

GASTROBACK®

SLOW JUICER ADVANCED VITAL



BEDIENUNGSANLEITUNG

Art.-Nr. 40145 »Slow Juicer Advanced Vital«

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

Deutsch

English

www.gastroback.de



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

INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise	6
Allgemeine Hinweise zur Sicherheit.....	6
Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität	9
Bewegliche Bauteile – Verletzungsgefahr.....	11
Technische Daten	12
Ihren neuen Slow Juicer kennen lernen.....	13
Eigenschaften Ihres neuen Slow Juicers	14
Tropfstopp	15
Ein/Aus-Schalter für Vorwärts- und Rückwärtslauf.....	15
Sicherheitseinrichtungen	15
Sicherheitsverriegelung und elektronische Motorbremse.....	16
Schutzschalter gegen Überhitzung und Überlastung	16
Arbeitsmethoden und Pausen.....	17
Tipps für beste Ergebnisse	17
Kauf und Lagerung von Obst und Gemüse	18
Die Lebensmittel vorbereiten	18
Die ideale Arbeitsweise	19
Die optimale Mischung	20
Den Trester verwenden	21
Vor der ersten Verwendung	21
Bedienung	22
Das Entsaftersystem zusammensetzen	23

Die Lebensmittel entsaften	25
Den Motor rückwärts laufen lassen	28
Verstopfungen beseitigen	29
Den Schutzschalter zurücksetzen	30
Hilfe bei Problemen	31
Pflege und Reinigung	36
Das Entsaftersystem zerlegen	37
Gründliche Reinigung des Entsaftersystems	39
Verstopfungen der Filterhülse beseitigen	40
Den Motorsockel reinigen	41
Aufbewahrung	42
Entsorgungshinweise	43
Information und Service	43
Gewährleistung/Garantie	44

WICHTIGER HINWEIS – BITTE SORGFÄLTIG LESEN – BEVOR SIE DAS GERÄT IN BENUTZUNG NEHMEN!

Alle Produkte von GASTROBACK® sind für die Verarbeitung von Nahrungs- und Lebensmitteln vorgesehen. **Aus Gründen des Gesundheitsschutzes und der Hygiene dürfen deshalb Produkte nicht zurückgegeben werden, die alltäglich benutzt oder auch nur einmalig gebraucht sind.** Prüfen Sie die Ware nur so, wie Sie es in einem Ladengeschäft auch tun würden.

Sie müssen für einen etwaigen Wertverlust der Waren nur aufkommen, wenn dieser Wertverlust auf einen zur Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweise der Waren nicht notwendigen Umgang zurückzuführen ist.

Ein nicht notwendiger Umgang für die Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweise der Waren ist die Verarbeitung von Lebensmitteln zu Speisen und Getränken.

Haben Sie Fragen zu Produkten von GASTROBACK® oder funktioniert Ihr Gerät zur Zeit nicht einwandfrei, benötigen Sie Zubehör oder Ersatzteile für Ihr GASTROBACK® Produkt, dann nehmen Sie bitte vor der Rücksendung zuerst Kontakt zu unserem Kundenservice auf.

GASTROBACK® Kundenservice Hotline:

Tel.: **04165 – 22 25 0**

Montag bis Freitag (außer an Feiertagen) von 8 Uhr bis 16 Uhr

E-Mail: **info@gastroback.de**

SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE!

Ihr neuer SLOW JUICER ADVANCED VITAL entsaftet Obst, Gemüse und frische Kräuter durch Auspressen, während viele anderen Entsaftertypen die Lebensmittel in sehr feine Stücke schneiden. Die Press-Methode des Slow Juicers lässt sich auch bei Zutaten anwenden, bei denen Entsafter mit Klingensystemen keine zufriedenstellenden Ergebnisse bringen. Das Gerät arbeitet dabei mit einer auffallend geringen Lautstärke und wenig Vibrationen, was die Arbeit für den Anwender wesentlich angenehmer macht.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Dadurch können Sie die vorteilhaften Eigenschaften Ihres neuen Slow Juicers am schnellsten nutzen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen SLOW JUICER ADVANCED VITAL.

Ihre GASTROBACK® GmbH



SICHERHEITSHINWEISE

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

Diese Anleitung ist ein wichtiger Bestandteil des Geräts. Geben Sie das Gerät nicht ohne diese Anleitung an Dritte weiter. Reparaturen und technische Wartung am Gerät, den Zubehören oder dem Netzkabel dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden (siehe: ‚Gewährleistung / Garantie‘).

Das Gerät ist zum Entsaften von Lebensmitteln bestimmt, die zum Verzehr geeignet sind. 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 Betriebs brechen, schmelzen, sich verformen, undicht werden und zur Überhitzung oder Gefährdung durch Elektrizität und bewegliche Bauteile führen und schwere Personenschäden und Sachschäden verursachen.

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



ALLGEMEINE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

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

- Überprüfen Sie regelmäßig die Bauteile und Zubehöre sowie das Netzkabel des Geräts auf Beschädigungen (Beispiel: Undichtigkeiten, Verformungen, starke Abnutzung, Brüche, Risse, Überhitzung, Korrosion am Netzstecker). Niemals das Gerät betreiben, wenn Bauteile beschädigt sind oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten, oder wenn das Gerät übermäßigen Belastungen ausgesetzt war (Beispiel: Sturz, Schlag, Kurzschluss, in den Motorsockel eingedrungene Flüssigkeiten). Ziehen Sie bei Störungen während des Betriebs sofort den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen. Versuchen Sie niemals, das Gerät oder eines seiner Teile selbst zu reparieren.
- Fassen Sie den Motorsockel immer an beiden Seiten unten an, wenn Sie das Gerät bewegen wollen. Niemals das Gerät am montierten Entsaftersystem, der Antriebswelle, der Gerätesäule oder dem Netzkabel halten, um es zu bewegen. Legen Sie keine harten, schweren Gegenstände auf oder in das Gerät oder seine Bauteile und Zubehöre. Achten Sie darauf, dass niemand das Gerät am Kabel herunterreißen kann.
- Die Arbeitsfläche muss ausreichend groß, gut zugänglich, fest, horizontal, eben, sauber, trocken und beständig gegen Feuchtigkeit sein. Achten Sie darauf, dass das Gerät und seine Bauteile immer ausreichend Abstand zur Kante der Arbeitsfläche und zu anderen Gegenständen hat. **Das Gerät kann sich aufgrund von Vibrationen während des Betriebs auf der Arbeitsfläche bewegen. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn der Motor arbeitet!** Lassen Sie zum Betrieb immer mindestens 1 m Platz über dem vollständig zusammengesetzten Gerät frei und mindestens 20 cm auf allen Seiten, um Schäden durch Spritzer zu vermeiden und ungehindert arbeiten zu können.
- Niemals während des Betriebs Tücher, Servietten oder andere Gegenstände unter oder auf das Gerät legen, um Personen- und Sachschäden durch elektrischen Schlag und Überhitzung zu vermeiden. Die Luftschlitze im Boden des Motorsockels müssen immer frei bleiben. Niemals das Gerät während des Betriebs über ein Netzkabel oder auf metallene Unterlagen stellen (Beispiel: Spüle).

- Niemals das Gerät oder seine Bauteile in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen bringen (Beispiel: Heizung, Ofen, Feuer). Niemals die Bauteile und Zubehöre des Geräts mit irgendwelchen Wärmequellen (Beispiel: Ofen, Kochplatte, Stövchen, Mikrowelle) erwärmen.
- Dieses Gerät kann durch Personen (einschließlich Kinder von 8 Jahren und älter) 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, und wenn sie die möglichen Risiken verstehen und beachten. Die Reinigung darf **von Kindern nicht ohne Beaufsichtigung** 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 Kinder unter 8 Jahren unzugänglichen Ort** auf. Niemals das Gerät oder seine Bauteile unbeaufsichtigt lassen, wenn sie für Kinder unter 8 Jahren zugänglich sind. Das Gerät ist zur Verarbeitung von essbaren Lebensmitteln konstruiert. Füllen Sie niemals andere Substanzen oder Flüssigkeiten ein, um eine Gefährdung durch Feuer, Elektrizität, Überhitzung und gesundheitsgefährdenden Substanzen zu vermeiden. Um die Bauteile des Geräts nicht zu beschädigen: Entfernen Sie sehr harte und ungenießbare Teile der Lebensmittel vor der Verarbeitung immer vollständig (Beispiel: harte Schalen, Kerne, Stiele). Splitter von extrem harten Teilen können scharfkantig sein und schwere Verletzungen verursachen, wenn Sie in die Lebensmittel gelangen. Lassen Sie gefrorene Lebensmittel vor der Verarbeitung auftauen und heiße Lebensmittel vor der Verarbeitung abkühlen. Lassen Sie das Gerät nicht länger als 15 Minuten kontinuierlich arbeiten, um eine Überhitzung zu vermeiden und eine lange Haltbarkeit des Motor zu erhalten. Machen Sie nach 15 Minuten Betriebszeit eine Pause von mindestens 30 Minuten, damit der Motor abkühlen kann (siehe: ‚Eigenschaften Ihres neuen Entsafters / Arbeitsmethoden und Pausen‘).
- Vergewissern Sie sich vor dem Betrieb, dass der Tropfstopp-Verschluss der Safttülle geöffnet ist (nach oben geklappt), die Safttülle frei durch-

gänglich ist und der Trester ungehindert durch die Tresterinne fallen kann, um den Saftkonus nicht zu überfüllen. Leeren Sie die Behälter für Trester und Saft rechtzeitig aus. Der Saftkonus darf unter keinen Umständen über den oberen Rand des Siebs (in der Filterhülse) gefüllt sein.

- Schalten Sie das Gerät erst ein, nachdem Sie es nach den Anleitungen in diesem Heft richtig und vollständig zusammengesetzt haben, um eine Gefährdung durch bewegliche Bauteile und Elektrizität zu vermeiden. Lassen Sie das Gerät nicht arbeiten, wenn es leer ist. Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät niemals Gewalt an.
- Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät verwenden (Beispiel: Messer, Gabeln, Schaber). Verwenden Sie nur den mitgelieferten Stopfer, um die Lebensmittel bei Bedarf nach unten zu schieben.
- Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (Ein/Aus-Schalter auf die mittlere Position „O“) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Entsaftersystem abnehmen und zerlegen, oder den Motorsockel reinigen oder bewegen.
- Niemals das Gerät und seine Bauteile und Zubehöre mit Scheuermitteln oder harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) reinigen. Niemals scharfe Reinigungsmittel (Beispiel: Bleiche, Desinfektionsmittel) für die Reinigung verwenden. Verfärbungen der Kunststoffbauteile durch einige Lebensmittel beeinflussen nicht die Leistungsfähigkeit des Geräts. **Niemals den Motorsockel in der Geschirrpülmaschine reinigen!**



VORSICHTSMASSNAHMEN BEIM UMGANG MIT ELEKTRIZITÄT

Das Gerät wird elektrisch betrieben und darf nur an eine Schukosteckdose mit den richtigen Nennwerten (220-240V Wechselstrom, 50/60Hz, mindestens 8A) angeschlossen werden. Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer geeigneten Wandsteckdose auf und schließen Sie das Gerät direkt dort an. Die Steckdose sollte über einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter) abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30mA liegen sollte. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker.

- Stromversorgungen im Ausland erfüllen die genannten Voraussetzungen eventuell nicht. Da im Ausland zum Teil abweichende Nor-

men für Stromversorgungen gelten, können wir das Gerät nicht für alle möglichen Stromversorgungen konstruieren und testen. Wenn Sie das Gerät im Ausland betreiben wollen, dann vergewissern Sie sich bitte zuerst, dass ein gefahrloser Betrieb dort möglich ist.

- Verwenden Sie keine Zeitschaltuhren, Fernbedienungen, Verlängerungskabel oder Tischsteckdosen für das Gerät. Die verwendete Steckdose muss immer frei zugänglich bleiben, damit Sie das Gerät im Fall einer Fehlfunktion oder Gefahr sofort von der Stromversorgung trennen können.
- Behandeln Sie das Netzkabel stets sorgsam. Die Kontakte am Netzstecker müssen trocken, blank und glatt sein und dürfen keine Verfärbungen haben. **Versuchen Sie niemals, das Gerät mit einem defekten oder beschädigten Netzkabel zu betreiben.** Wenn das Netzkabel beschädigt ist, dann muss es durch eine autorisierte Fachwerkstatt ersetzt werden, um eine Gefährdung durch elektrischen Schlag, Überhitzung und Feuer zu vermeiden.
- Niemals das Gerät über ein Netzkabel stellen. Niemals am Netzkabel ziehen oder reißen oder das Netzkabel knicken, quetschen oder verknoten. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen. Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und beweglichen Bauteilen. Sorgen Sie dafür, dass niemand das Gerät am Netzkabel herunterziehen kann. Fassen Sie am Gehäuse des Netzsteckers an, wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. **Niemals den Netzstecker oder das Gerät mit nassen Händen anfassen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.**
- Um eine Gefährdung durch Elektrizität aufgrund von übergelaufenen Lebensmitteln zu vermeiden: Vergewissern Sie sich, dass der Dichtring des Saftkonus und die Verschlussklappe der Tresterrinne sauber und unbeschädigt sind und richtig im Saftkonus eingelegt sind. Versuchen Sie niemals, die Saftschnecke aus dem Saftkonus herauszunehmen, solange das Entsaftersystem auf dem Motorsockel steht. Niemals den Füllschacht und/oder den Saftkonus über den oberen Rand des Siebs der Filterhülse füllen (siehe: ‚Bedienung / Die Lebensmittel entsaften‘). Niemals Flüssigkeiten in das Entsaftersystem gießen, solange das Ent-

saftersystem auf dem Motorsockel steht. Halten Sie das Netzkabel und den Motorsockel immer trocken!

- Niemals das Gerät oder Netzkabel in Flüssigkeiten stellen oder legen. Sollten Flüssigkeiten über oder in den Motorsockel gelaufen sein und/oder sich Flüssigkeiten unter dem Gerät sammeln, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten immer sofort ab. Prüfen Sie im Zweifelsfall, ob der Dichtring des Entsaftersystems und die Verschlussklappe der Tresterrinne richtig eingelegt und unbeschädigt sind, bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen. Andernfalls könnte Flüssigkeit auslaufen und zu einer Gefährdung durch Elektrizität führen.



BEWEGLICHE BAUTEILE – VERLETZUNGSGEFAHR

- Bevor Sie Bauteile abnehmen oder das Gerät bewegen: Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (Ein/Aus-Schalter auf „O“) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Versuchen Sie niemals die Sicherheitsverriegelungen des Geräts zu überbrücken, um schwere Verletzungen und Sachschäden zu vermeiden.
- Halten Sie niemals die Finger oder irgendwelche Fremdkörper (Beispiel: Haare, weite Kleidungsstücke, Kochlöffel, Bürsten, Tücher) in den Füllschacht des Entsafters oder die Auslassöffnungen des Saftkonus (Safttülle, Tresterrinne), wenn das Entsaftersystem auf dem Motorsockel steht und der Netzstecker in der Steckdose steckt. 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 das Gerät halten. Teile der Lebensmittel oder Saft könnten aus dem Füllschacht herausgeschleudert werden.

TECHNISCHE DATEN

Modell:	Slow Juicer Advanced Vital
Art.-Nr.:	40145
Stromversorgung:	220-240 V Wechselstrom, 50/60 Hz
Maximale Leistungsaufnahme:	max. 150 W
Länge des Netzkabels:	ca. 105 cm
Gewicht:	ca. 3,7 kg
Abmessungen (ohne Behälter):	ca. 190 x 185 x 420 mm (Tiefe x Breite x Höhe)
Maximal Betriebszeit:	max. 15 Minuten (kontinuierlich)
Erforderliche Pausen:	ca. 30 Minuten
Geschwindigkeit:	ca. 70 Umdrehungen pro Minute
Prüfzeichen:	

Diese Daten können ohne Vorankündigung geändert werden.

IHREN NEUEN SLOW JUICER KENNEN LERNEN



- 1 STOPFER
- 2 ENTSAFTERDECKEL MIT FÜLLSCHACHT
- 3 FILTERHÜLSE MIT EDELSTAHL-SIEB
- 4 ABSTREIFHÜLSE
- 5 SAFTKONUS
- 6 TRESTER Rinne
- 7 SAFTTÜLE MIT TROPFSTOPP-VERSCHLUSS
- 8 EIN/AUS-SCHALTER
- 9 ROBUSTER MOTORSOCKEL MIT EDELSTAHL-GEHÄUSE

Zubehöre:

- **Tresterbehälter** – Zum Auffangen des Tresters
- **Saftbehälter mit Skala** – Für bis zu 800 ml Saft
- **Reinigungsbürste** – Für das Sieb der Filterhülse



- : Startet den Motor zum Entsaften – Vorwärtslauf
- : Schaltet den Motor aus
- R : Startet den Motor in die Gegenrichtung – Rückwärtslauf

EIGENSCHAFTEN IHRES NEUEN SLOW JUICERS

Der SLOW JUICER ADVANCED VITAL dient zum Entsaften von Früchten, Gemüse, Salaten und Kräutern (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse‘). Die meisten Entsafter schneiden die Zutaten in sehr kleine Stücke und filtern das Ergebnis. Der SLOW JUICER ADVANCED VITAL entsaftet die Zutaten durch Auspressen. Diese Methode kann selbst dann erfolgreich sein, wenn die Zutaten mit anderen Entsaftern keine zufriedenstellenden Ergebnisse liefern.

- Durch den Hochleistungs-Motor kann das Gerät selbst sehr faserige Lebensmittel verarbeiten (Beispiel: Sellerie). Der Motor arbeitet dabei besonders leise und vibrationsarm.
- Die integrierte, elektronische Motorbremse hält den Motor beim Ausschalten sofort an und verhindert ein gefährliches Nachlaufen des Motors. Um die Anforderungen für unterschiedliche Arten von Lebensmitteln zu erfüllen, kann der Motor auch in Gegenrichtung betrieben werden („R“; siehe: ‚Ein/Aus-Schalter für Vorwärts- und Rückwärtslauf‘). Hindernisse, die das Entsaftersystem blockieren, können durch diese Funktion beseitigt werden, ohne das System dafür zu zerlegen (siehe: ‚Bedienung / Verstopfungen beseitigen‘).
- Eine Abstreifhülse entfernt den Saft während des Betriebs vom Sieb der Filterhülse und verhindert dadurch zum größten Teil, dass feine Faserstoffe im Saft das System verstopfen.
- Eine Verschlussklappe über der Tresterrinne sorgt dafür, dass der Trester nicht vorzeitig aus dem Filterbereich heraus fällt. Dadurch kann dem Trester besonders viel Saft entzogen werden.
- Alle Bauteile des Entsaftersystems, die bei der Arbeit mit Lebensmitteln in Berührung kommen, können abgenommen und mit Spülmittellösung oder in der Spülmaschine gereinigt werden (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).
- Die Sicherheitsverriegelung verhindert den Betrieb des Motors, wenn das Entsaftersystem nicht richtig und sicher zusammengesetzt ist (siehe: ‚Sicherheitseinrichtungen‘).
- Der manuell verschließbare Tropfstopp an der Safttülle sorgt dafür, dass der Saft nicht nach tropft, wenn Sie nach dem Entsaften den Saftbehälter wegnehmen (siehe: ‚Tropfstopp‘). Dadurch bleibt der Arbeitsplatz sauber.
- Die perfekt an die Form des Motorsockels angepassten Behälter für Trester und Saft sorgen dafür, dass nichts daneben fällt. Allerdings können Sie beim Entsaften auch jedes andere, passende Gefäß zum Auffangen des Saftes und des Tresters verwenden.

TROPFSTOPP

An der Safttülle befindet sich ein Tropfstopp-Verschluss. Nachdem Sie den Motor ausgeschaltet haben, können Sie ein Nachtropfen des Saftes verhindern, indem Sie die schwarze Klappe an der Safttülle nach unten klappen und in die Safttülle drücken, bevor Sie den Saftbehälter unter der Safttülle wegnehmen. Dadurch bleibt Ihr Arbeitsplatz sauber.

WICHTIG - Vergessen Sie nicht, den Tropfstopp-Verschluss wieder zu öffnen, bevor Sie die nächste Portion entsaften. Andernfalls könnte der Saftkonus überlaufen. Zum Öffnen klappen Sie die schwarze Klappe ganz nach oben.

EIN/AUS-SCHALTER FÜR VORWÄRTS- UND RÜCKWÄRTSLAUF

Der Ein/Aus-Schalter an der Seite des Geräts hat 3 Funktionen.

„I“: Startet den Motor zum Entsaften (Vorwärtslauf). Der Motor läuft kontinuierlich, bis Sie das Gerät manuell mit dem Ein/Aus-Schalter ausschalten.

„O“: Schaltet den Motor aus.

„R“: Startet den Motor in die Gegenrichtung (Rückwärtslauf). Da der Ein/Aus-Schalter in dieser Position zurück federt, müssen Sie den Ein/Aus-Schalter gedrückt halten, solange der Motor rückwärts laufen soll.

Verwenden Sie diese Schalterstellung, wenn das Entsaftersystem stecken bleibt. Auch wenn sich zu viele Faserstoffe im Saftkonus sammeln und dadurch der Füllstand im Saftkonus steigt, können Sie das Entsaftersystem in vielen Fällen durch abwechselnden Vorwärts- und Rückwärtslauf frei bekommen. Diese Methode kann auch hilfreich sein, wenn Sie sehr saftige Zutaten verarbeiten.

WICHTIG - Schalten Sie den Ein/Aus-Schalter immer zuerst in die mittlere Position („O“), bevor Sie in die jeweils andere Laufrichtung umschalten oder den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Dadurch schonen Sie den Motor und erhalten eine lange Lebensdauer des Geräts.

SICHERHEITSEINRICHTUNGEN

Das Gerät verfügt über verschiedene Einrichtungen, um einen sicheren Betrieb zu unterstützen. Versuchen Sie niemals, diese Einrichtungen zu beschädigen oder zu überbrücken. Wenn Sie feststellen, dass die Sicherheitseinrichtungen nicht richtig arbeiten, dann betreiben Sie das Gerät nicht mehr. Lassen Sie das Gerät in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen und reparieren.

Sicherheitsverriegelung und elektronische Motorbremse

Die Sicherheitsverriegelung sorgt für einen sicheren Betrieb des Slow Juicers. Um Verletzungen und Schäden durch die Antriebswelle und das Entsaftersystem zu vermeiden, arbeitet der Motor nur, wenn das Entsaftersystem vollständig und richtig installiert ist. **Versuchen Sie niemals, die Sicherheitsverriegelung zu überbrücken.**

⚠️ WARNUNG – Wenn der Motor nicht startet, sobald Sie den Motor einschalten, dann schalten Sie das Gerät zuerst wieder AUS (Ein/Aus-Schalter auf die mittlere Position „O“) und ziehen den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie die Ursache dafür suchen (siehe: ‚Hilfe bei Problemen‘). Wenn das Gerät auf Vorwärtslauf geschaltet ist (Ein/Aus-Schalter auf „I“; siehe: ‚Ein/Aus-Schalter für Vorwärts- und Rückwärtslauf‘), dann startet der Motor SOFORT, sobald die Sicherheitsverriegelung geschlossen wird. Der elektronisch gebremste Motor hält sofort an, wenn Sie das Gerät ausschalten. Dadurch wird ein gefährliches und unbeabsichtigtes Nachlaufen verhindert.

Schutzschalter gegen Überhitzung und Überlastung

Wenn der Motor zu heiß wird oder überlastet wird, dann bleibt der Motor automatisch stehen. Dadurch wird der Motor vor Schaden geschützt und eine lange Haltbarkeit des Motors bewahrt. Eine Überhitzung oder Überlastung kann folgende Ursachen haben:

- Das System ist überfüllt. Verwenden Sie den Stopfer nur, wenn dies unbedingt notwendig ist. Die meisten Zutaten werden von der Saftschnecke automatisch eingezogen. Füllen Sie die Teile immer nur einzeln in den Einfüllschacht und warten Sie, bis das Gerät die Teile eingezogen hat, bevor Sie das nächste Teil einfüllen. Dadurch erhalten Sie auch mehr Saft.
- Feste Lebensmittel oder viele Fasern behindern die Saftschnecke. Der Motor läuft beim Entsaften zu langsam.
- Sie haben das Gerät zu lange kontinuierlich arbeiten lassen (länger als 15 Minuten). Machen Sie rechtzeitig Pausen von ca. 30 Minuten (siehe: ‚Arbeitsmethoden und Pausen‘).
- Extrem harte Bestandteile (Beispiel: Stängel, Kerne) der Lebensmittel haben sich zwischen Saftschnecke und Filterhülse verkeilt und blockieren den Antrieb.

Schalten Sie das Gerät AUS (Ein/Aus-Schalter auf die mittlere Position „O“) und **ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose**, wenn die Schutzschalter angesprochen haben. Entfernen Sie das Hindernis (siehe: ‚Pflege und Reinigung / Das Entsaftersystem zerlegen‘). Lassen Sie den Motor 30-40 Minuten abkühlen.

Danach können Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen (siehe: ‚Bedienung / Den Schutzschalter zurücksetzen‘).

HINWEIS

Sie können die erforderliche Zeit zum Abkühlen des Motors nutzen, um Hindernisse zu beseitigen und eine weitere Portion Ihrer Lebensmittel vorzubereiten. Nachdem Sie das Problem beseitigt haben und der Motor ausreichend Zeit zum Abkühlen hatte (30-40 Minuten), können Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen.

ARBEITSMETHODEN UND PAUSEN

Der Hochleistungs-Motor des Geräts wurde für eine lange Lebensdauer beim Betrieb in einem normalen Haushalt gebaut. Um die hohe Lebensdauer des Motors zu erhalten, sollten Sie eine Überlastung vermeiden (siehe: ‚Sicherheitseinrichtungen‘).

WICHTIG - Lassen Sie das Gerät niemals unnötig arbeiten! Sie sparen dadurch Energie und vermeiden eine Überhitzung des Motors.

Wenn Sie das Gerät zu lange kontinuierlich arbeiten lassen (über 15 Minuten) oder wenn der Motor durch zu harte Bestandteile der Lebensmittel stecken bleibt, dann können die Schutzschalter den Motor automatisch ausschalten (siehe: ‚Sicherheitseinrichtungen‘). Sie sollten deshalb rechtzeitig Pausen (ca. 30 Minuten) machen. Diese Zeit können Sie sinnvoll nutzen, indem Sie die Behälter für Saft und Trester ausleeren, Hindernisse beseitigen und/oder die nächste Portion Ihrer Lebensmittel vorbereiten.

Füllen Sie immer zuerst 1-2 Stücke der Lebensmittel ein und starten Sie dann den Motor, damit das Gerät nicht mit völlig leerem Entsaftersystem arbeitet. Füllen Sie die Lebensmittelstücke dann einzeln ein. Verwenden Sie den Stopfer nur, wenn es nötig ist.

Wenn der Motor deutlich langsamer läuft und/oder sogar stecken bleibt, dann können Sie den Motor rückwärts laufen lassen, um das Hindernis zu entfernen (siehe: ‚Bedienung / Verstopfungen beseitigen‘). Verarbeiten Sie Ihre Lebensmittel bei Bedarf in kleineren Portionen und füllen Sie feste Zutaten im Wechsel mit weichen Lebensmitteln ein, wenn das mit Ihrem Rezept vereinbar ist.

TIPPS FÜR BESTE ERGEBNISSE

- Die Obst- und Gemüsearten haben alle einen unterschiedlichen Saftanteil. Außerdem hängt die Saftmenge, die Sie bekommen können, von Sorte, Qualität und Frische der Zutaten ab.
- In Saftrezepten sind nie genaue Mengen erforderlich. Das Herstellen von Säften aus frischen Lebensmitteln bringt immer große Abweichungen mit sich und genaue Anteile der einzelnen Zutaten sind beim Mixen herrlicher Drinks unwichtig.

- Fast alle Arten von Obst und Gemüse lassen sich mit diesem Entsafter gut verarbeiten. Dazu gehören auch Beeren, Salate, faserige Lebensmittel, Kräuter und Sprossen. Besonders gut eignen sich Früchte, Gemüse und Kräuter, die durch Auspressen entsaftet werden können.

⚠ ACHTUNG – Verarbeiten Sie keine stark ölhaltigen Lebensmittel mit dem Gerät. Andernfalls könnte das Entsaftersystem beschädigt werden.

KAUF UND LAGERUNG VON OBST UND GEMÜSE

- Sie sparen Geld und erhalten frischere Lebensmittel, wenn Sie Obst und Gemüse zur entsprechenden Jahreszeit kaufen. Vermeiden Sie lange Lagerzeiten.
- In den meisten Fällen sollten Sie die Lebensmittel besser in kleinen Portionen kaufen und möglichst bald verarbeiten. Leicht verderbliche Lebensmittel (Beispiel: Blattgemüse, viele Beerenfrüchte) sollten Sie nach Möglichkeit immer am Tag der Verarbeitung kaufen.
- Manche Früchte und Gemüse schmecken besser und liefern mehr Saft, wenn sie nach dem Kauf nachreifen (Beispiel: Kiwi, Pfirsiche, Mango). Waschen Sie diese Lebensmittel nach dem Kauf sorgfältig und überprüfen Sie die Lebensmittel täglich. Achten Sie darauf, den richtigen Zeitpunkt für die Verarbeitung nicht zu verpassen.
- Die meisten Früchte und die härteren Gemüsesorten können an einem kühlen Ort außerhalb des Kühlschranks gelagert werden (ca. 12-15°C). Das gilt besonders für Lebensmittel, die bei Kühlschrank-Temperaturen schneller verderben (unter 10°C; Beispiel: Bananen, manche Zitrusfrüchte).
- Empfindlichere Lebensmittel (Beispiel: Blattgemüse, Stangensellerie, Gurken und Kräuter) sollten bei Bedarf im Kühlschrank gelagert werden. Verpacken Sie frische Kräuter und empfindliches Blattgemüse dazu in einem Frischhaltebeutel oder einer Kühlbox und verbrauchen Sie diese Lebensmittel möglichst bald.
- Sollten Sie Lebensmittel einmal etwas länger gelagert haben, dann sollten Sie die Lebensmittel direkt vor dem Entsaften bis zu 30 Minuten in frisches, kaltes Wasser legen. Dadurch gehen die wertvollen Nährstoffe leichter in den Saft über.
- Frisch gepresste Säfte sollten sofort nach der Herstellung verbraucht werden, um möglichst viele der wertvollen Nährstoffe zu erhalten.

DIE LEBENSMITTEL VORBEREITEN

- Waschen Sie alle Zutaten zunächst sorgfältig unter fließendem Wasser.
- Wenn Sie Früchte mit harten und/oder ungenießbaren Schalen, Stängeln und

Kernen verwenden (Beispiel: Kiwis, Ananas, Datteln, Äpfel, Pfirsiche, Kirschen), dann entfernen Sie alle ungenießbaren Teile vor der Verarbeitung.

⚠ ACHTUNG – Entfernen Sie alle extrem harten Teile vor dem Entsaften. Tauen Sie gefrorene Lebensmittel vollständig auf. **Andernfalls könnten diese Teile das Gerät beschädigen.**

- Zitrusfrüchte müssen vor dem Entsaften geschält werden. Das Produkt ist eventuell sehr sauer. In solchen Fällen sollten Sie den Saft als zusätzliches Aroma zu anderen Säften hinzugeben. Abhängig von der gewünschten Beschaffenheit des Saftes können Sie die Zitrusfrüchte auch zusammen mit anderen Früchten abwechselnd verarbeiten.
- Schneiden Sie die Zutaten in ca. 5x3x2 cm große Stücke.
- Wenn Sie Zutaten mit harten Fasern (Beispiel: Sellerie) verarbeiten, dann sollten Sie die einzelnen Blätter vor der Verarbeitung aufrollen oder zusammenfalten. Dadurch vermeiden Sie, dass sich die Fasern um die Saftschnecke wickeln.
- Zutaten mit wenig Faserstoffen (Beispiel: Karotten) sollten zusammen mit den faserigen Zutaten (Beispiel: Sellerie) entsaftet werden. Versuchen Sie, große Karotten der Länge nach in 4 gleiche Teile zu schneiden.
- Sie sollten es vermeiden, Zuckerrohr, Kokos, Bohnen oder Getreidesorten (Beispiel: Reis) zu verarbeiten. Wenn Sie diese Zutaten trotzdem verwenden wollen, dann kochen Sie die Zutaten vor der Verarbeitung oder weichen Sie diese Lebensmittel ausreichend lange in Wasser ein, damit sie weich und saftig werden.

DIE IDEALE ARBEITSWEISE

- Besonders wenn Sie sehr saftige Zutaten verarbeiten (Beispiel: Gurken, Kirschen oder Tomaten), müssen Sie darauf achten, dass der Saftkonus nicht über den Rand des Siebs gefüllt wird und eventuell sogar überläuft.
- Füllen Sie die Zutaten langsam ein und warten Sie nach jeder Portion, bis der Saft abgelaufen ist. Lassen Sie das Gerät eventuell mehrmals abwechselnd vor und zurück laufen, damit der Saft besser abfließen kann und Sie dadurch auch mehr Saft erhalten.
- Wenn Sie verschiedene Zutaten mit unterschiedlicher Beschaffenheit entsaften, dann erreichen Sie die besten Ergebnisse, wenn Sie harte und weiche Zutaten oder faserige und saftige Zutaten abwechselnd verarbeiten. Durch diesen Wechsel wird der Trester der harten oder faserigen Zutaten zwischen den einzelnen Portionen von der Filterhülse gespült und der Entsafter entzieht den Zutaten die höchstmögliche Menge Saft.

- Wenn Sie Kräuter, Keimlinge oder kleinblättrige Blattpflanzen verarbeiten, dann sollten Sie diese Zutaten in ein großes Salat- oder Spinatblatt einwickeln und/oder in der Mitte zwischen anderen Teilen von festeren Gemüsesorten in den Füllschacht einfüllen.
- Kleine Tomaten können Sie ganz in den Füllschacht stecken. Größere Tomaten müssen Sie in passende Stücke schneiden.
- Der Saftbehälter füllt sich nicht schneller, wenn Sie den Stopfer verwenden. Lediglich der Trester wird feuchter. Um die höchstmögliche Menge an Saft zu erhalten und den Motor nicht zu überlasten, füllen Sie die Lebensmittelstücke einzeln ein und drücken nur bei Bedarf mit dem mitgelieferten Stopfer langsam nach unten bis die Saftschncke die Stücke automatisch weiter in das Entsaftersystem zieht.
- Schneiden Sie besonders faserige Zutaten mit geringem Wassergehalt in kleine Stücke, bevor Sie die Teile in den Füllschacht füllen. Längliche Stücke sollten Sie in ca. 5cm lange Teile schneiden. Dadurch vermeiden Sie, dass die langen Fasern sich um die Saftschncke wickeln und das Entsaftersystem verstopfen.
- Stecken Sie lange, schmale Stücke (Beispiel: Karotten, Gurken, Sellerie) mit der Spitze (Wurzel oder Blüte) nach unten in den Einfüllschacht.
- Nach dem Entsaften kann der Saft noch einige Zeit aus der Safttülle tropfen. Das vermeiden Sie ganz einfach, wenn Sie den Tropfstopp an der Safttülle schließen (siehe: ‚Eigenschaften Ihres neuen Entsafters / Tropfstopp‘). **Vergessen Sie aber nicht, den Tropfstopp wieder zu öffnen, wenn Sie eine weitere Portion entsaften möchten.**
- Sie können den Arbeitsplatz sauber halten, wenn Sie ein ausreichend großes Tablett bereit stellen, in dem Sie die Teile des Entsafters abstellen, wenn Sie das Entsaftersystem abnehmen und zerlegen.
- Bewahren Sie Saft und Trester nicht in den Behältern des Geräts auf, um Flecken und Trübungen auf den Oberflächen zu vermeiden.

DIE OPTIMALE MISCHUNG

- Es ist nicht schwer, einen vorzüglichen Saft zu entwerfen. Denken Sie einfach an einige Ihrer bevorzugten Lebensmittel und überlegen Sie, ob Sie diese Zutaten gern kombinieren.
- Für jede Portion Saft, die Sie herstellen, kann sich ein etwas anderer Geschmack ergeben. Eventuell werden Sie diese kleine, tägliche Abwechslung lieben.
- Wenn Sie zum Saft oder Trester von Äpfeln einen kleinen Schuss Zitronensaft zugeben oder beim Entsaften ein Stück Zitrone mit einfüllen, dann vermeiden Sie die typische braune Verfärbung. Tomatensaft sollten Sie allerdings nicht mit Zitrone

nensaft haltbar machen. Diese Zutaten vertragen sich nicht und können zu einem unangenehmen Geschmack führen und die Bekömmlichkeit beeinträchtigen.

- Stärkehaltige und sehr faserige Zutaten mit vielen Ballaststoffen kann man gut mit eher flüssigen Zutaten mischen.
- Starke Aromen sollten Sie nur sehr sparsam zusammen mit feineren Aromen einsetzen.

DEN TRESTER VERWENDEN

- Der Trester besteht zum größten Teil aus Stärke und Fasern. Allerdings sind auch viele wertvolle Nährstoffe und Ballaststoffe für Ihre tägliche Ernährung enthalten. Es gibt viele Arten, den Trester zu verwenden. Hohe Vitaminverluste und eine Beeinträchtigung des Geschmacks vermeiden Sie, wenn Sie auch den Trester möglichst sofort verbrauchen.
- Der Trester eignet sich für Jogurt, Frischkäse, zum Füllen von Rouladen und zum Andicken von Soßen. Den Trester süßer Früchte können Sie mit Kuchenteig oder Baiser bedecken und im Ofen backen. Eventuell werden Sie den Trester auch nach Geschmack gewürzt als Brotaufstrich oder zum Pudding schätzen.
- Der Trester ist zu wertvoll für den Hausmüll. Wenn Sie ihn nicht in der Küche verwenden wollen, dann können Sie den Trester kompostieren.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

⚠️ WARNUNG – Niemals Kinder mit dem Gerät oder den Bauteilen des Geräts oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen! Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Bauteile einbauen oder abnehmen, das Gerät reinigen oder bewegen und wenn Sie das Gerät nicht benutzen. Niemals den Motorsockel oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten stellen oder tauchen oder Flüssigkeiten über die Außenseiten des Motorsockels gießen. Verwenden Sie keine aggressiven Reiniger oder Scheuermittel für das Gerät, um die Oberflächen nicht zu beschädigen. **Niemals den Motorsockel in die Geschirrspülmaschine stellen.**

1. Nehmen Sie das Gerät und alle Bauteile vorsichtig aus der Verpackung. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind (siehe: ‚Ihren neuen Entsafter kennen lernen‘). Entfernen Sie vor der Verwendung unbedingt alle Verpackungen, Werbematerialien und Aufkleber vom Gerät und seinen Bauteilen. Entfernen Sie aber NICHT das Typenschild oder die Warmaufkleber.
2. Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehöre vor der ersten Verwendung und nach jeder längeren Lagerung (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).

BEDIENUNG

Der SLOW JUICER ADVANCED VITAL ist zum Trennen der Säfte und des Tresters von frischen Lebensmitteln vorgesehen (siehe auch: ‚Eigenschaften Ihres neuen Entsafters‘ und ‚Tipps für beste Ergebnisse‘). **Dieses Geräts ist NICHT dafür geeignet, sehr harte, gefrorene, heiße und/oder getrocknete Zutaten zu zerkleinern** (e.g. Pfeffer, Nüsse, Körner). Verarbeiten Sie keine Lebensmittel mit hohem Öl- und Fettgehalt, um Schäden am Entsaftersystem zu vermeiden. **Entfernen Sie sehr harte Bestandteile Ihrer Lebensmittel vor der Verarbeitung.**

⚠️ WARNUNG – Achten Sie zu jeder Zeit darauf, dass das Gerät und alle seine Bauteile und Zubehöre **für Kinder unter 8 Jahren unzugänglich** sind.

Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (Ein/Aus-Schalter auf „O“) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Bauteile einbauen oder abbauen. **Niemals den Motorsockel unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt.**

⚠️ WARNUNG – Das innere Rohr des Saftkonus wird oben durch einen Dichtring gegen den Schaft der Saftschnecke abgedichtet. Betreiben Sie das Gerät nicht wenn der Dichtring im Saftkonus beschädigt, verschmutzt oder nicht richtig eingebaut ist oder fehlt. Vergewissern Sie sich, dass die Außenseiten des Saftkonus und der Schaft der Saftschnecke sauber und trocken sind, bevor Sie diese Teile einbauen. Andernfalls können Lebensmittelbestandteile und Flüssigkeiten auf den Motorsockel kommen und/oder den Dichtring im Saftkonus beschädigen und dadurch zu Undichtigkeiten führen. Die Tresterrinne wird am Boden des Saftkonus von einer Verschlussklappe abgedichtet. Vergewissern Sie sich vor dem Betrieb des Geräts immer, dass die Verschlussklappe richtig und fest in die Tresterrinne eingesteckt ist. Überfüllen Sie nicht den Saftkonus. Die Zutaten Ihrer Säfte dürfen im Saftkonus maximal bis zum oberen Rand des Siebs ansteigen. Vergewissern Sie sich während des Entsaftens, dass Saft und Trester ungehindert in die Behälter laufen. Andernfalls kann der Saftkonus überlaufen und der Saft auf oder unter den Motorsockel laufen.

⚠️ WARNUNG – Wenn Flüssigkeiten während der Arbeit ausgelaufen sind und/oder sich Flüssigkeiten unter dem Motorsockel sammeln, dann ziehen Sie **sofort** den Netzstecker aus der Steckdose. **Niemals die Saftschnecke aus dem Entsaftersystem heraus nehmen, solange der Saftkonus auf dem Motorsockel steht!** Andernfalls könnte der Saft auf den Motorsockel laufen. Nehmen Sie immer zuerst den Saftkonus zusammen mit den anderen Bauteilen des Entsaftersystems vom Motorsockel herunter (siehe: ‚Pflege und Reinigung / Das Entsaftersystem zerlegen‘). Wenn Flüssigkeiten auf den Motorsockel gelaufen sind, dann reinigen und trocknen Sie den Motorsockel. Lassen Sie den Motorsockel mindestens 1 Tag an der Luft trocknen (siehe: ‚Hilfe bei Problemen‘ und ‚Pflege und Reinigung‘).

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

WICHTIG - Der Motor kann max. 15 Minuten kontinuierlich arbeiten. Machen Sie danach eine Pause von ca. 30 Minuten. Sie können Energie sparen und eine Überhitzung des Motors verhindern, wenn Sie das Gerät immer sofort ausschalten, bevor Sie eine weitere Portion Lebensmittel vorbereiten, oder wenn Sie eine Pause machen.

DAS ENSAFTERSYSTEM ZUSAMMENSETZEN

1. Stellen Sie den Motorsockel an einem geeigneten, sauberen und trockenen Arbeitsplatz auf (siehe: ‚Allgemeine Hinweise zur Sicherheit‘). Der Ein/Aus-Schalter sollte auf der rechten Seite liegen.
2. Vergewissern Sie sich, dass der dunkle Dichtring unbeschädigt und sauber ist. Legen Sie den Dichtring dann auf dem inneren Rohr im Saftkonus ein. Die Rille im Dichtring muss gleichmäßig auf dem Rand des inneren Rohrs stecken und darf nicht geknickt sein.
3. Drücken Sie die dunkle Verschlussklappe am Boden des Saftkonus in den Schlitz der Tresterrinne und drücken Sie die Verschlussklappe fest und gleichmäßig in den Schlitz.

⚠️ WARNUNG – Niemals das Gerät ohne den Dichtring oder bei geöffneter Verschlussklappe betreiben. Achten Sie darauf, dass die Außenseite des Saftkonus und der Schaft der Saftschncke sauber und trocken sind, bevor Sie das Entsaftersystem zusammensetzen damit keine Lebensmittlrückstände die Dichflächen verkleben. Andernfalls können Flüssigkeiten auf den Motorsockel laufen.

4. Stellen Sie den Saftkonus auf den Motorblock. Richten Sie dabei die Tresterrinne nach links aus. Die weißen Markierungslinien auf dem unteren Rand des Saftkonus und der Deckplatte des Motorsockels (vor der Gerätesäule) müssen einander gegenüber stehen. Drehen Sie den Saftkonus etwas hin und her bis der Saftkonus auf dem Motorsockel ganz nach unten gleitet und fest auf dem Motorsockel steht.
5. Stecken Sie die Abstreifhülse in den Saftkonus. Wenn die Abstreifhülse richtig eingelegt ist, dreht sich das schwarze Zahnrad im Boden des Saftkonus, wenn Sie die Abstreifhülse im Saftkonus drehen.
6. Stecken Sie die Filterhülse in den Saftkonus und richten Sie dabei den Pfeil auf dem oberen Rand der Filterhülse mit der weißen Markierungslinie auf der Geräte-

säule des Motorsockels aus. Drücken Sie die Filterhülse vorsichtig ganz nach unten, bis die Filterhülse fest im Gerät steht und sich nicht mehr drehen lässt.

7. Stecken Sie die Saftschnecke mit dem Zahnkranz nach unten in die Filterhülse und drücken Sie die Saftschnecke vorsichtig nach unten, bis die Saftschnecke in der Filterhülse sitzt. Bewegen Sie die Saftschnecke dabei bei Bedarf etwas hin und her.

HINWEIS

Wenn die Teile richtig eingelegt sind, dann ragt die Filterhülse etwa 14mm über den Rand des Saftkonus heraus. Nur die obere Edelstahlwelle der Saftschnecke steht über den Rand der Filterhülse heraus.

⚠ ACHTUNG – **Wenden Sie keine Gewalt an!** Wenn der Entsafterdeckel nicht richtig auf dem Rand des Saftkonus aufliegt, dann lässt sich der Entsafterdeckel nicht verriegeln. In diesen Fällen muss die Saftschnecke meistens noch etwas nach unten gedrückt werden. Bewegen Sie die Saftschnecke dabei etwas.

8. Setzen Sie den Entsafterdeckel auf den Saftkonus. Richten Sie das offene Schlosssymbol auf dem Rand des Entsafterdeckels mit der Markierungslinie auf der Gerätesäule aus. Falls erforderlich, drehen Sie den Entsafterdeckel etwas hin und her. Wenn der Entsafterdeckel lückenlos auf dem Saftkonus aufliegt, dann drehen Sie den Entsafterdeckel im Uhrzeigersinn, bis er mit einem deutlichen Knacken einrastet. Das geschlossene Schlosssymbol muss jetzt gegenüber der weißen Markierungslinie auf der Gerätesäule liegen.
9. Stecken Sie den Stopfer in den Füllschacht. Stellen Sie die Behälter für Saft und Trester unter die Safttülle und die Tresterrinne.
10. **Vergewissern Sie sich, dass der Tropfstopp-Verschluss** (dunkle Klappe an der Safttülle) ganz **geöffnet ist** (Tropfstopp-Verschluss zeigt nach oben). Danach ist das Gerät betriebsbereit.

HINWEIS

Sie können außer den mitgelieferten Behältern auch jedes beliebige andere, passende Gefäß zum Auffangen von Saft und Trester verwenden (Beispiel: Krug, Becher, Trinkglas). Da einige Säfte schäumen und an der Safttülle spritzen können, sollten Sie mit Spritzern auf Ihrem Arbeitsplatz rechnen. Im Extremfall könnte der Saft sogar an den Rändern der Behälter außen herunter laufen. Durch die breite Safttülle wird Spritzen jedoch soweit wie möglich vermieden.

WICHTIG - Beachten Sie bitte, dass sich das Gerät während des Betriebs durch Vibrationen auf der Arbeitsfläche bewegen könnte. Beobachten Sie deshalb während des Entsaftens die Positionen des Geräts und der verwendeten Behälter, damit Saft und Trester nicht daneben laufen.

DIE LEBENSMITTEL ENTSAFTEN

⚠ ACHTUNG – Lassen Sie das Gerät nicht vollständig leer arbeiten. Füllen Sie immer zuerst 1-2 Stücke der vorbereiteten Lebensmittel ein, bevor Sie das Gerät einschalten. Andernfalls können Filterhülse und Saftschnecke beschädigt werden. Vergewissern Sie sich immer, dass das Gerät richtig und vollständig zusammengesetzt ist, bevor Sie Lebensmittel einfüllen (siehe: ‚Das Entsaftersystem zusammensetzen‘).

HINWEIS

Sie können Ihren Arbeitsplatz sauber halten, wenn Sie ein ausreichend großes Tablett bereitstellen, in dem Sie die Bauteile des Entsafters ablegen können, wenn Sie das Entsaftersystem vom Motorsockel abnehmen und öffnen.

HINWEIS

Zahlreiche nützliche Tipps zur Vorbereitung der Lebensmittel und zur Arbeit mit dem Gerät finden Sie im Kapitel ‚Tipps für beste Ergebnisse‘.

1. Bereiten Sie Ihre Lebensmittel vor: waschen Sie alle Teile sorgfältig und entfernen Sie alle nicht essbaren Teile (Beispiel: Stiele, harte Schalen und Kerne; siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse / Die Lebensmittel vorbereiten‘). Schneiden Sie die großen Zutaten in Streifen, die im Einfüllschacht leicht nach unten fallen.
2. Bereiten Sie das Gerät zum Betrieb vor (siehe: ‚Das Entsaftersystem zusammensetzen‘). Vergewissern Sie sich, dass unter der Safttülle und der Tresterterrinne ein geeignetes Gefäß steht und der Tropfstopp an der Safttülle geöffnet ist (dunkler Tropfstopp-Verschluss steht nach oben). **Vergewissern Sie sich, dass das Gerät AUSgeschaltet ist** (Ein/Aus-Schalter auf Position „0“).

⚠ ACHTUNG – Wenn das Gerät eingeschaltet ist (Ein/Aus-Schalter auf der oberen Position „I“) und das Entsaftersystem auf dem Motorsockel installiert ist, dann startet der Motor sofort, sobald Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen. **Vergewissern Sie sich deshalb immer zuerst, dass das Gerät ausgeschaltet ist** (Ein/Aus-Schalter auf „0“), **bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.**

⚠️ WARNUNG – Der Entsafter zerdrückt die Lebensmittel mit der Saftschnecke und zieht die Lebensmittel dabei selbsttätig in das Entsaftersystem. **NIEMALS in den Einfüllschacht greifen. Achten Sie auch darauf, dass keine Fremdkörper in den Einfüllschacht kommen** (Beispiel: Löffel, Haare, Tücher, weite Kleidung), **wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt.** Verwenden Sie zum Herunterdrücken der Lebensmittel ausschließlich den mitgelieferten Stopfer. Halten Sie während des Betriebs niemals Ihr Gesicht über den Einfüllschacht. Teile der Lebensmittel und Saft könnten während des Betriebs aus dem Einfüllschacht herausgeschleudert werden.

3. Füllen Sie ein paar Teile Ihrer vorbereiteten Lebensmittel **locker** in den Einfüllschacht.
4. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose und schalten Sie das Gerät mit dem Ein/Aus-Schalter ein (obere Position „I“).
5. Wenn das Gerät richtig zusammengesetzt ist, dann beginnt der Motor sofort zu arbeiten und Abstreifhülse und Saftschnecke drehen sich. **Normalerweise werden die Lebensmittel von der Saftschnecke automatisch eingezogen.** Drücken Sie die Lebensmittel nur dann mit dem Stopfer langsam und gleichmäßig nach unten, wenn es notwendig ist. Der Saft beginnt aus der Saftfülle zu laufen und der Trester wird in Schüben durch die Tresterinne gedrückt.
6. Füllen Sie weitere Stücke in den Füllschacht, während die Lebensmittel in das Entsaftersystem gezogen werden. Lassen Sie den Motor aber nicht länger als 15 Minuten kontinuierlich arbeiten.

⚠️ ACHTUNG – Achten Sie darauf, dass der Saftkonus nicht über den oberen Rand des Siebs gefüllt wird, damit der Saftkonus nicht überläuft und dadurch Flüssigkeiten auf den Motorsockel laufen. Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Flüssigkeiten überlaufen. Reinigen und trocknen Sie danach das Gerät (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).

HINWEIS

Wenn Sie den Stopfer verwenden müssen, dann drücken Sie nicht zu fest auf die Lebensmittel. Wenn Sie zu fest drücken, wird der Trester sehr feucht und Sie erhalten nur wenig Saft. Außerdem kann der Saftkonus dadurch leichter verstopfen.

HINWEIS

Achten Sie während der Arbeit darauf, die Behälter für Saft und Trester nicht zu überfüllen. Achten Sie auch darauf, dass der Saft in den Saftbehälter läuft und der Trester ungehindert in den Tresterbehälter fällt. Prüfen Sie bei Bedarf, ob der Tropfstopp geöffnet ist und/oder das Entsaftersystem verstopft ist (siehe: ‚Verstopfungen beseitigen‘ und ‚Hilfe bei Problemen‘).

WICHTIG - Schalten Sie nicht zu schnell zwischen Vorwärts- und Rückwärtslauf um. Schalten Sie immer zuerst auf „O“ (AUS), um den Motor vollständig anzuhalten.

HINWEIS

Wenn Sie sehr saftige Zutaten verarbeiten, dann können Sie den Entsafter mehrmals im Wechsel vorwärts und rückwärts laufen lassen, um die optimale Menge Saft aus den Zutaten zu erhalten (siehe: ‚Den Motor rückwärts laufen lassen‘).

HINWEIS

Wenn Sie Verstopfungen durch den Rückwärtslauf des Motors nicht beseitigen können, dann müssen Sie das Entsaftersystem zerlegen (siehe: ‚Pflege und Reinigung / Das Entsaftersystem zerlegen‘). **Nehmen Sie die Saftschncke aber NIEMALS aus dem Saftkonus, solange das Entsaftersystem auf dem Motorsockel steht.** Andernfalls können Flüssigkeiten auf den Motorsockel laufen.

7. Wenn der Motor während des Entsaftens stehen bleibt oder auffallend langsam läuft, dann lassen Sie den Motor zwischendurch mit der unteren Position des Ein/Aus-Schalters („R“) kurz rückwärts laufen (siehe: ‚Den Motor rückwärts laufen lassen‘ und ‚Verstopfungen beseitigen‘).
8. Wenn Sie größere Mengen verarbeiten, dann machen Sie jeweils nach max. 15 Minuten eine Pause von mindestens 30 Minuten. Schalten Sie dazu den Motor aus (Ein/Aus-Schalter auf „O“) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Sie können diese Pausen zur Vorbereitung der nächsten Portion Ihrer Lebensmittel verwenden.
9. Nach dem Entsaften schalten Sie das Gerät mit dem Ein/Aus-Schalter aus (mittlere Position; „O“) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Nehmen Sie das Entsaftersystem nach jeder Verwendung sofort vom Motorsockel herunter (siehe: ‚Pflege und Reinigung / Das Entsaftersystem zerlegen‘).
10. Leeren Sie das Entsaftersystem sofort aus und spülen Sie die Teile mit klarem Wasser aus. Reinigen Sie alle verwendeten Bauteile (siehe: ‚Pflege und Reinigung / Gründliche Reinigung des Entsaftersystems‘ und ‚Pflege und Reinigung /

Verstopfungen im Sieb der Filterhülse beseitigen').

HINWEIS

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

DEN MOTOR RÜCKWÄRTS LAUFEN LASSEN

⚠ ACHTUNG – Wenn sich extrem harte, scharfkantige Bestandteile Ihrer Lebensmittel (Beispiel: Stücke von Kernen) zwischen Filterhülse und Saftschnecke geklemmt haben, dann müssen Sie das Entsaftersystem vom Motorsockel abnehmen und zerlegen (siehe: ‚Pflege und Reinigung / Das Entsaftersystem zerlegen‘). Versuchen Sie nicht, derartige Hindernisse durch den Rückwärtslauf des Motors zu entfernen! Dadurch könnten die Filterhülse und die Saftschnecke beschädigt werden.

Wenn Sie sehr saftige Zutaten verarbeiten oder wenn Zutaten mit vielen festen Faserstoffen die Saftschnecke und Filterhülse blockieren, dann kann es hilfreich sein, den Motor zwischendurch immer wieder kurz rückwärts laufen zu lassen, damit der Saftkonus nicht überfüllt wird (siehe: ‚Eigenschaften Ihres neuen Entsafters / Ein/Aus-Schalter für Vorwärts- und Rückwärtslauf‘).

1. Schalten Sie den Ein/Aus-Schalter zuerst auf die mittlere Position („O“) und danach auf die untere Position für den Rückwärtslauf („R“). Da der Ein/Aus-Schalter in dieser Position zurück federt, müssen Sie den Ein/Aus-Schalter gedrückt halten, solange der Motor rückwärts laufen soll.
2. Lassen Sie das Gerät arbeiten, bis die Lebensmittel nach oben herausgedrückt werden. Lassen Sie den Ein/Aus-Schalter dann los. Schalten Sie danach wieder auf die obere Position für Vorwärtslauf „I“.
3. Wenn das Gerät wieder normal arbeitet, können Sie mit dem Entsaften fortfahren. Andernfalls wiederholen Sie die Schritte 1 und 2.

WICHTIG - Wenn diese Methode nicht zum Erfolg führt, dann müssen Sie das gesamte Entsaftersystem abnehmen und die Lebensmittlrückstände beseitigen, bevor Sie weiterarbeiten können (siehe: ‚Pflege und Reinigung / Verstopfungen der Filterhülse beseitigen‘).

VERSTOPFUNGEN BESEITIGEN

Vergewissern Sie sich während der Arbeit, dass der Saft ungehindert durch die Saftfülle läuft und der Trester selbständig in den Tresterbehälter fällt. Wenn weder Saft noch Trester aus dem Saftkonus kommen, dann prüfen Sie, ob das Entsaftersystem verstopft ist.

⚠️ WARNUNG – Niemals in das Entsaftersystem greifen oder irgendwelche Fremdkörper in das Entsaftersystem stecken, solange das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Schalten Sie das Gerät immer zuerst aus (Ein/Aus-Schalter auf „0“) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Entsaftersystem abnehmen, um schwere Verletzungen zu vermeiden.

⚠️ WARNUNG – Achten Sie darauf, dass der Saftkonus nicht über den oberen Rand des Siebs gefüllt wird, damit das Entsaftersystem nicht überläuft. **Versuchen Sie auch niemals, die Saftschncke aus dem Saftkonus zu nehmen, solange das Entsaftersystem auf dem Motorsockel steht.** Andernfalls kann der Saft im Saftkonus auf den Motorsockel laufen. Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und reinigen Sie das Gerät, wenn Flüssigkeiten auf den Motorsockel gelaufen sind (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).

⚠️ ACHTUNG – Schalten Sie das Gerät sofort aus, wenn sich extrem harte Bestandteile der Lebensmittel zwischen Filterhülse und Saftkonus verkeilt haben. Um die Filterhülse und den Saftkonus nicht zu beschädigen, müssen Sie das Entsaftersystem in solchen Fällen vom Gerät abnehmen und zerlegen (siehe: ‚Pflege und Reinigung / Das Entsaftersystem zerlegen‘).

- Beginnen Sie Ihre Suche nach dem Problem mit dem Einfüllschacht: größere Stücke der Lebensmittel können sich im Einfüllschacht verkeilen oder werden von der Saftschncke nicht erfasst.

Was Sie tun können: Verwenden Sie den Stopfer, um die Lebensmittel langsam und mit nur wenig Druck nach unten zu drücken, bis die Saftschncke die Lebensmittel wieder von selbst in das Entsaftersystem zieht.

- Zutaten mit vielen, harten Faserstoffen können leicht den Saftkonus verstopfen und das Sieb in der Filterhülse blockieren. Das geschieht besonders leicht, wenn Sie zu viele harte Lebensmittelstücke zusammen in den Füllschacht füllen und/oder die Lebensmittel beim Entsaften mit dem Stopfer sehr fest herunterdrücken.

Was Sie tun können: Lassen Sie den Motor in solchen Fällen mehrmals kurz rückwärts laufen, um die Faserstoffe zu lösen (siehe: ‚Den Motor rückwärts laufen lassen‘).

- Feine Rückstände des Fruchtfleisches können sich im Saftkonus ansammeln und den Ablauf des Saftes und des Tresters behindern. Dadurch könnte der Saftkonus im Extremfall sogar überlaufen.

Was Sie tun können: Wenn die Flüssigkeit im Saftkonus bereits bis zum oberen Teil des Siebs gestiegen ist, dann nehmen Sie das gesamte Entsaftersystem vom Motorsockel herunter und gießen Sie den Saft über einer Schüssel aus. Spülen Sie danach das Hindernis aus der Saftfülle und/oder der Tresterrinne. Wenn es möglich ist und rechtzeitig angewendet wird, dann können Sie die faserigen Lebensmittel im Wechsel mit sehr saftigen Lebensmitteln verarbeiten. **Achten Sie aber immer darauf, dass der Saftkonus nicht über den oberen Rand des Siebs gefüllt wird.**

- Wenn Sie mit der abwechselnden Verarbeitung der Zutaten und dem Rückwärtslauf des Motors nicht erfolgreich sind, müssen Sie das Entsaftersystem vom Motorsockel abnehmen und das Entsaftersystem zerlegen, um das Hindernis zu entfernen (siehe: ‚Pfleger und Reinigung / Verstopfungen der Filterhülse beseitigen‘).

HINWEIS

Wenn der Motor unerwartet plötzlich anhält, nachdem Sie eine längere Zeit kontinuierlich gearbeitet haben, dann könnte der Überhitzungsschutz des Geräts angesprochen haben (siehe: ‚Hilfe bei Problemen‘ und ‚Den Schutzschalter zurücksetzen‘).

DEN SCHUTZSCHALTER ZURÜCKSETZEN

WICHTIG - Lassen Sie das Gerät nicht länger als 15 Minuten kontinuierlich arbeiten. Machen Sie rechtzeitig Pausen von mindestens 30 Minuten. Schalten Sie das Gerät sofort aus, wenn der Motor stecken bleibt.

Wenn der Schutzschalter des Gerätes aktiviert wurde, dann hält der Motor sofort an und lässt sich auch nach der Beseitigung des Hindernisses und nach dem Abkühlen nicht mehr starten (siehe: ‚Eigenschaften Ihres neuen Entsafters / Sicherheitseinrichtungen‘). Sie müssen den Schutzschalter manuell zurücksetzen, um das Gerät wieder betreiben zu können.

1. Schalten Sie das Gerät AUS („O“) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Nehmen Sie das Entsaftersystem vom Motorsockel herunter (siehe: ‚Pfleger und Reinigung / Das Entsaftersystem zerlegen‘). Entfernen Sie das Hindernis. Lassen Sie das Gerät 30 - 40 Minuten abkühlen.
3. Wenn der Motor abgekühlt ist, dann drehen Sie den Motorsockel auf den Kopf. Sie finden den Schutzschalter („reset“) am Boden des Motorsockels. Drücken Sie

den Schutzschalter. Dazu können Sie bei Bedarf einen Kugelschreiber oder Bleistift verwenden.

4. Setzen Sie das Entsaftersystem richtig und vollständig zusammen (siehe: ‚Das Entsaftersystem zusammensetzen‘). Danach können Sie das Gerät wieder ganz normal in Betrieb nehmen.

HILFE BEI PROBLEMEN

Viele Probleme bei der Arbeit lassen sich mit den Hinweisen in den Kapiteln ‚Eigenschaften Ihres neuen Entsafters‘, ‚Tipps für beste Ergebnisse‘ und ‚Bedienung‘ lösen. Außerdem finden Sie hier Lösungen.

Problem	Mögliche Ursache	Die einfache Lösung
Notabschaltung erforderlich?		Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
Der Saftkonus lässt sich nicht horizontal und stabil auf den Motorsockel setzen.	Der Saftkonus steht nur in der richtigen Orientierung fest auf dem Motorsockel.	Bringen Sie die weißen Markierungen auf dem Motorsockel und dem Boden des Saftkonus zur Deckung. Versuchen Sie es dann erneut.
Der Entsafterdeckel lässt sich nicht verriegeln. Zwischen Entsafterdeckel und Saftkonus bleibt ein Spalt.	Filterhülse ist nicht richtig installiert.	Drehen Sie die Filterhülse bis der Pfeil auf dem oberen Rand der Filterhülse auf die weiße Markierung auf der Gerätesäule zeigt. Es gibt nur diese eine Orientierung, bei der die Filterhülse richtig in den Saftkonus passt (siehe: ‚Bedienung / Das Entsaftersystem zusammensetzen‘).
	Die Saftschncke ist nicht tief genug in der Filterhülse installiert. Eventuell steht das kleine Zahnrad im Boden des Saftkonus in ungünstiger Orientierung.	Wenn die Saftschncke richtig installiert ist, dann steht nur der mittlere Edelstahl-Schaft über den Rand der Filterhülse heraus. Bewegen Sie die Saftschncke ohne Gewaltanwendung etwas hin und her, während Sie die Saftschncke vorsichtig nach unten drücken. Wenn Sie damit nicht erfolgreich sind, dann heben Sie die Filterhülse mit der Saftschncke ein kleines Stück an und drehen Sie dann die Abstreifhülse ein kleines Stück. Versuchen Sie dann erneut, die Saftschncke weit genug in die Filterhülse zu drücken.
	Der Entsafterdeckel ist nicht in der richtigen Orientierung.	Drehen Sie den Entsafterdeckel über dem Saftkonus, bis er ganz nach unten gleitet. Der Füllschacht zeigt dabei nach hinten links (ca. 10-Uhr-Position).

Problem	Mögliche Ursache	Die einfache Lösung
<p>Der Motor arbeitet nicht, obwohl der Ein/Aus-Schalter auf „I“ (vorwärts) oder „R“ (rückwärts) steht und/oder der Motor bleibt während der Arbeit unerwartet stehen.</p>	<p>Das Gerät hat keinen Strom.</p>	<p>Vergewissern Sie sich, dass das Gerät an eine geeignete Stromversorgung angeschlossen ist und die Steckverbindung nicht unterbrochen wurde. Vergewissern Sie sich, dass die Steckdose Strom hat. Schließen Sie eine Lampe daran.</p>
	<p>Das Entsaftersystem ist nicht richtig zusammengesetzt. Die Sicherheitsverriegelungen verhindern den Betrieb.</p>	<p>Schalten Sie den Ein/Aus-Schalter auf „0“ und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Vergewissern Sie sich, dass der Entsafterdeckel richtig auf dem Motorsockel verriegelt ist. Setzen Sie das Entsaftersystem richtig und vollständig zusammen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen (siehe: ‚Bedienung / Das Entsaftersystem zusammensetzen‘).</p>
	<p>Faserige Lebensmittel verstopfen das Entsaftersystem.</p>	<p>Versuchen Sie das Hindernis mit dem Rückwärtslauf des Motors aus dem Entsaftersystem herauszudrücken (siehe: ‚Bedienung / Den Motor rückwärts laufen lassen‘). Wenn der Motor nicht sofort arbeitet, dann schalten Sie das Gerät aus (Ein/Aus-Schalter auf „0“) und entfernen Sie das Hindernis manuell (siehe: ‚Pflege und Reinigung / Das Entsaftersystem zerlegen‘). Versuchen Sie es danach erneut.</p>
	<p>Sehr harte Bestandteile der Lebensmittel blockieren das Entsaftersystem.</p>	<p>Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Nehmen Sie das Entsaftersystem vom Motorsockel herunter und entfernen Sie das Hindernis (siehe: ‚Pflege und Reinigung / Das Entsaftersystem zerlegen‘). Entfernen Sie vor der Verarbeitung Ihrer Lebensmittel unbedingt sorgfältig alle ungenießbaren und extrem harten Teile der Lebensmittel.</p>
	<p>Der Motor ist überhitzt oder überlastet. Der Schutzschalter hat angesprochen.</p>	<p>Schalten Sie den Ein/Aus-Schalter auf „0“ und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Warten Sie 30-40 Minuten. Entfernen Sie in dieser Zeit mögliche Hindernisse aus dem Entsaftersystem. Drücken Sie dann den Schutzschalter (siehe: ‚Bedienung / Den Schutzschalter zurücksetzen‘). Lassen Sie das Gerät nicht länger als 15 Minuten kontinuierlich arbeiten. Machen Sie nach 15 Minuten Betrieb eine Pause von mindestens 30 Minuten.</p>
	<p>Eine Fehlfunktion ist aufgetreten.</p>	<p>Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Wenden Sie sich bitte an den Gastroback Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de.</p>

Problem	Mögliche Ursache	Die einfache Lösung
Die Saftschnecke zieht die Lebensmittel nicht selbsttätig ein. Sie müssen mit dem Stopfer nachhelfen.	Die Lebensmittelstücke sind zu groß.	Schneiden Sie die Stücke etwas kleiner (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse / Die Lebensmittel vorbereiten‘).
Der Saft spritzt an der Safttülle.	Manche Säfte werden beim Entsaften sehr schaumig.	Verarbeiten Sie diese Zutaten eventuell im Wechsel mit anderen Früchten oder Gemüsesorten. Vermeiden Sie es, den Stopfer zu verwenden. Lassen Sie den Motor wiederholt vorwärts und rückwärts laufen.
	Der Tropfstopp ist nicht richtig geöffnet.	Vergewissern Sie sich, dass der Tropfstopp an der Safttülle ganz geöffnet ist (steht nach oben).
Nur wenig Saft tropft aus der Safttülle und/oder Sie erhalten gar keinen Saft und/oder der Trester ist sehr feucht.	Sie verarbeiten Lebensmittel, die nur wenig Saft enthalten.	Verarbeiten Sie solche Lebensmittel zusammen mit anderen, sehr saftigen Zutaten (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse‘). Verarbeiten Sie nur frische Lebensmittel. Legen Sie die Lebensmittel nach der Lagerung vor der Verarbeitung in klares, kaltes Wasser ein und warten Sie, bis die Lebensmittel genügend Wasser aufgenommen haben (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse‘).
	Der Tropfstopp ist geschlossen.	Vergewissern Sie sich vor dem Entsaften, dass der Tropfstopp ganz geöffnet ist (dunkler Tropfstopp-Verschluss steht nach oben).
	Die Safttülle ist verstopft.	Entfernen Sie bei Bedarf Reste des Tresters aus der Safttülle (siehe: ‚Bedienung / Verstopfungen beseitigen‘). Wenn das Problem häufiger auftritt, dann überprüfen Sie die Filterhülse auf Beschädigungen. Wenden Sie sich bei Bedarf an den Gastroback Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de .
	Sie arbeiten zu schnell. Eventuell verwenden Sie den Stopfer.	Arbeiten Sie langsamer. Füllen Sie die Lebensmittelstücke langsam und nacheinander in den Einfüllschacht. Verwenden Sie den Stopfer nur, wenn das unbedingt nötig ist. Lassen Sie den Motor mehrmals vorwärts und rückwärts laufen.
	Das Entsaftersystem ist verstopft. Sehr lange Fasern der Lebensmittel haben sich um Saftschnecke und Filterhülse gewickelt.	Lassen Sie den Motor zwischendurch kurz rückwärts laufen (siehe: ‚Bedienung / Den Motor rückwärts laufen lassen‘). Wenn das Problem dadurch nicht beseitigt wird, dann entfernen Sie das Hindernis manuell (siehe: ‚Pflege und Reinigung / Das Entsaftersystem zerlegen‘). Schneiden Sie sehr faserige Zutaten in kürzere Stücke. Blätter können Sie vor dem Entsaften zusammenfalten. Verarbeiten Sie, faserige Lebensmittel abwechselnd mit weichen und saftigen Zutaten.

Problem	Mögliche Ursache	Die einfache Lösung
	Die Verschlussklappe an der Tresterinne klemmt oder ist beschädigt.	Zerlegen Sie das Entsaftersystem (siehe: ‚Pflege und Reinigung / Das Entsaftersystem zerlegen‘). Kontrollieren Sie die Verschlussklappe. Wenden Sie sich bei Bedarf an den Gastroback Kundendienst, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de .
	Die Filterhülse ist beschädigt oder verstopft.	Zerlegen Sie das Entsaftersystem (siehe: ‚Pflege und Reinigung / Das Entsaftersystem zerlegen‘). Prüfen Sie, ob das Sieb in der Filterhülse beschädigt oder verstopft ist. Reinigen Sie die Filterhülse bei Bedarf (siehe: ‚Pflege und Reinigung / Verstopfungen der Filterhülse beseitigen‘). Tauschen Sie die Filterhülse aus, wenn die Filterhülse verbogen oder gebrochen ist. Wenden Sie sich dazu an Gastroback, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de.
	Die Abstreifhülse fehlt oder ist beschädigt.	Zerlegen Sie das Entsaftersystem (siehe: ‚Pflege und Reinigung / Das Entsaftersystem zerlegen‘). Vergewissern Sie sich, dass die Gummilippen an der Abstreifhülse vorhanden und unbeschädigt sind. Die Gummilippen dürfen nicht spröde oder eingerissen sein. Wenden Sie sich bei Bedarf an Gastroback, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de .
Flüssigkeit läuft am Rand des Motorsockels herunter und/oder sammelt sich unter dem Motorsockel. Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und nehmen Sie das Entsaftersystem vom Motorsockel. Reinigen Sie das Gerät (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘). Lassen Sie das Gerät danach 1 Tag an der Luft trocknen. Überprüfen Sie die genannten, möglichen Ursachen.	Das Entsaftersystem ist verstopft und läuft über.	Achten Sie beim Entsaften darauf, dass der Saftkonus nicht über den oberen Rand des Siebs gefüllt wird. <ul style="list-style-type: none"> – Schneiden Sie sehr faserige Lebensmittel quer zur Faserrichtung in kürzere Stücke. – Öffnen Sie den Tropfstopp an der Saftfülle, bevor Sie mit dem Entsaften beginnen (siehe: ‚Eigenschaften Ihres neuen Entsafters / Tropfstopp‘). – Prüfen Sie, ob die Tresterinne verstopft ist (siehe: ‚Bedienung / Verstopfungen beseitigen‘). – Füllen Sie die Lebensmittelstücke nur nacheinander ein. – Verwenden Sie den Stopfer nur, wenn die Saftschncke die Stücke nicht selbst einzieht.

Problem	Mögliche Ursache	Die einfache Lösung
	Der Dichtring im Saftkonus fehlt, ist durch Lebensmittelreste verklebt oder beschädigt.	Überprüfen Sie den Dichtring auf dem inneren Rohr des Saftkonus (siehe: ‚Bedienung / Das Entsaftersystem zusammensetzen‘). Niemals das Gerät ohne den Dichtring betreiben! Reinigen oder ersetzen Sie den Dichtring bei Bedarf. Wenden Sie sich an Gastroback, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de .
	Die Abstreifhülse fehlt oder ist beschädigt.	Kontrollieren Sie, ob die Abstreifhülse richtig installiert und unbeschädigt ist. Wenden Sie sich bei Bedarf an Gastroback, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de .
	Die Verschlussklappe der Tresterrinne fehlt oder ist beschädigt.	Überprüfen Sie die Verschlussklappe der Tresterrinne am Boden des Saftkonus. Ist die Verschlussklappe richtig und fest in den Schlitz der Tresterrinne gesteckt? Ist die Verschlussklappe abgenutzt oder beschädigt? Wenden Sie sich bei Bedarf an Gastroback, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de.
	Das Entsaftersystem ist verstopft.	Reinigen Sie das Entsaftersystem (siehe: ‚Pflege und Reinigung / Gründliche Reinigung des Entsaftersystems‘).
Große Mengen Trester sammeln sich im Entsaftersystem.	Sie verarbeiten Lebensmittel mit sehr vielen Faserstoffen.	<ul style="list-style-type: none"> – Versuchen Sie, faserige Lebensmittel abwechselnd mit weichen und saftigen Zutaten zu verarbeiten. – Schneiden Sie faserige Lebensmittel quer zur Faserrichtung in kürzere Stücke. – Versuchen Sie die Fasern mit dem Rückwärtslauf des Motors zu lösen (siehe: ‚Bedienung / Den Motor rückwärts laufen lassen‘). – Nehmen Sie das Entsaftersystem ab und spülen Sie die Tresterreste aus (siehe: ‚Pflege und Reinigung / Das Entsaftersystem zerlegen‘).
	Sie arbeiten zu schnell.	Füllen Sie die Lebensmittelstücke nur einzeln ein. Verwenden Sie den Stopfer nur, wenn das nötig ist. Lassen Sie den Motor mehrmals zwischendurch kurz rückwärts laufen (siehe: ‚Bedienung / Den Motor rückwärts laufen lassen‘).
	Die Tresterrinne ist verstopft.	Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Entfernen Sie Verstopfungen (siehe: ‚Bedienung / Verstopfungen beseitigen‘).

Problem	Mögliche Ursache	Die einfache Lösung
Das Entsaftersystem lässt sich nicht vom Motorblock herunternehmen.	Der Entsafter-Deckel ist noch auf dem Saftkonus verriegelt.	Entriegeln Sie zuerst den Entsafter-Deckel. Danach können Sie das Entsaftersystem vom Motorsockel herunterheben (siehe: ‚Pflege und Reinigung / Das Entsaftersystem zerlegen‘). Wenden Sie keine Gewalt an.
Die Saftschncke steckt in der Filterhülse fest.	Fasrige Lebensmittel verkleben die Saftschncke mit der Filterhülse.	Weichen Sie die Saftschncke und Filterhülse in warmer Spülmittellösung ein. Versuchen Sie es dann erneut. Drücken Sie Saftschncke bei Bedarf aus der Filterhülse heraus (siehe: ‚Pflege und Reinigung / Verstopfungen der Filterhülse beseitigen‘).
	Sehr harte Teile der Lebensmittel klemmen zwischen Filterhülse und Saftschncke.	Halten Sie die Filterhülse kopfüber auf eine weiche Unterlage und drücken Sie vorsichtig auf den Schaft der Saftschncke, um die Saftschncke aus der Filterhülse zu lösen (siehe: ‚Pflege und Reinigung / Verstopfungen der Filterhülse beseitigen‘). Achten Sie immer sorgfältig darauf, dass keine sehr harten, ungenießbaren Teile in das Entsaftersystem kommen (Beispiel: Kerne, Stängel, harte Schalen). Harte Teile können die Filterhülse und die Saftschncke beschädigen.

PFLEGE UND REINIGUNG

⚠️ WARNUNG – Achten Sie immer darauf, dass alle Bauteile des Geräts für Kinder unter 8 Jahren unerschbar sind. Schalten Sie das Gerät zuerst AUS (Ein/Aus-Schalter auf die mittlere Position „O“) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät bewegen oder reinigen, und wenn Sie das Gerät nicht benutzen. Niemals Ihre Hände oder irgendwelche Fremdkörper in den Füllschacht, die Saftfülle oder die Tresterrinne stecken, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.

⚠️ ACHTUNG – Wenn Flüssigkeiten während des Betriebs ausgelaufen sind oder sich unter dem Motorsockel sammeln, dann ziehen Sie **sofort** den Netzstecker aus der Steckdose. **Niemals nach dem Betrieb die Saftschncke aus dem Saftkonus herausnehmen, solange das Entsaftersystem auf dem Motorsockel steht.** Andernfalls können Flüssigkeiten auf den Motorsockel laufen (siehe: ‚Das Entsaftersystem zerlegen‘).

Niemals Flüssigkeiten über oder in den Motorsockel oder über das Netzkabel gießen oder den Motorsockel oder das Netzkabel in Flüssigkeiten stellen oder

tauchen. Halten Sie den Motorsockel immer sauber und trocken. **NIEMALS den Motorsockel in die Geschirrpülmaschine stellen.**

⚠ ACHTUNG – Die Kunststoffbauteile können sich verformen, wenn Sie zu hohen Temperaturen ausgesetzt werden. Niemals das Gerät oder seine Teile auf heiße Oberflächen stellen. Sie können die abnehmbaren Bauteile (Entsaftersystem) und die Behälter des Geräts in der Spülmaschine reinigen. Stellen Sie dazu eine niedrige Temperatur ein. Legen Sie die Teile des Geräts in den oberen Korb. Behandeln Sie die Bauteile des Geräts mit Vorsicht.

WICHTIG - Niemals aggressive Chemikalien (Beispiel: Bleiche, Lösemittel), Scheuermittel oder Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) zur Reinigung des Geräts oder der Bauteile verwenden, um die Oberflächen und Dichtflächen nicht zu beschädigen. Verwenden Sie zur Reinigung der Oberflächen niemals scharfkantige oder harte Gegenstände (Beispiel: Metallbesteck). Zerkratzte Oberflächen könnten die Leistung des Geräts mindern. Niemals Gewalt anwenden!

HINWEIS

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

DAS ENSAFTERSYSTEM ZERLEGEN

⚠ ACHTUNG – **Versuchen Sie niemals, das Entsaftersystem (abnehmbare Bauteile) mit Gewalt vom Motorsockel herunter zu nehmen,** um die Sicherheitsverriegelungen nicht zu beschädigen. Entriegeln Sie immer zuerst den Entsafterdeckel. Der Schaft der Saftschnecke dichtet das mittlere Rohr im Saftkonus ab. Niemals nach dem Entsaften die Saftschnecke aus dem Saftkonus nehmen, solange der Saftkonus noch auf dem Motorsockel steht. Andernfalls könnte Flüssigkeit auf den Motorsockel laufen. Schalten Sie den Motor nicht ein, wenn der Saftkonus bis zum oberen Rand des Siebs mit Saft gefüllt ist. Andernfalls könnte der Saftkonus überlaufen.

HINWEIS

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

1. Wenn es möglich ist **und der Saftkonus dadurch nicht überlaufen kann**, dann lassen Sie das Gerät arbeiten, bis keine Lebensmittelstücke mehr im Füllschacht sind. Schalten Sie dann das Gerät am Ein/Aus-Schalter aus (mittlere Position „0“). Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Damit der Saft nicht nachtropft, sollten Sie den Tropfstopf an der Safttülle schließen. Klappen Sie dazu den Tropfstopf-Verschluss an der Safttülle nach unten und drücken Sie den Tropfstopf-Verschluss in die Safttülle.
3. Nehmen Sie dann die Behälter für Saft und Trester weg. Nehmen Sie den Stopfer aus dem Füllschacht. Drehen Sie den Entsafterdeckel gegen den Uhrzeigersinn, um den Entsafterdeckel zu entriegeln.
4. Fassen Sie den Saftkonus auf beiden Seiten und halten Sie dabei den Entsafterdeckel mit den Daumen an seinem Platz. Heben Sie den Saftkonus dann zusammen mit Entsafterdeckel, Saftschnecke, Filterhülse und Abstreifhülse nach oben vom Motorsockel herunter und stellen Sie den Saftkonus auf eine ebene, horizontale Oberfläche, die beständig gegen Feuchtigkeit und Fruchtsäuren ist. Nehmen Sie den Stopfer und den Entsafterdeckel ab.
5. Wenn sich noch Flüssigkeit und feuchter Trester im Saftkonus befinden, dann halten Sie die Saftschnecke mit dem Finger im Saftkonus fest und drehen Sie den Saftkonus dabei über einer ausreichend großen Kunststoffschüssel um, damit die flüssigen Lebensmittelreste herauslaufen.
6. Fassen Sie die Filterhülse und ziehen Sie die Filterhülse zusammen mit der Saftschnecke und Abstreifhülse aus dem Saftkonus. Ziehen Sie die Abstreifhülse von der Filterhülse ab.
7. Drehen Sie die Filterhülse auf den Kopf und lassen Sie die Saftschnecke in Ihre Hand fallen.

WICHTIG - Wenn sehr harte Bestandteile der Lebensmittel zwischen Filterhülse und Saftkonus eingeklemmt sind oder Reste des Tresters und Saftes auf den Oberflächen kleben, dann kann die Saftschnecke in der Filterhülse feststecken. **Wenden Sie keine Gewalt an**, um die Filterhülse nicht zu beschädigen.

8. Wenn die Saftschnecke in der Filterhülse feststeckt, dann weichen Sie Filterhülse und Saftschnecke ein paar Minuten lang in warmer Spülmittellösung ein. Halten Sie die Filterhülse danach kopfüber über eine weiche Unterlage (Beispiel:

zusammengefaltetes Handtuch). Drücken Sie vorsichtig auf den Schaft der Saftschnecke, um die Saftschnecke von der Filterhülse zu trennen während Sie die Filterhülse nach oben herunter heben.

9. Ziehen Sie den dunklen Dichtring aus dem Saftkonus.

HINWEIS

Sie sollten die Teile des Entsaftersystems sofort nach der Arbeit abspülen, damit keine Tresterrester darauf eintrocknen.

10. Reinigen Sie danach die Bauteile wie im folgenden Abschnitt beschrieben.

GRÜNDLICHE REINIGUNG DES ENTSAFTERSYSTEMS

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt ist. Zerlegen Sie dann das Entsaftersystem (siehe oben: ‚Das Entsaftersystem zerlegen‘).

WICHTIG - Sie können die abnehmbaren Bauteile des Entsaftersystems in der Spülmaschine reinigen. Beachten Sie bitte, dass das Sieb der Filterhülse bei der Reinigung in der Spülmaschine eventuell nicht ganz von den Rückständen der Faserstoffe befreit wird. Während des Trocknungsgangs trocknen diese Faserstoffe auf dem Sieb ein und kleben dann besonders hartnäckig fest. Auch teilweise Verstopfungen des Siebs vermindern die Leistungsfähigkeit des Geräts erheblich. Eventuell sollten Sie die Filterhülse deshalb in jedem Fall manuell reinigen (siehe: ‚Verstopfungen der Filterhülse beseitigen‘).

⚠ ACHTUNG – Verwenden Sie keine Scheuermittel oder harten Gegenstände zur Reinigung. Wenn die Oberflächen zerkratzt sind, dann haften Speisereste um so fester auf den Bauteilen. Achten Sie darauf, dass der Dichtring des Saftkonus bei der Reinigung (besonders in der Spülmaschine!) nicht verloren geht und nicht auf die Heizstäbe der Spülmaschine fallen kann.

2. Reinigen Sie die Bauteile des Entsaftersystems mit einer weichen Spülbürste und/oder der mitgelieferten Reinigungsbürste in warmer Spülmittellösung. Wenn Reste des Tresters hartnäckig auf den Oberflächen haften, dann weichen Sie die Bauteile des Entsaftersystems vor der Reinigung etwa 10 Minuten in warmer Spülmittellösung ein.
3. Vergewissern Sie sich, dass das kleine, dunkle Zahnrad im Boden des Saftkonus frei drehbar ist. Bürsten Sie alle Reste der Lebensmittel vorsichtig aus.
4. Wenn sich hartnäckige Reste des Tresters in der Tresterrinne angesammelt

haben, dann ziehen Sie die Verschlussklappe am Boden des Safftkonus aus der Tresterrinne. Danach können Sie die Tresterreste mit einer kleinen, weichen Nylonbürste (Beispiel: saubere Zahnbürste) ausbürsten. Entfernen Sie auch alle Tresterreste von der Verschlussklappe. Sie können die Verschlussklappe dazu ein Stück anheben. Spülen Sie die Teile unter fließendem Wasser, nachdem Sie die Lebensmittelreste gelöst haben.

5. Reinigen Sie die Filterhülse mit einer weichen Spülbürste. Besonders das Sieb der Filterhülse muss völlig frei von Rückständen sein. Halten Sie die Filterhülse gegen das Licht, um das Sieb auf Verstopfungen zu kontrollieren (siehe: ‚Verstopfungen der Filterhülse beseitigen‘).
6. Spülen Sie bei Bedarf auch die beiden Behälter für Saft und Trester in warmer Spülmittellösung.
7. Spülen Sie alle Teile mit klarem Wasser und trocknen Sie die Teile danach sorgfältig ab.
8. Lassen Sie die Teile ca. 1/2 Stunde an der Luft trocknen, wo sie **für Kinder unter 8 Jahren und Tiere unerreichbar** sind.
9. Setzen Sie das Entsaftersystem nach der Reinigung wieder zusammen (siehe: ‚Bedienung / Das Entsaftersystem zusammensetzen‘).

VERSTOPFUNGEN DER FILTERHÜLSE BESEITIGEN

Feine Faserstoffe können die Poren im Sieb der Filterhülse verstopfen. Dadurch können Saft und Trester nicht mehr getrennt werden und der Safftkonus läuft über. Halten Sie die Filterhülse am besten gegen das Licht, um das Sieb auf Verstopfungen und Schäden zu kontrollieren. Kontrollieren Sie auch, ob die Abstreifhülse unbeschädigt ist.

⚠ ACHTUNG – Behandeln Sie die Filterhülse und Abstreifhülse mit Vorsicht, um das Sieb und die Gummilippen nicht zu beschädigen.

WICHTIG - Wenn die Filterhülse oder Abstreifhülse beschädigt sind (gebrochen oder das Sieb ist verbogen, Gummilippen fehlen oder sind abgenutzt), dann müssen diese Teile ausgetauscht werden. Wenden Sie sich dazu an Gastroback, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de. Sie vermeiden Schäden während des Entsaftens und während der Reinigung, wenn Sie vor dem Entsaften sorgfältig alle extrem harten und eventuell scharfkantigen Teile der Lebensmittel entfernen. Beispiele: Kirschkerne können das Sieb verbiegen; von den Kernen in manchen Pfirsichen können kleine, scharfkantige Stücke am Fruchtfleisch hängen bleiben, die das Sieb durchbohren und die Gummilippen beschädigen.

1. Wenn die Poren im Sieb verstopft sind, dann weichen Sie die Filterhülse ca. 10 Minuten in warmer Spülmittellösung ein.
2. Bürsten Sie danach das Sieb der Filterhülse von beiden Seiten mit der mitgelieferten Reinigungsbürste oder einer kleinen, weichen Spülbürste. Alternativ können Sie eine saubere Zahnbürste verwenden. Entfernen Sie dabei alle Rückstände aus dem Sieb.
3. Spülen Sie die Filterhülse unter fließendem Wasser ab. Trocknen Sie die Filterhülse dann ab und vergewissern Sie sich, dass das Sieb jetzt an allen Stellen durchgängig ist.
4. Wenn das Sieb immer noch verstopft ist, dann wiederholen Sie die Schritte 1 bis 3.

HINWEIS

Wenn die Verstopfungen sich nicht beseitigen lassen, dann muss die Filterhülse ausgetauscht werden, um die Leistungsfähigkeit des Entsafters zu erhalten. Sie verhindern hartnäckige Verstopfungen, wenn Sie die Tresterreste nach dem Entsaften sofort von der Filterhülse entfernen.

DEN MOTORSOCKEL REINIGEN

1. Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (Ein/Aus-Schalter auf die mittlere Position „O“), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Nehmen Sie das Entsaftersystem vom Motorsockel herunter (siehe: ‚Das Entsaftersystem zerlegen‘). Lassen Sie den Motorsockel abkühlen.

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

2. Wischen Sie die Außenseiten des Motorsockels mit einem angefeuchteten Tuch ab. Entfernen Sie dabei alle Spritzer. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in den Motorsockel eindringt.
3. Trocknen Sie den Motorsockel danach gut ab und lassen Sie den Motorsockel noch ca. 1/2 Stunde an der Luft trocknen, wo er **für Kinder unter 8 Jahren und Tiere unreachbar** ist.

AUFBEWAHRUNG

⚠️ WARNUNG – **Niemals Kinder mit dem Gerät oder seinen Bauteilen spielen lassen.** Wenn Sie das Gerät nicht benutzen wollen, dann schalten Sie das Gerät AUS (Ein/Aus-Schalter auf die mittlere Position „O“) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. **Niemals den Motorsockel unbeaufsichtigt lassen, wenn er an die Stromversorgung angeschlossen ist.**

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

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

WICHTIG - Bewahren Sie das Gerät und alle Bauteile an einem trocknen, sauberen und frostfreien Ort auf, an dem die Bauteile vor übermäßigen Belastungen (Beispiel: Stoß, Schlag, Feuchtigkeit, Herunterfallen, direktes Sonnenlicht) geschützt und **für Kinder unter 8 Jahren und Tiere unzugänglich** sind.

1. Reinigen Sie das Gerät und die Zubehöre, bevor Sie die Bauteile zur Aufbewahrung wegstellen (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘). Wir empfehlen, das Entsaftersystem vollständig auf dem Motorsockel zu installieren (siehe: ‚Bedienung / Das Entsaftersystem zusammensetzen‘). Dadurch schützen Sie die Bauteile vor Staub und vermeiden, dass Bauteile verloren gehen.
2. Den Saftbehälter können Sie in den Tresterbehälter stellen. Legen Sie die Reinigungsbürste in den Saftbehälter.
3. Fassen Sie den Motorsockel auf beiden Seiten unten an, und stellen Sie das Gerät auf eine geeignete Unterlage, von der das Gerät nicht herunterfallen kann. Legen Sie das Netzkabel lose um den Motorsockel. Stellen Sie die Behälter für Saft und Trester am besten neben das Gerät.

ENTSORGUNGSHINWEISE



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

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

INFORMATION UND SERVICE

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

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

GASTROBACK Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0

oder per E-Mail: info@gastroback.de

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.

Dieses Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt und an ähnlichen Orten gedacht, wie:

- Küchenzeilen für Angestellte in Läden und Büros, in Bauernhäusern und anderen Arbeitsumgebungen;
- für Kunden in Pensionen, Hotels, Motels und anderen Wohnbezirk ähnlichen Umgebungen.

Bei gewerblichem Gebrauch verkürzt sich die Garantie auf ein Jahr.

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, D - 21279 Hollenstedt, Deutschland.

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. Bearbeitungszeit nach Wareneingang des defekten Geräts 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 ggf. anfallenden Kosten repariert, unrepariert und kostenlos an Sie zurück gesendet werden 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®

SLOW JUICER ADVANCED VITAL



OPERATING INSTRUCTIONS

Art.-No. 40145 »Slow Juicer Advanced Vital«

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

Deutsch

English

www.gastroback.de



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

TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards	52
General Safety Instructions	52
Important Safeguards for Electrical Appliances	55
Moving Parts – Risk of Injuries	56
Technical Specifications.....	57
Knowing Your New Slow Juicer	58
Properties of Your New Juicer	59
Drip-Stop Feature	59
Power Switch for Forward and Reverse Operation	60
Safety Features	60
Safety Interlock and Electronic Break of the Motor	60
Protection Devices	61
Method of Operation and Making Breaks.....	62
Tips for Best Results.....	62
Purchasing and Storing Fruit and Vegetables.....	63
Preparing Your Food for Juicing	63
The Best Method	64
The Best Blend	65
Using the Pulp	65
Before First Use.....	66
Operation	66
Assembling the Juicing System	67

Juicing Your Food	69
Using Reverse Operation.....	72
Methods for Removing Obstacles.....	73
Resetting the Protection Device	74
Solving Problems.....	75
Care and Cleaning	80
Disassembling the Juicing System	81
Thorough Cleaning of the Juicing System.....	82
Removing Residues of Fibres from the Filter Sleeve	83
Cleaning the Motor Base	84
Storage	84
Notes for Disposal.....	86
Information And Service.....	86
Warranty.....	87

IMPORTANT NOTE - PLEASE READ CAREFULLY - BEFORE YOU USE THE DEVICE!

All GASTROBACK® products are intended for food processing of food products and groceries. **For reasons of health protection and hygiene, products that are used on a daily basis or used only once, are not allowed to be returned.** Check the goods just as you would do in a retail store.

You only have to pay for a possible loss in value of the goods, if this loss of value is due to a non-necessary for the examination of the nature, characteristics and function of the goods handling.

An unnecessary way to check the nature, characteristics and function of the goods is the processing of food products or groceries into food and drinks.

If you have any questions about GASTROBACK® products, if your unit is not working properly straight away or if you need any accessories or spare parts for your GASTROBACK® product please contact our customer service before returning.

GASTROBACK® Customer Service Hotline:

Phone: **+49 (0) 4165 – 22 25 0**

Monday to friday (except on holidays) from 8am to 4pm

E-Mail: **info@gastroback.de**

DEAR CUSTOMER!

Your new SLOW JUICER ADVANCED VITAL is juicing fruit, vegetables, greens, and fresh herbs via squeezing, whereas most other types of juicers cut the ingredients to small pieces. The squeezing method may be successful even with types of food that will not give off sufficient amounts of juices by cutting systems. Additionally, the SLOW JUICER ADVANCED VITAL is operating with noticeably reduced noise and less vibrations, thus making the usage much more convenient for the user. The electronically controlled motor enables safe operation by stopping immediately when switched off.

The information in this booklet will easily and quickly inform you on the features and handling of your new Slow Juicer.

We hope that you will enjoy your new SLOW JUICER ADVANCED VITAL.

Your GASTROBACK® GmbH



IMPORTANT SAFEGUARDS

Carefully read all instructions, before operating this appliance and save for further reference. Do not attempt to use this appliance in any other way and for any other purpose, than described in these instructions (intended use). Any other use, especially misuse, can cause severe injuries and 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 power cord or any other part of it other than described in these instructions may only be performed at an authorised service centre (see: 'Warranty').

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



GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

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

- Always grasp the appliance at the motor base for moving it. Do not hold the appliance at the juicer post, drive rotor, power cord, or mounted juicing system for moving the appliance. Do not place any hard and/or heavy objects on or in the appliance or any part of it. Take care that no one will pull the appliance by the power cord.
- Operate the appliance on a well accessible, stable, level, clean, dry, and suitable large table or counter that is resistant against water. Always keep the appliance and its parts in sufficient distance to the edge of the table or counter and to other objects. **During operation, due to vibrations, the appliance could move around, thus demanding close supervision!** For operation, leave at least 1 m of free space above and at least 20 cm of free space on each side of the completely assembled appliance, to avoid damage due to splashes and enable unhindered handling.
- Do not place any clothes or tissue or other foreign objects under or on the appliance during operation, to avoid risk of fire, electric shock and overheating. The ventilation slits in the bottom of the motor base may not be blocked. For operation, do not place the appliance over a power cord or on metal surfaces (e.g. sink or drain board).
- Do not place the appliance or any part of it on or near hot surfaces (e.g. burner, heater, or oven). Do not heat any parts or accessories of the appliance via any sources of heat (e.g. range, pot warmer, oven).
- This appliance may be used or handled by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge (including children from 8 years and above), if they have been given supervision and/or instruction concerning the use of the appliance, by a person responsible for their safety, and if they understand and consider the involved hazards. 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 part of the appliance or the packaging.** Always keep the appliance where it is dry, frost-free, and clean, and **where children younger than 8 years cannot reach it.** Do not leave the appliance or any part of it unattended, when they are in reach of children younger than 8 years. The appliance is designed for processing edible food. Do not fill in

any other material or foreign objects, to avoid injuries and damage due to fire, electric shock, over-heating, and harmful substances. To avoid damage to the appliance: Always completely remove any extremely hard and inedible parts of your food, before processing (i.e. shells, stones, stalks). Splinters of extremely hard parts could be sharp-edged and cause injuries, when getting into your food. Do not process frozen or hot food. Do not operate the appliance continuously for more than 15 minutes to avoid overheating and for ensuring a prolonged working life. After 15 minutes of continuous operation, make a break of at least 30 minutes (see: 'Properties of Your New Juicer / Method of Operation and Making Breaks'). Before operating the juicing system, ensure to open the drip-stop shutter of the juice spout (folded up position). To avoid overflow of the juice collector and blockage during juicing, ensure that the juices are running through the juice spout without obstacles and the pulp is falling easily and freely through the pulp outlet. Empty the containers for juice and pulp in time. **Under no circumstances**, allow the juice collector to be filled above the upper rim of the separating mesh.

- Always ensure to assemble the appliance correctly and completely, before switching on the appliance. Do not let the appliance operate, while it is empty. Do not handle the appliance or any part of it with violence.
- Do not use any hard or sharp-edged objects with the appliance (e.g. forks, knives, scrapers). If required, only use the provided pusher for pushing down your food.
- Always switch off the appliance (power switch to the central position "O"), and unplug the appliance, before removing the juicing system, or cleaning or moving the motor base.
- Do not use any abrasive cleaners, cleaning pads (e.g. metal scouring pads), or any corrosive chemicals (e.g. bleach, disinfectants) for cleaning (see: 'Care and Cleaning'). Discolourations caused by some types of food do not affect the performance of the appliance. **Do not place the motor base in an automatic dishwasher!**



IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ELECTRICAL APPLIANCES

The appliance is operated electrically. Place the appliance near a suitable wall power outlet to connect the appliance directly to a protected mains power supply with protective conductor (earth/ground) connected properly. Ensure that the ratings of your mains power supply correspond to the requirements of the appliance (220-240V AC, 50/60Hz, rated for at least 8 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 system, or extension cord. The power outlet must always be easily accessible for unplugging the appliance immediately in case of any malfunction or danger.
- Always handle power cords with care. The pins of the power plug must be smooth, dry, and clean without discolourations. **Do not attempt to operate the appliance with the power cord damaged in any way to avoid risk of overheating, fire, and electric shock.** If the power cord is damaged, it must be replaced by an authorised service centre in order to avoid risk of electric shock, overheating, and fire.
- Do not place the appliance on a power cord. Power cords may never be knotted, twisted, pulled, strained or squeezed. Do not let the plug or power cord hang over the edge of the table or counter. The power cord may never touch hot surfaces, sharp edges, or any moving parts. Ensure that no one pulls the appliance by the power cord or entangles in the power cord. Always grasp the plug to disconnect the power cord. **Do not touch the appliance or power plug with wet hands, while the appliance is connected to the power supply.**
- To avoid that liquids run onto the motor base causing electric shock,

overheating, and fire: Do not operate the appliance with the sealing ring or rubber flap at the juice collector damaged or not inserted correctly. **Do not attempt to remove the squeezing auger, while the juicing system is still placed on the motor base.** Do not pour any liquids into the juicing system, while the juicing system is placed on the motor base. Do not overfill the feed chute and the juice collector to avoid overflow (see: 'Operation / Juicing Your Food'). Always keep the motor base and power cord dry.

- Do not place or immerse the motor base or power cord in water or any other liquid. If liquids run out or are spilled onto the exterior of the appliance and/or liquids accumulate under the motor base, immediately unplug the appliance. Always wipe off spilled liquids immediately. If in doubt, check, whether the sealing ring of the juicing system and the rubber flap of the pulp outlet are undamaged and mounted correctly, before operating the appliance again. Otherwise, liquids could run out, causing risk of short circuit and electric shock.



MOVING PARTS – RISK OF INJURIES

- Before disassembling any parts or moving the appliance: always switch off (power switch to the central position “O”) and unplug the appliance.
- Do not attempt to corrupt the safety interlocks of the appliance to avoid severe injuries and damage due to the moving parts (squeezing auger, rubber blade sleeve). Do not handle the appliance or any part of it with violence.
- DO NOT insert your fingers or any foreign objects (e.g. hair, wide parts of your clothing, cooking utensils, brushes) into the feed chute or the outlets of the juice collector (pulp outlet, juice spout), while the juicing system is placed on the motor base and the appliance is connected to the power supply. For juicing, do not attempt to use any other utensils but the provided pusher to push down the food in the feed chute.
- During operation, do not hold your face over the appliance. Liquids or hard parts of the processed food could be hurled out.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model:	Slow Juicer Advanced Vital
Art.- No.:	40145
Power supply:	220-240 V AC, 50/60 Hz
Power consumption:	max. 150 W
Length of power cord:	approx. 105 cm
Weight:	approx. 3.7 kg
Dimensions:	approx. 190 x 185 x 420 mm (depth x width x height)
Maximum operating time:	max. 15 minutes (continuous)
Required break duration:	approx. 30 minutes
Speed of rotation:	approx. 70 rpm
Certification:	

These specifications may change without notice.

KNOWING YOUR NEW SLOW JUICER



- 1 **PUSHER**
- 2 **JUICER COVER WITH FEED CHUTE**
- 3 **FILTER SLEEVE WITH STAINLESS STEEL SEPARATING MESH**
- 4 **RUBBER BLADE SLEEVE**
- 5 **JUICE COLLECTOR**
- 6 **PULP OUTLET**
- 7 **JUICE SPOUT WITH DRIP-STOP**
- 8 **POWER SWITCH**
- 9 **HARD-WEARING MOTOR BASE WITH STAINLESS STEEL HOUSING**

Accessories:

- **Pulp container** – For accumulating the pulp
- **Juice container with scale** – For up to 800 ml juice
- **Cleaning brush** – For the sieve of the filter sleeve



- : Switching the motor on – forward
- : Switching the motor off
- R : Switching the motor on – reverse

PROPERTIES OF YOUR NEW JUICER

The SLOW JUICER ADVANCED VITAL is intended for juicing fruit and vegetables, as well as juicy greens and herbs (see: 'Tips for Best Results'). Common types of juicers cut the ingredients in very small and fine pieces, filtering the outcome. The SLOW JUICER ADVANCED VITAL uses squeezing tools for pressing out the juices — a method, that can be successful even with types of food that cannot be juiced via cutting devices.

- The heavy-duty motor can well extract even fibre-rich vegetables (e.g. celery). Due to the slow motion of the motor, the appliance is operated on a low level of noise and vibrations.
- When switching off the motor, via an integrated, electronic brake the motor stops immediately. To meet the requirements of different types of food, the motor can be operated in reverse direction ("R"; see: 'Power Switch for Forward and Reverse Operation'). This feature may help to remove obstacles from the juicing system without disassembling the system (see: 'Operation / Methods for Removing Obstacles').
- The rubber blade sleeve removes the juices and fine particles and fibres from the separating mesh of the filter sleeve, thus reducing the risk that fine residues of pulp clog the juicing system.
- The rubber flap at the pulp outlet ensures that the pulp does not fall out of the filtering area of the juicing system, before the juices are extracted as far as ever possible.
- Each part of the juicing system, coming in contact with food during operation, can be removed after operation. Thus, the juicing system can be cleaned via warm dishwater or in an automatic dishwasher (see: 'Care and Cleaning').
- Safety interlocks prevent operation of the motor, if the juicing system is not assembled correctly (see: 'Safety Features').
- For keeping your workspace clean, a manually operated drip-stop shutter at the juice spout avoids dripping, when removing the juice container after operation (see: 'Drip-Stop Feature').
- The provided containers for juices are designed for fitting perfectly to the motor base. Therefore, juices and pulp are not spilled during operation. However, you may use any type of fitting container for collecting the juices and pulp during juicing.

DRIP-STOP FEATURE

At the juice spout, a drip-stop shutter is located. After switching off the motor and before removing the juice container. For using this feature fold the black flap at the juice spout down to the closed position. This will keep your working space clean.

IMPORTANT - Do not forget to open the drip-stop shutter, before juicing the next portion. Otherwise, the juice collector could overflow. The drip-stop shutter points upwards when it is open.

POWER SWITCH FOR FORWARD AND REVERSE OPERATION

The power switch at the motor base controls 3 functions:

“I”: Activates the motor in forward motion and starts making juice. The motor runs continuously until you switch off the appliance via the power switch.

“O”: Switching the power switch to the central position stops the motor.

“R”: Activates the motor in reverse operation. You need to hold the reverse position pressed, because in this position the power switch will spring back.

You may try reverse operation, when ingredients stick within the juicing system. Additionally, this function may be useful, when fibres fill the juice collector increasingly, or when very juicy ingredients are processed. Agitate the motor in forward and reverse operation in turn for getting the optimum amount of juices and preventing the juice collector from blockage.

IMPORTANT - Switch the power switch to the central stop position (“O”) each time before you toggle to the opposite direction or unplug the appliance. This will help to maintain a long lifetime of the motor.

SAFETY FEATURES

The appliance is equipped with various safety features for enabling safe operation. Under no circumstances, attempt to corrupt or shortcut the safety features. Do not operate the appliance any more, when you notice that any of these features is not in proper operating condition. Instead, return the appliance to an authorized service centre for examination and repair.

Safety Interlock and Electronic Break of the Motor

A safety interlock ensures correct and safe operation of the SLOW JUICER ADVANCED VITAL and protects you from injuries and damage, if the appliance is not assembled in a safe way. **Do not attempt to corrupt the safety interlock.**

⚠ WARNING – If the motor does not start when switched on, always switch off (power switch to „O“) and unplug the appliance, before looking for the reason (see: ‘Solving Problems’). When switched on (power switch in the upper “I” position), the motor will start agitating IMMEDIATELY as soon as the safety interlock is engaged. To prevent the movable parts of the appliance from keeping running unintentionally, when you switch off the motor, the integrated electronic break stops the motor immediately.

Protection Devices

For enabling an elongated lifetime, the SLOW JUICER ADVANCED VITAL stops operation automatically, when the motor is overloaded or overheated. Activation of the protection devices may occur on the following conditions:

- The juicing system is overfilled. Only use the pusher, when required. By the squeezing auger most ingredients are pulled into the juicing system automatically. Only fill in single pieces of food one by one and wait for each piece to be processed, before filling in the next one.
- Hard and fibrous pieces of food block the squeezing auger. The motor is agitating noticeably slowly.
- Too much food is processed in continuous operation for a too long time (more than approx. 15 minutes). Make breaks of approx. 30 minutes in time (see: ‘Method of Operation and Making Breaks’).
- Extremely hard parts of the ingredients (e.g. stalks, stones, or hard shells) block the drive of the juicing system completely.

When the protection devices have been triggered, switch off the motor (power switch to “O”) and **unplug the appliance**. Remove any obstacles (see: ‘Care and Cleaning / Disassembling the Juicing System’). Leave the motor cool down for 30 - 40 minutes.

Thereafter, you may put the appliance into operation again (see: ‘Operation / Resetting the Protection Device’).

NOTE

You may use the time required for cooling down (30 - 40 minutes) for removing any obstacles and blockages in the juicing system and preparing another portion of your food. After solving the problem and leaving the motor cool down, you can reactivate the appliance.

METHOD OF OPERATION AND MAKING BREAKS

The high-performance motor of the appliance is designed for an elongated working life when operated in usual household use. For preserving the working life of the motor, avoid overloading and overheating (see: 'Safety Features').

IMPORTANT - For saving energy and avoiding overheating of the motor, do not let the appliance operate uselessly.

When operating the appliance continuously for a too long period (more than 15 minutes), or if the juicing system is blocked, the protection devices may be triggered, stopping operation at once (see: 'Safety Features'). Therefore, It is a good idea to make breaks of approx. 30 minutes in time. Use this time for emptying the containers for juice and pulp, preparing another portion of food, and/or ensuring that the system is free of obstacles.

Before starting juicing, fill 1-2 pieces of food into the feed chute to avoid operating the appliance with the juicing system completely empty. With the pieces of food in the feed chute, switch on the motor. During juicing, it is best to fill in the pieces of food separately and let the squeezing auger take them in one by one to avoid overload and for getting the maximum possible amount of juice. Only if required, press on the pieces of food during juicing via the pusher.

If you notice that the motor runs unusual slowly, you may switch to reverse operation for removing the obstacles (see: 'Operation / Using Reverse Operation'). If required, process your food in smaller portions and/or, if applicable, process hard ingredients combined with soft food.

TIPS FOR BEST RESULTS

- Each type of fruit and vegetables has an individual content of juices. Additionally, the amount of juices you can get, depends on the type, quality, and freshness of the ingredients.
- Recipes for juices do not require exact amounts and juicing is always done with high tolerances. Exact proportions are not crucial for getting delightful drinks.
- Almost all types of fruit and vegetables will turn out well with this juicer, including berries, leafy vegetables, grasses, herbs, and sprouts. Best suited are fruit and vegetables that give off their juices easily by squeezing.

⚠ CAUTION – Do not process any types of food that contain large amounts of oils to avoid damage to the juicing system.

PURCHASING AND STORING FRUIT AND VEGETABLES

- You can save money and get really fresh ingredients, when buying seasonal products. Avoid long periods of storage.
- In most cases, it is best to buy your ingredients in small portions just before processing and consumption. This holds especially for highly perishable food (e.g. greens, most berries).
- Some types of fruit and vegetables may need some time for ripening (e.g. kiwi fruit, peaches, mangoes). In these cases, wash your food carefully after purchasing and check your food daily. Avoid missing the correct time for consumption.
- Most fruit and vegetables may be stored at a cool place (approx. 12-15°C). Some types of fruit and vegetables may go off, when stored at a temperature below 10°C (e.g. bananas, some citrus fruit).
- Only delicate food (e.g. some greens, stalks of celery, cucumbers, herbs) need to be stored in the refrigerator. Fresh herbs and delicate greens should be packed in an airtight bag or box and consumed before long.
- After storing your food for some time, just before juicing, soak your food in clear, cold water. Process your food after it has absorbed a sufficient amount of water. This may help to extract the valuable nutrients.
- For preserving the nutrients, you should consume freshly prepared juices immediately.

PREPARING YOUR FOOD FOR JUICING

- Start the preparation of your ingredients by thoroughly washing under running water.
- Just before juicing, remove any parts that are not suited for consumption, like inedible shells and skins, stalks, seeds. For example, this holds for kiwi fruit (skin), pineapple (shell and stalk), peaches (stones), apples (seeds, stalks), dates (stones), and cherries (stones).

IMPORTANT - Always remove hard parts and defrost frozen food completely, before juicing. Otherwise, these parts could damage the juicing system. Leave hot food cool down before juicing.

- Citrus fruit must be peeled before juicing. Depending on the type of fruit, the juice may be very sour. It may be better to add these juices to other juices for refining the taste. Depending on the desired consistency of the juice, you may get good results, when juicing citrus fruit in turn with other ingredients.

- Cut the ingredients to pieces of approx. 5x3x2cm to make them fit easily into the feed chute. You should roll up or fold the leaves of hard-fibred ingredients (e.g. celery) before juicing. This may prevent the fibres from wrapping around the squeezing auger.
- Fibre-poor ingredients (e.g. carrots) should be extracted with fibre-rich ingredients (e.g. celery). Attempt to cut large carrots lengthwise into 4 equal parts.
- You should avoid processing sugar cane, coconut, beans, or cereals (e.g. rice) However, if you really wish to, always cook or at least soak these ingredients in water for a sufficient time to make them soft and juicy.

THE BEST METHOD

- Do not allow the juice collector to be filled above the separating mesh, because with the juice collector overfilled, juice and pulp cannot flow out easily, and the juice could run out. This may occur especially with very juicy ingredients.
- To avoid overflow, when extracting juicy types of food (e.g. cucumbers, cherries, tomatoes), you should alternate operation in forward and reverse direction repeatedly for getting the optimum amount of juice.
- When juicing various ingredients with different consistency, you will get the best results, when alternating hard and soft ingredients and/or fibrous and juicy ingredients. This way, the pulp of the hard or fibrous ingredients is flushed from the filter sleeve intermediately, and the juicer extracts the optimum amount of juices.
- For processing herbs, sprouts, or small leaves of greens, wrap these ingredients in a large leaf of lettuce or spinach. If possible, add these ingredients intermediately to other large ingredients. Repeatedly, alternate the direction of operation (forward and reverse) for getting the highest possible amount of juice.
- You may insert small tomatoes in a whole into the feed chute. Large tomatoes must be cut to fitting pieces.
- **You cannot speed up filling your juice container by pressing the food down via the pusher. Instead, the juices will not be sufficiently separated from the pulp. To get the largest possible amount of juice and to avoid overloading the motor, feed the pieces one by one into the feed chute. Only if required, push the pieces down slowly via the provided pusher until the squeezing auger takes in the food automatically.** When extracting fibre-rich ingredients with low water content, cut the ingredients to small pieces, before putting them into the feed chute slowly. Cut cigar-shaped ingredients in short pieces of approx. 5 cm in length. This way, you avoid that long fibres wrap around the squeezing auger and filter sleeve, clogging the juicing system.

- Insert cigar-shaped fruit and vegetables (e.g. carrots, cucumbers, celery) with the tip (root or flower) down into the feed chute.
- Even some time after operation, the juice may drip from the juice spout of the juice collector. You can stop dripping via the drip-stop shutter (see: 'Properties of Your New Juicer / Drip-Stop Feature'). However, **do not forget to re-open the drip-stop shutter, before juicing another portion.**
- You can keep your working space clean, when holding a sufficiently large tray at hand for placing the parts of the juicing system on it, when disassembling the juicing system. To avoid discolouration and damage to the surfaces of the containers of your juicer, you should not store the juices or pulp within the containers of the appliance.

THE BEST BLEND

- It is quite easy to create a healthy and delightful juice drink. Combine your favourite ingredients for getting the colour, flavour, and consistency according to your individual liking: e.g. sweet little tomato, yellow tomato or green tomato all have the particular taste of tomatoes, and may be used to prepare juice of different colours.
- With each batch of food you process, the amount of juices and the intensiveness of flavours could differ a little. You may like this bit of daily variation.
- You avoid the typical brownish discolouration of apple juice or pulp by adding a splash of lemon juice. Alternatively, add a piece of lemon during juicing. However, you should avoid adding citric acid/juice to tomato juice for conservation, as this may influence the taste and healthfulness unpleasantly.
- Ingredients with high content of starch and fibres go perfectly with very juicy ingredients.
- Strong aromas should be used very sparingly, when combined with delicate flavours.

USING THE PULP

- Starch and fibres are the major part of the pulp, but as well, it contains a lot of nutrients, essential for your daily diet. There are many ways of using the pulp. However, to avoid high loss of vitamins and a lack in taste, as with the juices, you should consume the pulp at the day of preparation.
- You can use the pulp for yogurt and fromage frais, for filling roulades and Swiss roles, and for thickening soups and sauces. Cover the pulp of sweet fruit with

batter for baking it in the oven. Additionally, you may like it spiced to taste as a sandwich spread or for custard.

- The pulp is too valuable for domestic waste. If you do not wish to consume it, you may dispose of the pulp as compost.

BEFORE FIRST USE

⚠ WARNING – **DO NOT let children play with the appliance or any part of it or the packaging!** Always unplug the appliance before cleaning or moving it, before assembling or disassembling any parts, and when the appliance is not in use. Do not place or immerse the motor base or power cord in water or other liquids or spill any liquids on the exterior of the appliance. Do not use any abrasive or corrosive cleaners for cleaning to avoid damage to the surfaces. **Do not place the motor base in an automatic dishwasher.**

1. Unpack the appliance and all parts and accessories carefully. Check that no parts are damaged or missing (see: 'Knowing Your New Slow Juicer'). Carefully remove all packaging, shipping materials, stickers, and promotional materials. However, **DO NOT** remove the model label or warning labels.
2. Before first use and after an elongated period of storage, clean all parts of the appliance (see: 'Care and Cleaning').

OPERATION

The SLOW JUICER ADVANCED VITAL is designed for separating juices and pulp of fresh food (see also: 'Properties of Your New Juicer' and 'Tips for Best Results'). **The appliance is not suited for very hard, frozen, hot, and/or dried ingredients** (e.g. dried spices, nuts, seeds). Do not process any food with high content of oil or fat to avoid damage to the juicing system. **Always remove very hard parts of your food before juicing.**

⚠ WARNING – Always ensure that the appliance and all its parts and accessories are **out of reach of children younger than 8 years**. Always switch off (power switch to "O") and unplug the appliance, before assembling or disassembling any parts. **Do not leave the motor base unattended, while it is connected to the power supply.**

⚠ WARNING – Do not operate the appliance, when the sealing ring on top of the inner tube of the juice collector is missing, damaged, polluted, or not mounted correctly. Ensure that the exterior and sealing surfaces of the juice collector and the shaft of the squeezing auger are clean and dry, before assembling the juicing system on the motor base. Otherwise, residues of food and liquids may get into the motor base and/or cause damage and leakage. At the bottom of the juice collector the rubber flap seals the pulp outlet. Before operating the appliance, always ensure that the rubber flap is inserted correctly and firmly in the pulp outlet. Do not overfill the juice collector to avoid overflow. Do not allow the filling level in the juice collector move up beyond the upper rim of the separating mesh. During juicing, ensure that juices and pulp run into the containers without obstacles. Otherwise, caused by overflow of the juice collector, the juice could run on or under the motor base.

⚠ WARNING – If any liquids run out during operation or are accumulating under the motor base, **immediately unplug** the appliance. **DO NOT remove the squeezing auger from the juice collector with the juice collector still mounted on the motor base**, because this may cause the juices run out onto the motor base. Always remove the juicing system from the motor base by pulling the juice collector upwards, before taking out the squeezing auger (see: 'Care and Cleaning / Disassembling the Juicing System').

If liquids have run onto the motor base, clean the motor base and leave the motor base dry naturally for at least 1 day (see: 'Solving Problems' and 'Care and Cleaning').

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

IMPORTANT - The motor may operate continuously for max. 15 minutes. Then, make a break of approx. 30 minutes. For reducing energy consumption and preventing overheating, always switch off the appliance intermediately, while preparing another portion of food, and when making a break.

ASSEMBLING THE JUICING SYSTEM

1. Place the motor base on a suitable, dry, and clean surface (see: 'General Safety Instructions') with the power switch facing to the right side.
2. Ensure that the dark central sealing ring of the juice collector is clean and undama-

ged. Install the central sealing ring at the top of the inner tube. The groove of the sealing ring must be attached to the rim of the inner tube even and without wrinkles.

3. Push the dark rubber flap at the bottom of the juice collector into the slit of the pulp outlet. Firmly and evenly press the rubber flap into the slit.

 **WARNING** – Before operating the appliance, always ensure that the sealing ring is mounted correctly on the inner tube of the juice collector, and the pulp outlet is closed correctly via the rubber flap. Also ensure that the exterior of the juice collector and the shaft of the squeezing auger are clean and dry, before mounting these parts to avoid that residues of food and liquids get into the motor base and/or cause leakage of the sealing ring.

4. Place the juice collector on the motor base with the pulp outlet facing to the left. Align the white marking lines at the bottom of the juice collector and at the top plate of the motor base (in front of the juicer post). If required, rotate the juice collector to and fro a little until the juice collector slips down onto the motor base, coming to a stable stand.
5. Insert the rubber blade sleeve into the juice collector. With the rubber blade sleeve assembled correctly, the small, dark cogwheel at the bottom of the juice collector rotates, when turning the rubber blade sleeve.
6. Insert the filter sleeve into the juice collector. On the upper rim of the filter sleeve, there is a small arrow. Align this arrow with the white marking line at the juicer post of the juicer base, while pressing the juice collector down gently until it is mounted stable and cannot be turned.
7. Insert the squeezing auger with the gear rim facing downwards into the filter sleeve and push the squeezing auger **without violence** down into the filter sleeve until the squeezing auger is placed without wobbling in the filter sleeve. If required, move the squeezing auger to and fro a little to make it settle stably within the filter sleeve.

NOTE

With the parts positioned correctly, the rim of the filter sleeve protrudes the juice collector approx. 14mm and only the upper stainless steel shaft of the squeezing auger sticks out of the filter sleeve.

 **CAUTION** – **Do not use violence.** You cannot lock the juicer cover, if there is still a gap between juicer cover and juice collector. In most cases, the squeezing auger needs to be pushed down a little deeper. It may help to move the squeezing auger a little for this.

8. With the open lock icon facing to the white marking line on the juicer post, place the juicer cover onto the juice collector. If required, turn the juicer cover a little, until the juicer cover settles down on the juice collector without any gap. Then turn the juicer cover clockwise until it engages into place with a distinctly audible snapping noise. The closed lock icon at the juicer cover and the white marking line on top of the juicer post must be levelled up now.
9. Insert the pusher into the feed chute of the juicer cover. Position the containers for juice and pulp under the juice spout and pulp outlet.
10. **Ensure to open the drip-stop shutter of the juice spout by folding it up to the open position.** The appliance is now ready for juicing.

NOTE

You should use the provided containers for juice and pulp. However, you may place any fitting and sufficiently large container (e.g. jugs, drinking glasses, or mugs) under the juice spout and/or pulp outlet. Keep in mind that splashing could occur and juices could run down at the exterior of the used containers. However, due to the extra-wide juice spout, splashing may occur only rarely.

IMPORTANT - Due to vibrations, the appliance could move around on the work space during operation. Therefore, keep an eye on the position of the appliance and the containers for juice and pulp to avoid that juices and pulp run down at the sides of the containers.

JUICING YOUR FOOD

 **CAUTION** – Do not operate the appliance while the juicing system is completely empty. Before starting the motor, fill a few pieces of the prepared food into the feed chute to avoid damage to the squeezing auger and filter sleeve. Before filling in food, always ensure that you have mounted the juicing system completely and correctly (see: 'Assembling the Juicing System').

NOTE

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

NOTE

A lot of useful tips for preparing and processing your food are given in chapter 'Tips for Best Results'.

1. Prepare the ingredients by carefully washing them and removing all inedible parts (e.g. stalks, shells, skins, and seeds; see: 'Tips for Best Results / Preparing Your Food for Juicing'). Cut large ingredients to slices that may fall easily through the feed chute. Prepare the appliance for operation (see: 'Assembling the Juicing System'). Ensure to place sufficient containers under the juice spout and pulp outlet. Ensure that the drip-stop shutter is in the open position (facing upwards). Ensure to switch off the appliance (power switch to the central "O" position).

⚠ CAUTION – With the juicing system mounted and the power switch in operating position "I", the appliance starts operation immediately, when connecting the appliance to the power supply. Thus, **always ensure to switch off the appliance via the power switch** (central position "O"), **before plugging in the power plug**.

⚠ WARNING – For crushing the food within the juicing system, the squeezing auger takes in your food automatically. To avoid severe injuries and damage, **do not grasp into the feed chute with your hands. Ensure that no foreign objects get into the feed chute** (e.g. hair, parts of your clothes, cooking utensils), **while the appliance is connected to the power supply**. If required, only use the dedicated pusher. During operation, do not hold your face over the feed chute, because parts of the food and splashes of juice could be hurled out.

2. Loosely fill a few pieces of the prepared food into the feed chute.
3. Insert the power plug into a sufficient wall power outlet (see: 'Important Safeguards for Electrical Appliances').
4. Switch on the appliance at the power switch (upper position "I"). With the appliance assembled correctly, the motor starts operation, spinning the rubber blade sleeve and squeezing auger. Usually, **the squeezing auger takes in the food automatically**. In most cases, there is no need to use the food pusher. The juices run out through the juice spout, and the pulp is pressed out of the pulp outlet in small heaps.
5. In the same speed, the food is taken in by the squeezing auger, you may fill in further pieces of food. However, do not leave the motor operate continuously for more than 15 minutes.

⚠ CAUTION – Ensure that the juice collector is not filled above the upper rim of the separating mesh to avoid overflow. Always immediately unplug the appliance, when liquids run onto the motor base and/or run out below the juice collector. Clean and dry the appliance, when liquids have been spilled on the motor base (see: 'Care and Cleaning').

NOTE

If the usage of the pusher is required, press your food down slowly and evenly, but do not apply too much pressure to get the optimum amount of juices. When pressing too hard, the pulp will be very wet and there will be only little juice. Additionally, the juicing system may get clogged easily.

During operation, ensure to avoid overfilling the containers for juice and pulp. Check, whether the juices are running and pulp is produced. The pulp must fall easily and without obstacles into the pulp container (see: 'Methods for Removing Obstacles' and 'Solving Problems').

NOTE

When extracting juicy types of fruit and vegetables, you may repeatedly operate the juicer in forward and reverse operation for a while for getting the optimum amount of juice (see: 'Using Reverse Operation').

IMPORTANT - Before toggling to reverse operation and back, always switch to the off position ("O") to make the motor stop completely. If reverse operation does not work for getting the juicing system free of obstacles, you need to disassemble the juicing system (see: 'Care and Cleaning / Disassembling the Juicing System'). **However, do not attempt to remove the squeezing auger, while the juicing system is placed on the motor base.** Otherwise, liquids could run onto the motor base.

6. When the motor stalls or runs unusually slowly during juicing, try reverse operation intermediately via the lower position of the power switch ("R"; see: 'Methods for Removing Obstacles').
7. For juicing larger amounts of food, make breaks of approx. 30 minutes after every 15 minutes of continuous operation. During your breaks, switch off the motor (power switch to the central position "O"), and unplug the appliance. You may use the breaks for preparing the next portion.
8. After juicing, switch the power switch to "O", and unplug the appliance. Remove the juicing system from the motor base (see: 'Care and Cleaning / Disassembling the Juicing System').

9. Empty and rinse all parts of the juicing system immediately after juicing. Then clean all used parts (see: 'Care and Cleaning / Thorough Cleaning of the Juicing System').

NOTE

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

USING REVERSE OPERATION

⚠ CAUTION – If any extremely hard, sharp-edged parts of the food (e.g. pieces of stones) get clamped between the filter sleeve and squeezing auger, you need to remove and disassemble the juicing system for removing the obstacle (see: 'Care and Cleaning / Disassembling the Juicing System'). Do not attempt to get this type of obstacle out via reverse operation to avoid damage to the filter sleeve and squeezing auger.

When you are processing very juicy ingredients or the squeezing auger and filter sleeve get blocked by tough fibres of the ingredients, it might be useful to intermediately and repeatedly try reverse operation for a short time (see: 'Properties of Your New Juicer / Power Switch for Forward and Reverse Operation').

1. Switch to the central position "O" for stopping the motor. Then switch to the lower reverse position ("R"). You need to hold the reverse position pressed as long as the motor shall run in reverse operation, because in this position the power switch will spring back.
2. Let the motor operate, until the ingredients are moved up. Then, release the power switch. Switch to the upper forward position ("I") again.
3. When the juicer runs again as usual, you may continue juicing by filling in the next pieces of food. Otherwise, try again by repeating steps 1 and 2.

IMPORTANT - If this procedure is not successful, you need to remove the complete juicing system for clearing away the obstacle, before you can continue operation (see: 'Care and Cleaning / Disassembling the Juicing System').

METHODS FOR REMOVING OBSTACLES

During juicing, check for the juice running out of the juice spout freely. Additionally, the pulp must move automatically through the pulp outlet in small heaps. Without pulp and juice coming out, check if the juicing system is blocked.

⚠ WARNING – To avoid risk of injuries, do not grasp into the juicing system or insert any foreign objects into the juicing system, while the appliance is live. Always switch off (power switch to “O”) and unplug the appliance, before opening the juicer cover.

⚠ WARNING – Do not let the filling level within the juice collector move up beyond the upper rim of the separating mesh. Additionally, **do not attempt to remove the squeezing auger with the juice collector mounted on the motor base.** Otherwise, overflow of the juice collector could occur with liquids running onto the motor base. If liquids ran onto the motor base, in any case, immediately unplug the appliance and clean the appliance (see: ‘Care and Cleaning’).

⚠ CAUTION – Switch off the appliance at once, if any extremely hard parts of the food get clamped between the filter sleeve and juice collector. You need to remove and disassemble the juicing system for removing these obstacles to avoid damage to the filter sleeve and juice collector (see: ‘Care and Cleaning / Disassembling the Juicing System’).

- Start your search for obstacles at the feed chute: Pieces of food may be wedged together within the feed chute or the squeezing auger cannot take them in.

What you may try about it: Use the pusher for gently and slowly pushing your food down until the squeezing auger takes it in automatically.

- Ingredients containing a lot of tough fibres could clog the juice collector and/or block the separating mesh of the filter sleeve. This may occur especially, when filling too much hard pieces into the feed chute simultaneously and/or applying hard pressure to the pusher during juicing.

What you may try about it: Repeatedly applying reverse operation may be useful (see: ‘Using Reverse Operation’).

- Residues of pulp could clog the pulp outlet or juice spout. As a final result, this may lead to overflow.

What you may try about it: When the filling level in the juice collector moved up almost to the upper rim of the separating mesh, you need to remove the complete juicing system and pour out the juices over a sufficient bowl. Then rinse the

pulp outlet and/or juice spout thoroughly. If applicable and performed in time, process fibrous ingredients and very juicy ingredients in alternation. However, **do not let the filling level move up above the upper rim of the separating mesh.**

- When reverse operation and alternation of ingredients do not work, you need to remove the juicing system from the motor base. Thereafter, disassemble and clean the parts for removing the obstacles (see: 'Care and Cleaning / Removing Residues of Fibres from the Filter Sleeve').

NOTE

When the motor stops unexpectedly after an elongated period of continuous operation, the protection device may have been triggered (see: 'Solving Problems' and 'Resetting the Protection Device').

RESETTING THE PROTECTION DEVICE

IMPORTANT - Do not let the motor operate continuously for more than 15 Minutes. Let the motor cool down for at least 30 Minutes after each 15 Minutes of continuous operation. Additionally, if the motor gets stuck due to hard pieces of food clamped between the squeezing auger and filter sleeve, immediately switch off the motor (power switch to "O"; see: 'Methods for Removing Obstacles').

If the protection device has been triggered, the motor stops operation immediately. Even after cooling down the motor does not work (see: 'Properties of Your New Juicer / Safety Features'). You need to reset the protection device manually for operating the appliance again.

1. Switch off (power switch to "O") and unplug the appliance.
2. Remove the juicing system from the motor base (see: 'Care and Cleaning / Disassembling the Juicing System'). Remove any obstacles and let the motor cool down for 30 - 40 minutes.
3. With the motor cooled down, turn the motor base upside down. The protection switch ("reset") is located at the bottom of the motor base. Press the protection switch. If required, use a ballpoint pen or pencil.
4. Thereafter, reassemble the juicing system correctly and completely (see: 'Assembling the Juicing System'). Thereafter, you may operate the appliance quite as usual.

SOLVING PROBLEMS

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

Problem	Reason	The Solution
Emergency stop required?		Unplug the appliance.
The juice collector does not fit stably onto the motor base.	Wrong orientation of the juice collector.	Align the pulp outlet of the juice collector to the left with the white marking lines on the bottom of the juice collector and top of the motor base levelled up (see: 'Operation / Assembling the Juicing System').
You cannot engage the juicer cover. There is still a gap between juice collector and juicer cover.	The filter sleeve is in wrong orientation.	Turn the filter sleeve until the arrow on the rim of the filter sleeve points to the white marking line at the juicer post. The filter sleeve fits into the juice collector only in the correct orientation (see: 'Operation / Assembling the Juicing System').
	The squeezing auger sticks out the filter sleeve too far. Possibly, the small cogwheel at the bottom of the juice collector is not in fitting orientation.	When the squeezing auger is installed correctly, only the central shaft of the squeezing auger protrudes the rim of the filter sleeve. Without violence move the squeezing auger a little to and fro, while pushing the squeezing auger gently down. If this is not successful, pull the filter sleeve upwards a little and turn the rubber blade sleeve by some degrees. Then, try to push down the assembly and the squeezing auger sufficiently.
	Wrong orientation of the juicer cover.	For assembling the juicer cover, the feed chute must face to the right rear side of the appliance (approx. 1 o'clock position). Align the white open lock icon at the bottom of the juicer cover and the marking line of the juicer post.
The motor does not move, although the power switch is turned to "I" (forward) or "R" (reverse) and/or the motor stops during juicing unexpectedly.	The appliance is not live.	Check, if the power plug is still inserted correctly in an appropriate wall power outlet and the used power outlet is live (connect a lamp).
	The juicing system is not installed correctly. The safety interlocks prevent operation.	Switch off and unplug the appliance. Check, whether the juicer cover is locked correctly with the closed lock icon on the juicer cover and the white marking line on the juicer post levelling up. Always ensure to install the juicing system completely and correctly (see: 'Operation / Assembling the Juicing System').

Problem	Reason	The Solution
	The juicing system is blocked by fibrous types of food.	You may attempt to loosen the obstacle via reverse operation (see: 'Operation / Using Reverse Operation'). If the motor does not start immediately, switch off and unplug the appliance. Remove the juicing system from the motor base and remove the obstacle manually (see: 'Care and Cleaning / Disassembling the Juicing System').
	Extremely hard parts of the food block the juicing system.	Immediately switch off and unplug. Wait approx. 30-40 minutes. During this time, remove the obstacle manually (see: 'Care and Cleaning / Disassembling the Juicing System'). Before processing your food, carefully remove all inedible and very hard parts of your food!
	The motor is overloaded or overheated. The protection device is active.	Switch off and unplug the appliance. Leave the appliance cool down for 30-40 minutes. Then push in the reset switch at the bottom of the appliance (see: 'Properties of Your New Juicer / Safety Features'). Do not let the appliance operate continuously for more than 15 minutes. After each 15 minutes of operation, make a break of at least 30 minutes.
	Malfunction occurred.	Immediately unplug the appliance. Get in contact with an authorized service centre.
The squeezing auger does not take in the food. You need to use the pusher.	The pieces of food are too large.	Cut your food to smaller pieces (see: 'Tips for Best Results / Preparing Your Food for Juicing').
Juice sprays out and splashes at the juice spout.	Some types of juices get frothy during juicing.	If possible, process this type of food in combination with other foodstuffs. Avoid using the pusher. Repeatedly, let the motor run forward and reverse in alternation.
	The drip-stop is not opened correctly.	Ensure that the drip-stop shutter is folded completely open and pointing upwards.
You get an insufficient amount of juice, OR there is no juice at all, OR the pulp is very wet.	Only little amount of juices in your food.	If possible, process these types of food in turn with other, juicy ingredients (see: 'Tips for Best Results'). The amount of juices you can get from individual batches of ingredients may vary to a high degree. After storage, soak your food in cold water, before juicing (see: 'Tips for Best Results').
	The drip-stop is closed.	Before juicing, always ensure that the drip-stop is opened completely (dark drip-stop shutter at the juice spout in the upper position).

Problem	Reason	The Solution
	The juice spout is clogged.	If required, remove residues of pulp from the juice spout (see: 'Operation / Methods for Removing Obstacles'). If the problem occurs frequently, check the filter sleeve for damage. If required, get in contact with your vendor for replacement.
	You are working too fast. Perhaps you are using the pusher.	Slow down. Only fill in the pieces of food one by one. Avoid using the pusher. Repeatedly, let the motor operate forward and reverse in turn.
	The juicing system is clogged. Long fibres are wrapped around the squeezing auger and filter sleeve.	Intermediately use reverse operation (see: 'Operation / Using Reverse Operation'). If the problem persists, remove the obstacles manually (see: 'Care and Cleaning / Disassembling the Juicing System'). Cut fibrous food to shorter length. Fold or roll up leaves. Try to process fibrous foodstuffs in turn with soft and juicy ingredients.
	The rubber flap at the pulp outlet is damaged or blocked.	Disassemble the juicing system (see: 'Care and Cleaning / Disassembling the Juicing System'). Check the rubber flap. If required, get in contact with your vendor.
	The filter sleeve is damaged or clogged.	Disassemble the juicing system (see: 'Care and Cleaning / Disassembling the Juicing System'). Check the filter sleeve. If required, clean the filter sleeve (see: 'Care and Cleaning / Removing Residues of Fibres from the Filter Sleeve'). Replace the filter sleeve, if the filter sleeve is bent or broken. For this, get in contact with your vendor.
	The rubber blade sleeve is missing or damaged.	Disassemble the juicing system (see: 'Care and Cleaning / Disassembling the Juicing System'). Check the rubber blade sleeve. The rubber blade must be smooth and correctly in place. If required, get in contact with your vendor.

Problem	Reason	The Solution
<p>Liquid runs out at the rim of the motor base and/or is accumulating under the motor base. Immediately unplug the appliance and remove the juicing system from the motor base. Clean and dry the appliance (see: 'Care and Cleaning') and leave the motor base dry naturally for 1 day. Use this time for checking the possible reasons mentioned here.</p>	<p>The pulp outlet and/or juice spout are blocked.</p>	<p>The juice collector may not be filled above the upper rim of the separating mesh.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Cut fibrous types of food to shorter length. – Ensure to open the drip-stop shutter at the juice spout, before juicing (see: 'Properties of Your New Juicer / Drip-Stop Feature'). – Check the pulp outlet for any obstacles (see: 'Operation / Methods for Removing Obstacles'). – Fill the pieces of food in one by one. – Only use the food pusher, if the squeezing auger does not take them in automatically.
	<p>The sealing ring is missing, or polluted by residues of fibres, or damaged.</p>	<p>Check, whether the sealing ring is clean and undamaged and mounted correctly on the inner tube of the juice collector (see: 'Operation / Assembling the Juicing System'). Do not operate the appliance without the sealing ring in place. If required, get in contact with your vendor for replacement.</p>
	<p>The rubber blade sleeve is missing or damaged.</p>	<p>Check the rubber blades for damage. Do not use the appliance without the rubber blade sleeve. If required, get in contact with your vendor for replacement.</p>
	<p>The rubber flap at the pulp outlet is missing or damaged.</p>	<p>Check, if the rubber flap is pushed into the slit of the pulp outlet completely and firmly (see: 'Operation / Assembling the Juicing System'). Check the rubber flap for damage. If required, get in contact with your vendor for examination and repair.</p>
	<p>The juicing system is clogged.</p>	<p>Clean the juicing system (see: 'Care and Cleaning / Thorough Cleaning of the Juicing System'). Replace the filter sleeve, if the separating mesh is still clogged after thorough cleaning. For this, get in contact with your vendor.</p>
<p>Excessive amounts of pulp are building up in the juicing system.</p>	<p>You are processing very fibrous types of food.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Try to process fibrous types of food in turn with soft and juicy ingredients. – Cut fibrous types of food to shorter length. – Try reverse operation (see: 'Operation / Using Reverse Operation'). – Remove and rinse the juicing system with some warm water (see: 'Care and Cleaning / Disassembling the Juicing System').

Problem	Reason	The Solution
	You are working too fast.	Only fill in the pieces of food one by one. Only use the pusher, if it is required really. Intermediately, let the motor agitate in reverse operation (see: 'Operation / Using Reverse Operation').
	The pulp outlet is clogged.	Switch off the juicer and unplug from the power supply. Remove obstacles (see: 'Operation / Methods for Removing Obstacles').
The juicing system cannot be removed from the motor base.	The juicer cover is still locked to the juicer post.	At first unlock the juicer cover. Then pull up the juice collector for removing the juicing system from the motor base. Do not use violence.
You cannot disassemble the squeezing auger and filter sleeve.	The surfaces of the squeezing auger and filter sleeve stick together due to residues of food.	Soak the parts for some minutes in warm dishwater. Then try again. If required, press on the hexagonal shaft of the squeezing auger for pushing the squeezing auger out (see: 'Care and Cleaning / Removing Residues of Fibres from the Filter Sleeve').
	Very hard parts for the food are caught between the filter sleeve and juice collector.	Hold the filter sleeve upside down over a soft surface (e.g. a folded kitchen cloth). Then, carefully press out the squeezing auger (see: 'Care and Cleaning / Removing Residues of Fibres from the Filter Sleeve'). Always remove all very hard and inedible parts from your food, before juicing (e.g. stones, stalks, hard shells). Hard parts can damage the filter sleeve and squeezing auger.

CARE AND CLEANING

⚠ WARNING – Always ensure that all parts of the appliance are out of reach of children younger than 8 years. Always switch off (power switch to the central position “O”) and unplug the appliance, before cleaning the appliance. Do not insert your hands or any foreign objects into the feed chute, juice spout, or pulp outlet, while the appliance is connected to the power supply.

⚠ CAUTION – If any liquids run out during operation or are accumulating under the motor base, **immediately** unplug the appliance. After operation, **DO NOT remove the squeezing auger from the juice collector with the juicing system on the motor base**, to avoid that juices run out onto the motor base (see: ‘Disassembling the Juicing System’).

Do not spill or pour any liquids on or in the motor base or power cord. Do not place or immerse the motor base or power cord in any liquids to avoid risk of fire, electric shock, and damage. Always keep the motor base dry and clean. **DO NOT place the motor base or power cord in an automatic dishwasher!**

⚠ CAUTION – The plastic parts may get deformed, when treated with very high temperature. Do not place any parts of the appliance on hot surfaces. You may clean the removable parts (juicing system) and the containers of the appliance in an automatic dishwasher. If possible, select a low temperature and place the parts in the upper rack. Always handle the parts of the appliance with care.

IMPORTANT - Do not use abrasive cleaning agents or aggressive cleaners for cleaning the appliance or any part of it (e.g. bleach, solvating agents, disinfectants), to avoid damage to the surfaces and the sealing ring. To avoid damage to the surfaces and loss of performance, do not use any hard or sharp-edged objects for cleaning (e.g. scoring pads, metal cooking utensils). Do not use violence!

NOTE

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

DISASSEMBLING THE JUICING SYSTEM

⚠ CAUTION – Do not attempt to remove the juicing system (parts that can be removed from the motor base) with violence, to avoid damage to the safety interlocks. Always unlock the juicer cover first. **The squeezing auger seals the central tube of the juice collector, thus preventing the juices from running onto the motor base.** For disassembling the juicing system, always remove the juice collector from the motor base with the squeezing auger still in place. To avoid overflow: Do not let the appliance operate, when the filling level in the juice collector reached already the upper rim of the separating mesh.

NOTE

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

1. If possible and **when overflow of the juice collector may not occur**, let the appliance operate until remaining pieces of food in the feed chute are taken in. Then switch the power switch to the central position ("O"). Unplug the appliance.
2. To avoid that juices still drip out of the juice spout, close the drip-stop shutter at the juice spout by folding the drip-stop shutter downwards and push it into the juice spout.
3. Remove the containers for juice and pulp. Turn the juicer cover counter-clockwise for unlocking it.
4. With the juicer cover, squeezing auger, filter sleeve and rubber blade sleeve still mounted, grasp the juice collector at both sides, holding the juicer cover with your thumbs in place, and pull the juice collector upwards for removing the juicing system from the motor base. Place the juicing system on an even and level surface that is resistant against water and fruit acids. Remove the pusher and juicer cover.
5. If the juice collector is still filled with residues of juices and wet pulp: hold the squeezing auger with your finger in place, while turning the juice collector upside down over a sufficiently large plastic bowl. Let the runny residues in the juice collector flow out.
6. Grasp the rim of the filter sleeve and pull the filter sleeve, rubber blade sleeve and squeezing auger out. Pull off the rubber blade sleeve.
7. Turn the filter sleeve upside down for letting the squeezing auger fall into your hand.

IMPORTANT - If hard parts are clamped between the filter sleeve and squeezing auger and/or residues of pulp and juices are sticking to the surfaces, it might be difficult to remove the squeezing auger from the filter sleeve. **Do not use violence to avoid damaging the separating mesh** of the filter sleeve.

NOTE

You should rinse the parts of the juicing system immediately after removing them to avoid that any residues of fibres dry on the surfaces.

8. If the squeezing auger does not come out of the filter sleeve easily, soak the filter sleeve and squeezing auger for some minutes in warm dishwater. Then place the filter sleeve upside down over a soft surface (e.g. folded kitchen cloth). At the bottom of the filter sleeve, carefully press onto the stainless steel shaft of the squeezing auger to release the squeezing auger, while pulling the filter sleeve upwards. This way, carefully press the squeezing auger out of the filter sleeve.
9. Pull the dark sealing ring out of the juice collector.
10. Thoroughly clean the parts of the juicing system as described in the following section.

THOROUGH CLEANING OF THE JUICING SYSTEM

1. Disassemble the juicing system (see above: 'Disassembling the Juicing System').

IMPORTANT - You may clean the parts of the juicing system in an automatic dishwasher. Please take into account that, after the cleaning cycle of the automatic dishwasher, some fibres of your food could still clog the separating mesh of the filter sleeve. During the drying phase, these residues dry on the surfaces, and thereafter stick really stubbornly. With the separating mesh clogged even partly, you may notice a great negative influence on the performance of the appliance. Thus, it may be better to clean the filter sleeve manually anyway (see: 'Removing Residues of Fibres from the Filter Sleeve').

⚠ CAUTION – Do not use any abrasive cleaners or hard objects for cleaning. Residues of food adhere to scratched surfaces much firmer. Ensure that the sealing ring of the juice collector will not get lost during cleaning. This holds especially for cleaning in an automatic dishwasher. Additionally, ensure that the sealing ring cannot fall onto the heating elements of the dishwasher during cleaning to avoid damage.

2. Wash the parts via a soft cloth or a soft nylon brush in warm dishwater. If residues of food stick stubbornly to the surfaces, you may soak the parts for approx. 10 minutes in warm dishwater for some minutes, before cleaning.

3. Ensure that the small black cogwheel at the bottom of the juice collector turns freely. Carefully brush out any residues.
4. If the pulp outlet needs thorough cleaning, at the bottom of the juice collector pull the rubber flap out of the pulp outlet. Thereafter, brush out any residues of pulp via the provided cleaning brush of the appliance. For cleaning you may get access to the inner side of the rubber flap by folding the rubber flap up a little. After loosening the residues, rinse the parts under running tap water.
5. Especially the separating mesh must be completely clean. Hold the filter sleeve up to the light for checking, if any residues of fibres still clog the pores of the separating mesh (see: 'Removing Residues of Fibres from the Filter Sleeve').
6. If required, wash the containers of the appliance in warm dishwater too.
7. Thoroughly rinse all parts with clear tap water and wipe dry all parts.
8. Leave the parts dry naturally for approx. 1/2 hour, where they are **out of reach of children younger than 8 years and animals**.

You should re-assemble the juicing system after cleaning (see: 'Operation / Assembling the Juicing System').

REMOVING RESIDUES OF FIBRES FROM THE FILTER SLEEVE

Fine fibres may clog the pores of the separating mesh in the filter sleeve. In this case, juices and pulp cannot be separated furthermore and overflow may occur. The best way for checking the separating mesh for clogged pores or damage is to hold the filter sleeve up to the light.

 **CAUTION** – Handle the filter sleeve and rubber blade sleeve with care to avoid damage to the separating mesh and rubber blades.

IMPORTANT - If the filter sleeve is damaged (e.g. bent or broken, penetrated) or the rubber blades are missing or worn out, the parts must be replaced. Get in contact with your vendor. To avoid damage during juicing and cleaning, remove all extremely hard and sharp-edged parts of the food before juicing. For example: stones of cherries may bent the separating mesh; sharp-edged parts of the stones of some types of peaches could stick to the fruit pulp and penetrate the separating mesh.

1. If the pores of the separating mesh are clogged, soak the filter sleeve approx. 10 minutes in warm dishwater.
2. Brush the separating mesh at both sides via the provided cleaning brush or another small, soft nylon brush (e.g. a clean tooth brush). The provided cleaning

brush is suited best. Move the used brush in circles.

3. Thoroughly rinse the filter sleeve under running tap water. Then dry the filter sleeve and check the result.
4. If the pores are clogged still, repeat the steps 1 to 3.

NOTE

To maintain the performance of the juicer, replace the filter sleeve, when it is impossible to get the separating mesh free of residues again. Stubborn residues cannot build-up so easily, when the filter sleeve is cleaned thoroughly always immediately after juicing.

CLEANING THE MOTOR BASE

1. After operation, always switch off (power switch to the central "O" position) and unplug the appliance. Remove the juicing system from the motor base (see: 'Disassembling the Juicing System'). Leave the motor base cool down.

⚠ CAUTION – Always keep the motor base dry. Do not spill or drip any liquids onto the motor base. Do not use any hard objects to avoid damage to the surfaces and safety interlocks.

2. For removing any residues and splashes, wipe the exterior of the motor base and power cord with a slightly dampened, soft cloth. Ensure that liquids do not run onto the motor base.
3. After cleaning, polish with a soft dry cloth and leave the motor base dry naturally for approx. 30 minutes, where the motor base and power cord are **out of reach of children younger than 8 years and animals**.

STORAGE

⚠ WARNING – **Do not let children play with the appliance or any part of it.** When the appliance is not in use, always turn the power switch to the central "O" position and unplug the appliance. **Do not leave the motor base connected to the power supply, while it is not in use.**

Do not hold the appliance by the power cord, drive rotor, juicer post, or any part of the juicing system for moving the appliance to avoid damage. Instead, grasp the motor base at both sides. The power cord may never be knotted, twisted, pulled, strained or squeezed. Do not let the power plug or power cord hang over the edge of the table or board.

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.

IMPORTANT - Please store the appliance in a frost free, clean, and dry place where it is protected against excessive load (e.g. mechanical or electric shock, moisture, heat, direct sunlight) and **out of reach of children younger than 8 years and animals**.

1. Clean the appliance and all used parts before storing (see: 'Care and Cleaning'). We recommend to mount the juicing system on the motor base (see: 'Operation / Assembling the Juicing System'). This will protect the parts of the juicing system against dust and loss.
2. The juice container may be stored within the pulp container. Lay the cleaning brush into the juice container.
3. Grasp the appliance at the bottom of the motor base and place the appliance on a clean, stable, and level surface, where the appliance cannot fall down or fall over. Lay the power cord loosely around the motor base. You should store the containers of the appliance and the cleaning brush with the appliance.

NOTES FOR DISPOSAL



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

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

INFORMATION AND SERVICE

Please check www.gastroback.de for further information.

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

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

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.

Please agree that we cannot bear the charge of receipt.

Submission of appliances: Please ensure packing the appliance ready for shipment without accessories. Add the sales slip and a short fault description. The processing time after receipt of the defective appliance will be approx. 2 weeks; we will inform you automatically. After the warranty period, please send defective appliances to the given address. You will get a free quotation and, thereafter, can decide, whether we shall repair the appliance to the costs possibly accrued, send back the defective appliance for free of charge, or dispose of the appliance for free of charge.

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

GASTROBACK®

GASTROBACK GmbH

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