to store all parts and accessories of the appliance with the appliance.

NOTES FOR DISPOSAL



Dispose of the appliance and packaging must be effected in accordance with the corresponding local regulations and requirements for electrical appliances and packaging. Please contact your local disposal company.

Do not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste, use separate collection facilities. Contact your local government for information regarding the collection systems available. If electrical appliances are disposed of in landfills, dumps, or refuse incineration, hazardous substances can leak into the groundwater or can be emitted into air, thus getting into the food chain, and damaging your health and well-being as well as poisoning flora and fauna. When replacing old appliances with new ones, the vendor is legally obligated to take back your old appliance for disposal at least for free of charge.

INFORMATION AND SERVICE

Please check www.gastroback.de for further information.

For technical support, please contact Gastroback Customer Care Center by phone: +49 (0)4165/22 25-0 or e-mail info@gastroback.de.

Please refer to our home page for a copy of these operating instructions in pdf format.



Please note our applicable instructions for repair processing and returns.

ENVIRONMENTAL PROTECTION

This product has been designed to meet Commission Regulation (EU) 2023/826 with regard to ecodesign.

Mode	Power consumption (watt)	Period (minutes)	Power Management function
Off Mode	0,4 W	20 Min	Yes

WARRANTY

We guarantee that all our products are free of defects at the time of purchase. Any demonstrable manufacturing or material defects will be to the exclusion of any further claim and within 2 years after purchasing the appliance free of charge repaired or substituted. There is no Warranty claim of the purchaser if the damage or defect of the appliance is caused by inappropriate treatment, over loading or installation mistakes. The Warranty claim expires if there is any technical interference of a third party without a written agreement. The purchaser has to present the sales slip in assertion-of-claim and has to bear all charges of costs and risk of the transport.

Note

Customers from Germany and Austria: For repair and service, please send Gastroback products to the following address:

Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Germany.

Customers from other countries: Please contact your dealer.

Please agree that we cannot bear the charge of receipt. Submission of appliances: Please ensure packing the appliance ready for shipment without accessories. Add the sales slip and a short fault description. The processing time after receipt of the defective appliance will be approx. 2 weeks; we will inform you automatically. After the warranty period, please send defective appliances to the given address. You will get a free quotation and, thereafter, can decide, whether we shall repair the appliance to the costs possibly accrued, send back the defective appliance for free of charge, or dispose of the appliance for free of charge.

The appliance is intended for household use only and NOT suited for commercial, industrial or trade usage. Do not attempt to use this appliance in any other way or for any other purpose than the intended use, described in these instructions. Any other use is regarded as unintended use or misuse, and can cause severe injuries or damage. There is no warranty claim of the purchaser if any injuries or damages are caused by unintended use.

GASTROBACK®

GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 • 21279 Hollenstedt / Germany
Telefon +49(0)41 65 / 22 25-0 • Telefax +49(0)41 65 / 22 25-29
info@gastroback.de • www.gastroback.de