

# **GASTROBACK®**

## Bedienungsanleitung **DESIGN JUICER PROFESSIONAL**



Art.-Nr. 40139 »Design Juicer Professional«

Bedienungsanleitung vor Gebrauch unbedingt lesen!  
Modell- und Zubehöränderungen vorbehalten!  
Nur für den Hausgebrauch!



**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**

IHREN DESIGN JUICER PROFESSIONAL KENNEN LERNEN .....	4
SICHERHEITSHINWEISE .....	6
Allgemeine Hinweise zur Sicherheit .....	6
Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität .....	9
Bewegliche und scharfkantige Bauteile – Verletzungsgefahr .....	10
TECHNISCHE DATEN .....	12
EIGENSCHAFTEN IHRES NEUEN ENTSAFTERS .....	12
Überhitzungsschutz .....	13
Elektronische Abschaltung .....	13
Überlastschuttschalter .....	14
Sicherheitseinrichtungen .....	15
TIPPS FÜR BESTE ERGEBNISSE .....	15
Einige Fakten über Obst und Gemüse .....	18
Die Geschwindigkeit einstellen .....	20
VOR DER ERSTEN VERWENDUNG .....	21
BEDIENUNG .....	21
Das Gerät zusammensetzen .....	23
Die Lebensmittel verarbeiten .....	25
Saffkrug und Tresterbehälter leeren .....	26
HILFE BEI PROBLEMEN .....	27
PFLEGE UND REINIGUNG .....	30
Das Gerät zerlegen .....	31
Reinigung in der Geschirrspülmaschine .....	32
Motorsockel und Netzkabel reinigen .....	33
Die abnehmbaren Bauteile reinigen .....	33
Verstopfungen beseitigen .....	34
AUFBEWAHRUNG .....	35
ENTSORGUNGSHINWEISE .....	36
INFORMATION UND SERVICE .....	36
GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE .....	37

## **SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE!**

Beim derzeitigen Interesse an frischen und naturbelassenen Lebensmitteln ist es nur natürlich, dass frisch zubereitete Gemüse- und Fruchtdrinks zu einem beliebten Bestandteil unserer täglichen Kost werden.

Der »Design Juicer Professional« von Gastroback ist mit einem besonders weiten Füllschacht, einem großem Tresterbehälter, einem großen Saftkrug und einem feinporigen Edelstahlsieb mit Titanbeschichtung ausgerüstet. Dadurch wird das Entsaften leicht und effizient. Der mitgelieferte 1,2-Liter-Saftkrug schließt mit dem Saftauslauf des Gerätes gut ab und ermöglicht dadurch ein sauberes Arbeiten.

Vom superstarken und ultraleisen 1500-Watt-Motor bis zum professionellen Design des Gehäuses bietet Ihr »Design Juicer Professional« die perfekte Ausgewogenheit von Funktionalität, Zuverlässigkeit und optimalem Design.

Mit dieser Bedienungsanleitung wollen wir Ihnen das Grundwissen vermitteln, mit dem Sie bei der Erforschung der unglaublichen Vielseitigkeit Ihres neuen Entsafters beginnen können: Von wundervoll frischen und gesunden Obst- und Gemüserezepten bis zur Anleitung für die überraschend einfache Pflege und Reinigung. Wir hoffen, dass diese Anleitung Ihnen dabei hilft, viele Jahre lang Freude an Ihrem neuen Entsafter zu haben. In diesem Sinne möchten wir Ihnen einfach sagen: Danke für Ihr Vertrauen und viel Vergnügen.

Ihre Gastroback GmbH

# IHREN DESIGN JUICER PROFESSIONAL KENNEN LERNEN



**A. Stopfer:**

damit schieben Sie die Früchte und Gemüseteile im Füllsacht nach unten.

**B. Sehr weiter Füllsacht:**

Hier können Sie ganze Äpfel, Karotten, Tomaten und geschälte Orangen einfüllen. Dadurch geht das Entsaften von Obst und Gemüse leicht und schnell.

**C. Großer Tresterbehälter**

(spülmaschinengeeignet)

**Motorsockel** mit 1500-Watt-Hochleistungsmotor

**D. Geschwindigkeitsregler**

für 10 Geschwindigkeiten

**E. START/STOP-Taste**

**Überlastungsschutzschalter:**

Damit schalten Sie das Gerät wieder ein, wenn der Überlastungsschutz angesprochen hat, der Geräteschäden durch Überlastung des Motors verhindert (unter dem Motorsockel).

**Kabelaufwicklung:**

Das Netzkabel wird zur Aufbewahrung locker um die Halterung am Boden des Motorsockels gewickelt.

**F. Sicherungsbügel:**

Der Entsafter arbeitet nur, wenn der Entsafterdeckel richtig aufgesetzt ist und der Sicherungsbügel in der richtigen, senkrechten Position steht.

**G. Entsafterdeckel**

(spülmaschinengeeignet): wird durch den Sicherungsbügel sicher in Position gehalten.

**Tresterauswurf:**

Stellen Sie hier den dazu passend geformten Tresterbehälter unter.

**H. Edelstahl-Saftschale:**

(spülmaschinengeeignet)

**I. Saftkrug mit Griff:**

1,2 Liter Fassungsvermögen; für Rechts- und Linkshänder geeignet (spülmaschinengeeignet).

**J. Saftkrugdeckel:**

Setzen Sie den Saftkrugdeckel während der Arbeit mit dem Entsafter auf, um Spritzer beim Entsaften zu vermeiden. Setzen Sie den Saftkrugdeckel auch auf, wenn Sie den gefüllten Saftkrug in den Kühlschrank stellen.

**K. Schaumabscheider:**

Der Schaumabscheider hält beim Ausgießen den Schaum zurück, der sich beim Entsaften bildet.

**Hinweis:**

Wenn Sie den Schaum im Getränk lassen wollen, nehmen Sie vor dem Ausgießen einfach den Saftkrugdeckel ab.

**L. Edelstahl-Siebkorb:**

titanbeschichtet (spülmaschinengeeignet); mit besonders feinem Mikro-Sieb und sehr scharfen Klingen im Siebboden.

**M. Abnehmbare Safttülle:**

(spülmaschinengeeignet): Stecken Sie die Safttülle auf den Saftauslauf, wenn Sie den Saft direkt in einem Trinkglas auffangen wollen.

**Nylonbürste:**

zum Reinigen des Mikro-Siebes im Siebkorb; der Spachtel am Ende der Bürste: hilft bei der Entfernung des Tresters aus dem Tresterbehälter (spülmaschinengeeignet).



## ⚠ **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. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, 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 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 oder Netzkabel dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Wenden Sie sich gegebenenfalls bitte an Ihren Händler.

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

## ⚠ **ALLGEMEINE HINWEISE ZUR SICHERHEIT**

- Dieses Gerät ist nur für den Betrieb in Innenräumen und für die Verwendung im Haushalt zur Verarbeitung von frischen Nahrungsmitteln 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. Verwenden Sie nur Bauteile, Zubehöre und Ersatzteile für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile und Zubehöre können während des Betriebes brechen, schmelzen, sich verformen und zur Überhitzung führen sowie Sachschäden und Personenschäden verursachen.
- **Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt.** Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Bauteile einbauen oder abnehmen oder das Gerät bewegen oder reinigen, und wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Bauteile und Zubehöre sowie das Netzkabel des Gerätes auf Beschädigungen (Beispiel: Verformung, Brüche, Risse, Undichtigkeiten, Verfärbungen an den Steckkontakten des Netzsteckers, verstopfter Siebkorb). Niemals das Gerät betreiben, wenn während des Betriebes Flüssigkeiten auslaufen! Niemals das Gerät

betreiben, wenn Bauteile beschädigt sind (Beispiel: Tresterbehälter ist undicht oder gebrochen, Siebkorb ist beschädigt oder verformt) oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten, oder wenn sich der Motor überhitzt oder übermäßigen Belastungen ausgesetzt war (Beispiel: Sturz, Schlag, eingedrungene Flüssigkeiten) oder wenn sich das Antriebsrad auf dem Motorsockel nur schwer drehen lässt. Ziehen Sie bei Störungen während des Betriebes sofort den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen. Versuchen Sie niemals, das Gerät zu benutzen, wenn das Gerät oder Teile davon beschädigt sind. Versuchen Sie niemals, das Gehäuse des Motors zu öffnen.

- Die Arbeitsfläche muss ausreichend groß, gut zugänglich, fest, eben, trocken und beständig gegen Feuchtigkeit und Fett sein. Die verwendete Steckdose muss immer frei zugänglich bleiben, damit Sie das Gerät im Fall einer Fehlfunktion oder Gefahr sofort von der Stromversorgung trennen können.
- Halten Sie das Gerät und den Arbeitsbereich stets trocken und sauber und wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab. Niemals während des Betriebes Tücher, Servietten oder andere Gegenstände unter oder auf das Gerät legen, um Personen- und Sachschäden durch Überhitzung, elektrischen Schlag und bewegliche Bauteile zu vermeiden. Niemals das Gerät über ein Netzkabel oder auf nasse oder geneigte Unterlagen stellen (Beispiel: Spüle).
- Dieses Gerät kann durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkter Wahrnehmung oder verminderten physischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt und/oder bei der Bedienung angeleitet werden. Die Reinigung darf **nicht ohne Beaufsichtigung** von Kindern durchgeführt werden. **Niemals Kinder mit dem Gerät, den Bauteilen oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen!** Bewahren Sie das Gerät immer an einem trockenen, sauberen, frostfreien, **für kleine Kinder unzugänglichen Ort** auf. Niemals das Gerät oder seine Bauteile unbeaufsichtigt lassen, wenn sie für kleine Kinder zugänglich sind.
- Niemals das Gerät oder seine Bauteile in, auf oder in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Ofen, Feuer) bringen. Niemals die Bauteile des Gerätes für andere Geräte oder

für Zwecke verwenden, die in diesem Heft nicht beschrieben sind. Vergewissern Sie sich, dass Sie das Gerät vollständig und richtig nach den Anleitungen in diesem Heft zusammengesetzt haben, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken. Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät niemals Gewalt an.

- In der Mitte des Siebkorb und im Füllschacht sind kleine scharfe Klingen angebracht, welche die Lebensmittel während des Entsaftens zerkleinern und weiterbefördern. Niemals die Klingen mit der Hand berühren. Fassen Sie den Siebkorb immer nur am äußeren Rand an, wenn Sie damit hantieren. Reinigen Sie den Siebkorb am besten mit der mitgelieferten Nylonbürste. Vergewissern Sie sich vor der Verwendung des Gerätes, dass die Poren des Siebkorb nicht verstopft sind. Lassen Sie keine Lebensmittel auf dem Siebkorb eintrocknen.
- Die Füllschachtöffnung ist besonders weit. Halten Sie niemals die Finger, Löffel oder andere Fremdkörper (Beispiel: Haare, Kleidungsstücke, Bürsten, Tücher) in den Füllschacht, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt. Schieben Sie keine Früchte und Gemüsestücke mit Ihren Händen durch den Füllschacht. Benutzen Sie dafür immer nur den Stopfer. Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (START/STOP-Taste drücken), warten Sie bis der Motor steht und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Bauteile einbauen oder abnehmen, das Gerät reinigen oder bewegen und wenn Sie das Gerät nicht verwenden. Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät verwenden (Beispiel: Messer, Gabeln).
- Niemals bei laufendem Motor Ihr Gesicht oder andere Körperteile über den Füllschacht halten, da kleine Teile der Lebensmittel oder Saft ausgeschleudert werden könnten.
- Lassen Sie das Gerät nicht länger als 7 Minuten kontinuierlich arbeiten, um eine Überhitzung zu vermeiden. Machen Sie nach jeweils 7 Minuten Betriebsdauer eine Pause von mindestens 10 Minuten. Bei schwerer Belastung durch sehr harte Früchte und wenn Sie eine hohe Geschwindigkeit eingestellt haben und sehr fest auf den Stopfer drücken, dann lassen Sie das Gerät nicht länger als 1 Minute kontinuierlich arbeiten. Wenn der Motor während der Arbeit stecken bleibt oder nur sehr langsam läuft, dann schalten Sie das Gerät sofort AUS (START/STOP-Taste drücken). Entfernen Sie dann das Hindernis (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘). Verarbeiten Sie



ausschließlich essbare Lebensmittel mit dem Gerät und entfernen Sie vor der Verarbeitung alle nicht essbaren Teile und Verpackungen.

- Achten Sie darauf, dass Saftkrug und Tresterbehälter nicht zu voll werden, damit Saft und Trester nicht überlaufen und zu Schäden am Gerät führen. Der Trester darf den Tresterauswurf nicht verstopfen. Das Gerät kann sonst nicht richtig arbeiten oder wird sogar beschädigt.
- Sollten Flüssigkeiten über oder in den Motorsockel gelaufen sein, dann schalten Sie das Gerät sofort AUS (START/STOP-Taste drücken) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten immer sofort ab.
- Legen Sie keine harten, schweren Gegenstände auf oder in das Gerät oder seine Bauteile und Zubehöre.
- 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. **Niemals den Motorsockel oder das Netzkabel in der Geschirrspülmaschine reinigen!**
- Lassen Sie keine Lebensmittel auf dem Gerät oder seinen Teilen antrocknen und halten Sie das Gerät und alle seine Teile stets sauber. Achten Sie besonders darauf, dass die Sieböffnungen des Siebkorbcs nicht durch anhaftende Rückstände verstopft werden. Reinigen Sie das Gerät und seine Teile sofort nach der Verwendung gemäß der Anleitung in diesem Heft (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).

### **⚠ VORSICHTSMASSNAHMEN BEIM UMGANG MIT ELEKTRIZITÄT**

Das Gerät wird elektrisch angetrieben und darf nur an eine Schuko-Steckdose mit den richtigen Nennwerten (220/240V Wechselstrom, 50/60Hz) angeschlossen werden. Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer geeigneten Wandsteckdose auf und schließen Sie das Gerät direkt dort an. Die Steckdose muss für 16 A einzeln abgesichert sein, um eine Überlastung der Stromversorgung zu vermeiden. Außerdem sollte die Steckdose über einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter) abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30 mA 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 Kontakte an den Steckern müssen blank und glatt sein und dürfen keine Verfärbungen haben. Behandeln Sie das Netzkabel stets sorgsam. Wickeln Sie das Netzkabel immer vollständig ab, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Niemals das Gerät über ein Netzkabel stellen. Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und beweglichen Bauteilen. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen. Sorgen Sie dafür, dass niemand das Gerät am Netzkabel herunterziehen kann. Niemals am Netzkabel ziehen oder reißen oder das Netzkabel knicken, quetschen oder verknoten. 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.
- Niemals das Gerät oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder stellen oder Flüssigkeiten darüber gießen, um eine Gefährdung durch Elektrizität zu vermeiden. Wenn während des Betriebes Bauteile des Gerätes undicht sind und/oder sich Wasser oder eine andere Flüssigkeit unter dem Gerät sammelt, oder über oder in das Gerät oder das Netzkabel läuft, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und reinigen Sie das Gerät (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘). Lassen Sie das Gerät danach mindestens 1 Tag an der Luft trocknen.
- **Niemals den Motorsockel oder das Netzkabel in der Geschirrspülmaschine reinigen.**


#### **⚠ BEWEGLICHE UND SCHARFKANTIGE BAUTEILE – VERLETZUNGSGEFAHR**

**⚠ WARNUNG!** Der »Design Juicer Professional« dient zum Zerkleinern von Lebensmitteln. Dazu ist das Gerät mit extrem scharfen Klingen im Füllschacht und im Siebkorb ausgerüstet, die zum Teil mit hoher Geschwindigkeit rotieren.

Das Gerät kann deshalb bei unsachgemäßer Handhabung schwere Verletzungen verursachen. Denken Sie bei der Handhabung des Gerätes und des Siebkorbes bitte immer daran.

- Die Füllschachtöffnung ist besonders weit. Halten Sie niemals die Finger, Kochlöffel oder andere Fremdkörper (Haare, Kleidungsstücke, Bürsten, Tücher) in den Füllschacht, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt. Schalten Sie das Gerät immer zuerst aus (START/STOP-Taste drücken), warten Sie bis der Motor steht und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie den Entsafterdeckel abnehmen.
- Niemals das Gerät mit anderen als den dafür vorgesehenen Bauteilen betreiben. Ziehen Sie vor der Reinigung des Motorsockels immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es an die Stromversorgung angeschlossen ist.
- Das Gerät kann sich durch Vibrationen auf der Unterlage bewegen. Achten Sie darauf, dass das Gerät immer ausreichend Abstand zur Kante der Arbeitsfläche und zu anderen Gegenständen hat. Lassen Sie auf allen Seiten des Gerätes mindestens 20 cm Platz frei.
- Verwenden Sie immer nur den mitgelieferten Stopfer, um die Lebensmittel im Füllschacht nach unten zu schieben. Niemals bei laufendem Motor Ihr Gesicht oder andere Körperteile über den Füllschacht halten, da kleine Teile der Nahrungsmittel oder Saft herausgeschleudert werden könnten.
- **Die Klingen im Boden des Siebkorbes und im Inneren des Füllschachtes sind sehr scharf.** Achten Sie darauf, sich nicht zu verletzen, wenn Sie mit den Bauteilen hantieren. Fassen Sie den Siebkorb nur am Rand an und reinigen Sie ihn vorsichtig und ohne Gewaltanwendung mit der mitgelieferten Nylonbürste oder einer Spülbürste aus Kunststoff. Setzen Sie das Gerät zur Aufbewahrung vollständig zusammen. Dadurch sind die Klingen am besten vor unbeabsichtigter Berührung geschützt.
- Niemals Fremdkörper oder harte Gegenstände in den Füllschacht stecken. Entfernen Sie alle harten und ungenießbaren Bestandteile, bevor Sie die Lebensmittel in den Füllschacht stecken (Beispiel: Stiele, harte und gespritzte Schalen, Kerne).
- Der Motor läuft einige Zeit nach. Warten Sie immer, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie das Gerät zerlegen oder bewegen.

## TECHNISCHE DATEN

<b>Modell:</b>	Art.-Nr.: 40139 »Design Juicer Professional«
<b>Stromversorgung:</b>	220/240 V Wechselstrom, 50 Hz
<b>Leistungsaufnahme:</b>	max. 1380 - 1500 W
<b>Länge des Netzkabels:</b>	ca. 100 cm
<b>Geschwindigkeit:</b>	6 500 bis 13 000 Umdrehungen pro Minute
<b>Gewicht:</b>	ca. 6 kg
<b>Abmessungen:</b>	ca. 350 x 205 x 430 mm (Breite x Tiefe x Höhe)
<b>Fassungsvermögen, Saftkrug:</b>	1,2 Liter
<b>Prüfzeichen:</b>	

Diese Daten können ohne Vorankündigung geändert werden.

## EIGENSCHAFTEN IHRES NEUEN ENTSAFTERS

Ihr neuer »Design Juicer Professional« kann zahlreiche Arten von Früchten, Gemüse und Kräutern entsaften. Dabei läuft der leistungsstarke Motor besonders leise. Der Trester wird in einen eigenen Tresterbehälter ausgeworfen, den Sie während der Arbeit problemlos ausleeren können, ohne das Gerät zu zerlegen. Für den Saft wird ein spezieller Saftkrug mitgeliefert, der an den Saftauslauf angepasst ist, so dass der Saft nicht spritzt und der Arbeitsplatz sauber bleibt. Ein Schaumabscheider im Saftkrugdeckel hält bei Bedarf den Schaum zurück. Sie können aber auch jedes andere, passende Gefäß unter den Saftauslauf stellen. Stecken Sie in diesem Fall am besten die mitgelieferte Safttülle auf den Saftauslauf.

Sie können das Gerät in mehreren Geschwindigkeiten betreiben, um bei der Verarbeitung ganz unterschiedlicher Lebensmittel immer gute Ergebnisse zu erhalten (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse‘).

Nach der Verarbeitung Ihrer Lebensmittel können Sie die Bauteile abnehmen, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen. Dadurch wird die hygienische Reinigung erheblich erleichtert. Außerdem können Sie Entsafterdeckel, Siebkorb, Siebschale, Tresterbehälter und Saftkrug mit Saftkrugdeckel in der Geschirrspülmaschine reinigen (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).

## ÜBERHITZUNGSSCHUTZ

Dieser Ensafter ist mit einem automatischen Überhitzungsschutz ausgerüstet. Wenn Sie zu viele harte, faserige und feste Lebensmittel eingefüllt haben und/oder die Lebensmittel zu schnell und mit zu viel Druck auf den Stopfer verarbeiten oder den Motor zu lange ohne Pause arbeiten lassen, dann wird der Motor des Entsafters stark belastet. Ein Überhitzungsschutz verhindert, dass der Motor dadurch beschädigt wird, und schaltet den Motor in diesen Fällen automatisch ab. Sollte der Überhitzungsschutz den Motor während der Arbeit ausgeschaltet haben, dann blinkt die START/STOP-Taste rot. Sie können das Gerät nach einer Wartezeit wieder in Betrieb nehmen. Arbeiten Sie dazu nach folgender Anleitung.

1. Schalten Sie das Gerät AUS (START/STOP-Taste drücken) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Warten Sie dann mindestens 15 Minuten, damit sich der Motor abkühlen kann.
2. Vergewissern Sie sich in dieser Zeit, dass der Tresterauswurf und das Mikro-Sieb im Siebkorb nicht verstopft sind (siehe: ‚Saftkrug und Tresterbehälter leeren‘). Verstopfungen können zu einer Überhitzung des Motors führen. Beseitigen Sie Verstopfungen nach der Anleitung im Abschnitt ‚Verstopfungen beseitigen‘.
3. Nach mindestens 15 Minuten Pause können Sie das Gerät wieder normal in Betrieb nehmen.

**ACHTUNG:** Sollte der Überhitzungsschutz wiederholt ansprechen, dann belasten Sie das Gerät zu stark. Eventuell arbeiten Sie mit zu viel Druck auf dem Stopfer, die verarbeiteten Zutaten sind zu hart oder der Siebkorb ist verstopft. Lassen Sie das Gerät bei starker Belastung nur maximal 1 Minute kontinuierlich laufen und machen Sie häufiger Pausen. Sie erhöhen dadurch die Lebensdauer des Motors. Beachten Sie bitte auch die Hinweise im Abschnitt ‚Hilfe bei Problemen‘ und ‚Tipps für beste Ergebnisse‘.

## ELEKTRONISCHE ABSCHALTUNG

Eine elektronische Abschaltung hält den Motor automatisch an, wenn die Belastung zu groß wird und der Motor stecken bleibt. Die START/STOP-Taste blinkt in diesem Fall rot.

### **Folgende Ursachen sind möglich:**

Sie haben den Füllschacht überfüllt – füllen Sie den Füllschacht nicht zu voll. Arbeiten Sie in kleineren Portionen.

Die eingefüllten Stücke sind zu hart und zu groß – schneiden Sie die Lebensmittel in kleinere Stücke möglichst gleicher Größe.

Sie drücken zu fest auf den Stopfer – arbeiten Sie mit weniger Druck.

## **So nehmen Sie das Gerät wieder in Betrieb:**

Drücken Sie die START/STOP-Taste, um das Gerät AUSzuschalten und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Nehmen Sie die Lebensmittel aus dem Füllschacht und entfernen Sie das Hindernis (siehe: ‚Das Gerät zerlegen‘). Vergewissern Sie sich, dass weder der Tresterauswurf noch die Poren im Siebkorb verstopft sind (siehe: ‚Verstopfungen beseitigen‘).

Setzen Sie das Gerät wieder richtig und vollständig zusammen (siehe: ‚Das Gerät zusammensetzen‘).

Stecken Sie den Netzstecker wieder in die Steckdose und arbeiten Sie weiter.

## **ÜBERLASTSCHUTZSCHALTER**

Wenn Sie zu viele faserige, feste Lebensmittel eingefüllt haben und/oder die Lebensmittel zu schnell verarbeiten, dann wird der Motor des Entsafters stark belastet. Dieser Entsafter ist mit einem Überlastschutzschalter ausgerüstet, der verhindert, dass der Motor durch Überlastung beschädigt wird und den Motor in diesen Fällen automatisch abschaltet.

So nehmen Sie das Gerät wieder in Betrieb:

1. Schalten Sie das Gerät AUS (START/STOP-Taste drücken) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Warten Sie dann mindestens 15 Minuten, damit sich der Motor abkühlen kann.
2. Nehmen Sie den Saftkrug und den Tresterbehälter unter dem Gerät weg.
3. Kippen Sie dann den Motorsockel vorsichtig zur Seite, um den Überlastschutzschalter unter dem Boden des Motorsockels zu erreichen.
4. Drücken Sie auf den Knopf des Überlastschutzschalters (siehe Bild). Dadurch wird der Motor wieder betriebsbereit und Sie können normal weiterarbeiten.
5. Stellen Sie den Tresterbehälter und den Saftkrug wieder in Position.

**WICHTIG:** Sollte der Überlastschutzschalter wiederholt ausgelöst werden, dann beachten Sie bitte auch die Hinweise im Kapitel ‚Hilfe bei Problemen‘ und ‚Tipps für beste Ergebnisse‘. Eventuell arbeiten Sie mit zu viel Druck auf dem Stopfer, die verarbeiteten Zutaten sind zu hart oder der Siebkorb oder Tresterauswurf sind verstopft.

## **SICHERHEITSEINRICHTUNGEN**

Ihr neuer »Design Juicer Professional« ist zu Ihrem Schutz mit Sicherheitsverriegelungen ausgerüstet.

Der Sicherungsbügel hält den Entsafterdeckel während der Arbeit sicher an seinem Platz. Sicherheitsschalter sorgen dafür, dass der Motor nur mit den dafür vorgesehenen Bauteilen arbeitet und sich nur einschalten lässt, nachdem Sie das Gerät richtig zusammengesetzt haben. (siehe: ‚Das Gerät zusammensetzen‘).

**WICHTIG:** Versuchen Sie niemals, die Sicherheitsverriegelung zu beschädigen oder außer Funktion zu setzen! Versuchen Sie niemals, das Gerät mit ungeeigneten oder beschädigten Bauteilen zu betreiben. Stecken Sie den Netzstecker erst in die Steckdose, nachdem Sie das Gerät richtig und vollständig zusammengesetzt haben.

## **TIPPS FÜR BESTE ERGEBNISSE**

Sie können Ihren neuen »Design Juicer Professional« zum Entsaften von zahlreichen Arten von Lebensmitteln verwenden. Um immer gute Ergebnisse zu erhalten, beachten Sie bitte die folgenden Tipps.

### **Weiterführende Informationen zum Thema Saft**

Bei der Entwicklung der Saftrezepte in diesem Heft wurde Wert auf Geschmack, Beschaffenheit und Aroma gelegt. Dennoch profitieren Sie zusätzlich zum angenehmen Geschmackserlebnis sicher auch von den gesundheitlichen Vorteilen. Bei Obst und Gemüse sind 95% der Nährstoffe im Saft enthalten. Säfte aus frischem Obst und Gemüsen bilden einen wesentlichen Teil einer gut ausbalancierten Ernährung. Frische Obst- und Gemüsesäfte sind eine leicht zugängliche Quelle von Vitaminen und Mineralien. Die Inhaltsstoffe gehen rasch ins Blut und sind deshalb der schnellste Weg, dem Körper neue Nährstoffe zuzuführen. Wenn Sie Ihre eigenen Säfte herstellen, dann entscheiden Sie selbst über deren Inhaltsstoffe.

- Wählen Sie die Zutaten und verwenden Sie Zucker, Salz oder Geschmacksstoffe und Aromen nach Wunsch.
- Frische Säfte sollten sofort nach der Herstellung getrunken werden, um Vitaminverluste zu verhindern.

### **Kauf und Lagerung von Obst und Gemüse**

- Waschen Sie Obst und Gemüse vor der Lagerung. Dadurch verhindern Sie, dass Ihre Lebensmittel schnell verderben. Waschen Sie Obst und Gemüse auch direkt vor dem Entsaften.
- Verwenden Sie zum Entsaften immer frisches Obst und Gemüse.
- Sie sparen Geld und erhalten frischere Lebensmittel, wenn Sie Obst und Gemüse zur

entsprechenden Jahreszeit kaufen. Weiter unten finden Sie eine Tabelle mit Informationen zu Obst und Gemüse.

- Viele Früchte und die härteren Gemüsesorten können an einem kühlen Ort außerhalb des Kühlschranks gelagert werden. Die empfindlicheren und verderblicheren Sorten, wie Beerenfrüchte, Blattgemüse, Sellerie, Gurken und Kräuter, sollten bei Bedarf im Kühlschrank gelagert werden.

## **Obst und Gemüse zum Entsaften vorbereiten**

- Wenn Sie Früchte mit harten oder ungenießbaren Schalen verwenden, wie Melonen, Mangos, Guaven und Kiwis, dann schälen Sie die Früchte vor dem Entsaften. Bei Ananas müssen Sie die Schale sowie die Rosette und den Strunk oben und unten entfernen.
- Die meisten Früchte und Gemüsesorten (Beispiel: Äpfel, Karotten, Gurken) müssen nicht zerkleinert werden und können im Ganzen in den Füllschacht gesteckt werden. Entfernen Sie aber Kerne und Stiele.
- Entfernen Sie von Wurzelgemüse wie Rote Bete und Karotten alle Reste von Erde und waschen Sie die einzelnen Stücke sorgfältig. Entfernen Sie das Kraut.
- Zitrusfrüchte können ebenfalls im Entsafter verarbeitet werden. Allerdings müssen Sie die Früchte vorher schälen. Sie sollten den Saft eventuell besser auspressen und als zusätzliches Aroma zu den anderen Säften hinzugeben.

### **Hinweis:**

Ihr Entsafter bereitet einen erfrischenden, schaumigen Orangensaft. Sie brauchen die Orangen nur zu schälen und zu entsaften. Eventuell sollten Sie die Orangen im Kühlschrank vorkühlen.

- Alle Früchte mit Kernen und Steinen (Beispiel: Nektarinen, Pfirsiche, Aprikosen, Pflaumen und Kirschen) müssen zuerst entkernt werden. Bei Äpfeln und Birnen sollten Sie das Kerngehäuse entfernen.
- Apfelsaft: Geben Sie einen kleinen Schuss Zitronensaft dazu, um eine braune Verfärbung zu vermeiden.

## **Die richtige Arbeitsweise**

- Kräuter und Blattgemüse liefern nur sehr wenig Saft und sollten möglichst zusammen mit anderen Zutaten verarbeitet werden.
- Wenn Sie zahlreiche verschiedene Zutaten mit unterschiedlicher Beschaffenheit entsaften, dann erreichen Sie die besten Ergebnisse, wenn Sie mit den weichen Zutaten bei langsamer Geschwindigkeit beginnen. Schalten Sie dann auf eine schnelle Geschwindigkeit und verarbeiten Sie die harten Zutaten. Siehe ‚Die Geschwindigkeit einstellen‘.



- Wenn Sie harte, faserige oder feste Lebensmittel verarbeiten, zu schnell arbeiten und die Lebensmittel mit zu viel Druck in den Entsafter schieben, dann kann sich der nasse Trester unter dem Entsafterdeckel sammeln und den Siebkorb verstopfen. Reinigen Sie die Poren des Siebkorb in diesem Fall (siehe: ‚Verstopfungen beseitigen‘).
- Wenn Sie Kräuter, Sprösslinge oder kleinblättrige Blattpflanzen verarbeiten, dann sollten Sie diese Zutaten in der Mitte zwischen den größeren Gemüsesorten in den Füllschacht einfüllen oder zu einem Bündel zusammenrollen. Arbeiten Sie dabei möglichst mit einer langsamen Geschwindigkeit (1-4).
- Jede Obst- und Gemüseart enthält verschiedene Flüssigkeitsanteile. Außerdem hängt die Flüssigkeitsmenge innerhalb einer Art von der Sorte und Qualität ab. Zum Beispiel können einige Tomaten mehr Saft ergeben, als andere.
- Da die Saftrezepte nicht genau sind und das Entsaften keine Wissenschaft ist, sind die genauen Anteile bei keinem der Säfte wesentlich für den Erfolg einer bestimmten Mischung.
- Wenn Sie Karottensaft herstellen, dann stecken Sie die Karotten bitte mit der dünnen Wurzelspitze nach oben in den Entsafter.
- **WICHTIG:** Um die höchstmögliche Menge an Saft zu erhalten, drücken Sie den Stopfer beim Entsaften mit nur leichtem Druck nach unten.

### **So können Sie Verstopfungen des Siebkorb vermeiden**

- Wählen Sie für harte, faserige und feste Lebensmittel eine hohe Geschwindigkeit.
- Entfernen Sie besonders harte und langfaserige Bestandteile (Beispiel: Strünke und Stiele).
- Arbeiten Sie langsam. Drücken Sie beim Nachschieben der Lebensmittel nicht zu fest auf den Stopfer.
- Lassen Sie den Tresterbehälter nicht zu voll werden. Der Trester muss ungehindert in den Behälter fallen.
- Verwenden Sie eventuell andere Gemüse- oder Fruchtsorten.

### **Die richtige Mischung**

Es ist nicht schwer, einen vorzüglichen geschmackvollen Saft zu entwerfen. Wenn Sie bereits eigene Gemüse- und Fruchtsäfte gemacht haben, dann wissen Sie, wie leicht Sie neue Kompositionen erstellen können. Vorlieben in Geschmack, Farbe, Beschaffenheit und Zutaten sind eine persönliche Sache. Denken Sie einfach an einige Ihrer Lieblings-Geschmacksrichtungen und bevorzugten Lebensmittel und überlegen Sie, ob diese Zutaten gut zusammenpassen werden oder nicht. Starke Aromen können feinere Aromen überdecken. Außerdem ist es sinnvoll, stärkehaltige und sehr faserige Zutaten mit eher flüssigen Zutaten zu mischen.

## Den Trester verwenden

Der nach dem Entsaften zurückbleibende Trester besteht meist aus Faserstoffen und Zellulose. Genau wie der Saft enthält auch der Trester viele Nährstoffe, die für die tägliche Ernährung wichtig sind. Sie können den Trester auf vielerlei Weise nutzen. Allerdings sollten Sie den Trester genau wie den Saft am Tag der Zubereitung verbrauchen, um Vitaminverluste und Beeinträchtigungen des Geschmacks zu vermeiden.

Außer für die Rezepte in diesem Heft können Sie den Trester auch auf verschiedene andere Arten nutzen: zum Füllen von Rouladen oder zum Andicken von Soßen und Suppen. Das Fruchtfleisch können Sie einfach in einer Schüssel mit Baiser abdecken und als einfaches Dessert überbacken. Neben der Verwendung zum Verzehr kann der Trester außerdem hervorragend im Garten kompostiert werden.

### Hinweis:

Im Trester können noch größere Stücke der verarbeiteten Lebensmittel sein. Wenn Sie den Trester in den Rezepten weiterverarbeiten wollen, dann sollten Sie diese Stücke zuerst entfernen. Drücken Sie den Trester dazu zum Beispiel durch ein weitmaschiges Sieb.

## EINIGE FAKTEN ÜBER OBST UND GEMÜSE

**WICHTIG:** Bitte beachten Sie, dass Lebensmittel Naturprodukte sind. Die Nährwerte und der Brennwert (Joule/Kalorien) schwanken deshalb in Abhängigkeit von vielen Faktoren (Beispiel: Sorte, Dauer der Lagerung, Anbaugesbiet). Die Angaben in der Tabelle können deshalb nur Richtwerte darstellen.

Obst- und Gemüseart	Ideale Jahreszeit für den Einkauf	Lagerung	Nährwert	Joule/Kalorien pro 100 g
Ananas	Sommer	unbedeckt und kühl lagern	Vitamin C	239 kJ (57 kcal)
Äpfel	Herbst, Winter	belüftete Gefrierbeutel	viele Ballaststoffe, Vitamin C	218 kJ (52 kcal)
Aprikosen	Sommer	ausgepackt kühl lagern	viele Ballaststoffe, Kalium	226 kJ (54 kcal)
Bananen	Frühling	kühl und trocken	Vitamin C, Kalium, Phosphor, B6, Ballaststoffe	377 kJ (90 kcal)
Birnen	Herbst	unbedeckt und kühl lagern	Ballaststoffe	247 kJ (59 kcal)
Blaubeeren	Sommer	kühl lagern	Vitamin C	201 kJ (48 kcal)

<b>Obst- und Gemüseart</b>	<b>Ideale Jahreszeit für den Einkauf</b>	<b>Lagerung</b>	<b>Nährwert</b>	<b>Joule/Kalorien pro 100 g</b>
Blumenkohl	Herbst, Winter	ohne äußere Blätter im Gefrierbeutel im Kühlschrank	Vitamin C, B5, B6, K, Folsäure und Kalium	95 kJ (23 kcal)
Brokkoli	Herbst, Winter	Gefrierbeutel im Kühlschrank	Vitamin C, Folsäure, B2, B5, B6, E und Ballaststoffe	110 kJ (26 kcal)
Erdbeeren	Sommer	kühl lagern	Vitamin C, Folsäure, Kalzium, Kalium und Phosphor	163 kJ (39 kcal)
Fenchel	Winter, Frühling	Gemüsefach im Kühlschrank	Vitamin C und Ballaststoffe	100 kJ (24 kcal)
Gurke	Sommer	Gemüsefach im Kühlschrank	Vitamin C 100 g	17 kJ (4 kcal)
Himbeeren	Sommer	kühl lagern	Vitamin C, Eisen, Kalium und Magnesium	167 kJ (40 kcal)
Karotten	Winter	unverpackt im Kühlschrank	Vitamin A, C, B6 und Ballaststoffe	121 kJ (29 kcal)
Kiwis	Winter, Frühling	Gemüsefach im Kühlschrank	Vitamin C und Kalium	222 kJ (53 kcal)
Kohl	Winter	geputzt und verpackt im Kühlschrank	Vitamin C, Folsäure, Kalium, B6 und Ballaststoffe	95 kJ (23 kcal)
Mangos	Sommer	kühl lagern	Vitamin A, C, B1, B6 und Kalium	264 kJ (63 kcal)
Melonen (auch Wassermelonen)	Sommer, Herbst	Gemüsefach im Kühlschrank	Vitamin A, C, Folsäure, Ballaststoffe	109 kJ (26 kcal)
Nektarinen	Sommer	Gemüsefach im Kühlschrank	Vitamin C, B3, Kalium und Ballaststoffe	293 kJ (70 kcal)
Orangen	Herbst, Winter, Frühling	bis zu 1 Woche kühl und trocken; für länger im Kühlschrank	Vitamin C, 35 mg/100 G	206 kJ (49 kcal)
Pfirsiche	Sommer	unbedeckt und kühl lagern	Vitamin C, B3, Kalium und Ballaststoffe	193 kJ (46 kcal)
Pflaumen	Sommer	unbedeckt und kühl lagern	Ballaststoffe	259 kJ (62 kcal)

<b>Obst- und Gemüseart</b>	<b>Ideale Jahreszeit für den Einkauf</b>	<b>Lagerung</b>	<b>Nährwert</b>	<b>Joule/Kalorien pro 100 g</b>
Rosenkohl	Herbst, Winter	unverpackt im Gemüsefach im Kühlschrank	Vitamin C, B2, B6, E, Folsäure und Ballaststoffe	151 kJ (36 kcal)
Rote Bete	Winter	Spitzen abschneiden, unverpackt kühlen	enthält viel Folsäure, Ballaststoffe, Vitamin C und Kalium	190 kJ (45 kcal)
Sellerie	Herbst, Winter	im Gefrierbeutel kühlen	Vitamin C und Kalium	84 kJ (20 kcal)
Tomaten	Sommer	unbedeckt und kühl lagern im Gemüsefach im Kühlschrank	Vitamin A, C, E, Folsäure und Ballaststoffe	67 kJ (16 kcal)

## **DIE GESCHWINDIGKEIT EINSTELLEN**

<b>Früchte/Gemüse</b>	<b>Stufe</b>	<b>Früchte/Gemüse</b>	<b>Stufe</b>
Ananas (geschält, ohne Strunk)	9 - 10	Mangos (geschält, ohne Stein)	2 - 3
Äpfel (ohne Kerngehäuse und Stiel)	9 - 10	Melone (geschält)	1 - 2
Aprikosen (ohne Kern)	3 - 4	Nektarinen (ohne Kern)	3 - 4
Beerenfrüchte	1	Pfirsiche (ohne Kern)	3 - 4
Birnen (ohne Kerngehäuse und Stiel)	9 - 10	Pflaumen (ohne Kern)	3 - 4
Blumenkohl (ohne Strunk)	7 - 8	Rote Bete (geputzt)	9 - 10
Brokkoli (ohne Strunk)	7 - 8	Sellerie	9 - 10
Fenchel	9 - 10	Spinat	7 - 8
Gurke	8	Tomaten	1 - 2
Grünkohl	7 - 8	Wassermelone (geschält)	1 - 2
Karotten (geschabt)	9 - 10	Weintrauben (ohne Stiele)	1 - 2
Kiwi (geschält)	2 - 3	Zitrusfrüchte (geschält)	5 - 6
Kohl (ohne Strunk)	7 - 8		

## VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

**⚠ WARNUNG: Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder den Bauteilen des Gerätes oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen!** Die Klingen im Siebkorb sind sehr scharf. Achten Sie darauf, sich nicht zu verletzen, wenn Sie mit dem Siebkorb hantieren. Niemals mit den Händen auf die Klingen fassen. Fassen Sie den Siebkorb nur an den Rändern an. Vergewissern Sie sich, dass die Spannung Ihrer Stromversorgung für den Betrieb des Gerätes geeignet ist (siehe: ‚Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität‘). Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Teile am Gerät ein-/ausbauen, das Gerät reinigen, und wenn Sie das Gerät nicht benutzen.

**Niemals den Motorsockel oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten stellen oder tauchen oder Flüssigkeiten darüber gießen.** Verwenden Sie keine aggressiven Reiniger oder Scheuermittel, um die Oberflächen nicht zu beschädigen.

**Niemals den Motorsockel oder das Netzkabel in der Geschirrspülmaschine reinigen.**

Nehmen Sie das Gerät und alle Bauteile vorsichtig aus der Verpackung.

Vergewissern Sie sich, dass alle Bauteile vorhanden und unbeschädigt sind (siehe: ‚Ihren »Design Juicer Professional« kennen lernen‘).

Entfernen Sie vor der Verwendung unbedingt alle Verpackungen, Werbematerialien und Aufkleber vom Gerät. Entfernen Sie aber NICHT das Typenschild.

Reinigen Sie das Gerät und seine Bauteile vor der ersten Verwendung und nach jeder längeren Lagerung. Fassen Sie dabei nicht auf die Klingen im Siebkorb und Füllschacht (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).

## BEDIENUNG

**⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr:** Achten Sie zu jeder Zeit darauf, dass das Gerät und alle seine Bauteile und Zubehöre **für kleine Kinder unzugänglich** sind. Das Gerät dient zum Zerkleinern von Lebensmitteln und arbeitet daher mit scharfen, schnell rotierenden Klingen, die bei unsachgemäßer Handhabung oder Missbrauch schwere Verletzungen verursachen können. Niemals auf die Kupplung im Boden des Motors greifen oder irgendwelche Fremdkörper in die Kupplung halten, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät zusammensetzen, zerlegen oder reinigen, und wenn Sie es nicht mehr benutzen. **Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn es an die Stromversorgung angeschlossen ist! Schließen Sie das Gerät immer erst an die Stromversorgung an, nachdem Sie es vollständig und richtig zusammengesetzt haben.**

Prüfen Sie, ob alle Bauteile des Gerätes in einwandfreiem Zustand sind, bevor Sie das Gerät zusammensetzen und an die Stromversorgung anschließen. Prüfen Sie vor allem, ob die Poren im Siebkorb frei von Lebensmittelrückständen und nicht verstopft sind. Reinigen Sie den Siebkorb bei Bedarf (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘). Andernfalls kann das Gerät nicht richtig arbeiten oder könnte sogar beschädigt werden. Wenn während

des Betriebes Flüssigkeiten über den Motorsockel laufen, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose (siehe: ‚Hilfe bei Problemen‘). Wenden Sie niemals Gewalt an.

Stellen Sie das Gerät nur auf einer festen, ebenen und trockenen Arbeitsfläche ab. Stellen Sie das Gerät niemals an die Kante der Arbeitsfläche.

Lassen Sie das Gerät nicht länger als 7 Minuten kontinuierlich arbeiten. Bei schwerer Belastung durch sehr harte Früchte lassen Sie das Gerät nicht länger als 1 Minute kontinuierlich arbeiten. Machen Sie zwischendurch 10 Minuten Pause. Wenn der Motor nur langsam läuft oder stecken bleibt, dann schalten Sie das Gerät sofort AUS (START/STOP-Taste drücken), um eine Überhitzung zu vermeiden. Entfernen Sie dann das Hindernis aus dem Füllschacht und Siebkorb (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘). Arbeiten Sie langsamer und mit weniger Druck auf den Stopfer. Füllen Sie den Füllschacht nicht zu voll.

Vergewissern Sie sich vor jeder neuen Beladung des Füllschachtes, dass Saffkrug und Tresterbehälter noch aufnahmefähig sind und der Tresterauswurf nicht verstopft ist. Teilen Sie die Lebensmittel in entsprechende Portionen ein.

Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände (Beispiel: Messer, Metallschaber) für die Arbeit mit dem Gerät verwenden, um die Oberflächen und Klingen nicht zu beschädigen. Entfernen Sie vor der Verarbeitung alle ungenießbaren und extrem harten Teile (Beispiel: Kerne, Schalen, Stiele), um die Klingen nicht zu beschädigen.

## DAS GERÄT ZUSAMMENSETZEN

1. Stellen Sie den Motorsockel auf eine geeignete Arbeitsfläche in der Nähe einer geeigneten Wandsteckdose. Halten Sie dabei einen Abstand von mindestens 20 cm zur Kante der Arbeitsfläche und zu anderen Gegenständen. **Der Motorsockel darf noch NICHT an die Stromversorgung angeschlossen sein!**



2. Setzen Sie die Saftschale oben auf den Motorsockel. Der Saftauslauf muss in der Mulde am Rand des Motorsockels liegen.

**⚠️ WARNUNG:** Die Klingen im Siebkorb sind extrem scharf. **Fassen Sie den Siebkorb immer nur am Rand an!** Vergewissern Sie sich beim Einbau unbedingt, dass der Siebkorb richtig auf dem Antriebsrad einrastet und nicht wackelt.



**WICHTIG:** Achten Sie unbedingt darauf, dass der Siebkorb immer ganz sauber ist, bevor Sie ihn einbauen. Halten Sie den Siebkorb dazu gegen das Licht. Die Sieböffnungen des Siebkorbes dürfen nicht durch anhaftende Rückstände verstopft sein. Reinigen Sie den Siebkorb bei Bedarf (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).

3. Setzen Sie den Siebkorb in die Saftschale ein. Bringen Sie dabei die Pfeile auf dem Boden des Siebkorbes mit den Pfeilen auf dem Antriebsrad im Motorsockel zur Deckung. Drücken Sie den Siebkorb an den Rändern ganz nach unten bis der Siebkorb einrastet.



4. Setzen Sie den Entsafterdeckel über die Saftschale. Der Füllschacht muss dabei in der Mitte über dem Siebkorb liegen und der Tresterauswurf im Entsafterdeckel muss vom Sicherheitsbügel weg weisen. Drücken Sie den Entsafterdeckel ohne Gewaltanwendung nach unten.



5. Klappen Sie den Sicherungsbügel nach oben in die senkrechte Position und fixieren Sie den Sicherungsbügel in den Mulden auf beiden Seiten des Entsafterdeckels.

**WICHTIG:** Wenn der Sicherungsbügel nicht in der richtigen Position ist, dann arbeitet der Motor nicht.



6. Führen Sie den Stopfer in den Füllschacht ein. Dabei muss die Ausbuchtung an der Innenseite des Füllschachts in die Rille im Stopfer gleiten. Schieben Sie den Stopfer im Füllschacht ganz nach unten.



#### Hinweis:

Sie verringern den Reinigungsaufwand, wenn Sie den Tresterbehälter mit einem ausreichend großen, sauberen Gefrierbeutel auskleiden. Der Trester wird dann im Gefrierbeutel gesammelt.

7. Setzen Sie den Tresterbehälter unter den großen Tresterauswurf an der Seite des Entsafterdeckels. Kippen Sie den Tresterbehälter dabei etwas. Der Tresterbehälter muss richtig am Motorsockel anliegen.

8. Mit dem Saftkrug arbeiten: Wenn die Safttülle auf dem Saftauslauf steckt, dann ziehen Sie die Safttülle zuerst ab, bevor Sie den mitgelieferten Saftkrug unter den Saftauslauf stellen und mit dem Saftkrugdeckel verschließen. Der Saft kann dadurch nicht herauspritzen. Mit einem anderen Gefäß arbeiten.

Wenn Sie den Saft direkt in ein Trinkgefäß füllen wollen, dann stecken Sie zuerst die Safttülle auf den Saftauslauf. Stellen Sie danach das Trinkgefäß unter die Safttülle.





## DIE LEBENSMITTEL VERARBEITEN

**⚠️ WARNUNG:** Das Gerät hat einen besonders weiten Füllschacht, der mit scharfen Klingen ausgerüstet ist. **Niemals mit den Händen in den Füllschacht fassen.** Niemals ungeeignete Gegenstände in den Füllschacht stecken. Verwenden Sie immer nur den mitgelieferten Stopfer, um die Lebensmittel im Füllschacht nach unten zu drücken. **Niemals Ihr Gesicht über den Füllschacht halten, wenn der Motor läuft, da Bestandteile der Lebensmittel herausspritzen könnten.** Lassen Sie das Gerät nicht länger als 7 Minuten kontinuierlich arbeiten (1 Minute bei starker Belastung). Machen Sie rechtzeitig Pausen von 10 Minuten und schalten Sie den Motor dazu aus (START/STOP-Taste drücken).

Bereiten Sie Ihre Lebensmittel vor (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse‘). Waschen Sie Ihre Lebensmittel gut ab und entfernen Sie alle nicht essbaren Teile (Beispiel: Stiele, Kerne und harte, bittere oder gespritzte Schalen). Schneiden Sie besonders große Teile in Stücke von geeigneter Größe.

Vergewissern Sie sich, dass der Entsafter richtig zusammengesetzt ist (siehe oben: ‚Das Gerät zusammensetzen‘). Der Tresterbehälter und ein ausreichend großes Gefäß für den Saft müssen am Gerät platziert sein. Stecken Sie den Netzstecker des Gerätes in die Steckdose. Die START/STOP-Taste leuchtet auf.

### Hinweis:

Nach 2 Minuten ohne Bedienung erlischt die Beleuchtung der START/STOP-Taste allmählich und das Gerät geht in den Standby-Modus über. Sobald Sie eines der Bedienungselemente verwenden, leuchtet die START/STOP-Taste wieder auf.

Wählen Sie am Geschwindigkeitsregler die benötigte Geschwindigkeit; abhängig von Ihren Lebensmitteln (siehe: ‚Die Geschwindigkeit einstellen‘). Drücken Sie die START/STOP-Taste, um den Motor einzuschalten.

Sobald der Motor läuft, nehmen Sie den Stopfer aus dem Füllschacht und füllen die Lebensmittel in den Füllschacht. Der Saft fließt aus dem Saftauslauf und der Trester sammelt sich im Tresterbehälter.

Setzen Sie den Stopfer wieder in den Füllschacht ein und drücken Sie die Lebensmittel damit nach unten. Wenden Sie dabei nur so viel Druck an wie gerade nötig ist, um die Lebensmittel im Füllschacht nach unten zu befördern. Dadurch erhalten Sie die maximale Saftmenge.

Wenn der Füllschacht leer ist und Sie eine weitere Portion Lebensmittel verarbeiten wollen, dann vergewissern Sie sich zuerst, dass im Saftkrug und Tresterbehälter noch genug Platz für eine weitere Füllung ist und der Tresterauswurf nicht verstopft ist. Leeren Sie Saftkrug und/oder Tresterbehälter bei Bedarf aus.

Machen Sie nach längerer Betriebszeit (spätestens 7 Minuten; bei starker Belastung 1 Minute) eine Pause von 10 Minuten und schalten Sie den Motor dazu aus (START/STOP-Taste drücken).

**WICHTIG:** Überfüllen Sie nicht den Füllschacht. Drücken Sie die Lebensmittel mit dem Stopfer nur langsam und mit leichtem Druck nach unten. So erhalten Sie möglichst viel Saft. Achten Sie darauf, dass der Tresterbehälter und der Saftkrug nicht zu voll werden. Der Trester darf den Tresterauswurf nicht verstopfen. Das Gerät kann sonst nicht richtig arbeiten oder wird sogar beschädigt. Leeren Sie Tresterbehälter und Saftkrug rechtzeitig aus (siehe: ‚Saftkrug und Tresterbehälter leeren‘).

**WICHTIG:** Sollte der Motor plötzlich unerwartet stehen bleiben, dann hat eventuell einer der Sicherheitsschalter angesprochen und die START/STOP-Taste blinkt rot. Beachten Sie in diesem Fall unbedingt die Hinweise im Kapitel ‚Eigenschaften Ihres neuen Entsafters‘.

Wenn Sie keine weiteren Lebensmittel mehr verarbeiten wollen, dann drücken Sie die START/STOP-Taste, um das Gerät AUSzuschalten. Ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose.

Reinigen Sie das Gerät und alle verwendeten Bauteile möglichst immer sofort nach der Arbeit, damit keine Lebensmittel auf den Geräteteilen antrocknen und das Sieb im Siebkorb nicht verstopft wird. Arbeiten Sie dazu nach der Anleitung in Kapitel ‚Pflege und Reinigung‘.

**WICHTIG:** Stark färbende Lebensmittel können die Kunststoffteile verfärben. Sie vermeiden dies weitgehend, wenn Sie Entsafterdeckel, Tresterbehälter und Saftkrug nach Gebrauch sofort abspülen. Gießen Sie aber KEINE Flüssigkeiten über den Motorsockel oder das Netzkabel.

## **SAFTKRUG UND TRESTERBEHÄLTER LEEREN**

Prüfen Sie vor jeder neuen Befüllung des Füllschachtes, ob Tresterbehälter oder Saftkrug noch genug Saft und Trester aufnehmen können. Andernfalls leeren Sie diese Gefäße aus. Der Trester darf den Tresterauswurf nicht verstopfen.

Schalten Sie den Entsafter zuerst mit der START/STOP-Taste aus.

Nehmen Sie den Saftkrug unter dem Saftauslauf heraus und gießen Sie den Saft in ein anderes Gefäß. Stellen Sie den Saftkrug danach wieder unter den Saftauslauf.

Kippen Sie den Tresterbehälter etwas zum Gerät hin und ziehen Sie ihn vorsichtig unter dem Tresterauswurf heraus. Leeren Sie den Tresterbehälter und legen Sie eventuell einen neuen Gefrierbeutel ein.

Setzen Sie den Tresterbehälter nach dem Ausleeren wieder unter den Tresterauswurf (siehe: ‚Das Gerät zusammensetzen‘). Danach können Sie die nächste Portion Ihrer Lebensmittel verarbeiten.

### **Hinweis:**

Am Ende dieser Anleitung finden Sie Rezepte zur Verwendung des Tresters.

## HILFE BEI PROBLEMEN

Sollten während der Arbeit Probleme auftreten, dann finden Sie hier Lösungen.

<b>Problem</b>	<b>Ursache</b>	<b>Die Lösung des Problem</b>
Der Motor arbeitet nicht.	Das Gerät hat keinen Strom.	Ist der Netzstecker in eine geeignete Schuko-Steckdose mit den richtigen Nennwerten eingesteckt? Prüfen Sie durch Anschließen einer Lampe, ob die Steckdose Strom hat.
	Das Gerät ist nicht richtig zusammengesetzt. Sicherheitsschalter verhindern, dass der Motor arbeitet.	Der Sicherungsbügel muss in den beiden Mulden am Entsafterdeckel fixiert sein. Siehe: ‚Das Gerät zusammensetzen‘.
	Die Schutzvorrichtungen des Motors haben angesprochen.	Schalten Sie das Gerät AUS und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Warten Sie 15 Minuten, bis der Motor abgekühlt ist. Überprüfen Sie dann den Überlastschutzschalter unter dem Boden des Motors (siehe: ‚Überlastschutzschalter‘).
		Schalten Sie das Gerät AUS und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Wenn die START/STOP-Taste rot blinkt, dann warten Sie mindestens 15 Minuten, bis der Motor abgekühlt ist. Nehmen Sie das Gerät dann wieder in Betrieb.
Ein ernstes Problem ist aufgetreten.	Schalten Sie das Gerät sofort AUS (START/STOP-Taste drücken) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Wenden Sie sich an Gastroback, Tel. 04165/2225-0 oder <a href="mailto:info@gastroback.de">info@gastroback.de</a>	

Der Motor bleibt beim Entsaften unerwartet stehen oder dreht sich auffallend langsam oder ungleichmäßig.	Der Siebkorb ist verstopft.	Schalten Sie das Gerät sofort AUS und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Arbeiten Sie nach der Anleitung ‚Verstopfungen beseitigen‘.
	Der Tresterauswurf ist verstopft.	Schalten Sie das Gerät sofort AUS und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Leeren Sie den Tresterbehälter aus (siehe: ‚Saftkrug und Tresterbehälter leeren‘). Entfernen Sie eventuell im Tresterauswurf fest steckende Lebensmittelreste. Arbeiten Sie beim Entsaften langsamer.
	Der Motor wird automatisch abgeschaltet, wenn der Motor überhitzt ist.	Schalten Sie das Gerät sofort AUS und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät mindestens 15 Minuten abkühlen. Leeren Sie in dieser Zeit den Füllschacht und Siebkorb aus und beseitigen Sie Verstopfungen im Siebkorb oder Tresterauswurf (siehe: ‚Verstopfungen beseitigen‘). Nehmen Sie das Gerät danach wieder in Betrieb (siehe: ‚Eigenschaften Ihres neuen Entsafters‘). Drücken Sie bei der Arbeit nicht so fest auf den Stopfer und machen Sie mehr Pausen. (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse‘).
	Der Motor ist stecken geblieben. Die elektronische Abschaltung hat angesprochen.	Schalten Sie das Gerät sofort AUS und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Entfernen Sie alle Lebensmittel aus Füllschacht und Siebkorb (siehe: ‚Elektronische Abschaltung‘ und ‚Verstopfungen beseitigen‘).
	Die eingestellte Geschwindigkeit ist zu niedrig.	Harte Lebensmittel belasten den Motor bei niedriger Geschwindigkeit zu stark. Beachten Sie die Hinweise im Abschnitt ‚Die Geschwindigkeit einstellen‘.
Überschüssiger Trester sammelt sich im Siebkorb.	Die Lebensmittel enthalten viel faserige Bestandteile und nur wenig Saft und/oder Sie drücken zu stark auf den Stopfer.	Schalten Sie das Gerät sofort AUS und ziehen Sie den Netzstecker. Arbeiten Sie nach der Anleitung ‚Verstopfungen beseitigen‘.
Der Trester ist zu feucht und Sie erhalten zu wenig Saft.	Sie drücken zu stark auf den Stopfer.	Nehmen Sie den Siebkorb ab und reinigen Sie die Seitenwände des Siebkorbes mit einer feinen Bürste unter fließendem Wasser (siehe ‚Pflege und Reinigung‘). Entfernen Sie dabei die Faserstoffe, die sich im Sieb angesammelt haben und die Öffnungen verstopfen. Arbeiten Sie langsamer.

Saft quillt zwischen dem Rand des Entsafterdeckels und der Saftschale heraus.	Sie drücken zu stark auf den Stopfer.	Reinigen Sie den Siebkorb und die Saftschale (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘). Arbeiten Sie langsamer. Drücken Sie beim Nachschieben der Lebensmittel nicht so fest auf den Stopfer.
	Zu hohe Geschwindigkeit.	Früchte und Gemüse, die viel Saft enthalten, sollten mit niedriger Geschwindigkeit entsaftet werden.
Der Saft spritzt aus dem Saftauslauf.	Der Saft spritzt beim Entsaften immer etwas. Das ist normal.	Verwenden Sie den mitgelieferten Saftkrug mit dem zugehörigen Deckel. Stecken Sie die Safttülle auf den Saftauslauf und stellen Sie ein Glas darunter.
	Sie drücken zu stark auf den Stopfer.	Arbeiten Sie langsamer. Drücken Sie beim Nachschieben der Lebensmittel nicht so fest auf den Stopfer.
Es kommt kein Saft aus dem Saftauslauf ODER Während der Arbeit läuft Saft am Motorsockel herunter.	Saftauslauf oder Saftschale sind verstopft.	Schalten Sie das Gerät sofort AUS und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Reinigen Sie das Gerät nach der Anleitung ‚Pflege und Reinigung‘.

## PFLEGE UND REINIGUNG

**⚠️ WARNUNG:** Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (START/STOP-Taste drücken) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät zerlegen, reinigen oder bewegen. **Im Boden des Siebkorb und im Füllschacht sind sehr scharfe Klingen!** Behandeln Sie den Siebkorb mit besonderer Vorsicht und fassen Sie ihn nur am Rand an, um Verletzungen und Schäden zu vermeiden. Fassen Sie nicht mit den Händen in den Füllschacht. **Sorgen Sie dafür, dass niemand die Klingen unbeabsichtigt berührt.** Niemals auf das Antriebsrad des Motorsockels fassen oder irgendwelche Gegenstände daran halten (Beispiel: Bürsten, Tücher), wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. **Achten Sie immer darauf, dass die Bauteile des Gerätes für kleine Kinder unerreichbar sind.**

**Niemals Flüssigkeiten über oder in den Motorsockel oder über das Netzkabel gießen oder diese Bauteile in Flüssigkeiten stellen oder tauchen.** 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: Messer, Schaber).

**NIEMALS den Motorsockel oder das Netzkabel in der Geschirrspülmaschine reinigen.** Niemals Gewalt anwenden!

Tresterbehälter, Entsafterdeckel, Siebkorb, Saftschale und Saftkrug mit zugehörigem Deckel können Sie in der Geschirrspülmaschine reinigen. Legen Sie die Bauteile dazu nach Möglichkeit in den oberen Korb und wählen Sie eine niedrige Temperatur.

Um das Gerät immer hygienisch sauber zu halten, sollten Sie es generell vermeiden, die Lebensmittel nach der Verarbeitung auf den Teilen des Gerätes antrocknen oder verderben zu lassen.

## DAS GERÄT ZERLEGEN



1. Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (START/STOP-Taste drücken) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen wollen und bevor Sie das Gerät zerlegen, reinigen oder bewegen.



2. Ziehen Sie den Tresterbehälter vorsichtig unter dem Entsafterdeckel heraus. Kippen Sie den Tresterbehälter dazu etwas.



4. Heben Sie den Entsafterdeckel nach oben ab.

### **⚠ WARNUNG - Verletzungsgefahr!**

Der Siebkorb liegt in der Saftschale. Die Klingen im Boden des Siebkorb sind sehr scharf! Behandeln Sie den Siebkorb mit besonderer Vorsicht und fassen Sie ihn nur am Rand an, um Verletzungen und Schäden zu vermeiden. Niemals auf die Klingen im Boden des Siebkorb fassen!



5. Entriegeln Sie die Saftschale. Halten Sie dazu den Motorsockel mit einer Hand fest und drehen Sie die Saftschale am Saftauslauf ein Stück im Uhrzeigersinn.

6. Nehmen Sie die Saftschale zusammen mit dem lose in der Saftschale liegenden Siebkorb nach oben ab.

7. Halten Sie die Saftschale über eine Spüle oder große Schüssel und drehen Sie die Saftschale langsam auf den Kopf, bis der Siebkorb herausfällt.

## Hinweis:

Nachdem Sie den Siebkorb ausgebaut haben, sollten Sie den Siebkorb sofort in warme Spülmittellösung legen. Sie erleichtern dadurch die Reinigung.



⚠ **WARNUNG:** Scharfe Klingen im Boden des Siebkorbes.

**WICHTIG:** Um Verfärbungen der Kunststoffteile durch stark gefärbte Lebensmittel zu vermeiden, sollten Sie alle abnehmbaren Bauteile sofort nach der Verwendung reinigen. Spülen Sie die Teile sofort in heißem Wasser, um den noch feuchten Trester zu entfernen.

## REINIGUNG IN DER GESCHIRRSPÜLMASCHINE

Entsafterdeckel, Siebkorb, Saftschale, Tresterbehälter und Saftkrug mit Saftkrugdeckel sind spülmaschineneeignet.

**ACHTUNG:** Benutzen Sie nur ein Programm das auch für Gläser geeignet ist (niedrige Temperatur). Bei einem Spülprogramm mit hoher Temperatur können sich die Kunststoffteile verfärben oder verformen.

⚠ **WARNUNG: NIEMALS den Motorsockel oder das Netzkabel in die Geschirrspülmaschine stellen, da die elektrische Sicherheit dieser Bauteile danach nicht mehr gegeben wäre.**

**ACHTUNG:** Legen Sie die Bauteile des Entsafters zur Reinigung immer nur in den oberen Korb der Geschirrspülmaschine. Bedenken Sie, dass Kunststoff durch häufige Reinigung in der Geschirrspülmaschine trüb werden kann. **Den Stopfer sollten Sie NICHT in der Geschirrspülmaschine reinigen.**



## MOTORSOCKEL UND NETZKABEL REINIGEN

1. Wischen Sie den Motorsockel und das Netzkabel mit einem angefeuchteten Tuch ab. Achten Sie dabei darauf, dass kein Wasser in das Innere des Motorsockels eindringt. Trocknen Sie Motorsockel und Netzkabel danach gut ab. Lassen Sie diese Teile noch 30 Minuten an der Luft trocknen, wo sie **für kleine Kinder unerreikbaar** sind.
2. Bitte reinigen Sie gelegentlich auch das Antriebsrad (Abb. rechts) mit einem feuchten Tuch.

**WICHTIG:** Achten Sie besonders darauf, dass die Edelstahlkugeln frei von Saftresten sind. Andernfalls wird der Siebkorb nicht richtig arretiert. Geben Sie nach jeder 5. Verwendung des Gerätes etwas Vaseline auf die Edelstahlkugeln des Antriebsrades, damit die Edelstahlkugeln frei beweglich bleiben.

## DIE ABNEHMBAREN BAUTEILE REINIGEN

**ACHTUNG:** NIEMALS den Motorsockel oder das Netzkabel in Flüssigkeiten eintauchen oder mit Flüssigkeiten übergießen.

### Hinweis:

Sie können die abnehmbaren Bauteile (**Entsafterdeckel, Saftschale, Siebkorb, Stopfer, Tresterbehälter und Saftkrug mit Deckel**) in der Geschirrspülmaschine reinigen (siehe: „Reinigung in der Geschirrspülmaschine“).

### Hinweis:

Angetrocknete Lebensmittelreste entfernen Sie, wenn Sie die betroffenen Bauteile vor der Reinigung 10 Minuten in warmer Spülmittellösung einweichen. Sie können den Siebkorb leichter reinigen, wenn Sie dieses Bauteil sofort nach dem Gebrauch für etwa 10 Minuten in warme Spülmittellösung einlegen. Wenn der Trester auf dem Siebkorb antrocknet, können die feinen Öffnungen des Siebes verstopfen und der Entsafter arbeitet nicht mehr effektiv.

Reinigen Sie die abnehmbaren Bauteile in warmer Spülmittellösung. Verwenden Sie zur Reinigung ein weiches Spültuch oder eine weiche Spülbürste.

Reinigen Sie den Siebkorb am besten mit der mitgelieferten Nylonbürste. Behandeln Sie den Siebkorb mit Vorsicht, da Sie sich an den Klingen leicht verletzen können und der Siebkorb leicht beschädigt werden kann. Fassen Sie den Siebkorb nur am Rand an und halten Sie den Siebkorb unter fließendes Wasser. Bürsten Sie dabei vorsichtig von der Mitte nach außen.

Halten Sie den Siebkorb gegen das Licht, um zu sehen, ob die Sieböffnungen frei sind.

## Hinweis:

Wenn das Sieb verstopft ist oder bereits Verfärbungen aufgetreten sind und/oder Lebensmittelrückstände festgetrocknet sind, dann reinigen Sie den Siebkorb am besten in einer 10%igen, lauwarmen Zitronensäurelösung oder in der Geschirrspülmaschine. Alternativ können Sie einen handelsüblichen Zahnprothesen-Reiniger verwenden. Lassen Sie dazu heißes Wasser in eine Schüssel oder in das Spülbecken laufen, geben Sie eine Tablette Zahnprothesen-Reiniger dazu und lassen den Siebkorb darin einweichen bis sich alle Rückstände gelöst haben. Reinigen Sie den Siebkorb danach gründlich unter fließendem Wasser mit der mitgelieferten Nylonbürste.

Spülen Sie die Bauteile sorgfältig unter fließendem Wasser ab.

Trocknen Sie alle Bauteile nach der Reinigung sorgfältig und lassen Sie die Bauteile noch etwa 1/2 Stunde an der Luft trocknen, wo sie **für kleine Kinder unzugänglich** sind.

**WICHTIG:** Zur Aufbewahrung sollten Sie den Entsafter wieder zusammensetzen (siehe: ‚Das Gerät zusammensetzen‘). Dadurch verhindern Sie auch eine unbeabsichtigte Berührung der Klingen im Siebkorb und die Bauteile des Gerätes gehen nicht verloren.

## VERSTOPFUNGEN BESEITIGEN

Wenn Sie harte, faserige oder feste Lebensmittel verarbeiten, zu schnell arbeiten und die Lebensmittel mit zu viel Druck in den Entsafter schieben, dann sammelt sich der nasse Trester unter dem Entsafterdeckel und verstopft den Siebkorb. Der Motor läuft dann eventuell auffallend langsam oder bleibt stecken.

Arbeiten Sie nicht so schnell und drücken Sie nicht so fest auf den Stopfer. Arbeiten Sie nach den Anleitungen zum Zerlegen und Reinigen des Gerätes in diesem Kapitel und reinigen Sie Saftschale, Siebkorb und Entsafterdeckel.

Schalten Sie das Gerät aus (OFF), warten Sie bis der Motor steht und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Nehmen Sie den Entsafterdeckel ab (siehe: ‚Das Gerät zerlegen‘).

**⚠ WARNUNG:** Niemals mit den Händen in den Siebkorb fassen!

Entfernen Sie alle Nahrungsmittelrückstände aus dem Siebkorb. Verwenden Sie dazu einen kleinen Löffel aus Kunststoff oder Holz.

Setzen Sie das Gerät wieder richtig und vollständig zusammen (siehe: ‚Das Gerät zusammensetzen‘) und arbeiten Sie weiter.

Sollte das Gerät wieder verstopfen, dann reinigen Sie das Gerät nach der Anleitung ‚Die abnehmbaren Bauteile reinigen‘. Beachten Sie die Hinweise im Kapitel ‚Tipps für beste Ergebnisse‘.

## AUFBEWAHRUNG

**⚠ WARNUNG: Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder seinen Bauteilen spielen lassen.** Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen wollen, dann schalten Sie das Gerät AUS (START/STOP-Taste drücken), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie das Gerät reinigen und zur Aufbewahrung wegstellen. Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Stecker in der Steckdose steckt, um eine Gefährdung durch Elektrizität, bewegliche Bauteile und Feuer zu vermeiden.

Die Klingen im Siebkorb sind extrem scharf. **Achten Sie immer darauf, dass niemand die Klingen unbeabsichtigt berühren kann.**

Bewahren Sie das Gerät und alle Bauteile an einem trocknen, sauberen und frostfreien Ort auf, an dem die Bauteile vor direktem Sonnenlicht geschützt und **für kleine Kinder unzugänglich** sind. Stellen Sie das Gerät zur Aufbewahrung auf eine saubere, feste Unterlage, von der es nicht herunterfallen kann.

Niemals das Gerät am Entsafterdeckel, Sicherungsbügel oder Netzkabel halten, um es zu bewegen. Andernfalls könnten Teile des Gerätes herunterfallen oder beschädigt werden. Behandeln Sie das Netzkabel mit besonderer Vorsicht. Niemals das Netzkabel knicken, quetschen oder verknoten. Niemals am Netzkabel ziehen oder reißen. 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.

Reinigen Sie das Gerät und alle Bauteile vor der Aufbewahrung (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).

Setzen Sie das Gerät zur Aufbewahrung zusammen (siehe: ‚Das Gerät zusammensetzen‘). Dadurch verhindern Sie, dass die Klingen unbeabsichtigt berührt werden.

Stellen Sie das Gerät zur Aufbewahrung auf eine feste, ebene Oberfläche, wo es **für kleine Kinder unzugänglich** ist.

Wickeln Sie das Netzkabel locker um die Stellfüße des Gerätes.

## 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 Verwitterung oder durch die Müllverbrennung gefährliche Stoffe in Grundwasser und Luft und damit in die Nahrungskette gelangen und die Flora und Fauna können 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](http://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](mailto:info@gastroback.de).

### 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.

## 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®**

## Operating Instructions **DESIGN JUICER PROFESSIONAL**



Art.-No. 40139 »Design Juicer Professional«

Read all provided instructions before first use!  
Model and attachments are subject to change!  
For household use only!



**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**

KNOWING YOUR NEW DESIGN JUICER PROFESSIONAL.....	42
IMPORTANT SAFEGUARDS .....	44
General Safety Instructions .....	44
Important Safeguards for Electrical Appliances .....	47
Moving and Sharp-Edged Parts—Risk of Injuries .....	48
TECHNICAL SPECIFICATIONS .....	49
PROPERTIES OF YOUR NEW JUICER .....	49
Self-Resetting Overheating Protection .....	49
Electronic Protection.....	50
Overload Protection Button .....	51
Safety Concept.....	51
TIPS FOR BEST RESULTS .....	52
Fruit and Vegetable Facts .....	54
Selecting the Speed .....	56
BEFORE FIRST USE .....	57
OPERATION .....	57
Assembling the Appliance .....	59
Operating Your Design Juicer Professional .....	61
Emptying Juice Jug and Pulp Container .....	62
SOLVING PROBLEMS .....	63
CARE AND CLEANING .....	65
Disassembling the Appliance .....	66
Cleaning in the Automatic Dishwasher .....	67
Cleaning the Motor Base and Power Cord.....	67
Cleaning the Removable Parts .....	68
Removing Blockage .....	69
STORAGE .....	69
NOTES FOR DISPOSAL .....	70
INFORMATION AND SERVICE .....	70
WARRANTY.....	71



## **DEAR CUSTOMER!**

The current interest in fresh and unprocessed food is the reason for fresh fruit and vegetable juices to become a favourite component of our daily food and well balanced diet.

The »Design Juicer Professional« has a special designed large feed chute, a big pulp container, a big juice jug and a stainless steel titanium reinforced micro-mesh filter. It operates with a low-noise high performance motor which makes the juice production easy and efficient.

The units have a smooth surface with no rough edges and can be cleaned easily after use. The provided juice jug finishes with the juice outlet and therefore eliminates any splatter during operation. It has a volumetric capacity of 1.2 litre and a comfortable grip for easy and convenient handling.

Please read all the advice and instructions with care and keep the manual. Only use the appliance to process fresh food.

We hope that you will enjoy your new »Design Juicer Professional«.

Your Gastroback GmbH

# KNOWING YOUR NEW DESIGN JUICER PROFESSIONAL



**A. Food Pusher:** for pushing fruit and vegetables down the feed chute.

**G. Juicer Cover** kept in place via the interlocking safety arm (dishwasher-safe).

**Pulp Outlet:** Designed to match the designated pulp container.

**F. Safety Locking Arm:** the juicer will not operate without the juicer cover and the safety locking arm in place in the vertical operating position.

**C. Large Pulp Container** (dishwasher-safe)

**Motor Base:** containing the heavy duty 1500 watt motor

**B. Extra Wide Feed Chute:** You can fill in whole apples, carrots, tomatoes and peeled oranges. For quick and easy juicing of fruit and vegetables (dishwasher-safe).

**L. Stainless steel,** titanium reinforced micro-mesh Filter Basket (dishwasher-safe), with very sharp blades at the bottom.

**H. Stainless Steel Filter Surround** (dishwasher-safe)

**M. Removable Juice Nozzle:** attach to the juice spout to juice directly into a drinking glass instead of the included juice jug (dishwasher-safe).

## E. START/STOP Button

**Overload Protection Button:** to reset the overload protection device designed to avoid damage to the motor due to overstraining (under the bottom of the motor base).

**Cord Storage:** For storage, wrap the power cord loosely around the retainers at the bottom of the motor base.

## D. Five Speed Electronic Control

**I. 1.2 litre Juice Jug** with handle and lid (dishwasher-safe).

**K. Froth Separator:** ensures juice froth is separated from juice when poured into a glass (if preferred).

**TIP:** If you wish to keep the froth in your drink, simply remove the lid before pouring.

**J. Juice Jug Lid:** use the lid you avoid splatter during juicing. For storage in the refrigerator, also use the juice jug lid.

**Nylon Brush with spatula:** the flat end assists in removing residues of pulp from the pulp container when juicing large quantities, nylon brush end for easy cleaning of the micro-mesh filter basket (dishwasher-safe).



## ⚠ **IMPORTANT SAFEGUARDS**

Carefully read all instructions before operating this appliance and save for further reference. **Do not** attempt to use this appliance for any other than the intended use, described in these instructions. 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. Please contact your vendor.

## ⚠ **GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS**

- 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. 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.
- **DO NOT leave the appliance unattended with the appliance connected to the power supply.** Always switch OFF (press START/STOP button) and unplug before assembling or disassembling, or moving or cleaning the appliance and when the appliance is not in use.
- Check the entire appliance regularly for proper operation (e.g. check for distortion, cracks, leaks, corroded pins of the power plug, clogged filter basket). Do not operate the appliance, when liquids escape during operation. 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 other 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. over heating, mechanical or electric shock), or if there are any cracks or leaks, excessively frayed or melted parts, or distortions, or if the appliance is not working properly (e.g. the drive coupling on the motor base can only be turned with difficulty). 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. Do not attempt to use the appliance when the appliance or any part of it is damaged.

Do not attempt to open the motor base.

- Operate the appliance on a well accessible, stable, level, dry, and suitable large table or counter that is resistant against water and fat. The power outlet must always be easily accessible so that it would be possible to unplug the appliance immediately in case of any malfunction or danger.
- Always keep the appliance and the table or counter clean and dry, and wipe off spilled liquids immediately. 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. Do not place the appliance over a power cord or on wet or inclined surfaces (e.g. sink or drain board).
- This appliance is NOT intended for use or handling by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Even cleaning may not be performed by children without supervision. **Children must always be supervised to ensure that they do not play with the appliance or any parts of the appliance or the packaging.** Always keep the appliance where it is dry, frost-free, and clean, and **where young children cannot reach it.** Do not leave the appliance or any part of it unattended, when in reach of young children.
- Do not place the appliance or any part of it on or near hot surfaces (e.g. burner, heater, or oven). Do not use any parts of the appliance with any other device or for any purpose not described in this booklet. Before plugging in, always ensure that the appliance is assembled completely and correctly according to the instructions in this booklet. Do not handle the appliance or any part of it with violence.
- The blades on the base of the filter basket and inside the feed chute are very sharp. Do not touch the blades with your fingers. Only touch the filter basket on the rim and handle with care. Prefer cleaning the filter basket using the provided nylon brush. Before operation, always ensure that the micro-mesh of the filter basket is not clogged. Do not leave any residues of food dry on the micro-mesh.
- Extra wide feed chute. Never put fingers, spoons or any foreign objects

(such as hair, clothing, brushes, cloths) into the feed chute when the appliance is connected to the power supply. Do not push food into the feed chute with your fingers or other foreign objects. Always use the pusher provided. Always switch OFF the appliance (press the START/STOP button), wait for the motor to stop moving and then unplug before assembling, disassembling, cleaning or moving the appliance and when the appliance is not in use. Do not use any hard or sharp-edged objects with the appliance (e.g. forks, knives).

- Never hold your face or other body parts over the feed chute when the motor is running because little pieces of food could be thrown out of the feed chute.
- To avoid overheating, do not operate the motor continuously for more than 7 minutes at a time. Allow the motor to rest for 10 minutes before continuing. On heavy loads (e.g. hard foods, high pressure on the pusher, high speed selection) do not operate the appliance continuously for more than 1 minute. If the motor gets stuck or agitates noticeably slow, immediately switch OFF (pressing the START/STOP button). Then remove the obstacle (see: 'Care and Cleaning'). Only use the appliance for processing edible food and remove inedible parts and all packages before processing.
- Empty the pulp container and juice jug in time to avoid run-over and splatter. The pulp may not clog the pulp outlet. Otherwise, the appliance will not operate properly and could get damaged.
- If liquids run out or are spilled onto the motor base, immediately stop operation (pressing the START/STOP button) and unplug the appliance. Always wipe off spilled liquids immediately.
- Do not place any hard and/or heavy objects on the appliance or any part or accessory of it.
- Do not use any abrasive cleaners, cleaning pads (e.g. metal scouring pads), or any corrosive chemicals (e.g. bleach) for cleaning. **Do not place the motor base or power cord in an automatic dishwasher!**
- Do not leave any food dry on the appliance or any part of it. Especially ensure that the micro-mesh of the filter basket will not get clogged due to dried-on food. Always clean the appliance and its parts immediately after each use to prevent an accumulation of dried-on foods (see: 'Care and Cleaning').


## ⚠ **IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ELECTRICAL APPLIANCES**

The appliance is driven electrically. Place the appliance near a suitable wall power socket to connect the appliance directly to a separately connected and protected mains power supply with protective conductor (earth/ground) connected properly. Ensure that the voltage rating of your mains power supply corresponds to the voltage requirements of the appliance (220/240 V AC, 50/60 Hz, 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 30 mA 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 systems or extension cord.
- The pins of the power plug must be smooth and clean without discolourations. Always handle power cords with care. Always completely unwind the power cord before use. 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 not touch hot surfaces, sharp edges, or any moving parts. Ensure that no one will pull the appliance by the power cord. Take care not to 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 with the appliance connected to the power supply.
- 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 on the power cord to avoid risk of fire and electric shock. When liquids have come into contact with the motor base or power cord or accumulate under the motor base, immediately unplug the appliance. Thereafter, clean the appliance and let it dry for at least 1 day (see: 'Care and Cleaning').
- **Do not place the motor base or the power cord in an automatic dishwasher.**


## **MOVING AND SHARP-EDGED PARTS—RISK OF INJURIES**

 **WARNING!** The »Design Juicer Professional« is designed for cutting food. For this purpose, the appliance is equipped with extremely sharp blades rotating on high speed. Thus, improper handling could cause severe injuries and damage. Please keep this in mind.

- The feed chute is designed exceedingly large. Never put fingers, spoons or other foreign objects (such as hair, clothing, brushes, cloths) into the feed chute when the appliance is connected to the power supply. Always switch OFF the appliance (press START/STOP button), wait for the motor to stop moving and then unplug the appliance before taking off the juicer cover.
- Do not attempt to operate the appliance using any other than the designated parts. Always unplug the motor base before cleaning the motor base. Do not leave the motor base unattended while connected to the power supply.
- Due to vibrations during operation the appliance may move around on the table or counter. Thus, always ensure to keep the appliance in sufficient distance to the edge of the table or counter and to other objects. Leave at least 20 cm of free space on each side.
- Only use the provided pusher to push food through the feed chute. Never hold your face or other body parts over the feed chute when the motor is running, because little pieces of food could be thrown out of the feed chute.
- **The blades on the bottom of the filter basket and inside the feed chute are very sharp.** Pay attention when handling the parts. Only touch the filter basket on the rim and handle with care when cleaning with the nylon brush. Only store the appliance completely assembled. This way the blades cannot be touched unintentionally.
- Never put foreign substance or hard objects into the feed chute. Remove all extremely hard and inedible parts (such as stems, hard and chemically treated peelings and seeds) of the food before putting your food into the feed chute.
- The motor could still be running for a moment after switching off the appliance. Wait until the motor stops running completely before disassembling or moving the appliance.



## TECHNICAL SPECIFICATIONS

<b>Model:</b>	Art.-No.: 40139 »Design Juicer Professional«
<b>Power supply:</b>	220/240 V AC, 50 Hz
<b>Power consumption:</b>	max. 1380 - 1500 W
<b>Length of power cord:</b>	approx. 100 cm
<b>Weight:</b>	approx. 6 kg
<b>Dimensions:</b>	approx. 350 x 205 x 430 mm (width x depth x height)
<b>Capacity of the juice jug:</b>	1.2 litres
<b>Certification:</b>	

These specifications may change without notice.

## PROPERTIES OF YOUR NEW JUICER

Your new »Design Juicer Professional« is designated to prepare juices of a wide variety of fruit, herbs and vegetables. For this, it operates with a low-noise, high performance 1500 watt motor. The pulp accumulates in a big pulp container that can be emptied easily during operation without disassembling the juicing assembly. The specially designed juice jug is perfectly suited to the juice spout and therefore eliminates any splatter during operation. Via the froth separator of the juice jug lid, if preferred, the froth can be separated from the juice when pouring into a drinking glass. Additionally, you can directly juice into any other suitable container. In this case, simply put the juice nozzle onto the juice spout and place your selected container under the juice nozzle.

To get best results even when juicing food with varying consistencies and juice content, you may use a range of different speed selections (see: 'Tips for Best Results').

For cleaning, without effort you disassemble the parts coming in contact with food. This way, hygienic cleaning is quite easy. Additionally, juicer cover, filter basket, filter surround, juice jug with juice jug lid and pulp container may be cleaned in an automatic dishwasher (see: 'Care and Cleaning').

## SELF-RESETTING OVERHEATING PROTECTION

The juicer is fitted with a self-resetting safety device, which safeguards against overheating of the motor with excessive loads. Overheating may be caused by too hard and fibrous food, too much pressure onto the pusher, and too long periods of continuous operation. If overheating occurs, the juicer will automatically switch off the motor. In this case, the light surrounding the START/STOP button will flash red. After leaving the motor cool down, you can reactivate the appliance.

### **To reactivate the motor:**

1. Switch OFF the appliance (press the START/STOP button), then unplug the juicer from the power outlet for at least 15 minutes to allow the motor to cool.
2. Use this time to ensure that the pulp outlet and the micro-mesh of the filter basket are not blocked (see: 'Operation / Emptying Juice Jug and Pulp Container'). Blockage of the pulp outlet and/or filter basket may lead to overheating. Remove any obstacles and residues of food, if necessary (see: 'Removing Blockage').
3. After waiting at least 15 minutes, connect the appliance to the power outlet and use as normal.

**CAUTION:** If the overheating protection is activated repeatedly, you overstrain the motor. Do not press too hard onto the pusher while juicing. Overstrain may also occur with the micro-mesh of the filter basket or the pulp outlet blocked. Additionally, when processing very hard and fibrous ingredients, make intermediate breaks after each 1 minute of continuous operation. This will help to lengthen the motor working life. Please adhere to the advices given in chapter 'Solving Problems' and 'Tips for Best Results'.

### **ELECTRONIC PROTECTION**

An electronic safety feature will automatically stop operating, if the motor is stalled. If this occurs, the light surrounding the START/STOP button will flash red.

### **Possible reasons:**

- Too much food is being processed at one time—process your food in smaller amounts per batch.
- The pieces are not small enough—cut your food into smaller pieces of even size.
- You have applied too much pressure onto the pusher—push with reduced pressure.

### **To continue juicing:**

1. Press the START/STOP button to switch OFF the appliance. Then unplug the appliance.
2. Clear the feed chute and remove the obstacle (see: 'Disassembling the Appliance'). Ensure that the pulp outlet and the micro-mesh of the filter basket are not clogged (see: 'Removing Blockage').
3. Reassemble the appliance completely and correctly (see: 'Assembling the Appliance').
4. Finally plug in the power plug and turn the appliance on by pressing the START/STOP button.

## OVERLOAD PROTECTION BUTTON

The »Design Juicer Professional« is fitted with a safety device, which safeguards against overloading with excessive loads. If this occurs, the juicer will automatically actuate the overload protection button and the motor is switched off.

To reactivate the appliance:

1. Switch OFF the appliance (press the START/STOP button), then unplug the juicer from the power outlet for at least 15 minutes to allow the motor to cool.
2. Put aside the juice jug and the pulp container.
3. Then carefully tilt the motor base to get access to the overload protection button found on the bottom of the motor base.
4. Press the overload protection button. The overload protection will then be reset.
5. Place the pulp container and the juice jug back into position. The juicer is now ready for use again.

**IMPORTANT:** In case the overload protection button gets actuated straight away again, see 'Solving Problems' and adhere to the hints, given in chapter 'Tips for Best Results'.

## SAFETY CONCEPT

For your protection, your new »Design Juicer Professional« is equipped with some safety features. The safety locking arm keeps the juicer cover in place during operation. The safety interlocks assure that the motor will not operate unless the appliance is assembled correctly (see: 'Assembling the Appliance').

**IMPORTANT:** Do not attempt to damage or by-pass the safety interlocks! Do not attempt to operate the appliance using others than the designated parts or using parts that are damaged in any way. Only operate the motor base with the designated parts completely and correctly assembled.

## TIPS FOR BEST RESULTS

You may use your new »Design Juicer Professional« to juice several types of food. Please, adhere to the following tips to get best results.

### The inside information on juicing

Although juice drinks are usually developed with flavour, texture and aroma at the forefront, the health benefits certainly add to the pleasurable taste experience. 95% of the nutrient content of fruit and vegetables is found in the juice. Liquids extracted from fresh fruit and vegetables form an important part of a well balanced diet. Fresh fruit and vegetable juices are an easy to make source of vitamins and minerals.

Juices are rapidly absorbed into the blood stream therefore being the quickest way in which the body can digest nutrients. When you make your own juices, you have complete control over what you include in them.

- You select the ingredients and decide if you wish to use sugar, salt or other flavouring agents.
- Freshly extracted juices should be consumed just after they have been made to avoid a loss of vitamin content.

### Purchasing and storage of fruit and vegetables

- Keep your fruit and vegetables ready for juicing by washing them before storing. This way, your food will not go bad early. Additionally, always wash fruit and vegetables directly before juicing.
- Always use fresh fruit and vegetables for juicing.
- To save money and obtain fresher produce, purchase fruit or vegetables that are in season. See the table below for further information.
- Most fruit and hardier type vegetables can be stored at room temperature. The more delicate and perishable items such as tomatoes, berries, leafy greens, celery, cucumber and herbs should be stored in the refrigerator until required.

### Preparation of fruit and vegetables

- If using fruits with hard or inedible skins such as mangoes, kiwi, guava, melons or pineapple, always peel before juicing. When juicing pineapple, additionally remove the stalk at both ends.
- Most fruit and vegetables such as apples, carrots and cucumber will not need to be cut or trimmed to size as these will fit whole into the feed chute.
- Ensure vegetables such as beetroot, carrots, etc. have all soil removed, are well washed and trimmed of leaves before juicing.
- Citrus fruits can be juiced in the »Design Juicer Professional« if peeled first. Perhaps,

you'll prefer to squeeze citrus fruits and mix the juice with other juices to taste.

**TIP:** Your »Design Juicer Professional« makes invigorating, frothy orange juice. Simply peel the oranges before juicing. It is best to refrigerate oranges first.

- All fruits with pits, hard seeds or stones such as nectarine, peaches, mangoes, apricots, plums and cherries must be pitted before juicing. When processing apples and pears, it is good advice to remove the core first.
- A small amount of lemon juice can be added to apple juice to prohibit browning.

### **The right technique**

- If juicing herbs or leafy green vegetables on their own, the juice yield will be low due to the nature of centrifugal juicing, it is advised to juice them as with a combination of other fruit and vegetables.
- When juicing a variety of ingredients with varying textures start with the softer textured ingredients then change to for harder texture ingredients. Choose the correct speed according to the speed selection table below (see: 'Selecting the Speed').
- When processing hard and fibrous food and/or pushing too fast, and applying too much pressure onto the pusher, the pulp will be very wet and may stick to the juicer cover and clog the filter basket. In this case, clean the micro-mesh of the filter basket (see: 'Remove Blockage').
- If you are juicing herbs, sprouts or leafy green vegetables either wrap them together to form a bundle or juice them in the middle of a combination of ingredients to obtain the best extraction.
- All fruit and vegetables produce different amounts of liquids. This varies within the same group i.e. one batch of tomatoes can produce more juice than another batch.
- Since juice recipes are not exact, the precise quantities of any juice are not crucial to the success of a particular mixture.
- When preparing carrot juice, put the carrots with the small tip facing upwards into the feed chute.

#### **Note:**

To extract the maximum amount of juice always push the pusher down slowly.

### **To avoid blockage of the filter basket**

- Use a high speed selection when juicing hard, fibrous food.
- Remove very hard and fibrous parts such as stalks and stems.
- Try slower juicing action by pushing the pusher down more slowly.

- Do not overfill the pulp container. The pulp must fall easily and unhindered into the pulp container.
- If possible, try different types of fruit and vegetables.

## Getting the right blend

It is easy to create great tasting juice. If you have been making your own vegetable and fruit juices, then you know how simple it is to invent new combinations. Taste, colour, texture and ingredient preferences depend on your personal liking. Just think of some of your favourite flavours and foods—would they work well together or would they clash. Some strong flavours could over power the more subtle flavours of others. It is however, a good rule of thumb to combine starchy, pulpy ingredients with those high in moisture.

## Using the pulp

The remaining pulp left after juicing fruit or vegetables is mostly fibre and cellulose which, like the juice, contains vital nutrients necessary for the daily diet and can be used in many ways. However, like the juice, pulp should be used that day to avoid loss of vitamins. Some of the uses of pulp are to bulk out rissoles, thicken casseroles or soups or in the case of fruit, simply placed in a bowl topped with meringue and baked for a simple dessert. Quite apart from the consumption use, pulp is great used in the garden for compost.

### Note:

When using the pulp, there may be some larger pieces of fruit or vegetables remaining. These should be removed before using the pulp in any recipes.

## FRUIT AND VEGETABLE FACTS

**IMPORTANT:** Please keep in mind that food is a product of nature. The nutritional values and calories varies within the same group and batch depending on various parameters (e.g. time of storage, country of origin). Thus, the values shown in the table below are only given as a guideline.

Fruit and vegetables	Best season to buy	Storage	Nutritional value	Joule/Calories per 100 g
Apples	autumn, winter	vented plastic bags in refrigerator	dietary fibre, vitamin C	218 kJ (52 kcal)
Apricots	summer	unwrapped in refrigerator	high in dietary fibre, potassium	226 kJ (54 kcal)
Bananas	spring	cool and dry	vitamin C, B6, potassium, phosphorus, dietary fibre	377 kJ (90 kcal)

<b>Fruit and vegetables</b>	<b>Best season to buy</b>	<b>Storage</b>	<b>Nutritional value</b>	<b>Joule/Calories per 100 g</b>
Beetroot	winter	cut off tops, then refrigerate unwrapped	high in folate, dietary fibre, vitamin C and potassium	190 kJ (45 kcal)
Blueberries	summer	cover in refrigerator	vitamin C	201 kJ (48 kcal)
Broccoli	autumn, winter	plastic bag in refrigerator	vitamin C, B2, B5, B6, E, folate and dietary fibre	110 kJ (26 kcal)
Brussels sprouts	autumn, winter	unwrapped in crisper of refrigerator	vitamin C, B2, B6, E, folate and dietary fibre	151 kJ (36 kcal)
Cabbage	winter	wrapped, trimmed in the refrigerator	vitamin C, folate, potassium, B6 and dietary fibre	95 kJ (23 kcal)
Carrots	winter	unwrapped in refrigerator	vitamin A, C, B6 and dietary fibre	121 kJ (29 kcal)
Cauliflower	autumn, winter	remove outer leaves, store in plastic bag in refrigerator	vitamin C, B5, B6, K, folate and potassium	95 kJ (23 kcal)
Celery	autumn, winter	refrigerate in plastic bag	vitamin C and potassium	84 kJ (20 kcal)
Cucumber	summer	crisper in refrigerator	vitamin C	17 kJ (4 kcal)
Fennel	winter, spring	crisper in refrigerator	vitamin C and dietary fibre	100 kJ (24 kcal)
Kiwis	winter, spring	crisper in refrigerator	vitamin C and potassium	222 kJ (53 kcal)
Mangoes	summer	crisper in refrigerator	vitamin A, C, B1, B6 and potassium	264 kJ (63 kcal)
Melons (including watermelon)	summer, autumn	crisper in refrigerator	vitamin A, C, folate, dietary fibre	109 kJ (26 kcal)
Nectarines	summer	crisper in refrigerator	vitamin C, B3, potassium and dietary fibre	293 kJ (70 kcal)
Oranges	autumn, winter, spring	cool, dry place for 1 week, transfer to refrigerator to keep longer	vitamin C, 35 mg /100 g	206 kJ (49 kcal)
Peaches	summer	refrigerate uncovered	vitamin C, B3, potassium and dietary fibre	193 kJ (46 kcal)
Pears	autumn	refrigerate uncovered	dietary fibre	247 kJ (59 kcal)
Pineapples	summer	refrigerate uncovered	vitamin C	239 kJ (57 kcal)
Plums	summer	refrigerate uncovered	dietary fibre	259 kJ (62 kcal)

<b>Fruit and vegetables</b>	<b>Best season to buy</b>	<b>Storage</b>	<b>Nutritional value</b>	<b>Joule/Calories per 100 g</b>
Raspberries	summer	covered in the refrigerator	vitamin C, iron, potassium and magnesium	167 kJ (40 kcal)
Strawberries	summer	covered in the refrigerator	vitamin C, folate, calcium, potassium and phosphorus	163 kJ (39 kcal)
Tomatoes	summer	uncovered in crisper of refrigerator	vitamin A, C, E, folate and dietary fibre	67 kJ (16 kcal)

## **SELECTING THE SPEED**

In the following table, some guidelines for selecting an appropriate speed are given.

<b>Fruit / Vegetables</b>	<b>Speed</b>	<b>Fruit / Vegetables</b>	<b>Speed</b>
Apples (core and stem removed)	9 - 10	Kale	7 - 8
Apricots (stone removed)	3 - 4	Kiwi (peeled)	2 - 3
Beetroot (trimmed)	9 - 10	Mangoes (peeled, stone removed)	2 - 3
Berries	1	Melon (peeled)	1 - 2
Broccoli (stalk removed)	7 - 8	Nectarines (stone removed)	3 - 4
Cabbage (stalk removed)	7 - 8	Peaches (stone removed)	3 - 4
Carrots (trimmed)	9 - 10	Pears (core and stalk removed)	9 - 10
Cauliflower (stalk removed)	7 - 8	Pineapples (peeled, stalk removed)	9 - 10
Celery	9 - 10	Plums (stone removed)	3 - 4
Citrus fruit (peeled)	5 - 6	Spinach	7 - 8
Cucumber	8	Tomatoes	1 - 2
Fennel	9 - 10	Watermelon (peeled)	1 - 2
Grapes (seedless)	1 - 2		



## BEFORE FIRST USE

**⚠ WARNING: DO NOT let young children play with the appliance, or any part of it, or the packaging!** The blades at the bottom of the filter basket are very sharp. Do not touch the blades. Only touch the filter basket on the rim and handle with care. Ensure that your power supply is rated as indicated on the model label of the appliance (see: 'Important Safeguards for Electrical Appliances'). Always unplug the appliance before assembling or disassembling, cleaning, or moving it, and when it 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 or power cord.** Do not use any abrasive or corrosive cleaners for cleaning to avoid damage to the surfaces. **Do not place the motor base or power cord in an automatic dishwasher.**

Unpack the appliance and all parts and accessories carefully.

Check that no parts are damaged or missing (see: 'Knowing Your New »Design Juicer Professional«').

Carefully remove all shipping materials, stickers, and promotional materials. However, DO NOT remove the model label.

Before first use and after a longer period of storage, clean all parts of the appliance (see: 'Care and Cleaning'). However, do not touch the blades of the filter basket and feed chute.

## OPERATION

**⚠ WARNING – Risk of Injuries:** Always ensure that the appliance and all its parts and accessories are **out of reach of young children.** The appliance is intended for cutting food. For this, the appliance is using sharp blades in high speed rotation. Improper use or misuse may cause severe injuries and damage. Do not touch the drive coupling of the motor base with your hands or any objects, with the appliance connected to the power supply. Always unplug the appliance, before assembling or disassembling, or cleaning the appliance, and when the appliance is not in use. **Do not leave the motor base unattended while connected to the power supply. Always ensure to assemble the appliance completely and correctly, before connecting the appliance to the power supply.**

Check the entire appliance for proper operation before assembling and connecting it to the power supply. Ensure that there are no dried-on residues of food clogging the fine holes of the micro-mesh filter basket. If necessary, remove any blockage (see: 'Care and Cleaning'). Otherwise, the appliance will not work properly and could get damaged. If any liquids run out onto the motor base during operation, immediately unplug the appliance (see: 'Solving Problems'). Do not use violence.

Place the appliance on a firm, flat, stable, and dry surface. Do not place the appliance near the edge of the working space.

To avoid overheating, do not operate the motor continuously for more than 7 minutes. On heavy load (e.g. via hard, fibrous food), do not operate the appliance continuously for more than 1 minute. Make intermediate breaks of at least 10 minutes. If the motor gets stuck or agitates noticeably slow, stop operation immediately (press the START/STOP button), and unplug the appliance. Then remove the obstacle in the feed chute and/or filter basket (see: 'Care and Cleaning'). Reduce the amount of food in the feed chute and reduce the pressure on the pusher.

To avoid overflow, before filling a new portion of food into the feed chute, ensure that the juice jug and pulp container are able to take another portion. Ensure that the pulp outlet is not clogged. Divide up your food into appropriate portions.

Do not use any hard or edged objects (e.g. knives, metal scrapers) with the appliance to avoid damage to the surfaces and blades. Always remove inedible and extremely hard parts (e.g. stones, stalks, hard shells) before processing to avoid damage to the blades.

## ASSEMBLING THE APPLIANCE



1. Place the motor base on a stable, level surface near an appropriate wall power outlet. Leave a distance of at least 20 cm to the edge of the table or counter and to any other object. **Ensure that the motor base is NOT connected to the power supply.**
2. Place the filter surround on the motor base. The juice spout must fit through the hole on the front of the motor base.



**⚠ WARNING:** Pay attention to the sharp blades on the filter basket to avoid injury. Only touch the filter basket at the rim. Ensure that the filter basket engages on the drive coupling and will not wobble.

**IMPORTANT:** Before assembling, ensure that the filter basket is clean. For this, hold the filter basket up to the light. Any dried-on food on the filter basket will block the fine mesh holes. If necessary, clean the filter basket (see: 'Care and Cleaning').



3. By aligning the arrows on the filter basket with the arrows on the drive coupling, place the filter basket into the filter surround and push down the filter basket until it clicks into place. Ensure that the filter basket securely engaged on the motor base.



4. Place the juicer cover over the filter surround, positioning the feed chute over the centre of the filter basket (picture C). The pulp outlet must face away from the safety locking arm. Press the juicer cover down into position without violence.



5. Raise the safety locking arm up and fix it in the two grooves on either side of the juicer cover. The safety locking arm should now be in a vertical position and locked into place on top of the juicer cover.

**IMPORTANT:** If the safety locking arm is not in the correct position, the motor will not start moving.



6. Slide the pusher down the feed chute by aligning the groove of the pusher with the small protrusion on the inside of the feed chute. Push the pusher down the feed chute to the stop.

**Note:**

To minimise cleaning, we recommend lining the pulp container with a plastic freezer bag to collect the pulp. Pulp can then be used in other dishes, or as compost for the garden, or discarded.

7. Place the pulp container into position by tilting the pulp container slightly to the motor base. Insert the container under the pulp outlet, ensuring that the pulp container is supported by the container support extending from under the motor base.



8. Using the juice jug: If required, remove the juice nozzle from the juice spout. Then, place the provided juice jug under the juice spout. The juice jug may be closed by the juice jug lid to avoid any splatter. Using any other container for collecting the juice: Put the juice nozzle onto the juice spout. Then place the designated juice container under the juice nozzle.

## OPERATING YOUR DESIGN JUICER PROFESSIONAL

**⚠ WARNING: The feed chute is extra large! Do not hold your fingers, spoons or other foreign objects (such as hair, clothing, brushes, cloth) into the feed chute to avoid severe injuries and damage.** Never use your fingers to push food down the feed chute or to clear the feed chute. Always use the pusher provided. **Do not hold your face over the feed chute with the motor running, because parts of your food may be thrown out during operation.** Do not operate the appliance continuously for more than 7 minutes (1 minute with heavy load). Make intermediate breaks of at least 10 minutes, switching OFF the motor (press the START/STOP button).

1. Prepare your selection of fruit and vegetables to be juiced (see: 'Tips for Best Results'). Wash your food thoroughly. If necessary, remove all inedible parts such as the peel (e.g. melons, citrus fruit), stems and stones (e.g. nectarines, peaches, plums). Cut very large food into pieces of appropriate size (e.g. melons, pineapples).
2. Ensure that the »Design Juicer Professional« is assembled correctly and that there are no objects in the feed chute. Ensure that you placed an appropriate container (e.g. the designated juice jug) under the juice spout and the pulp container is placed correctly under the pulp outlet. Then connect the appliance to the power supply. The START/STOP button will be illuminated.

### Note:

The START/STOP button will be illuminated for 2 minutes before fading into standby mode. The light will come back on by activating any of the controls.

3. Turn the speed selector to the desired speed selection. Use the speed selector table as a guide for juicing different fruit and vegetables (see: 'Selecting the Speed'). Press the START/STOP button to start the motor.
4. With the motor running, remove the pusher and place food into the feed chute. Juice will be running out of the juice spout and the pulp will accumulate within the pulp container.
5. Using the pusher, gently guide the food down the feed chute. Just apply the pressure onto the pusher that is necessary to push down the food, thus extracting the maximum amount of juice. Always push the pusher down slowly.
6. If you wish to juice another portion of food, first ensure that the pulp container and juice jug can take another portion of pulp and juice. Ensure that the pulp outlet is not clogged. If required, empty pulp container and juice jug. The pulp must fall unhindered into the pulp container without any obstacles. At the latest after 7 minutes of continuous operation (on heavy load: 1 minute) make a break and switch Off the motor (press the START/STOP button).
7. At the latest after 7 minutes of juicing (on heavy load:: 1 minute) make a break of 10 minutes, switching OFF the motor (pressing the START/STOP button).

**IMPORTANT:** Do not overfill the feed chute. Only push the pusher down slowly with light pressure, to get the maximum amount of juice. Additionally, do not overfill the pulp container and juice jug. The pulp may not clog the pulp outlet, as this would affect the operation of the appliance and/or cause damage. Empty pulp container and juice jug in time (see: 'Emptying Juice Jug and Pulp Container').

**IMPORTANT:** If the motor stops unexpectedly, one of the safety devices could be active. In this case, the START/STOP button will flash red probably. Please, adhere to the instructions in chapter 'Properties of Your New Juicer'.

8. If you finished juicing, press the START/STOP button to switch OFF the appliance and unplug.
9. Clean the appliance and all parts immediately after usage (see: 'Care and Cleaning') to avoid accumulation of dried-on food, and any blockage of the micro-mesh of the filter basket.

**IMPORTANT:** Some food may cause discolouration of plastic parts. Thus it is good advice to rinse all plastic parts (juicer cover, pulp container, juice jug and juice jug lid) immediately after use. However, **do NOT spill any liquids onto the motor base or power cord.**

## **EMPTYING JUICE JUG AND PULP CONTAINER**

Before filling in the next portion of food, always ensure that the juice jug and pulp container can take another portion of pulp and juice. If not, empty the juice jug and pulp container in time. It is essential, that the pulp can fall unhindered into the pulp container and may not clog the pulp outlet.

1. First, switch OFF the appliance (pressing the START/STOP button).
2. Take out the juice jug and pour the juice into another container. Thereafter place the juice jug back under the juice spout.
3. Take the pulp container out from under the pulp outlet by tilting the pulp container slightly to the motor base. Empty the pulp container. Perhaps, you should line the pulp container with another plastic freezer bag to minimize cleaning effort.
4. Thereafter insert the pulp container back into position under the juicer cover by tilting the pulp container slightly to the motor base (see: 'Assembling the Appliance'). Thereafter the appliance is ready for juicing another portion of food.

### **Note:**

You will find some recipes for using the pulp at the end of this booklet.

# SOLVING PROBLEMS

If any problems occur during operation, you will find the solution in the following table.

<b>Problem</b>	<b>Reason</b>	<b>The Solution</b>
The Motor will not work when switched "ON".	The appliance is not live.	Ensure that the appliance is connected to a suitable wall power outlet. Ensure that the wall power outlet is live by connecting a lamp.
	The appliance is not assembled correctly. Safety interlocks prevent the motor from starting.	The safety locking arm is not engaged correctly in the vertical operating position and located into the two grooves on either side of the juice cover.
	The safety devices switched OFF the motor.	Switch OFF and unplug the appliance. Check the overload protection button on the bottom of the motor base. If required, allow at least 15 minutes for the motor to cool down. Then press the overload protection button.
		Switch OFF and unplug the appliance. Allow at least 15 minutes for the motor to cool down. If the START/STOP button flashes red, the self-resetting safety devices have still not been reset. Simply wait some more time.
There is a severe problem.	Immediately switch OFF and unplug the appliance. Call your customer service for support. See: 'Information and Service'.	

<b>Problem</b>	<b>Reason</b>	<b>The Solution</b>
Motor appears to stall when juicing or stops operation unexpectedly.	The micro-mesh of the filter basket is blocked.	Switch OFF the appliance immediately and unplug. Refer to the section 'Remove Blockage'.
	Wet pulp can build up under the juicer cover if the juicing action is too vigorous.	Try slower juicing action by pushing the pusher down more slowly. Clean the pulp outlet, the filter basket and the juicer cover (see: 'Remove Blockage').
	The juicer will automatically stop operation, if the motor gets overheated. If this occurs, the light surrounding the START/STOP button will flash red.	Switch OFF the appliance immediately and unplug. Wait at least 15 minutes before starting operation again (see: 'Properties of Your New Juicer'). Empty the feed chute and remove pulp that may stick to the pulp outlet or clog the filter basket (see: 'Remove Blockage'). Push down your food in the feed chute with less pressure.
	The juicer will automatically stop operation, if the motor is stalled. This is an integrated safety feature. If this occurs, the light surrounding the START/STOP button will flash red.	Switch OFF the appliance immediately and unplug. Either too much food is being processed at one time or the pieces are not small enough. Try cutting your food into smaller pieces of even size and/or processing a smaller amount per batch (see: 'Electronic Protection' and 'Remove Blockage').
	The speed selected is too low.	Hard fruits and vegetables put excess strain onto the motor if a low speed is selected. Please refer to the section 'Selecting the Speed', to determine the correct speed for your types of food.
Excess pulp is accumulating in the filter basket.	Too much fibres and too less juice in your food and/or you press down the pusher too vigorously.	Stop the juicing process. Remove the juicer cover and remove the pulp from the filter basket (see: 'Removing Blockage'). Re-assemble and begin juicing again. Try alternating soft and hard vegetable and fruit varieties.
The pulp is too wet and there is too little extracted juice.	You are working with too much pressure onto the pusher.	Remove the filter basket and thoroughly clean the micro-mesh with the nylon brush. Remove excess fibre, which could be inhibiting the juice flow (see: 'Care and Cleaning'). Try a slower juicing action by pushing the pusher down more slowly.
Juice leaks between the rim of the juicer cover and the filter surround.	You are working with too much pressure onto the pusher.	Clean the filter basket and filter surround (see: 'Care and Cleaning'). Try a slower juicing action by pushing the pusher down more slowly.
	The speed is too high.	Fruit and vegetables with a high water content (e.g. tomatoes and watermelon) should be juiced on low speed.



Problem	Reason	The Solution
Juice sprays out from the juice spout.	The juice is always splashing a little. This is normal.	Use the provided juice jug closed with the designated juice jug lid. Put the provided juice nozzle onto the juice spout and place a drinking glass under the juice nozzle.
	You are working too quick with too much pressure onto the pusher.	Try a slower juicing action by pushing the food pusher down more slowly.
No juice coming out while juicing OR juice is running out on the motor base.	The juice spout or filter surround is blocked with pulp.	Switch OFF the appliance immediately and unplug. Remove any obstacles in the juice spout or filter surround (see: 'Care and Cleaning').

## CARE AND CLEANING

**⚠ WARNING:** Always switch OFF (press START/STOP button) and unplug the appliance, before disassembling, moving, or cleaning the appliance. **The blades at the bottom of the filter basket and in the feed chute are very sharp.** Always handle the filter basket with special caution to avoid injuries and damage. Only hold the filter basket by the rim. Do not insert your hands into the feed chute. Do not touch the blades with your fingers or any foreign objects. **Ensure that no one will touch the blades unintentionally.** Do not touch the drive coupling of the motor base with your hands or any foreign objects (e.g. clothes or brushes), while the appliance is still connected to the power supply. Always ensure that the parts of the appliance are **out of reach of young children.**

Do not spill or pour any liquids on or in the motor base or power cord. Do not place or immerse the motor base in any liquids to avoid damage, risk of fire, and electric shock. Do not use abrasive cleaning agents or aggressive liquids (e.g. bleach, solvating 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, knives, scrapers).

**DO NOT clean the motor base or power cord in an automatic dishwasher! Do not use violence.**

Pulp container, juicer cover, filter basket, filter surround, and juice jug including the juice jug lid may be cleaned in an automatic dishwasher. If possible, place these parts onto the top rack for cleaning and select a low temperature program.

In general, you should avoid leaving any food dry on the parts of the appliance after processing.

## DISASSEMBLING THE APPLIANCE



1. Always switch OFF (press the START/STOP button) and unplug the appliance after processing your food and before disassembling, moving, and cleaning.



2. Remove the pulp container by tilting the pulp container slightly and pull it away from under the juicer cover (picture A).

3. Place both hands on either side of the safety locking arm and pull back and lift over the grooves on either side of the juicer cover. (picture B). Move the safety locking arm down.

4. Lift the juicer cover (picture C).



**⚠ WARNING – Risk of Injuries!** The filter basket is placed within the filter surround and contains super sharp blades. Do not touch the blades! Only hold the filter basket at the rim to avoid injuries and damage.

5. To remove the filter surround, hold the motor base of the juicer and turn the filter surround clockwise by the juice spout (picture D).

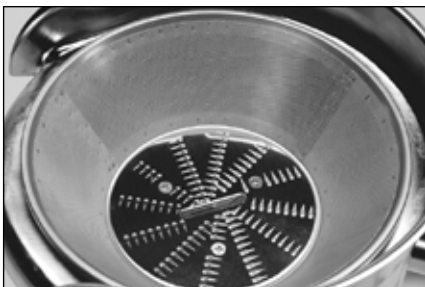
6. Lift off the filter surround with the filter basket laying only loosely in place (picture E).

7. To remove the filter basket, carefully turn the filter surround upside down and remove the filter basket. It is recommended to remove the filter basket over the sink or a large bowl.



### Note:

After removing the filter basket, you should soak the filter basket immediately in warm dish water. This will ease cleaning.



**⚠ WARNING:** Ultra sharp blades on the bottom of the filter basket (see picture).

**IMPORTANT:** For easier cleaning and to avoid discolouration, clean the appliance immediately after use to avoid accumulation of dried-on residues of juice or pulp. Immediately after each use, rinse removable parts in hot water to remove wet pulp. Otherwise discolouration of the plastic may occur, if strongly coloured fruit and vegetables have been juiced.

## **CLEANING IN THE AUTOMATIC DISHWASHER**

Filter surround, juicer cover, filter basket, pulp container and juice jug with juice jug lid are dishwasher-safe.

**CAUTION:** Use a cleaning program to be suited for glasses (low temperature). A cleaning cycle with high temperature might cause discolouration and distortion of the plastic parts.

**⚠ WARNING: Do not place the motor base or power cord in an automatic dishwasher, as this would destroy the electrical safety of the appliance.**

**CAUTION:** Clean the parts of the appliance on the top shelf only. Plastic parts might tarnish being frequently cleaned in the dishwasher. **Do not clean the pusher in the automatic dishwasher.**

## **CLEANING THE MOTOR BASE AND POWER CORD**

1. Avoid spilling or dripping any liquid onto the motor base, when wiping the motor base and power cord with a slightly damp cloth. Then wipe dry. Thereafter, leave the motor base and power cord dry naturally for approx. 30 minutes, where they are **out of reach of young children.**
2. Please clean the drive coupling regularly (see picture) using a damp cloth.

**IMPORTANT:** Ensure that the stainless steel balls of the drive coupling are clean and free from dried-on residues of juice or pulp. Otherwise the filter basket will not engage correctly on the drive coupling. After every fifth usage put some petroleum jelly onto the balls of the drive coupling.

## CLEANING THE REMOVABLE PARTS

**⚠ WARNING:** Do not place or immerse the motor base in any liquids to avoid damage, risk of fire, and electric shock.

### Note:

Filter surround, juicer cover, filter basket, pulp container and juice jug with juice jug lid are dishwasher safe (see above: 'Cleaning in the Automatic Dishwasher').

### Note:

To assist with cleaning, soak dried-on food in warm dishwater for approx. 10 minutes. Especially the filter basket can be cleaned with less effort, when soaked in warm dishwater for approximately 10 minutes immediately after juicing is completed. If pulp is left to dry on the micro-mesh it may clog the fine holes thereby lessening the effectiveness of the juicer.

1. After disassembling the appliance, wash all removable parts in warm dishwater using a soft dishcloth or nylon brush. Then rinse well and dry thoroughly.
2. For consistent juicing results always ensure that the filter basket is thoroughly cleaned using the supplied nylon brush. Handle the filter basket with care to avoid injuries caused by the blades and damage to the micro-mesh. Hold the filter basket by the rim. Using the provided nylon brush, hold the filter basket under running water and brush from the inside of the basket to the outer rim until all food is removed.
3. Hold the filter basket up to the light to ensure that the micro-mesh is not blocked.

### Note:

If the holes are blocked and food dried on the surfaces, soak the filter basket in warm water with 10% lemon juice to loosen the blockage, or clean the filter basket in the automatic dishwasher. Alternatively you can soak the filter basket in hot water with dental prosthesis detergent. Then brush with the provided nylon brush until all residues are removed.

Rinse all removable parts thoroughly with clear water.

Wipe dry all parts. Leave the parts dry naturally for approx. 1/2 hour where they are **out of reach of young children.**

**IMPORTANT:** Always assemble the appliance completely before storing (see: 'Assembling the Appliance'). This way, you prevent the blades from getting touched unintentionally and the parts cannot get lost.

## REMOVING BLOCKAGE

When juicing hard or fibrous fruit or vegetables, or if you push down the food pusher too fast or with too much pressure and the juicing action is too vigorous, wet pulp can accumulate under the juicer cover or the motor appears to stall when juicing. Wet pulp would block the micro-mesh of the filter basket.

Try slower juicing action by pushing the pusher down more slowly. Follow the disassembling and cleaning instructions in this chapter and clean the filter surround, the filter basket and the juicer cover.

1. Switch OFF the motor and wait until the motor comes to a complete standstill. Unplug the appliance.
  2. Remove the juicer cover (see: ‚Disassembling the Appliance‘).
- ⚠ WARNING:** Do not hold your hands into the filter basket!
3. Using a small wooden or plastic spoon, remove all residues of food from the filter basket.
  4. Reassemble the appliance completely and correctly (see: ‚Assembling the Appliance‘) and reassume operation.
  5. If another blockage occurs, clean the appliance (see: ‚Clean the Removable Parts‘). Adhere to the hints given in chapter ‚Tips for Best Results‘.

## STORAGE

**⚠ WARNING:** Young 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 switch off (press START/STOP button). Thereafter, unplug the appliance. Always leave the appliance cool down, before cleaning or storing the appliance. Do not leave the appliance unattended while connected to the power supply to avoid risk of injuries, electric shock or fire.

The blades at the bottom of the filter basket are very sharp! **Always ensure that no one will touch the blades unintentionally.**

Please store the juicer in a frost free, clean and dry location where it is **out of reach of young children** and is protected against excessively loads (such as downfall, voltage, heat, humidity).

Do not hold the appliance by the juicer cover, safety locking arm, or power cord for moving the appliance to avoid damage to the appliance. Always handle the power cord with care. 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 counter. 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.

Always clean the appliance before storing (see: 'Care and Cleaning').

Always assemble the appliance completely before storing (see: 'Assembling the Appliance'). This will ensure that no one will touch the blades unintentionally.

Place the juicer on a suitable surface, where it is **out of reach of young children**.

Loosely wrap the power cord around the cord storage at the bottom of the motor base.

## 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. When replacing old appliances with new once, the retailer 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](http://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](mailto:info@gastroback.de).

## 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 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 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