

# **GASTROBACK®**

## DESIGN MULTI JUICER DIGITAL DESIGN MULTI JUICER DIGITAL PLUS



### **BEDIENUNGSANLEITUNG**

Art.-Nr. 40151 »Design Multi Juicer Digital«  
Art.-Nr. 40152 »Design Multi Juicer Digital Plus«



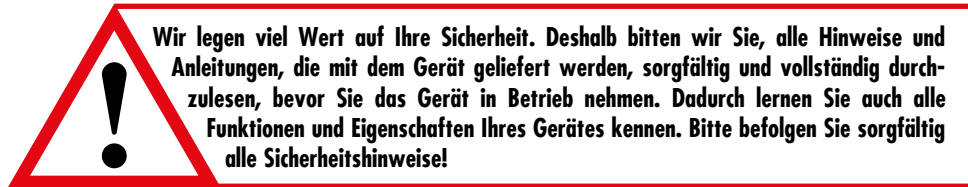
**GEBRAUCHSANLEITUNG LESEN UND  
BEACHTEN! ANWEISUNGEN BEFOLGEN!**

Deutsch

English

Modell- und Zubehöränderungen vorbehalten!

[www.gastroback.de](http://www.gastroback.de)



## INHALTSVERZEICHNIS

Wichtige Sicherheitshinweise .....	5
Allgemeine Hinweise zur Sicherheit.....	5
Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität.....	9
Bewegliche und scharfkantige Bauteile – Verletzungsgefahr.....	11
Technische Daten .....	13
Ihren neuen Multi Juicer kennen lernen .....	14
Bauteile des Motorsockels .....	15
Eigenschaften Ihres neuen Multi Juicers .....	18
Sichere, intuitive und saubere Handhabung .....	18
Funktionen, Anzeigen und Signale .....	19
Tropfstopp (nur Basissystem Entsafter) .....	19
Zahlreiche verschiedene Zubehöre .....	20
Sicherheitseinrichtungen .....	20
Arbeitsmethoden und Pausen .....	23
Richtwerte für die Auswahl der Geschwindigkeit und des Zubehörsatzes.....	24
Tipps für beste Ergebnisse .....	25
Tipps zum Entsaften.....	25
Die Systeme zum Mixen und Hacken verwenden (optionale Zubehöre).....	28
Das Mahlsystem verwenden (optionales Zubehör) .....	30
Vor der ersten Verwendung .....	31
Das System auswählen und zusammensetzen .....	32
Das geeignete System auswählen .....	32

Das Entsaftersystem zusammensetzen .....	33
Die Glaskrüge zusammensetzen (optionale Zubehöre).....	34
Das Mahlsystem zusammensetzen (optionales Zubehör).....	35
Bedienung .....	36
Obst, Gemüse und Kräuter entsaften .....	37
Die Behälter ausleeren und Verstopfungen beseitigen .....	39
Dünnflüssige Lebensmittel mixen oder feste Zutaten hacken (opt. Zubehöre) .	41
Trockene, feste Lebensmittel mahlen (optionales Zubehör) .....	46
Hilfe bei Problemen .....	51
Probleme beim Entsaften .....	54
Optionales Zubehör .....	57
Pflege und Reinigung .....	61
Das Entsaftersystem zerlegen.....	61
Die optionalen Zubehöre zerlegen .....	62
Den Motorsockel reinigen.....	62
Das Entsaftersystem reinigen.....	63
Die optionalen Zubehöre reinigen.....	64
Die Selbstreinigungsfunktion nutzen .....	64
Gründliche Reinigung und hartnäckige Rückstände entfernen .....	66
Aufbewahrung .....	67
Entsorgungshinweise .....	68
Information und Service .....	68
Gewährleistung/Garantie.....	69

## SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE!

Ihr neuer Design Multi Juicer Digital Plus ist ein richtiges Multi-Talent. Das Gerät kann nicht nur Obst und Gemüse entsaften, sondern – mit den auch einzeln erhältlichen Zubehören – mixen, hacken und mahlen. Der Multi Juicer wird dadurch zu einem nützlichen und unentbehrlichen Helfer bei zahlreichen Aufgaben. Selbstverständlich sind alle Zubehöre auch einzeln erhältlich. Wenn Sie sich zum ersten Kennenlernen für das Basis-Modell (Art.-Nr. 40151) entschieden haben, mit dem Sie köstliche Obst- und Gemüsesäfte zubereiten, dann können Sie Ihr Gerät Schritt für Schritt nach Ihren Anforderungen erweitern. Oder Sie nutzen mit dem Plus-Modell (Art.-Nr. 40152) sofort sämtliche Möglichkeiten des vollständigen Zubehörsatzes.

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Multi Juicer.

Ihre Gastroback GmbH



## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

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

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



## ALLGEMEINE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

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

- Überprüfen Sie regelmäßig die Bauteile und Zubehöre sowie das Netzkabel des Gerätes auf Beschädigungen (Beispiel: Undichtigkeiten, Verformungen, starke Abnutzung, Brüche, Risse, Überhitzung, Korrosion am Netzstecker). Niemals das Gerät betreiben, wenn Bauteile beschädigt sind oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten, oder wenn das Gerät übermäßigen Belastungen ausgesetzt war (Beispiel: Sturz, Schlag, Kurzschluss, in den Motorsockel eingedrungene Flüssigkeiten). Ziehen Sie bei Störungen während des Betriebes sofort den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen. Die Glasbehälter der optionalen Zubehöre zum Mixen, Hacken und Mahlen sind zerbrechlich. Behandeln Sie die Glasbehälter (Mixkrug, Hackkrug und Mahlbecher) immer mit besonderer Vorsicht, um Verletzungen und Schäden zu vermeiden. **Niemals die Glasbehälter extremen Temperaturschwankungen oder starken mechanischen Belastungen (Beispiel: Stoß oder Schlag) aussetzen. Niemals die Glasbehälter erhitzen oder auf heiße Oberflächen stellen (Beispiel: Ofen, Herd). Niemals heiße Flüssigkeiten oder heiße Lebensmittel in die Glasbehälter einfüllen. Niemals die Glasbehälter verwenden, wenn das Glas gesprungen, gesplittert oder undicht ist oder die Kanten angeschlagen sind. Auch kleinste Glassplitter können schwerste Verletzungen verursachen, wenn sie in Lebensmittel oder Getränke gelangen!**
- Fassen Sie den Motorsockel immer an beiden Seiten an, wenn Sie das Gerät bewegen wollen. Niemals das Gerät an einem montierten Zubehör (Entsaftersystem oder optionales Zubehör), am Sicherungsbügel, Antriebsrad oder Netzkabel halten, um es zu bewegen. **Der Sicherungsbügel ist eine Sicherheitseinrichtung des Gerätes und NICHT als Tragegriff konstruiert.** Legen Sie keine harten, schweren Gegenstände auf oder in das Gerät oder seine Bauteile und Zubehöre. Achten Sie darauf, dass niemand das Gerät am Kabel herunterreißen kann.
- Die Arbeitsfläche muss ausreichend groß, gut zugänglich, fest, horizontal, eben, sauber, trocken und beständig gegen Fett und Feuchtigkeit sein. Wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab.

- Achten Sie darauf, dass das Gerät und seine Bauteile immer ausreichend Abstand zur Kante der Arbeitsfläche und zu anderen Gegenständen hat. **Das Gerät kann sich aufgrund von Vibrationen während des Betriebes auf der Arbeitsfläche bewegen. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn der Motor arbeitet!** Lassen Sie zum Betrieb immer mindestens 1m Platz über dem Motorsockel frei und mindestens 30cm auf allen Seiten des Motorsockels, um Schäden durch Spritzer zu vermeiden und ungehindert arbeiten zu können.
- Niemals während des Betriebes Tücher, Servietten oder andere Gegenstände unter oder auf das Gerät legen, um Personen- und Sachschäden durch elektrischen Schlag und Überhitzung zu vermeiden. Die Luftschlitze im Boden des Motorsockels müssen immer frei bleiben. Niemals das Gerät über ein Netzkabel oder auf metallene Unterlagen stellen (Beispiel: Spüle).
- Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und / oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Kindern jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Niemals das Gerät oder seine Bauteile in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen bringen (Beispiel: Heizung, Ofen, Feuer) oder in heiße Flüssigkeiten stellen oder tauchen. **Niemals die Bauteile und Zubehöre des Gerätes mit externen Wärmequellen (Beispiel: Ofen, Kochplatte, Feuer, Mikrowelle) erwärmen. Niemals heiße Lebensmittel oder heiße Getränke einfüllen. Lassen Sie beim Einfüllen von Zutaten während des Betriebes keine Flüssigkeiten an den Außenseiten des Gerätes herunter laufen.** Das Gerät ist zur Verarbeitung von essbaren Lebensmitteln konstruiert. **Füllen Sie niemals andere Substanzen oder Fremdkörper ein, um eine Gefährdung durch Feuer,**

**Elektrizität und Überhitzung zu vermeiden.** Beachten Sie unbedingt die maximalen Füllmengen (siehe: ‚Technische Daten‘), um Schäden durch übergelaufene Lebensmittel zu vermeiden.

- **Entfernen Sie sehr harte und ungenießbare Teile der Lebensmittel vor der Verarbeitung immer vollständig (Beispiel: Nussschalen, Kerne von Steinfrüchten, Knochen). Splitter von extrem harten Teilen können scharfkantig sein und schwere Verletzungen verursachen, wenn Sie in die Lebensmittel gelangen. Außerdem können die Oberflächen des Gerätes dadurch beschädigt werden.** Lassen Sie das Gerät bei normaler Belastung nicht länger als 20 Minuten und bei starker Belastung nicht länger als 7 Minuten kontinuierlich arbeiten, um eine Überhitzung zu vermeiden und die lange Haltbarkeit des Motor zu erhalten. Machen Sie nach der entsprechenden Betriebszeit eine Pause von mindestens 20 Minuten, damit der Motor abkühlen kann (siehe: ‚Arbeitsmethoden und Pausen‘). Nur Entsafter-Zubehör: Vergewissern Sie sich vor dem Betrieb, dass der Tropfstopp der Safttülle geöffnet ist (kleiner dunkler Griff zeigt nach vorn), die Safttülle frei durchgängig ist und der Trester ungehindert in den Tresterbehälter fallen kann, um Schäden durch übergelaufene Flüssigkeit zu vermeiden. Wenn der Saft während des Entsaftens nicht abläuft, dann kontrollieren Sie die Saftschale auf Verstopfungen (Beispiel: durch Tresterreste im Saft). Überfüllen Sie nicht den Saftkrug oder Tresterbehälter. Nur optionale Zubehöre: Niemals die Glasbehälter (Mixkrug, Hackkrug, Mahlbecher) überfüllen, um ein Überlaufen zu verhindern. Schließen Sie die Glaskrüge zum Betrieb immer mit dem zugehörigen Deckel. **Fassen Sie beim Einbauen oder Abbauen des verwendeten Zubehörs auf dem Motorsockel immer den Messereinsatz unten an der Hülse an.** Niemals das Zubehör am Glaskrug oder Mahlbecher drehen. Andernfalls kann beim Einbauen das Gewinde am Messereinsatz überdreht werden; beim Abbauen kann sich die Verschraubung lockern und undicht werden.
- Niemals die Bauteile des Gerätes für andere Geräte oder für Zwecke verwenden, die in diesem Heft nicht beschrieben sind. Schalten Sie das Gerät erst ein, nachdem Sie es nach den Anleitungen in diesem Heft richtig und vollständig zusammengesetzt haben, um eine Gefährdung durch bewegliche Bauteile und Elektrizität zu vermeiden. Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät niemals Gewalt an.

- Niemals Knochen, Nussschalen oder andere, sehr harte Teile mit dem Gerät verarbeiten. Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät verwenden (Beispiel: Messer, Gabeln, Schaber). Verwenden Sie nur Kochbesteck aus Kunststoff oder Holz.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Siebkorb oder die Schutzabdeckung beschädigt ist oder sichtbare Risse aufweist.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Niemals das Gerät und seine Bauteile und Zubehöre mit Scheuermitteln oder harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) reinigen. Niemals scharfe Reinigungsmittel (Beispiel: Bleiche) für die Reinigung verwenden. Verfärbungen der Kunststoffbauteile durch einige Lebensmittel beeinflussen nicht die Leistungsfähigkeit des Gerätes. **Niemals den Motorsockel oder das Netzkabel in der Geschirrspülmaschine reinigen!**

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

- Das Gerät wird elektrisch betrieben und darf nur an eine Schuko-Steckdose mit den richtigen Nennwerten (220-240V ~, 50-60Hz, 16A) angeschlossen werden. Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer geeigneten Wandsteckdose auf und schließen Sie das Gerät direkt dort an. Die Steckdose muss einzeln abgesichert sein, um eine Überlastung der Stromversorgung zu vermeiden. Die Steckdose sollte über einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter) abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30 mA liegen sollte. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker.
- Stromversorgungen im Ausland erfüllen die genannten Voraussetzungen eventuell nicht. Da im Ausland zum Teil abweichende Normen für Stromversorgungen gelten, können wir das Gerät nicht für alle möglichen Stromversorgungen konstruieren und testen. Wenn Sie das

Gerät im Ausland betreiben wollen, dann vergewissern Sie sich bitte zuerst, dass ein gefahrloser Betrieb dort möglich ist.

- Verwenden Sie keine Zeitschaltuhren, Fernbedienungen, Verlängerungskabel oder Tischsteckdosen für das Gerät. Die verwendete Steckdose muss immer frei zugänglich bleiben, damit Sie das Gerät im Fall einer Fehlfunktion oder Gefahr sofort von der Stromversorgung trennen können.
- Behandeln Sie das Netzkabel stets sorgsam. Die Kontakte am Netzstecker müssen trocken, blank und glatt sein und dürfen keine Verfärbungen haben. Wickeln Sie das Netzkabel zum Betrieb immer vollständig ab, um eine Gefährdung durch Überhitzung, Feuer und Elektrizität zu vermeiden. **Versuchen Sie niemals, das Gerät mit einem defekten oder beschädigten Netzkabel zu betreiben.**
- Niemals das Gerät über ein Netzkabel stellen. Niemals am Netzkabel ziehen oder reißen oder das Netzkabel knicken, quetschen oder verknoten. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen. Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und beweglichen Bauteilen. Sorgen Sie dafür, dass niemand das Gerät am Netzkabel herunterziehen kann. Fassen Sie am Gehäuse des Netzsteckers an, wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Niemals den Netzstecker oder das Gerät mit nassen Händen anfassen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.
- Halten Sie das Netzkabel und den Motorsockel immer absolut trocken! Sollten Flüssigkeiten über oder in den Motorsockel gelaufen sein, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten immer sofort ab. Prüfen Sie im Zweifelsfall die Dichtigkeit des verwendeten Systems (Tresterbehälter, Saftschale, Glasbehälter), bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen. Die Saftschale darf nicht durch Ablagerungen verstopft sein.
- Niemals die Behälter des Gerätes (Tresterbehälter, Saftkrug, Glaskrüge oder Mahlbecher) überfüllen. Leeren Sie die Behälter rechtzeitig aus. Andernfalls könnte Flüssigkeit auslaufen und zu einer Gefährdung durch Kurzschluss führen.

- Niemals den Motorsockel oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten stellen oder tauchen oder Flüssigkeiten über den Motorsockel gießen, um eine Gefährdung durch Elektrizität zu vermeiden. Wenn während des Betriebes Bauteile des Gerätes undicht sind, überlaufen und/oder sich Flüssigkeiten unter dem Gerät sammeln, oder über das Gerät oder das Netzkabel laufen, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Beachten Sie bitte die Hinweise im Kapitel ‚Hilfe bei Problemen‘. Nur für die optionalen Zubehöre: Füllen Sie die Glaskrüge (Mixkrug oder Hackkrug) nach Möglichkeit NICHT, während sie auf dem Motorsockel stehen. Nehmen Sie die Glaskrüge zum Füllen und Ausleeren vom Motorsockel herunter.



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

- Bevor Sie das verwendete System öffnen, um die Lebensmittel von den inneren Oberflächen zu lösen oder Lebensmittel herauszunehmen, und bevor Sie Bauteile abbauen: Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (Geschwindigkeitsregler auf „OFF“, Netzschalter auf „O“) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- **Der Motor kann einige Zeit nachlaufen. Warten Sie immer, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie Bauteile abnehmen oder das Gerät bewegen.**
- Versuchen Sie niemals die Sicherheitsverriegelungen des Gerätes zu überbrücken, um schwere Verletzungen und Sachschäden durch die schnell rotierenden, scharfen Messer zu vermeiden.
- Halten Sie niemals die Finger oder irgendwelche Fremdkörper (Beispiel: Kochlöffel, Bürsten, Tücher) in den Füllschacht des Entsafters oder den Glaskrug (Mixkrug, Hackkrug) des optionalen Zubehörs, wenn das zugehörige System auf dem Motorsockel steht und der Netzstecker in der Steckdose steckt. Verwenden Sie beim Entsaften immer nur den mitgelieferten Stopfer, um die Lebensmittel im Füllschacht nach unten zu schieben.
- Niemals bei laufendem Motor Ihr Gesicht oder andere Körperteile

über die Einfüllöffnungen (Beispiel: Füllschacht des Entsafters, Zutatenöffnung im Mixerdeckel) halten. Niemals die optionalen Systeme zum Mixen oder Hacken ohne Deckel betreiben. Teile der Lebensmittel oder Saft könnten herausgeschleudert werden. Die Klingen des Siebkorb und der Messereinsätze (optionale Zubehöre) sind sehr scharf. Achten Sie darauf, sich nicht zu verletzen, wenn Sie mit diesen Bauteilen hantieren. Fassen Sie den Siebkorb nur am Rand oder an der Kupplung an. Fassen Sie die Messereinsätze nur an der Hülse an. Reinigen Sie diese Bauteile vorsichtig und ohne Gewaltanwendung mit einer Spülbürste aus Kunststoff. Setzen Sie die Systeme zur Aufbewahrung zusammen und schließen Sie die Glaskrüge mit den zugehörigen Deckeln; dadurch sind die Klingen am besten vor unbedachter Berührung geschützt.

## TECHNISCHE DATEN

<b>Modell und Art.-Nr.:</b>	40151 Design Multi Juicer Digital 40152 Design Multi Juicer Digital Plus
<b>Stromversorgung:</b>	220-240 V ~, 50-60 Hz, 16 A
<b>Leistungsaufnahme:</b>	1100-1300 W
<b>Länge des Netzkabels:</b>	ca. 110 cm
<b>Gewicht (Motorsockel):</b>	ca. 3,0 kg
<b>Abmessungen (Motorsockel):</b>	ca. 200 x 211 x 228 mm (Breite x Tiefe x Höhe)
<b>Fassungsvermögen, Tresterbehälter:</b> <b>Fassungsvermögen, Saftkrug:</b>	max. 2000 ml (Oberkante der Griffmulde) max. 1250 ml
<b>Fassungsvermögen, Mixkrug</b> (optionales Zubehör):	250 ml bis 1500 ml
<b>Fassungsvermögen, Hackkrug</b> (optionales Zubehör):	ca. 200 g
<b>Fassungsvermögen, Mahlbecher</b> (optionales Zubehör):	ca. 150 g
<b>Prüfzeichen:</b>	 

Diese Daten können ohne Vorankündigung geändert werden.

## IHREN NEUEN MULTI JUICER KENNEN LERNEN



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

### Nicht sichtbar:

**Netzkabel, Kabelaufwicklung** in der Bodenplatte des Motorsockels.

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

**Antriebsrad**: überträgt die Kraft des Motors auf das verwendete System.

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

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



## OPTIONALE ZUBEHÖRE

### Hinweis

Sie können die Basisversion des Design Multi Juicer Digital nachträglich mit den folgenden Zubehören erweitern. Die Vollversion Design Multi Juicer Digital Plus wird standardmäßig mit allen Zubehören geliefert und erschließt damit sofort die ganze Palette der Möglichkeiten.

**Wichtig:** Zur Auswahl des richtigen Systems für Ihre Aufgaben, bestehend aus Messereinsatz (Mixmesser, Hackmesser oder Mahlwerk), Dichtring und Glasbehälter (Mixkrug, Hackkrug oder Mahlbecher), beachten Sie bitte die Hinweise im Kapitel ‚Tipps für beste Ergebnisse‘.

### Hinweis

Sie können die Ergebnisse Ihrer Arbeit mit dem Design Multi Juicer Digital Plus zusätzlich an Ihre Aufgaben anpassen, indem Sie die Messereinsätze und Glasbehälter gegeneinander austauschen (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse‘).



### Mixsystem

- 1 Zutatenbecher:** verschließt die Zutatenöffnung im Mixerdeckel und kann als Wiegegefäß für kleine Mengen dienen (Innenvolumen: 40-50 ml).
  - 2 Mixerdeckel mit Zutatenöffnung:** verhindert, dass die Lebensmittel während der Arbeit herausspritzen und der Mixkrug überläuft.
  - 3 1,5-Liter-Mixkrug** aus Glas
- Dichtring** (nicht sichtbar): sorgt für eine dichte Verbindung zwischen Mixkrug und Messereinsatz.
- 4** In einer stabilen Hülse fest montiertes **Mixmesser:** zerkleinert und mischt Ihre Zutaten.



### Hacksystem

- 1 Hackerdeckel:** verhindert, dass die Lebensmittel herausgeschleudert werden.
  - 2 Hackkrug** aus Glas.
- Dichtring** (nicht sichtbar): dient zum Abdichten des Hackkruges.
- 3 Hackmesser:** zerkleinert Ihre Zutaten in wenigen Sekunden.



### Mahlsystem

- 1 Mahlbecher** aus Glas
- 2 Dichtring:** verschließt den Mahlbecher luftdicht, damit das Pulver während des Betriebes nicht entweicht.
- 3 Mahlwerk:** zerkleinert feste, trockene Lebensmittel.

## EIGENSCHAFTEN IHRES NEUEN MULTI JUICERS

Der Design Multi Juicer Digital ist das Basissystem Ihres neuen Multi Juicers und dient zum Entsaften von Früchten, Gemüse, Salaten und Kräutern. Sie können dieses Basissystem mit verschiedenen, optionalen Zubehören erweitern und den Multi Juicer dann äußerst vielseitig einsetzen: zum Rühren von leichten Teigsorten, Mixen von Getränken, Suppen und Soßen, Hacken von Fleisch, Zwiebeln, Karotten und anderen festen Zutaten, sowie zum Zerstoßen von Eiswürfeln und Mahlen von Kaffeebohnen, Gewürzen, Nüssen, Getreide, Mandeln oder Zucker (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse‘).

Wenn Sie sofort alle Möglichkeiten des Gerätes ausschöpfen wollen, dann erhalten Sie mit dem Design Multi Juicer Digital Plus die gesamte Palette an Zubehören. Um die Anforderungen für unterschiedliche Arten von Lebensmitteln zu erfüllen, kann der Hochleistungs-Motor bei verschiedenen Geschwindigkeiten betrieben werden, die Sie mit dem stufenlos einstellbaren Geschwindigkeitsregler wählen. Die ausgewählte Geschwindigkeitsstufe erscheint auf dem Display.

## SICHERE, INTUITIVE UND SAUBERE HANDHABUNG

Alle Bauteile, die bei der Arbeit mit Lebensmitteln in Berührung kommen, können abgenommen und ohne großen Aufwand mit Spülmittel gespült werden. Die optionalen Zubehöre zum Mixen und Hacken können in vielen Fällen mit der Selbstreinigungsfunktion gereinigt werden (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘). Außerdem können Sie Tresterbehälter, Siebkorb und Saftkrug (bestehend aus Krug, Deckel und Gießhilfe) sowie die Deckel und Glasbehälter der optionalen Zubehöre in der Spülmaschine reinigen.

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

- Eine Halterung für den Tresterbehälter sowie eine Aussparung für die Safttülle der Saftschale sorgen dafür, dass Tresterbehälter, Saftschale und Entsafterdeckel während des Betriebes richtig positioniert sind und Fehler beim Zusammenbau vermieden werden. Der Tresterbehälter kann auch dann nicht verrutschen, wenn sich das Gerät durch Vibrationen auf der Arbeitsfläche bewegt.
- Der mitgelieferte Saftkrug ist perfekt an die Formen des Entsafters angepasst und verhindert dadurch, dass der Saft an der Safttülle spritzt oder an den Seiten herunter läuft. Eine herausnehmbare Gießhilfe im Saftkrug kann beim Ausgießen den Schaum im Saftkrug zurückhalten.

- Der manuell einstellbare Tropfstopp an der Safttülle sorgt dafür, dass der Saft nicht nachtropft, wenn Sie nach dem Entsaften den Saftkrug wegnehmen (siehe: ‚Tropfstopp‘).
- Verschiedene Sicherheitseinrichtungen und der zusätzliche Netzschalter sorgen für eine sichere Handhabung des Gerätes (siehe unten: ‚Sicherheitseinrichtungen‘).

### Hinweis

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

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

## FUNKTIONEN, ANZEIGEN UND SIGNALE

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

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

## TROPFSTOPP (NUR BASISSYSTEM ENTSAFTER)

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

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

## ZAHLEICHE VERSCHIEDENE ZUBEHÖRE

Die Basisversion Design Multi Juicer Digital ist lediglich zum Entsaften vorgesehen. Aber Sie können das Gerät mit maximal 3 optional erhältlichen Zubehörsätzen erweitern und dadurch die volle Funktionalität der Vollversion Design Multi Juicer Digital Plus erreichen (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse‘). Wenn Sie sofort über alle Möglichkeiten verfügen wollen, die dieses vielseitige Gerät bietet, dann steht Ihnen mit der Vollversion Design Multi Juicer Digital Plus das gesamte Leistungsspektrum aller möglichen Funktionen zur Verfügung:

- Säfte für köstliche Drinks und gesunde Getränke mit dem Entsaftersystem herstellen.
- Mixen, Mischen, Rühren und Pürieren von Flüssigkeiten und dünnflüssigen Lebensmitteln mit dem Mixsystem.
- Hacken und Zerkleinern von festen Lebensmitteln mit dem Hacksystem.
- Trockene Lebensmittel (Beispiel: Kaffeebohnen, Körner, Gewürze und getrocknete Kräuter) fein mahlen mit dem Mahlsystem.

## SICHERHEITSEINRICHTUNGEN

### Zusätzlicher Netzschalter

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

## Sicherheitsverriegelungen

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

- Um Verletzungen durch das Antriebsrad zu vermeiden, arbeitet der Motor nur, wenn eines der Zubehöre richtig und sicher installiert ist.
- Basissystem: Wenn Sie das Entsaftersystem verwenden, dann müssen Saftschale, Siebkorb und Entsafterdeckel richtig installiert und mit dem Sicherungsbügel auf dem Motorsockel fixiert sein.
- Optionale Zubehöre: Der Motor arbeitet nicht, wenn Sie einen Messereinsatz auf dem Motorsockel installieren ohne einen der Glasbehälter (Glaskrüge oder Mahlbecher) fest und dicht mit dem Messereinsatz verschraubt zu haben. Das System muss fest auf dem Motorsockel angeschraubt sein, damit der Motor arbeitet. Dadurch wird vermieden, dass die Lebensmittel während des Betriebes auslaufen oder sich das verwendete System durch Vibrationen unbemerkt vom Motorsockel löst.

Das Gerät arbeitet nur, wenn alle Sicherheitsverriegelungen für das verwendete System richtig geschlossen sind. **Versuchen Sie niemals, die Sicherheitsverriegelungen zu überbrücken.**

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

## Überhitzungsschutz

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

- Das System ist überfüllt. Beachten Sie bitte die maximalen Füllmengen für die einzelnen Systeme (siehe: ‚Technische Daten‘). Drücken Sie beim Entsaften nicht zu fest auf den Stopfer. Nehmen Sie zumindest einen Teil der Lebensmittel aus dem System (Einfüllschacht / Siebkorb, Mixkrug, Hackkrug oder Mahlbecher).

- Die Zutaten sind zu hart oder enthalten zu viele feste Fasern. Eventuell ist ein anderes System zur Verarbeitung Ihrer Zutaten besser geeignet. Bitte beachten Sie die Empfehlungen im Abschnitt ‚Das geeignete System auswählen‘.
- Sie haben das Gerät zu lange kontinuierlich arbeiten lassen. Die optionalen Zubehöre verarbeiten die meisten ihrer Lebensmittel in wenigen Sekunden. Zu lange Verarbeitungszeiten sind im Allgemeinen besonders bei den optionalen Zubehören eher nachteilig. Wenn Sie dennoch eine längere Verarbeitungszeit brauchen, dann machen Sie entsprechende Pausen.
- Harte Lebensmittel oder feste Fasern haben sich in den Messern verkeilt und blockieren den Antrieb. Nehmen Sie das verwendete System vom Motorsockel herunter. Entfernen Sie dann das Hindernis (siehe: ‚Bedienung‘ und ‚Pflege und Reinigung‘). Entfernen Sie vor der Verarbeitung Ihrer Lebensmittel die besonders harten und festen Teile. Eventuell benötigen Sie auch eines der anderen Systeme des Multi Juicers, um Ihre Lebensmittel zu verarbeiten.

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

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

### Elektronischer Überlastschutz

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

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

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

### Automatische Abschaltung

Das Gerät ist für eine maximale, kontinuierliche Betriebsdauer von ca. 20 Minuten programmiert. Nach 20 Minuten im Betriebsmodus schaltet sich der Motor automatisch ab. Nach weiteren 40 Sekunden wird auch das Display dunkel. Dadurch ist

sichergestellt, dass Sie nicht eventuell vergessen haben, rechtzeitig eine Pause zu machen, und der Motor durch zu lange Betriebszeiten überhitzt wird.

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

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

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

### Hinweis

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

## ARBEITSMETHODEN UND PAUSEN

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

**Normale Belastung:** Wenn Sie weiche Früchte und Gemüse entsaften (Basissystem) oder mittelgroße Mengen dünnflüssiger oder nicht zu harter Lebensmittel mit einem der optionalen Zubehöre verarbeiten, dann können Sie das Gerät bis zu 20 Minuten kontinuierlich arbeiten lassen. Nach 20 Minuten schaltet das Gerät automatisch den Motor ab (siehe oben: ‚Automatische Abschaltung‘).

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

**Wichtig:** Lassen Sie das Gerät niemals unnötig arbeiten! Sie sparen dadurch Energie und vermeiden eine Überhitzung des Motors. Wenn Sie das Gerät zu lange kontinuierlich arbeiten lassen, und/oder zu stark belasten oder wenn der Motor stecken bleibt, dann können die Schutzsysteme des Motors ansprechen. In diesem Fall schaltet sich der Motor automatisch aus (siehe: ‚Sicherheitseinrichtungen‘). Machen Sie spätestens nach 20 Minuten eine Pause von etwa 20 Minuten. Sie können diese Zeit sinnvoll nutzen, indem Sie den Saffkrug und Tresterbehälter ausleeren, Hindernisse beseitigen und/oder die nächste Portion Ihrer Lebensmittel vorbereiten. Vergewissern Sie sich, dass Ablagerungen aus festen Rückständen der Lebensmittel die Saftschale nicht blockieren. **Entsaften (Basissystem):** Starten Sie den Motor mit der Geschwindigkeitsstufe 1 und lassen Sie den Motor ca. 5 Sekunden lang arbeiten. Stellen Sie dann die erforderliche Geschwindigkeit ein und füllen Sie Ihre Lebensmittel ein. Drücken Sie beim Entsaften nicht zu fest auf den Stopfer. Füllen Sie nicht zu viele zu große und harte, faserige Lebensmittel zusammen in den Einfüllschacht (starke Belastung), um den Motor nicht zu stark zu belasten. Lassen Sie das Gerät bei starker Belastung max. 7 Minuten kontinuierlich arbeiten. Wenn der Motor deutlich langsamer läuft und/oder sogar stecken bleibt, dann schalten Sie das Gerät sofort AUS und entfernen Sie das Hindernis. Verarbeiten Sie Ihre Lebensmittel bei Bedarf in kleineren Portionen und füllen Sie harte Zutaten im Wechsel mit weichen Lebensmitteln ein. **Optionale Zubehöre mit Messereinsätzen:** Füllen Sie immer zuerst die Arbeitsbehälter (Mixkrug, Hackkrug oder Mahlbecher) und schalten Sie dann erst das Gerät ein. Die Verarbeitung Ihrer Lebensmittel dauert nur wenige Sekunden. Vermeiden Sie es, die Lebensmittel zu lange zu bearbeiten. Die meisten Zutaten werden besser, wenn sie nicht zu fein zerkleinert sind. In den meisten Fällen erreichen Sie die besten Ergebnisse, wenn Sie in Pulsen arbeiten, indem Sie den Motor mit dem Geschwindigkeitsregler mehrmals ein- und ausschalten.

## RICHTWERTE FÜR DIE AUSWAHL DER GESCHWINDIGKEIT UND DES ZUBEHÖRSATZES

Die folgenden Hinweise zur Auswahl von Geschwindigkeit und Zubehör dienen als grobe Anhaltswerte. Die angegebenen Lebensmittelarten sind als Beispiele für Lebensmittel mit ähnlicher Beschaffenheit und die dafür am besten geeigneten Zubehöre und Geschwindigkeiten gedacht. Eventuell werden Sie andere Kombinationen von Zubehören und Geschwindigkeiten bevorzugen. Sie sollten Einstellung und Auswahl des Zubehörsatzes von Ihren persönlichen Vorlieben abhängig machen. Beachten Sie dabei bitte die Hinweise, die bei den Erklärungen und Anleitungen zu den einzelnen Zubehören gegeben werden (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse‘ und ‚Bedienung‘).

Zubehörsatz	Geschwindigkeit	Geeignet für ...
Mixsystem	1 bis 2	Mousse, Sorbets, leichte Teigsorten, Salat-Dressings, eisgekühlte Drinks
	3 bis 4	Suppen, Schlagsahne, Eischnee, Pesto, Frucht- oder Gemüsepüree
	5	Smoothies und Milchshakes, Eiswürfel, gefrorene Frucht- oder Gemüsestücke
Hacksystem	5	Fleisch, Zwiebeln, Knoblauch, Karotten, Kräuter
Mahlsystem	1-5	Nüsse, Mandeln, Kaffeebohnen, Gewürze <b>HINWEIS:</b> Wählen Sie die Geschwindigkeit nach dem gewünschten Ergebnis (Granulat oder Pulver). Je höher die Geschwindigkeit, umso feiner das Ergebnis.

## TIPPS FÜR BESTE ERGEBNISSE

### TIPPS ZUM ENTSAFTEN

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

### Kauf und Lagerung von Obst und Gemüse

- Verwenden Sie zum Entsaften immer frisches Obst und Gemüse. Kaufen Sie nur Portionen, die Sie bald verbrauchen können, um lange Lagerzeiten zu verhindern.

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

### Früchte und Gemüse kaufen und vorbereiten

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

### Die ideale Arbeitsweise

- Sie können den Tresterbehälter einfach und schnell ausleeren, wenn Sie ihn vor dem Entsaften mit einem ausreichend großen Beutel auslegen. Ziehen Sie die Ränder des Beutels über die Ränder des Tresterbehälters. Zum Ausleeren des Tresters brauchen Sie dann nur noch den Beutel aus dem Tresterbehälter zu nehmen.

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

## Die optimale Mischung

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

## Den Trester verwenden

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

## DIE SYSTEME ZUM MIXEN UND HACKEN VERWENDEN (OPTIONALE ZUBEHÖRE)

- Schneiden Sie große Stücke in 2 cm große Würfel, bevor Sie die Stücke in den Glaskrug füllen.
- Verwenden Sie das Mixsystem für Flüssigkeiten, sehr dünnflüssige Lebensmittel und Zutaten, die bei der Verarbeitung viel Saft abgeben.
- Verwenden Sie das Hacksystem zum Hacken von Fleisch, Zwiebeln, Knoblauch, rohen Kartoffeln, Karotten oder anderen festen Lebensmitteln.

- Obwohl Sie im Mixkrug auch größere Mengen (bis zu 1,5 Liter) verarbeiten können, sollten Sie die festen Zutaten in kleine Portionen (bis ca. 350g) aufteilen, um gleichmäßigere Ergebnisse zu erhalten.
- Sie können die Messereinsätze und Glasbehälter beliebig gegeneinander vertauschen. Wählen Sie das Glasgefäß nach der Beschaffenheit der Lebensmittel aus (flüssig, fest, trocken) und den Messereinsatz nach dem gewünschten Ergebnis. Beispiel: Verwenden Sie immer den Mixkrug, wenn Sie Flüssigkeiten oder Lebensmittel mit hohem Flüssigkeitsgehalt verarbeiten wollen.
- Wenn Sie feste Zutaten mit dem Mixsystem verarbeiten wollen, dann sollten Sie immer zwischen 250g und 350g einfüllen, um gleichmäßige Ergebnisse zu erhalten. Wenn Sie Flüssigkeiten mixen wollen, dann können Sie den Mixkrug mit bis zu 1500ml (1,5 Liter) füllen. Beispiel: Um eine Suppe vorzubereiten, beginnen Sie mit 250-350g festen Zutaten, die Sie bis zur gewünschten Beschaffenheit bearbeiten, und füllen den Mixkrug dann mit der nötigen Menge Flüssigkeit (Beispiel: Wasser, Milch, Brühe) auf.
- Im Mixkrug können und sollten Sie immer etwas Flüssigkeit zu den Lebensmitteln geben, um bessere Ergebnisse mit weniger Aufwand zu erhalten. Verwenden Sie nach Möglichkeit immer die Zutatenöffnung im Mixerdeckel, wenn Sie weitere Zutaten zugeben wollen. Vergessen Sie nicht, den Zutatenbecher anschließend wieder in die Zutatenöffnung einzusetzen, damit die Lebensmittel während des Betriebes nicht herausgeschleudert werden.
- Sie können Ihre Lebensmittel auch direkt vor der Zugabe im Zutatenbecher abwiegen. Bedenken Sie aber bitte, dass der Zutatenbecher beim Betrieb des Gerätes immer im Mixerdeckel eingesetzt bleiben muss.
- Wenn Sie Hackfleisch mit dem Hacksystem vorbereiten wollen, dann sollten Sie immer etwa 200g in den Hackkrug füllen. Eventuell ist es hilfreich, ein paar Tropfen Speiseöl dazuzugeben. Sie können das Fleisch auch würzen (Beispiel: Paprika-Pulver, Pfeffer oder Kräuter). Salzen sollten Sie das Fleisch aber erst beim Braten oder kurz vor dem Verzehr. Halten Sie immer eine Hand auf dem Deckel des Hackkruges, während der Motor läuft.
- Bitte beachten Sie, dass Hackfleisch sofort nach der Herstellung verbraucht werden muss. Sie sollten das Fleisch zumindest sofort braten, um das Wachstum von schädlichen Keimen zu verhindern.
- Für feste Zutaten können Sie bessere Ergebnissen erhalten, wenn Sie den Motor in kurzen Pulsen betreiben. Drehen Sie dazu den Geschwindigkeitsregler mehrmals vor und zurück. Füllen Sie nicht zu viel in den Glaskrug. Die Ergebnisse werden sonst sehr ungleichmäßig. Die Messer sollten gerade bedeckt sein.

- Wenn Sie mit dem Hackkrug arbeiten, dann sollten Sie keine oder nur sehr wenig Flüssigkeit (ein paar Tropfen) zugeben, da Flüssigkeiten sonst am oberen Rand des Hackkruges auslaufen könnten. Lebensmittel, die bei der Verarbeitung flüssig werden, sollten Sie im Mixkrug verarbeiten. Das Hackmesser passt auch zum Mixkrug und der Unterschied im Bearbeitungsergebnis ist gering.
- Wenn die Lebensmittel an den Innenwänden der Glaskrüge kleben, dann schalten Sie den Motor am Geschwindigkeitsregler und Netzschalter aus und schieben Sie die Lebensmittel mit dem mitgelieferten Schaber im Glaskrug nach unten.

### **DAS MAHLSYSTEM VERWENDEN (OPTIONALES ZUBEHÖR)**

- Ihre Lebensmittel und alle Teile des Mahlsystems müssen ganz trocken sein, bevor Sie den Mahlbecher füllen.
- Die meisten Zutaten (Nüsse, Kerne) werden innerhalb von Sekunden fertig gemahlen. Meistens genügen 10 bis 15 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 5.
- Wenn Sie ein mehr oder weniger grobes Granulat herstellen wollen, dann wählen Sie eine entsprechend kleinere Geschwindigkeitsstufe.
- Das Mahlergebnis wird besonders gleichmäßig, wenn Sie den Mahlbecher mit ca. 150g pro Portion füllen. Allerdings ist die Menge nicht wirklich entscheidend. Wenn Sie Ihre Lebensmittel in Portionen aufteilen, dann sollten die Portionen alle etwa dasselbe Gewicht haben.
- Wenn Sie Samen, Nüsse und ähnliche, ölhaltige Lebensmittel mahlen, dann könnten Sie bessere Ergebnisse erhalten, wenn Sie etwas Zucker oder feines Salz dazu geben. Dadurch bleiben die Lebensmittel flockig, klumpen nicht so leicht zusammen und kleben nicht so stark an den Innenseiten des Mahlbeckers.
- Wenn die Lebensmittel an den Innenwänden des Mahlbeckers kleben, dann brauchen Sie das Mahlsystem in vielen Fällen nicht zu öffnen, um die Lebensmittel von den Wänden zu lösen. Nehmen Sie das Mahlsystem vom Motorsockel herunter und schütteln Sie das geschlossene Mahlsystem dann kräftig oder klopfen Sie mit der flachen Hand gegen den Mahlbecher. Danach können Sie den Mahlvorgang fortsetzen.
- Einige Lebensmittel können mit besseren Ergebnissen verarbeitet werden, wenn Sie in kurzen Pulsen arbeiten (Geschwindigkeitsregler mehrmals hin- und herdrehen). Probieren Sie es aus.

## **VOR DER ERSTEN VERWENDUNG**

**⚠️ WARNUNG:** Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder den Bauteilen des Gerätes oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen! Die Klingen des Siebkorbs und der Messereinsätze (optionale Zubehöre) sind sehr scharf! Behandeln Sie diese Bauteile deshalb mit besonderer Vorsicht. Fassen Sie diese Bauteile nur am Rand an. Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen oder bewegen, Bauteile einbauen oder abnehmen, und wenn Sie das Gerät nicht benutzen. Niemals den Motorsockel oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten stellen oder tauchen oder Flüssigkeiten über den Motorsockel gießen. Verwenden Sie keine aggressiven Reiniger oder Scheuermittel für das Gerät, um die Oberflächen nicht zu beschädigen. **Niemals den Motorsockel in die Geschirrspülmaschine stellen.**

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

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

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



## DAS SYSTEM AUSWÄHLEN UND ZUSAMMENSETZEN

Der Multi Juicer ist ein sehr flexibles Gerät zur Verarbeitung zahlreicher, verschiedener Lebensmittel. Aufgrund dieser besonderen Vielfalt an Möglichkeiten, ist die Auswahl des richtigen Zubehörs der erste Schritt auf dem Weg zum gewünschten Ergebnis: entsaften, mixen, hacken oder mahlen (siehe auch: ‚Tipps für beste Ergebnisse‘).

### DAS GEEIGNETE SYSTEM AUSWÄHLEN

#### Basissystem

- Vorrangig ist das Entsaftersystem zum Herstellen von Säften vorgesehen. Sie können die Fähigkeiten dieses Systems aber auch nutzen, um Obst- und Gemüsesorten mit festen, zähen Fasern zu zerkleinern und die langen Fasern aufzubrechen, die sich bei der Verwendung eines Hack- oder Mixsystems um die Messer wickeln würden.

**Wichtig:** Die Bauteile des Entsaftersystems lassen sich nicht mit den im Folgenden beschriebenen, optionalen Zubehören kombinieren.

#### Optionales Zubehör

- Das Mixsystem dient zum Rühren, Mixen, Schlagen und Quirlen von größeren Mengen eher flüssiger Lebensmittel (bis 1,5 Liter). Die Zutaten werden dabei mehr oder weniger stark zerkleinert – abhängig von der Menge und Beschaffenheit der Lebensmittel, der Dauer der Bearbeitung und der gewählten Geschwindigkeit.
- Feste und sehr zähflüssige Zutaten können Sie im Hacksystem gut zerkleinern.
- Das Mahlsystem dient zum Mahlen von festen, trockenen Lebensmitteln. Die Zutaten sollten nicht zu viele Öle und Flüssigkeiten abgeben und dadurch klebrig und klumpig werden, sondern beim Mahlen eine pulvrige Konsistenz annehmen oder ein Granulat bilden (Beispiel: Gewürze, Kaffee).

**Tipp:** Sie können die verschiedenen Messereinsätze und Glasbehälter (Glaskrüge, Mahlbecher) auch gegeneinander austauschen. Beispiele:

- Wenn Sie trockene Lebensmittel (Nüsse, Mandeln oder Zerealien) mahlen wollen und danach gleich in Flüssigkeit (Beispiel: Joghurt mit weiteren Aromen) einrühren wollen, dann können Sie für diese Aufgabe eventuell das Mahlwerk zusammen mit dem Mixkrug verwenden und nach dem Mahlen den Joghurt direkt zugeben. Arbeiten Sie zum Mahlen in Pulsen und beim Rühren des Joghurts mit Geschwindigkeitsstufe 1.
- Zum Mahlen von Lebensmitteln, die dazu neigen an den Innenseiten des Glasbehälters zu kleben, können Sie den Hackkrug zusammen mit dem Mahlwerk

verwenden. Dann ist es einfacher, die Lebensmittel nach dem Ausschalten des Motors immer wieder nach unten zu den Klingen zu schieben.

#### Hinweis

Wenn Sie die verschiedenen Glasbehälter (Glaskrüge, Mahlbecher) mit den Messereinsätzen kombinieren, dann beachten Sie bitte, dass Sie in den meisten Fällen die bestmöglichen Ergebnisse am schnellsten erhalten, wenn Sie mit der richtigen Kombination aus Messereinsatz und Glasbehälter arbeiten. Eventuell müssen Sie auch nur die Verarbeitungszeit erhöhen, die Geschwindigkeit an Ihre Anforderungen anpassen oder im Pulsbetrieb arbeiten.

### DAS ENTSAFTERSYSTEM ZUSAMMENSETZEN

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

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

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

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

3. Legen Sie den Siebkorb in der Mitte der Saftschale ein und drücken Sie den Siebkorb ohne Gewaltanwendung nach unten, damit der Siebkorb auf dem Antriebsrad des Motors einrastet. Sollte das nicht möglich sein, dann drehen Sie den Siebkorb über dem Antriebsrad etwas hin und her, bis er ein Stück nach unten gleitet. Versuchen Sie es dann erneut.
4. Setzen Sie den Entsafterdeckel auf die Saftschale. Der Tresterauswurf muss dabei in den Tresterbehälter eingelegt werden. Drücken Sie den Entsafterdeckel vorsichtig nach unten. Zwischen dem Entsafterdeckel und der Saftschale darf keine Rille frei bleiben.

5. Heben Sie den Sicherungsbügel über den Entsafterdeckel bis er spürbar in der Halterung am Entsafterdeckel einrastet. Der Sicherungsbügel bleibt dann in dieser Position stehen.
6. Schieben Sie die Gießtülle des Saftkruges unter die Safttülle der Saftschale. Schließen Sie den Saftkrug dann mit dem Deckel. Danach ist das Gerät betriebsbereit.

#### Hinweis

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

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

### DIE GLASKRÜGE ZUSAMMENSETZEN (OPTIONALE ZUBEHÖRE)

**⚠️ WARNUNG:** Die Glaskrüge dürfen keine angeschlagenen Kanten oder Sprünge haben. Glassplitter können zu schweren Verletzungen und Schäden führen. Angeschlagene Kanten und angetrocknete Lebensmittel an den Gewinden oder Dichtflächen der Glaskrüge können Messereinsatz und Dichtring beschädigen und zu Undichtigkeiten führen.

**⚠️ ACHTUNG:** Achten Sie beim Anschrauben des Messereinsatzes darauf, das Gewinde nicht zu verkanten, da andernfalls das Gewinde beschädigt werden kann und der Glaskrug undicht wird. Die Verbindung muss fest und dicht sein. Überdrehen Sie aber nicht das Gewinde. Prüfen Sie im Zweifelsfall die Dichtigkeit der Verschraubung. Gießen Sie dazu etwas Wasser in den Glaskrug.

1. Wählen Sie den erforderlichen Messereinsatz und Glaskrug für Ihre Aufgabe aus (siehe: ‚Das geeignete System auswählen‘ und ‚Tipps für beste Ergebnisse‘).
2. Überprüfen Sie die Bauteile des Systems (Glaskrug, Dichtring, Messereinsatz) auf Beschädigungen: Kratzer, Sprünge, Verformungen oder starke Abnutzung. Außerdem müssen besonders die Dichtflächen völlig sauber sein, um Undichtigkeiten zu vermeiden.

3. Legen Sie einen Dichtring mit der glatten Seite nach unten in den Messereinsatz. Achten Sie darauf, dass der Dichtring an allen Stellen in der passenden Rille des Messereinsatzes liegt.
4. Fassen Sie den Messereinsatz an der Hülse an und schrauben Sie ihn auf den Boden des Glaskruges. Die Verschraubung muss fest und dicht sein.
5. Prüfen Sie die Dichtigkeit der Verschraubung mit etwas Wasser.

#### Hinweis

Wenn der Motor beim Einschalten und Einstellen einer Geschwindigkeit nicht startet, dann ist wahrscheinlich eine der Sicherheitsverriegelungen nicht richtig geschlossen. Die Sicherheitsverriegelungen garantieren, dass der Glaskrug während des Betriebes sicher und fest mit dem Motorsockel verbunden und wahrscheinlich dicht ist. Prüfen Sie, ob die Verschraubungen ausreichend fest sind (siehe: ‚Hilfe bei Problemen‘).

### DAS MAHLSYSTEM ZUSAMMENSETZEN (OPTIONALES ZUBEHÖR)

Der Mahlbecher muss in jedem Fall mit den Lebensmitteln gefüllt werden, bevor das Mahlsystem zusammengesetzt werden kann (siehe: ‚Bedienung / Trockene, feste Lebensmittel mahlen‘). Zum Betrieb wird der Mahlbecher durch das Mahlwerk luftdicht verschlossen.

## BEDIENUNG

**⚠️ WARNUNG:** Achten Sie zu jeder Zeit darauf, dass das Gerät und alle seine Bauteile und Zubehöre **für kleine Kinder unzugänglich** sind. Die Klingen im Siebkorb und in den Messereinsätzen (optionale Zubehöre) sind sehr scharf. Fassen Sie diese Bauteile am Rand an.

**Optionale Zubehöre:** Die Glasbehälter können bei unachtsamer Handhabung brechen und splintern. **Füllen Sie niemals heiße Flüssigkeiten oder Lebensmittel in die Glasbehälter! Selbst kleinste Glassplitter können schwere Verletzungen verursachen, wenn sie in die Lebensmittel oder Getränke gelangen.** Behandeln Sie die Glasbehälter mit besonderer Vorsicht. Verwenden Sie diese Bauteile nicht mehr, wenn Sie gebrochen oder gesprungen sind oder Kanten angeschlagen sind. Vergewissern Sie sich vor jeder Verwendung, dass das Glas völlig unbeschädigt ist.

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

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

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

**Optionale Zubehöre:** Niemals das Mixsystem oder Hacksystem ohne Deckel betreiben. Während des Betriebes laufen die Lebensmittel sonst aus oder werden aus dem Glaskrug geschleudert.

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

**Optionale Zubehöre:** Sie sollten das Mixsystem bzw. Hacksystem zum Füllen vom Motorsockel herunter nehmen. Allerdings hat der Mixerdeckel für die Zugabe weiterer Zutaten eine Zutatenöffnung. Nehmen Sie dazu den Zutatenbecher heraus und vergessen Sie nicht, die Öffnung wieder mit dem Zutatenbecher zu verschließen, bevor Sie den Motor einschalten.

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

## OBST, GEMÜSE UND KRÄUTER ENTSAFTEN

### Hinweis

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

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

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

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

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

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

#### Hinweis

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

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

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

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

#### Hinweis

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

### DIE BEHÄLTER AUSLEEREN UND VERSTOPFUNGEN BESEITIGEN

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

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

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

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

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

2. Nehmen Sie den Saftkrug vom Gerät weg und ziehen Sie den Sicherungsbügel aus der Halterung auf dem Entsafterdeckel. Nehmen Sie dann den Entsafterdeckel ab (siehe: ‚Pflege und Reinigung / Das Entsaftersystem zerlegen‘).
3. Fassen Sie den Siebkorb am äußeren Rand und heben Sie den Siebkorb nach oben aus der Saftschale. Sie werden dabei einen leichten Widerstand der Entsafterkupplung spüren. Überprüfen Sie, ob der Saft in der Saftschale und in der Safttülle ungehindert ablaufen kann. Überprüfen Sie auch, ob der Tresterauswurf frei ist.

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

#### 4. **Verstopfungen im Siebkorb entfernen:**

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

#### 5. **Verstopfungen aus der Saftschale und Safttülle entfernen:**

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

#### 6. **Saftkrug und Tresterbehälter ausleeren:**

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

#### 7. **Mit dem Entsaften fortfahren:**

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

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

8. Danach können Sie die nächste Portion entsaften.

## **DÜNNFLÜSSIGE LEBENSMITTEL MIXEN ODER FESTE ZUTATEN HACKEN (OPTIONALE ZUBEHÖRE)**

### **Das Mixsystem verwenden**

Das Mixsystem ist am besten zum Mischen, Rühren und Zerkleinern dünnflüssiger und weicher Lebensmittel geeignet (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse‘). Abhängig von der Art der Lebensmittel, füllen Sie am besten 250-350g (Gemüse und Früchte) oder bis zu 1500ml (1,5 Liter; Flüssigkeiten, Getränke und andere dünnflüssige Lebensmittel) ein.

### **Das Hacksystem verwenden**

Zur Verarbeitung fester Lebensmittel, die beim Zerkleinern nur wenig Flüssigkeit abgeben (Beispiel: alle Arten von Fleisch, Zwiebeln, Knoblauch, Karotten), ist das Hacksystem am besten geeignet. Geben Sie Flüssigkeiten bei Bedarf nur sparsam zu, um ein Überlaufen am Rand des Hackkruges zu vermeiden. Füllen Sie max. 200g in den Hackkrug (die Klingen des Hackmessers sind gerade bedeckt). Die besten Ergebnisse erhalten Sie, wenn Sie möglichst immer mit dieser Menge arbeiten. Halten Sie immer eine Hand auf dem Deckel des Hackkruges während der Motor läuft, damit der Deckel nicht durch große Stücke herausgeschleudert wird.

## Die Lebensmittel verarbeiten

**⚠️ WARNUNG:** Die Klingen der Messereinsätze sind sehr scharf. Berühren Sie die Messereinsätze nur an der Hülse. Vergewissern Sie sich vor jeder Verwendung, dass der Glaskrug völlig sauber und unbeschädigt ist und keine angeschlagenen Kanten oder Sprünge hat. **Selbst kleinste Splitter können schwere Verletzungen verursachen, wenn Sie in Ihre Lebensmittel oder Getränke gelangen.** Durch angeschlagene Kanten und angetrocknete Lebensmittel an den Dichtflächen oder am Gewinde kann das verwendete System undicht werden und/oder den Messereinsatz beschädigen.

Vergewissern Sie sich, dass die Außenseiten des verwendeten Systems und der Boden des Messereinsatzes absolut trocken sind, bevor Sie das System auf den Motorsockel stellen. Andernfalls könnten Flüssigkeiten in den Motorsockel eindringen und zu einer Gefährdung durch Elektrizität und Schäden am Motorsockel führen.

**⚠️ ACHTUNG:** Verschließen Sie die Glaskrüge immer mit dem passenden Deckel, bevor Sie den Motor einschalten. Andernfalls werden die Lebensmittel heraus geschleudert. Halten Sie immer eine Hand auf dem Deckel während der Motor läuft.

**Wichtig:** Wenn Sie mit dem Mixsystem arbeiten, dann sollten Sie in den meisten Fällen etwas Flüssigkeit (Wasser, Fruchtsaft, Gemüsesaft, Fond oder Brühe) zugeben. Halten Sie den Mixkrug nach dem Füllen waagrecht.

Bei der Arbeit mit dem Hackkrug sollten Sie nur wenige Tropfen Flüssigkeit (Beispiel: Öl) zugeben. Andernfalls kann Flüssigkeit während des Betriebes überlaufen. Halten Sie den Deckel in jedem Fall mit einer Hand fest.

**Tipp:** Die Messereinsätze der verschiedenen Zubehöre sind beliebig gegeneinander austauschbar. Sie können die Ergebnisse durch die Auswahl des Messereinsatzes an Ihre Wünsche anpassen (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse‘). In den meisten Fällen wird der für das verwendete System vorgesehene Messereinsatz die besten Ergebnisse liefern.

1. Bereiten Sie Ihre Lebensmittel vor: entfernen Sie alle ungenießbaren Teile (Beispiel: Stiele, bittere oder harte Schalen, Kerne). Schneiden Sie große Teile in 2cm große Stücke.
2. Wählen Sie den erforderlichen Messereinsatz und Glaskrug aus (siehe: ‚Das geeignete System auswählen‘).

3. Setzen Sie bei Bedarf den erforderlichen Glaskrug zusammen (siehe: ‚Die Glaskrüge zusammensetzen‘). Prüfen Sie die Dichtigkeit des Systems mit etwas Wasser.

### Hinweis

Da es für die Reinigung der Glaskrüge nach der Verwendung nicht unbedingt erforderlich ist, die Glaskrüge zu zerlegen, könnte der Glaskrug eventuell auch noch fertig zusammengesetzt sein. Überprüfen Sie die Dichtigkeit des Glaskruges aber auf jeden Fall vor dem Einfüllen Ihrer Lebensmittel. Überfüllen Sie den Glaskrug nicht, damit die Lebensmittel bei der Verarbeitung nicht überlaufen und die Ergebnisse gleichmäßig werden.

4. Füllen Sie den Glaskrug mit der ersten Portion Ihrer vorbereiteten Lebensmittel und geben Sie die erforderlichen Zutaten dazu (Beispiel: Kräuter und Gewürze). Beachten Sie dabei die maximal Füllmenge (einschließlich aller Zutaten):  
1500ml für den Mixkrug (oberster Skalenstrich);  
200g für den Hackkrug (die Klingen sind bedeckt).

### Hinweis

Wenn Sie größere Mengen verarbeiten wollen, dann teilen Sie die Lebensmittel in Portionen ein.

5. Schließen Sie den Glaskrug mit dem zugehörigen Deckel. Wenn Sie mit dem Mixkrug arbeiten, dann setzen Sie den Zutatenbecher im Deckel ein und drehen Sie den Zutatenbecher im Uhrzeigersinn, um ihn zu verriegeln, damit der Zutatenbecher während des Betriebes nicht herausfällt.
6. Vergewissern Sie sich, dass die Außenseiten des verwendeten Systems sauber und trocken sind. Stellen Sie das System dann auf den Motorsockel. Drehen Sie das System bei Bedarf über dem Antriebsrad etwas hin und her, bis der Messereinsatz mit der Hülse sicher auf dem Motorsockel steht.

**⚠️ ACHTUNG:** Niemals das System am Glaskrug anfassen, um es auf dem Motorsockel festzuschrauben. Fassen Sie immer mit beiden Händen unten am Messereinsatz an, um das Gewinde zwischen Glaskrug und Messereinsatz nicht zu überdrehen. Außerdem **kann das Gewinde andernfalls so fest sitzen, dass es sehr schwer wird, die Verbindung wieder zu lösen.**

7. Fassen Sie den Messereinsatz mit beiden Händen an der Hülse und drehen Sie den Messereinsatz im Uhrzeigersinn, um das System auf dem Motorsockel zu verriegeln. Nachdem Sie den ersten Widerstand fühlen, können Sie den Messereinsatz noch etwas mehr als eine Fingerbreite weiter drehen. Danach ist das Gerät für den Betrieb bereit.

**⚠ ACHTUNG:** Bitte beachten Sie, dass der Motor sofort arbeitet, wenn das Gerät bereits eingeschaltet ist, während Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken. Drehen Sie deshalb immer zuerst den Geschwindigkeitsregler auf „OFF“ und schalten Sie den Netzschalter auf „O“, bevor Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen.

8. Vergewissern Sie sich, dass der Geschwindigkeitsregler auf „OFF“ steht und der Netzschalter auf „O“ geschaltet ist. Stecken Sie dann den Netzstecker in eine geeignete Wandsteckdose.

**⚠ ACHTUNG:** Niemals den Deckel des Glaskruges öffnen, wenn der Motor läuft. Andernfalls werden die Lebensmittel mit großer Kraft aus dem Glaskrug ausgeschleudert und Flüssigkeiten laufen an den Außenseiten des Glaskruges herunter. Halten Sie während der Motor läuft immer eine Hand auf dem Deckel, wenn Sie feste, harte Zutaten im Glaskrug verarbeiten.

#### Hinweis

Wenn der Motor während der Arbeit sichtbar langsam läuft oder stecken bleibt, dann könnte der Glaskrug überfüllt sein und/oder zu viele harte Zutaten blockieren die Klingen (siehe: ‚Elektronischer Überlastschutz‘). Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf „OFF“, schalten Sie das Gerät am Netzschalter aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Entfernen Sie dann das Hindernis und/oder nehmen Sie einen Teil der Lebensmittel aus dem Glaskrug. Arbeiten Sie in kleineren Portionen.

**Tipp:** Das Gerät verarbeitet Ihre Lebensmittel in wenigen Sekunden. Sie sollten die Konsistenz der Lebensmittel nach ein paar Sekunden prüfen. Bearbeiten Sie die Lebensmittel nicht zu lange.

9. Schalten Sie das Gerät am Netzschalter ein (Position „I“). Halten Sie eine Hand auf den Deckel des Glaskruges und drehen Sie dann den Geschwindigkeitsregler auf die erforderliche Geschwindigkeit (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse‘). Der Motor beginnt zu arbeiten. Sollte der Motor nicht arbeiten, dann ist vermutlich eine der Sicherheitsverriegelungen nicht richtig geschlossen (siehe: ‚Hilfe bei Problemen‘).
10. Wenn Sie den Mixkrug verwenden, dann können Sie weitere Zutaten durch die Öffnung im Deckel zugeben. Sie sollten das Gerät zuerst ausschalten.

#### Hinweis

Sie sollten den Motor immer zuerst ausschalten, bevor Sie weitere Zutaten zugeben.

**Wichtig:** Sollten Sie Zutaten unter Rühren zugeben müssen, dann arbeiten Sie immer mit dem Mixkrug und wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 1, bevor Sie den Zutatenbecher aus dem Deckel nehmen (gegen den Uhrzeigersinn drehen) und die Zutaten langsam einfüllen. Verriegeln Sie den Zutatenbecher wieder in der Zutatenöffnung, bevor Sie die Geschwindigkeit erhöhen.

11. Nach der Verarbeitung der Lebensmittel drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf „OFF“, schalten das Gerät am Netzschalter aus, und warten Sie, bis der Motor steht. Ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose. Nehmen Sie das verwendete System vom Gerät ab (siehe unten). **Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt.**
12. Leeren Sie den Glaskrug vollständig aus und spülen Sie die abnehmbaren Bauteile sofort mit klarem Wasser aus, damit keine Lebensmittel auf den Oberflächen antrocknen. Reinigen Sie das System danach (siehe: ‚Die optionalen Zubehörteile reinigen‘).

#### Blockierte Klingen freimachen

Wenn Teile der Lebensmittel die Messer blockieren, dann arbeitet der Motor ungewöhnlich langsam oder kann sogar stecken bleiben. Um eine Überlastung des Motors zu vermeiden und damit die lange Lebensdauer des Motors zu erhalten, sollten Sie diese Hindernisse rechtzeitig entfernen.

**⚠ ACHTUNG:** Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler immer zuerst auf „OFF“ und schalten Sie das Gerät am Netzschalter AUS. Ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie den Deckel des Glaskruges abnehmen. Niemals die Klingen im Boden des Glaskruges mit den Händen berühren, um Verletzungen zu vermeiden. Verwenden Sie keine harten oder scharfkantigen Gegenstände (Beispiel: Metallbesteck). Wenden Sie niemals Gewalt an.

13. Schalten Sie das Gerät vollständig AUS (Geschwindigkeitsregler auf „OFF“, Netzschalter auf „O“), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis der Motor steht. Nehmen Sie den Deckel des Glaskruges ab. Versuchen Sie das Hindernis zwischen den Klingen mit dem mitgelieferten Schaber oder Kochbesteck aus Holz oder Kunststoff zu entfernen.
14. Wenn sich das Hindernis nicht lösen lässt, dann nehmen Sie den Glaskrug vom Motorsockel herunter (siehe nächster Abschnitt). Nehmen Sie die Lebensmittel aus dem Glaskrug und entfernen Sie dann das Hindernis.

15. Bevor Sie die Lebensmittel weiter bearbeiten: Schneiden Sie die Zutaten in kleinere Stücke (max. 2cm) und füllen Sie den Glaskrug nicht so voll. Bearbeiten Sie die Lebensmittel in kleineren Portionen. Eventuell ist es hilfreich, die Lebensmittel zunächst in kurzen Pulsen des Gerätes zu bearbeiten, bis sich die Lebensmittelstücke nicht mehr zwischen die Klingen klemmen können.

### Die Glaskrüge vom Gerät abnehmen

16. Vergewissern Sie sich, dass der Geschwindigkeitsregler auf „OFF“ steht und der Netzschalter ausgeschaltet ist. Warten Sie, bis der Motor steht. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

**⚠ ACHTUNG:** Warten Sie immer, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie den Glaskrug abnehmen. NIEMALS das verwendete System am Glaskrug anfassen, um es vom Motorsockel abzuschrauben.

Andernfalls kann sich die Verschraubung zwischen Glaskrug und Messereinsatz lösen und der Inhalt läuft aus.

17. Fassen Sie dann die Hülse des Messereinsatzes mit beiden Händen und drehen Sie den Messereinsatz gegen den Uhrzeigersinn, um die Verriegelung auf dem Motorsockel zu lösen. Heben Sie dann den Glaskrug mit dem Messereinsatz zusammen vom Motorsockel herunter.

18. Nehmen Sie Ihre Lebensmittel aus dem Glaskrug und reinigen Sie die verwendeten Bauteile (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).

### TROCKENE, FESTE LEBENSMITTEL MAHLEN (OPTIONALES ZUBEHÖR)

Trockene Lebensmittel (Beispiel: getrocknete Kräuter, Gewürze, Körner, Nüsse, Kaffeebohnen, Zucker) können mit dem Mahlsystem zu Pulver oder Granulat gemahlen werden.

**⚠ WARNUNG:** Die Klingen des Mahlwerks sind sehr scharf. Fassen Sie das Mahlwerk immer nur an der äußeren Hülse an.

**Explosionsgefahr! Halten Sie offenes Feuer (Beispiel: Kerzen, Zigaretten, Holzkohlegrill) fern, wenn Sie den Mahlbecher nach dem Mahlen öffnen.** Feiner, aufgewirbelter Staub (Beispiel: Zucker oder Mehl) können sich an offenem Feuer entzünden und explodieren.

Vergewissern Sie sich vor der Verwendung immer zuerst, dass der Mahlbecher völlig unbeschädigt ist und keine Sprünge oder angeschlagene Kanten hat. Selbst kleine Splitter können schwere Verletzungen verursachen, wenn sie in die Lebensmittel gelangen. Angeschlagene Kanten und eingetrocknete Lebensmittlrückstände an der

Dichtfläche und dem Gewinde können beim Zusammenschrauben den Messereinsatz und die Dichtung beschädigen und Undichtigkeiten verursachen.

Vergewissern Sie sich immer, bevor Sie das Mahlsystem auf den Motorsockel setzen, dass die Außenseiten (besonders die Unterseite des Messereinsatzes) vollständig trocken sind, um Schäden am Motorsockel zu vermeiden.

**Wichtig:** Um die gewünschten Ergebnisse zu erhalten, müssen alle Zutaten, der verwendete Messereinsatz, der Dichtring und der Mahlbecher absolut trocken sein.

**Tipp:** Die Messereinsätze sind beliebig gegeneinander austauschbar. Sie können die Ergebnisse an Ihre Wünsche anpassen, indem Sie einen geeigneten Messereinsatz auswählen (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse‘). In den meisten Fällen werden Sie jedoch mit dem Mahlwerk die besten Ergebnisse erhalten.

1. Bereiten Sie Ihre Lebensmittel vor: Entfernen Sie alle ungenießbaren Teile (Beispiel: Stiele, harte oder bittere Schalen). Schneiden Sie die Lebensmittel in ca. 2cm große Würfel.
2. Wählen Sie den benötigten Messereinsatz aus (normalerweise das Mahlwerk; siehe: ‚Das geeignete System auswählen‘).
3. Vergewissern Sie sich, dass alle Bauteile des Mahlsystems (Mahlbecher, Dichtring und Messereinsatz) absolut trocken sind. Überprüfen Sie Mahlbecher, Dichtring und Messereinsatz auf Beschädigung und Risse. Der Mahlbecher darf keine Sprünge oder angeschlagene Kanten haben.
4. Füllen Sie den Mahlbecher mit der ersten Portion Ihrer Lebensmittel. Beachten Sie dabei immer die maximale Füllmenge: 150g (Mahlbecher etwa zu 2/3 gefüllt). Wischen Sie bei Bedarf den Rand des Mahlbeckers ab. Um den Mahlbecher gut abzudichten, müssen alle Dichtflächen sauber sein.
5. Legen Sie einen Dichtring mit der glatten Seite nach unten in den Messereinsatz. Achten Sie darauf, dass der Dichtring an allen Stellen in der passenden Rille des Messereinsatzes liegt.

**⚠ ACHTUNG:** Achten Sie beim Zusammenschrauben darauf, das Gewinde nicht zu verkanten, um Schäden und Undichtigkeiten zu vermeiden. Überfüllen Sie den Mahlbecher nicht. Andernfalls können Sie keine gleichmäßigen Ergebnisse erhalten. Die Maximalmenge von 150g schließt alle Zutaten ein.

Füllen Sie keine Flüssigkeiten oder feuchte oder besonders ölige Lebensmittel ein. Wenn Sie diese Arten von Lebensmitteln verarbeiten wollen, dann sollten Sie das Mixsystem oder das Hacksystem verwenden. (siehe: ‚Das geeignete System auswählen‘).



**Tipp:** Wenn Ihre Lebensmittel beim Mahlen Öle und Feuchtigkeit abgeben und dadurch leicht klumpig und klebrig werden, dann hilft es in manchen Fällen, ein wenig Zucker oder Salz dazuzugeben.

- Schrauben Sie den Messereinsatz auf den Mahlbecher und achten Sie dabei darauf, das Gewinde nicht zu verkanten. Die Verbindung muss ausreichend fest gezogen werden, ohne das Gewinde dabei zu überdrehen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Außenseiten des Mahlsystems vollständig trocken sind. Stellen Sie das Mahlsystem dann kopfüber auf den Motorsockel. Drehen Sie das Mahlsystem bei Bedarf etwas hin und her, bis es ganz nach unten gleitet und sicher auf dem Motorsockel steht.

**⚠ ACHTUNG:** Halten Sie das Mahlsystem beim Anschrauben oder Abschrauben niemals am Mahlbecher fest. Umfassen Sie zum Anschrauben und Abschrauben immer mit beiden Händen die Hülse des Messereinsatzes. Andernfalls könnte das Gewinde des Messereinsatzes beschädigt werden und/oder  **das Gewinde kann so fest sitzen, dass es sehr schwer wird, die Verbindung wieder zu lösen.**

- Fassen Sie den Messereinsatz mit beiden Händen an der Hülse und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag, um das Mahlsystem am Motorsockel zu verriegeln. Sie können den Messereinsatz noch etwas mehr als eine Fingerbreite weiter drehen, nachdem der erste Widerstand fühlbar wird. Danach ist das Mahlsystem zum Betrieb bereit.

**⚠ ACHTUNG:** Bitte denken Sie daran, dass der Motor sofort startet, wenn Sie das Gerät bei eingeschaltetem Netzschalter und Geschwindigkeitsregler und montiertem System an die Stromversorgung anschließen. Achten Sie deshalb immer darauf, das Gerät vollständig AUSzuschalten, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.

- Vergewissern Sie sich, dass der Netzschalter auf „O“ geschaltet ist und der Geschwindigkeitsregler auf „OFF“ steht. Stecken Sie dann den Netzstecker in eine geeignete Wandsteckdose.

**Wichtig:** Wenn der Motor während der Arbeit zunehmend und sehr deutlich langsamer dreht, dann könnte der Mahlbecher zu voll sein und/oder zu viele zu harte Zutaten blockieren die Klingen. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf „OFF“ und schalten Sie das Gerät am Netzschalter aus. Ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose und nehmen Sie das Mahlsystem vom Gerät ab (siehe: ‚Das Mahlsystem zerlegen‘). Entfernen Sie das Hindernis und/oder nehmen Sie bei Bedarf einen Teil der Lebensmittel heraus. Verarbeiten Sie Ihre Lebensmittel in kleineren Portionen.

**Tipp:** Um den Inhalt des Mahlbeckers von den Klingen oder den Wänden des Mahlbeckers zu lösen, genügt es eventuell, wenn Sie den Mahlbecher schütteln oder leicht gegen Ihren Handballen stoßen.  **Stoßen Sie den Mahlbecher aber auf keinen Fall gegen irgendwelche harten oder scharfkantigen Gegenstände!** Abhängig vom gewünschten Ergebnis sollten Sie die Lebensmittel eventuell in kurzen Pulsen verarbeiten, indem Sie den Geschwindigkeitsregler mehrmals vor und zurück drehen.

#### Hinweis

Das Gerät verarbeitet Ihre Lebensmittel in wenigen Sekunden. Sie sollten die Konsistenz Ihrer Lebensmittel zwischendurch überprüfen und die Lebensmittel nicht zu fein mahlen.

#### Hinweis

Wenn der Motor nicht startet, sobald Sie eine Geschwindigkeit wählen, dann überprüfen Sie die Verschraubung des Messereinsatzes mit dem Mahlbecher und mit dem Motorsockel. In den meisten Fällen sind die Teile nicht fest genug zusammengeschraubt (siehe: ‚Hilfe bei Problemen‘). Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS, bevor Sie die Verschraubung überprüfen.

- Schalten Sie den Netzschalter an der Rückseite des Gerätes ein (Position „I“). Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die gewünschte Geschwindigkeit (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse‘). Der Motor sollte dann sofort starten. Andernfalls finden Sie Hilfe im Kapitel ‚Hilfe bei Problemen‘.
- Nach dem Mahlen: Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf „OFF“, schalten Sie das Gerät am Netzschalter AUS und warten Sie, bis der Motor steht. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Zerlegen Sie dann das Mahlsystem (siehe: ‚Das Mahlsystem zerlegen‘), um Ihre Lebensmittel herauszunehmen.

**Wichtig: Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn es an die Stromversorgung angeschlossen ist!**

#### Das Mahlsystem zerlegen

- Vergewissern Sie sich, dass der Geschwindigkeitsregler auf „OFF“ steht und der Netzschalter ausgeschaltet ist. Warten Sie, bis der Motor steht. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

**⚠ ACHTUNG:** Warten Sie immer, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie den Mahlbecher abnehmen. NIEMALS das Mahlsystem am Mahlbecher anfassen, um es vom Motorsockel abzuschrauben. Andernfalls kann sich die Verschraubung zwischen Mahlbecher und Messereinsatz lösen und der Inhalt fällt aus.

**Niemals den Mahlbecher gegen harte oder scharfkantige Gegenstände stoßen,** um die Lebensmittel vom Messereinsatz zu lösen. Sie können den Mahlbecher zu diesem Zweck leicht gegen Ihren Handballen stoßen.

13. Fassen Sie die Hülse des Messereinsatzes mit beiden Händen und drehen Sie den Messereinsatz gegen den Uhrzeigersinn, um die Verriegelung auf dem Motorsockel zu lösen. Heben Sie dann den Mahlbecher mit dem Messereinsatz zusammen vom Motorsockel herunter.
14. Halten Sie das Mahlsystem mit dem Messereinsatz nach oben und schütteln Sie die Lebensmittel vom Messereinsatz herunter. Sie können dazu auch mit dem Handballen leicht gegen den Mahlbecher klopfen.

**Tipp:** Ihr Arbeitsplatz bleibt sauber, wenn Sie den Mahlbecher über einem großen Teller öffnen.

15. Drehen Sie den Messereinsatz gegen den Uhrzeigersinn, bis Sie den Messereinsatz vom Mahlbecher abnehmen können.
16. Nehmen Sie Ihre Lebensmittel aus dem Mahlbecher. Wenn Sie keine weitere Portion verarbeiten wollen, dann reinigen Sie die verwendeten Bauteile (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).

## HILFE BEI PROBLEMEN

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

Problem	Ursache	Die Lösung des Problem
Eine Geschwindigkeit ist gewählt, aber das Display ist dunkel und der Motor arbeitet nicht.	Das Gerät hat keinen Strom.	Vergewissern Sie sich, dass das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist und die Steckdose Strom hat. Schließen Sie eine Lampe daran.
	Der Netzschalter an der Rückseite des Gerätes steht auf Position „0“.	Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf „OFF“ und schalten Sie dann den Netzschalter auf „I“. Versuchen Sie es danach erneut.
	Die Automatische Abschaltung hat angesprochen.	Nach etwa 20 Minuten im Betriebsmodus (eingeschaltet + Geschwindigkeit gewählt), werden zuerst der Motor und dann auch das Display automatisch abgeschaltet (siehe: ‚Automatische Abschaltung‘). Stellen Sie einfach eine andere Geschwindigkeit ein, um das Gerät wieder in Betrieb zu nehmen.
Während des Betriebes fällt Ihnen ein leichter Brandgeruch auf.	Das kann während der ersten Betriebszeit passieren, sollte aber nur kurze Zeit anhalten.	Bei der ersten Verwendung ist das kein Grund zur Beunruhigung. Sollte der Geruch allerdings auch nach längerer Verwendung noch auftreten, dann wenden Sie sich bitte an den Gastroback Kundenservice.
	Während des Betriebes waren noch Kabelschlaufen in der Kabelaufwicklung im Boden des Motorsockels eingelegt.	Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Wickeln Sie das Netzkabel zum Betrieb immer vollständig ab (ca. 110cm). Prüfen Sie das gesamte Netzkabel auf Schäden (Beispiel: geschmolzene, spröde oder verfärbte Stellen). Wenden Sie sich im Zweifelsfall an den Gastroback Kundenservice.
	Flüssigkeit ist in den Motorsockel eingedrungen.	Schalten Sie sofort ganz aus (Geschwindigkeitsregler auf „OFF“, Netzschalter auf „0“) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Reinigen Sie das Gerät und lassen Sie es für mindestens 1 Tag an der Luft trocknen. Wenn das Problem danach wieder auftritt, dann wenden Sie sich bitte an den Gastroback Kundenservice.
	Das Gerät ist überhitzt.	Schalten Sie sofort ganz aus (Geschwindigkeitsregler auf „OFF“, Netzschalter auf „0“) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Warten Sie mindestens 1/2 Stunde, bis der Motor abgekühlt ist. Wenn das Problem danach wieder auftritt, dann wenden Sie sich bitte an den Gastroback Kundenservice.

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

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

## PROBLEME BEIM ENTSAFTEN

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

Problem	Ursache	Die Lösung des Problem
	Der Tresterbehälter ist überfüllt.	Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Reinigen Sie das Gerät (siehe: ‚Das Entsaftersystem reinigen‘). Lassen Sie das Gerät danach 1 Tag an der Luft trocknen. Leeren Sie Tresterbehälter und Saftkrug rechtzeitig aus (siehe: ‚Die Behälter ausleeren und Verstopfungen beseitigen‘).
	Der Siebkorb ist überfüllt.	Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Reinigen Sie das Gerät (siehe: ‚Das Entsaftersystem reinigen‘). Lassen Sie das Gerät danach 1 Tag an der Luft trocknen. Überfüllen Sie nicht den Einfüllschacht und drücken Sie nicht mit zu viel Kraft auf den Stopfer. Vergewissern Sie sich, dass der Trester ungehindert in den Tresterbehälter fallen kann (siehe: ‚Die Behälter ausleeren und Verstopfungen beseitigen‘ und ‚Arbeitsmethoden und Pausen‘).
Der Saft spritzt an der Safttülle.	Einige Säfte werden beim Entsaften sehr schaumig und spritzen dadurch in der Safttülle.	Drücken Sie nicht so fest auf den Stopfer. Verarbeiten Sie diese Zutaten eventuell zusammen mit anderen Früchten oder Gemüsesorten.
	Der Tropfstopp ist nicht richtig geöffnet.	Vergewissern Sie sich, dass der Tropfstopp an der Safttülle ganz geöffnet ist (siehe: ‚Tropfstopp‘).
Der Trester ist sehr feucht. Sie erhalten nur wenig Saft.	Sie arbeiten zu schnell und drücken zu fest auf den Stopfer.	Arbeiten Sie langsamer. Drücken Sie die Lebensmittel langsam und gleichmäßig im Einfüllschacht herunter.
	Das Sieb im Siebkorb ist verstopft.	Achten Sie darauf, dass die Faserrückstände das Sieb im Siebkorb nicht verstopfen. Spülen Sie den Siebkorb und entfernen Sie Verstopfungen im Sieb (siehe: ‚Die Behälter ausleeren und Verstopfungen beseitigen‘). Versuchen Sie, faserige Lebensmittel abwechselnd mit weichen und saftigen Zutaten zu verarbeiten.
	Die verarbeiteten Lebensmittel enthalten nur wenig Saft.	Die Saftmengen, die Sie von einzelnen Lebensmitteln erhalten, können sehr unterschiedlich sein – auch bei derselben Sorte (siehe: ‚Tipps zum Entsaften‘).
	Sie verarbeiten Lebensmittel, die zum Entsaften mit diesem Entsaftertyp nicht geeignet sind.	Manche Früchte und Gemüsesorten können nur durch Ausquetschen entsaftet werden (siehe: ‚Tipps zum Entsaften‘).

Problem	Ursache	Die Lösung des Problem
Große Mengen Trester sammeln sich im Siebkorb.	Der Tresterauswurf ist verstopft.	Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Entfernen Sie Verstopfungen (siehe: ‚Die Behälter ausleeren und Verstopfungen beseitigen‘).
	Die eingestellte Geschwindigkeit ist zu klein.	Wählen Sie eine höhere Geschwindigkeit.
	Sie drücken zu fest auf den Stopfer.	Drücken Sie die Lebensmittel langsam und gleichmäßig im Einfüllschacht nach unten.
	Sie verarbeiten Lebensmittel mit sehr vielen Faserstoffen.	Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Entfernen Sie die Fasern vom Siebkorb (siehe: ‚Die Behälter ausleeren und Verstopfungen beseitigen‘). Versuchen Sie, faserige Lebensmittel abwechselnd mit weichen und saftigen Zutaten zu verarbeiten.
Kein Saft.	Der Siebkorb ist durch Fasern verstopft.	Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Entfernen Sie Verstopfungen (siehe: ‚Die Behälter ausleeren und Verstopfungen beseitigen‘).
	Der Tropfstopp ist geschlossen.	Vergewissern Sie sich, dass der Tropfstopp an der Safttülle ganz geöffnet ist (siehe: ‚Tropfstopp‘).
	Die eingestellte Geschwindigkeit ist zu klein.	Wählen Sie eine höhere Geschwindigkeit.
	Sie verarbeiten Lebensmittel, die zum Entsaften mit diesem Entsaftertyp nicht geeignet sind.	Manche Früchte und Gemüsesorten können nur durch Ausquetschen entsaftet werden (siehe: ‚Tipps zum Entsaften‘).

## OPTIONALES ZUBEHÖR

Problem	Ursache	Die Lösung des Problem
Der Glaskrug ist undicht. Wasser sammelt sich unter dem Messereinsatz.	Das Gewinde zwischen Messereinsatz und Glaskrug ist verkantet.	Schrauben Sie Messereinsatz und Glaskrug vollständig auseinander. Setzen Sie den Messereinsatz dann neu an und schrauben Sie den Messereinsatz fest. Achten Sie dabei unbedingt darauf, das Gewinde nicht zu verkanten. Andernfalls kann der Glaskrug nicht abgedichtet werden und das Gewinde wird beschädigt (siehe: ‚Die Glaskrüge zusammensetzen‘).
	Der Dichtring ist nicht richtig eingelegt oder fehlt.	Legen Sie immer einen Dichtring mit der glatten Seite nach unten im Messereinsatz ein, bevor Sie den Messereinsatz am Glasbehälter anschrauben. Der Dichtring muss an allen Stellen in die Rille am inneren Rand des Messereinsatzes eingelegt werden (siehe: ‚Die Glaskrüge zusammensetzen‘).
	Die Verschraubung zwischen Messereinsatz und Glaskrug ist nicht fest genug.	Schrauben Sie den Messereinsatz etwas fester. Durch den Dichtring ist beim Festziehen der Verschraubung ein deutlicher Widerstand zu spüren.
	Die Dichtfläche des Glaskruges ist gesplittert.	Ersetzen Sie den Glaskrug. Verwenden Sie niemals angeschlagene oder gesprungene Bauteile aus Glas zur Zubereitung von Lebensmitteln, um Verletzungen durch Splitter in den Lebensmitteln zu vermeiden!
	Der Dichtring ist beschädigt.	Der Dichtring darf keine Risse, Kratzer oder abgenutzte oder spröde Stellen haben. Ersetzen Sie den Dichtring.
	Lebensmittelreste kleben an den Dichtflächen des Glaskruges, Dichtringes oder Messereinsatzes.	Reinigen Sie alle Dichtflächen sorgfältig. Entfernen Sie alle ange-trockneten Krusten und Lebensmittelreste (siehe: ‚Die optionalen Zubehöre reinigen‘).
Der Messereinsatz lässt sich nicht auf dem Motorsockel verriegeln. Der Glaskrug / Mahlbecher wackelt auf dem Motorsockel.	Die Kupplung im Boden des Messereinsatzes ist nicht auf dem Antriebsrad eingerastet.	Drehen Sie den Messereinsatz über dem Antriebsrad hin und her bis der Messereinsatz über dem Antriebsrad ohne Gewaltanwendung nach unten gleitet und keine Lücke zwischen Messereinsatz und Motorsockel frei bleibt. Drehen Sie den Messereinsatz dann im Uhrzeigersinn, um ihn zu verriegeln.

Problem	Ursache	Die Lösung des Problem
Sie können den Sicherungsbügel nicht in der oberen Position verriegeln.	Der Sicherungsbügel wird nur für das Entsaftersystem gebraucht.	Lassen Sie den Sicherungsbügel in der horizontalen Position stehen. Das Gerät erkennt das installierte System.
Wenn Sie eine Geschwindigkeit wählen, dann leuchtet das Display auf aber der Motor bewegt sich nicht.	Das Gewinde zwischen Glasbehälter und Messereinsatz ist nicht fest genug zusammengesraubt.	Schalten Sie das Gerät ganz AUS und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Nehmen Sie das Zubehör vom Motorsockel herunter. Schrauben Sie den Messereinsatz etwas fester. Durch den Dichtring ist beim Festziehen der Verschraubung ein deutlicher Widerstand zu spüren. Versuchen Sie es dann erneut.
	Das Gewinde zwischen Glasbehälter und Messereinsatz ist verkantet.	Schalten Sie das Gerät ganz AUS und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Nehmen Sie das Zubehör vom Motorsockel herunter. Schrauben Sie den Messereinsatz ganz ab und dann wieder an. Achten Sie dabei darauf, die Gewinde nicht zu verkanten, um Schäden am Gewinde und Undichtigkeiten zu vermeiden.
	Das System ist nicht richtig auf dem Motorsockel verriegelt.	Schalten Sie das Gerät ganz AUS. Fassen Sie die Hülse des Messereinsatzes mit beiden Händen und drehen Sie den Messereinsatz im Uhrzeigersinn (siehe: ‚Die Lebensmittel verarbeiten‘).
Flüssigkeit läuft an den Außenseiten des Glaskruges herunter und/oder sammelt sich unter dem Motorsockel.	Der Glaskrug ist überfüllt.	Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Reinigen Sie den Motorsockel. (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘). Lassen Sie den Motorsockel dann 1 Tag an der Luft trocknen. Nehmen Sie einen Teil der Lebensmittel aus dem Glaskrug. Beachten Sie immer die maximalen Füllmengen für die verwendeten Glasbehälter (siehe: ‚Technische Daten‘).
	Sie haben beim Füllen des Glaskruges etwas Flüssigkeit verschüttet.	Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Reinigen Sie den Motorsockel. (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘). Lassen Sie den Motorsockel dann 1 Tag an der Luft trocknen. Nehmen Sie das Zubehör zum Füllen vom Motorsockel. Andernfalls achten Sie bitte sorgfältig darauf, keine Flüssigkeiten über den Außenseiten des Gerätes zu verschütten. Wischen Sie verschüttete Flüssigkeiten sofort ab.
	Sie haben den Motor eingeschaltet, ohne den Glaskrug zuvor mit dem passenden Deckel richtig zu verschließen.	Vergewissern Sie sich immer zuerst, dass der Deckel des Glaskruges richtig geschlossen ist, bevor Sie den Motor einschalten. Wenn Sie mit dem Mixkrug arbeiten, dann muss auch der Zutatenbecher im Deckel eingesetzt werden.

Problem	Ursache	Die Lösung des Problem
	Mixsystem: Bei laufendem Motor war die Zutatenöffnung im Mixerdeckel nicht geschlossen.	Wenn Sie Zutaten bei laufendem Motor zugeben müssen (Beispiel: für Mayonnaise), dann müssen Sie dazu den Zutatenbecher herausnehmen. Arbeiten Sie in diesem Fall immer nur mit Geschwindigkeitsstufe 1 und füllen Sie den Mixkrug nicht zu voll. Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel nicht herauslaufen. Wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab. Setzen Sie den Zutatenbecher nach dem Einfüllen sofort wieder im Mixerdeckel ein.
Flüssigkeit läuft unter der Hülse des Messereinsatzes heraus und auf den Motorsockel.	Sie haben Flüssigkeit auf den Außenseiten des Glaskruges verschüttet und/oder die Außenseiten des Messereinsatzes waren nicht ganz trocken.	Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Reinigen Sie den Motorsockel. (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘). Lassen Sie den Motorsockel dann 1 Tag an der Luft trocknen. Vergewissern Sie sich immer dass die Außenseiten des verwendeten Zubehöres völlig trocken sind, bevor Sie ein Zubehör auf dem Motorsockel installieren.
	Der Glaskrug ist undicht.	Siehe oben.
Der Deckel des Glaskruges fällt heraus und die Lebensmittel werden herausgeschleudert.	Wenn Sie feste Lebensmittel verarbeiten, dann kann der Deckel durch Lebensmittelstücke herausgeschlagen werden.	Das ist durch die große Kraft und hohe Umdrehungsgeschwindigkeit des Motors bedingt. Halten Sie bei der Verarbeitung von festen Lebensmitteln mit den Glaskrügen immer eine Hand auf dem Deckel des Glaskruges.
Nach einigen Minuten Betriebszeit wird der Glaskrug fühlbar warm.	Durch die von den Klingen des Messereinsatzes geleistete Arbeit erwärmt sich der Inhalt des Glaskruges.	Das ist normal und unvermeidbar.
Sie wollen Eis im Mixkrug zerstoßen, aber das Eis schmilzt sehr schnell.	Der Glaskrug war nicht vorgekühlt.	Wenn Sie Eis in den warmen Glaskrug einfüllen, dann schmilzt das Eis sehr schnell. Stellen Sie den Glaskrug vor dem Einfüllen des Eises zumindest im Kühlschrank. Alternativ lassen Sie einen Teil des Eises einige Minuten im Glaskrug stehen und schütten dieses Eis dann weg.
	Sie haben das Gerät zu lange arbeiten lassen.	Durch die von den Klingen des Messereinsatzes geleistete Arbeit erwärmt sich der Inhalt des Glaskruges. Zerstoßen Sie Eis am besten nur in wenigen kurzen Pulsen.

Problem	Ursache	Die Lösung des Problem
Mahlsystem: Das Mahlergebnis hat nicht die richtige Beschaffenheit (zu grob oder zu fein).	Das Mahlergebnis hängt von der Art und Frische der Lebensmittel, der Verarbeitungszeit und der gewählten Geschwindigkeit ab.	In den meisten Fällen können Sie die Ergebnisse gut beeinflussen, wenn Sie eine andere Geschwindigkeit wählen: höhere Geschwindigkeiten führen zu feinerem Pulver; mit niedrigen Geschwindigkeiten erhalten Sie mehr oder weniger grobes Granulat.
Mahlsystem: Die Lebensmittel verklumpen beim Mahlen.	Die Zutaten geben zu viel Feuchtigkeit oder zu viele Öle ab (Beispiel: frische Nüsse).	Geben Sie etwas Zucker oder Salz dazu. Dadurch werden Öle und Feuchtigkeit aufgesaugt.
	Die Innenseiten des Mahlsystems waren nicht völlig trocken.	Trocknen Sie die Innenseiten des Mahlsystems besonders sorgfältig, bevor Sie die Lebensmittel einfüllen. Besonders am Messereinsatz können leicht Wassertropfen hängen.
Es gelingt Ihnen nicht, den Messereinsatz vom Glasbehälter abzuschrauben.	Der Messereinsatz ist zu fest an den Glasbehälter angeschraubt.	Holen Sie sich Hilfe: Eine Person hält den Glaskrug, eine zweite umfasst die Hülse des Messereinsatzes.
	Sie haben das optionale Zubehör am Glasbehälter festgehalten, um es am Motorsockel zu verriegeln.	Holen Sie sich Hilfe. Fassen Sie KEINES der optionalen Zubehöre am Glasbehälter, um es auf dem Motorsockel zu verriegeln. Fassen Sie dazu IMMER an der Hülse des Messereinsatzes an. Andernfalls wird das Gewinde zwischen Glasbehälter und Messereinsatz überdreht.
	Klebrige Lebensmittel (Beispiel: zuckerhaltiger Saft) verkleben die Dichtflächen.	Weichen Sie den Glasbehälter ca. 1 Stunde in warmer Spülmittellösung ein. Versuchen Sie es danach erneut. Holen Sie sich Hilfe.
	Die Dichtfläche des Glasbehälters war beim Zusammenschrauben gesplittert.	Holen Sie sich Hilfe. Verwenden Sie niemals angeschlagene oder gesprungene Bauteile aus Glas zur Zubereitung von Lebensmitteln, um Verletzungen durch Splitter in den Lebensmitteln zu vermeiden! Ersetzen Sie den Glaskrug. Untersuchen Sie auch den Dichtring auf Beschädigungen, bevor Sie den Dichtring erneut verwenden.

## PFLEGE UND REINIGUNG

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

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

**Nur optionale Zubehöre:** Glas kann leicht brechen oder splintern. Arbeiten Sie bei der Handhabung der Glasbehälter (Mixkrug, Hackkrug, Mahlbecher) immer mit besonderer Vorsicht. **Setzen Sie die Glasbehälter keinen extremen Temperaturschwankungen aus.** Füllen Sie keine heißen Flüssigkeiten oder heißen Lebensmittel in die Glasbehälter. Niemals die Glasbehälter in heiße Flüssigkeiten stellen oder tauchen oder auf heiße Oberflächen stellen.

Niemals aggressive Chemikalien (Beispiel: Bleiche, Lösemittel), Scheuermittel oder Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) zur Reinigung des Gerätes 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). Niemals Gewalt anwenden!

**NIEMALS den Motorsockel oder das Netzkabel in die Geschirrspülmaschine stellen.**

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

### DAS ENSAFTERSYSTEM ZERLEGEN

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

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

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

1. Vergewissern Sie sich, dass der Geschwindigkeitsregler auf „OFF“ gestellt ist (Display ist dunkel), das Gerät am Netzschalter ausgeschaltet ist („O“) und der Motor steht. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Ziehen Sie den Saftkrug unter der Safttülle heraus. Damit der Saft nicht nachtropft, können Sie den Tropfstopp an der Safttülle um 180° drehen. Leeren Sie den Saftkrug aus.
3. Drücken Sie den Sicherungsbügel aus der Halterung auf dem Entsafterdeckel und legen Sie den Sicherungsbügel in die horizontale Position.
4. Heben Sie den Entsafterdeckel nach oben vom Gerät.
5. Heben Sie danach die Saftschale nach oben vom Motorsockel herunter. Da Sie den Siebkorb auf diese Weise zusammen mit der Saftschale vom Gerät nehmen, werden Sie dabei einen leichten Widerstand der Entsafterkupplung spüren.
6. Nehmen Sie den Tresterbehälter vom Gerät weg und leeren Sie den Trester aus.
7. Reinigen Sie alle Bauteile des Entsaftersystems nach jeder Verwendung (siehe: ‚Das Entsaftersystem reinigen‘). Lassen Sie keine Lebensmittel auf den Bauteilen eintrocknen.

## DIE OPTIONALEN ZUBEHÖRE ZERLEGEN

Für das Mixsystem und Hacksystem können Sie die Selbstreinigungsfunktion nutzen. Dazu müssen Sie das verwendete System nicht zerlegen. Wenn der Messereinsatz, der Dichtring und die inneren Oberflächen des Glaskruges auf diese Weise nicht sauber werden, dann sollten Sie die Teile des Systems einzeln reinigen (siehe unten: ‚Gründliche Reinigung und hartnäckige Rückstände entfernen‘).

Das Mahlssystem muss zum Entnehmen der Lebensmittel sowieso zerlegt werden. Das Selbstreinigungsverfahren bringt hier keine Vorteile. Reinigen Sie die Bauteile des Mahlsystems deshalb immer nach der Anleitung in Abschnitt ‚Gründliche Reinigung und hartnäckige Rückstände entfernen‘.

## DEN MOTORSOCKEL REINIGEN

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

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

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

## DAS ENTSAFTERSYSTEM REINIGEN

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

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

### Hinweis

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

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

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

1. Weichen Sie den Siebkorb etwa 10 Minuten in warmer Spülmittellösung ein. Halten Sie den Siebkorb dann unten am Kunststoffboden fest und bürsten Sie den Siebkorb **im Uhrzeigersinn** unter fließendem Wasser mit einer weichen



Bürste von der Mitte zum Rand. Halten Sie den Siebkorb gegen das Licht, um zu erkennen, ob das Sieb sauber und frei von Faserrückständen ist.

2. Ziehen Sie die Gießhilfe nach oben aus dem Saftkrug heraus, bevor Sie die Saftkrug reinigen.
3. Waschen Sie Stopfer, Entsafterdeckel, Saftschale, Tresterbehälter und die Teile des Saftkruges (Krug, Gießhilfe, Deckel) in warmer Spülmittellösung. Verwenden Sie dazu ein weiches Tuch oder eine WEICHE Bürste.
4. Spülen Sie alle Teile nach der Reinigung mit klarem Wasser. Trocknen Sie die Teile sorgfältig ab und lassen Sie die Teile ca. ½ Stunde an der Luft trocknen, wo sie für kleine Kinder unerreichbar sind.

## DIE OPTIONALEN ZUBEHÖRE REINIGEN

**⚠️ WARNUNG:** Die Klingen der Messereinsätze sind sehr scharf. Fassen Sie nicht auf die Klingen. Halten Sie die Messereinsätze nur an der äußeren Hülse fest.

**Die Glasbehälter des Gerätes (Glaskrüge und Mahlbecher) können bei unachtsamer Behandlung leicht brechen. Setzen Sie die Glasbehälter keinen starken Temperaturschwankungen aus. Niemals heiße Flüssigkeiten in die Glasbehälter füllen!** Andernfalls kann das Glas platzen. **Verwenden Sie die Glasbehälter nicht mehr, wenn Sie Sprünge oder angeschlagene Kanten haben.**

**⚠️ ACHTUNG:** Füllen Sie zur Reinigung niemals mehr als 200ml Spülmittellösung in den Hackkrug. Andernfalls kann der Hackkrug am Deckel überlaufen. Schalten Sie das Gerät sofort aus, wenn Schaum oder Flüssigkeit der Spülmittellösung unter dem Deckel des Glaskruges herausquellen.

Sie können die Glasbehälter, Deckel und Dichtringe in der Spülmaschine reinigen.

**⚠️ ACHTUNG:** Wenn Sie die Glasbehälter in der Spülmaschine reinigen, dann achten Sie immer darauf, dass die Glasbehälter während des Reinigungsganges keine anderen Gegenstände aus Porzellan, Steingut oder Glas berühren können. Andernfalls könnten Ränder und Kanten angeschlagen werden und splintern.

## DIE SELBSTREINIGUNGSFUNKTION NUTZEN

Die folgende Reinigungsmethode kann erfolgreich sein, wenn Sie das verwendete System sofort nach der Verwendung reinigen. Wenn Sie klebrige Lebensmittel mit vielen harten Faserstoffen verarbeitet haben, dann könnten die Fasern hartnäckig an den Klingen und den Rändern der Dichtflächen kleben. Wenn das System mit die-

ser Methode nicht sauber wird, dann sollten Sie das System zur Reinigung zerlegen (siehe: ‚Gründliche Reinigung und hartnäckige Rückstände entfernen‘).

**Wichtig:** Das Mahlsystem müssen Sie sowieso immer zerlegen, um die Lebensmittel herauszunehmen. **Reinigen Sie die Einzelteile des Mahlsystems immer einzeln** (siehe: ‚Gründliche Reinigung und hartnäckige Rückstände entfernen‘). Das folgende Reinigungsverfahren könnte zu einem Überdruck im Mahlbecher führen und dadurch Schäden verursachen.

1. Spülen Sie das verwendete System sofort nach der Verwendung sorgfältig mit handwarmem Wasser aus.
2. Gießen Sie etwas lauwarme Spülmittellösung (ca. 200ml) in den verwendeten Glaskrug (die Messer sollten gerade bedeckt sein). Schließen Sie den Deckel. Lassen Sie die Lösung etwa 10 Minuten im Glasbehälter stehen, um anhaftende Rückstände einzuweichen.
3. Vergewissern Sie sich, dass der Glaskrug völlig dicht und an den Außenseiten trocken ist. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vollständig ausgeschaltet ist (Geschwindigkeitsregler auf „OFF“, Netzschalter auf „O“). Schrauben Sie dann den Glaskrug auf den Motorsockel (siehe: ‚Dünnflüssige Lebensmittel mixen oder feste Zutaten hacken‘). Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
4. Schalten Sie das Gerät am Netzschalter ein („I“) und schalten Sie den Motor mit dem Geschwindigkeitsregler in kurzen Pulsen mehrmals ein und aus. Lassen Sie das Gerät dann noch ca. 1 Minute auf Geschwindigkeitsstufe 5 arbeiten.
5. Schalten Sie das Gerät vollständig aus (Geschwindigkeitsregler auf „OFF“, Netzschalter auf „O“). Warten Sie, bis der Motor steht und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
6. Gießen Sie die Spülmittellösung aus und spülen Sie das System mit klarem Wasser aus. Überprüfen Sie, ob sich alle Rückstände (Beispiel: Fasern, Sehnen) vom Glasbehälter und den Messereinsätzen gelöst haben.
7. Spülen Sie den Glaskrug mit Messereinsatz, Deckel (inklusive Zutatenbecher oder Schaber, soweit erforderlich) in warmer Spülmittellösung. Verwenden Sie dazu am besten eine weiche Bürste. Spülen Sie die Teile dann mit klarem Wasser ab.
8. Trocknen Sie die Bauteile ab und lassen Sie die Bauteile etwa 1/2 Stunde an der Luft trocknen, wo sie für kleine Kinder unerreichbar sind.

**Tipp:** Die meisten Rückstände werden Sie mit dieser Methode entfernen können. Wenn die Klingen oder Dichtflächen dennoch nicht sauber ist, können Sie diesen Vorgang noch einmal wiederholen oder Sie wenden die folgende Methode an.

## GRÜNDLICHE REINIGUNG UND HARTNÄCKIGE RÜCKSTÄNDE ENTFERNEN

**Wichtig:** Das Mahlsystem sollten Sie nur mit der hier beschriebenen Methode reinigen. Verwenden Sie zur Reinigung keine harten oder scharfkantigen Gegenstände, um die Oberflächen nicht zu beschädigen. Außerdem können Kratzer in den Dichflächen später leicht zu Undichtigkeiten führen.

### Hinweis

Das Mixsystem und Hacksystem können Sie eventuell mit der Selbstreinigungsfunktion reinigen (siehe oben). Wenden Sie die Methode in diesem Abschnitt an, wenn danach noch Rückstände im Glaskrug und/oder an den Messern bleiben. Außerdem sollten Sie diese Reinigungsmethode regelmäßig anwenden, um die Systeme auch nach vielfacher Verwendung hygienisch sauber und in gutem Betriebszustand zu halten.

1. Leeren Sie den Glasbehälter vollständig aus. Spülen Sie die Lebensmittelreste mit klarem Wasser sorgfältig aus.
2. Schrauben Sie den Messereinsatz gegen den Uhrzeigersinn vom Glasbehälter ab. Nehmen Sie den Dichtring aus dem Messereinsatz heraus. Dazu können Sie den Messereinsatz mit den Klingen nach unten halten, um den Dichtring leichter fassen zu können.

### Hinweis

Hartnäckige Rückstände können Sie leichter entfernen, wenn Sie die Bauteile des verwendeten Systems ca. 10 Minuten in warmer Spülmittellösung einweichen.

3. Reinigen Sie die verwendeten Bauteile (Deckel, Zutatenbecher, Schaber, Glasbehälter, Dichtring und Messereinsatz) in warmer Spülmittellösung mit einer weichen Spülbürste. **Fassen Sie den Messereinsatz dazu immer nur an der Hülse an.** Besonders den Messereinsatz reinigen Sie am besten mit einer Bürste. Sollten die Lebensmittelreste dadurch nicht vollständig beseitigt werden, dann weichen Sie die Bauteile etwa 10 Minuten in der Spülmittellösung ein.
4. Spülen Sie alle verwendeten Bauteile nach der Reinigung sorgfältig ab. Trocknen Sie die Bauteile dann ab. Achten Sie dabei darauf, die Klingen der Messereinsätze nicht mit den Händen zu berühren. Lassen Sie die Bauteile ca. 1/2 Stunde an der Luft trocknen, wo sie **für kleine Kinder unerreichbar** sind.

## AUFBEWAHRUNG

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

Niemals das Gerät am Netzkabel, Antriebsrad, Sicherungsbügel oder einem Bauteil der Zubehöre 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. Behandeln Sie die Glasbehälter der optionalen Zubehöre (Mixkrug, Hackkrug, Mahlbecher) immer mit besonderer Vorsicht, um das Glas nicht zu beschädigen.

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

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

## ENTSORGUNGSHINWEISE



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

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

## INFORMATION UND SERVICE

Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter [www.gastroback.de](http://www.gastroback.de).

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

GASTROBACK Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0

oder per E-Mail: [info@gastroback.de](mailto:info@gastroback.de)

## GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE

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

### Hinweis

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

Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, 21279 Hollenstedt.

Kunden anderer Länder: Bitte kontaktieren Sie Ihren Händler

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

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

**GASTROBACK®**

DESIGN MULTI JUICER DIGITAL  
DESIGN MULTI JUICER DIGITAL PLUS



**OPERATING INSTRUCTIONS**

Item-No. 40151 »Design Multi Juicer Digital«  
Item-No. 40152 »Design Multi Juicer Digital Plus«



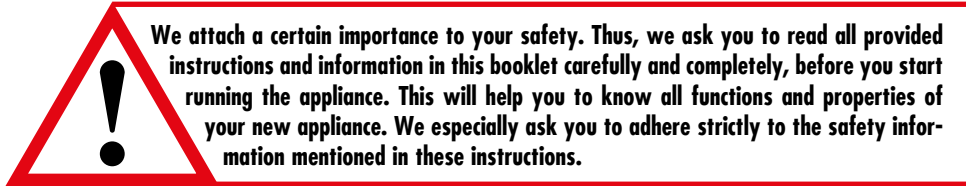
READ AND OBSERVE INSTRUCTIONS  
FOR USE! FOLLOW INSTRUCTIONS!

Deutsch

English

[www.gastroback.de](http://www.gastroback.de)

Model and attachments are subject to change!



## TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards .....	75
General Safety Instructions.....	75
Important Safeguards for Electrical Appliances .....	78
Moving Parts – Risks of Injuries.....	80
Technical Specifications .....	81
Knowing Your New Multi Juicer .....	82
Parts of the Motor Base.....	83
Optional Accessories.....	84
Properties of Your New Multi Juicer .....	86
Features for Safe, Intuitive, and Clean Handling .....	86
Functions, Display, and Acoustic Signals .....	87
Drip-Stop Feature (basic system).....	87
Various Systems for Processing Food .....	87
Safety Features .....	88
Method of Operation and Making Breaks.....	91
Guidelines for Selecting the Speed and Processing System (opt. accessories).....	91
Tips for Best Results.....	92
Tips for Juicing.....	92
Using the Glass Jugs (optional accessories).....	95
Using the Grinding System (optional accessories).....	96
Before First Use.....	97
Selecting and Mounting the Appropriate Processing System .....	98

Selecting the Optimum Processing SystemBasic System .....	98
Assembling the Juicing System .....	99
Assembling the Glass Jugs (optional mixing or mincing system) .....	100
Assembling the Grinding System (optional grinding system).....	101
Operation .....	101
Juicing Fruits, Vegetables, and Herbs.....	102
Emptying the Containers and Removing Obstacles.....	104
Blending Runny Food or Chopping Solid Ingredients (optional accessories).....	106
Grinding Dry Food (optional accessory) .....	110
Solving Problems.....	114
Juicing System .....	117
Optional Accessories.....	120
Care and Cleaning .....	124
Disassembling the Juicing System .....	124
Disassembling the Optional Accessories.....	125
Cleaning the Motor Base .....	125
Cleaning the Juicing System.....	126
Cleaning the Optional Accessories (Mixing, Mincing, Grinding) .....	127
Using the Self-Cleaning Feature .....	127
Thorough Cleaning and Removing Stubborn Residues.....	128
Storage .....	129
Notes for Disposal .....	130
Information And Service.....	130
Warranty.....	131

## DEAR CUSTOMER!

Your new Design Multi Juicer Digital is a real indispensable all-rounder. Not only preparing juices of fruit, greens, and vegetables, but—by using the optional available accessories—the Multi Juicer will become a blender, mincer, chopper, and grinder as well. Despite of the outstanding variety of features, this Multi Juicer picks up points by its intuitive handling. Therefore, the Multi Juicer is a very smart and flexible tool for processing a wide variety of foodstuffs. Of course, each accessory is available separately for upgrading the basic equipment (Item-No. 40151) step by step just to your individual needs later on. With the Plus model (Item-No. 40152), the complete set of accessories providing almost all alternatives of food processing is available to you right from the start.

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

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

Your Gastroback GmbH



## IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

The appliance is intended for juicing and—if used in combination with the appropriate, optional accessories—chopping, grinding, mincing, and blending food at room temperature. Any use of accessories, attachments, or spare parts that are not recommended by the manufacturer or damaged in any way may result in injuries to persons and/or damage.



## GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

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

vice centre for examination and/or repair. The glass containers of the optional accessories (mixing jug, mincing jug, and grinding cup) are fragile. **Do not expose the glass containers to extreme temperature variations or excessive mechanical strain. Do not place the glass containers on hot surfaces (e.g. oven or stove). Do not pour hot liquids into the glass containers. Ensure that the glass containers will not be chipped or fall or roll down from the table or counter. To avoid severe injuries due to splinters or shards and damage caused by leakage, do not use a glass container any more, when it is damaged in any way (e.g. cracks, chipped edges) or has been subject to inadmissible strain (e.g. mechanical shock, extreme temperature variation).**

- Always grasp the appliance at the motor base for moving it. Do not hold the appliance at the locking arm, drive rotor, power cord, or mounted processing system (juicing system or optional accessory) for moving the appliance. **The locking arm is part of the safety interlocks of the appliance and NOT intended as a handle for moving the appliance.** Do not place any hard and/or heavy objects on or in the appliance or any part of it. Take care that no one will pull the appliance by the power cord.
- Operate the appliance on a well accessible, stable, level, clean, dry, and suitable large table or counter that is resistant against fat and water. Always wipe off spilled liquids immediately.
- Always keep the appliance and its parts in sufficient distance to the edge of the table or counter and to other objects. **Due to vibrations, the appliance could move around during operation. Thus, close supervision is necessary during operation!** For operation, leave at least 1m of free space above the motor base and at least 30cm of free space on each side, to avoid damage due to splashes and enable unhindered handling.
- Do not place any clothes or tissue or other foreign objects under or on the appliance during operation, to avoid risk of fire, electric shock and overheating. The ventilation slits in the bottom of the motor base may not be blocked. For operation, do not place the appliance over a power cord or on metal surfaces (e.g. sink or drain board).

- This Appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children shall not play with appliance.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling, or cleaning.
- Do not place the appliance or any part of it on or near hot surfaces (e.g. burner, heater, or oven). Do not place or immerse the appliance or any part of it in hot liquids. **Do not heat any parts or accessories of the appliance via any sources of heat (e.g. range, fire, oven, microwave). Do not fill in any hot food or hot beverages. When adding ingredients during operation, do not leave liquids run down at the exterior of the appliance. Always wipe off spilled liquids immediately.** The appliance is designed for processing edible food. **Do not fill in any other material or foreign objects, to avoid injuries and damage due to fire, electric shock, and over-heating.** Always observe the appropriate filling levels to avoid overflow and damage (see: 'Technical Specifications').
- **Always completely remove any extremely hard and inedible parts of fruit and vegetables, before processing (i.e. nut shells, stones, bones). Splinters of extremely hard parts could be sharp-edged and cause severe injuries, when getting into your food. Additionally, extremely hard parts damage the surfaces of the appliance.** Do not operate the appliance continuously for more than 20 minutes (normal load) and/or no longer than 7 minutes (high load) to avoid overheating and for ensuring a prolonged working life. After the corresponding time of continuous operation, make a break of approx. 20 minutes (see: 'Method of Operation and Making Breaks'). For juicing: Before operating the juicing system, ensure that the drip-stop of the juice spout is turned to the open position (small black handle is facing towards you). To avoid overflow of the juice collector and blockage during juicing, ensure that the juices are running into the juice jug without obstacles (e.g. deposits of fibres in

the juice collector) and the pulp is falling easily and freely into the pulp container. Do not overfill the juice jug or pulp container.

- Optional accessories: Do not overfill the glass containers (mixing jug, mincing jug, grinding cup) to avoid overflow. Do not use the glass jugs without the appropriate lid. **For mounting or dismantling the desired optional system, always grasp the collar of the blade assembly.** Do not screw the optional accessories on or off the motor base by grasping the glass container. Otherwise, the thread of the blade assembly could get overtightened (when mounting; thread could get damaged) or turn loose (when dismantling; causing leakage).
- Do not use any parts of the appliance with any other device or for any purpose not described in this booklet. Always ensure to assemble the appliance correctly and completely, before operating the appliance. Do not handle the appliance or any part of it with violence.
- Do not use any hard or sharp-edged objects with the appliance (e.g. forks, knives, scrapers). Only use cooking utensils made of plastic or wood and/or the utensils provided with the appliance.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- Do not use the appliance if the rotating sieve or the protecting cover is damaged or has visible cracks.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not use any abrasive cleaners, cleaning pads (e.g. metal scouring pads), or any corrosive chemicals (e.g. bleach) for cleaning (see: 'Care and Cleaning'). Discolourations caused by some types of food do not affect the performance of the appliance. **Do not place the motor base or power cord in an automatic dishwasher!**



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

The appliance is operated electrically. Place the appliance near a suitable wall power outlet to connect the appliance directly to a separately connected and protected mains power supply with protective conduc-

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

- In various foreign countries, the specifications for power supplies are subject to incompatible norms. Therefore, it is possible that power supplies in foreign countries do not meet the requirements for safe operation of the appliance. Thus, before operating the appliance abroad, ensure that safe operation is possible.
- Do not use any desk top multi socket outlet, external timer, remote control system or extension cord. The power outlet must always be easily accessible for unplugging the appliance immediately in case of any malfunction or danger. Always handle power cords with care. The pins of the power plug must be smooth, dry, and clean without discolourations. Always unwind the power cord completely for operation to avoid hazard of overheating, fire, and electric shock. **Do not attempt to operate the appliance with the power cord damaged in any way to avoid risk of overheating, fire, and electric shock.**
- Do not place the appliance on a power cord. Power cords may never be knotted, twisted, pulled, strained or squeezed. Do not let the plug or power cord hang over the edge of the table or counter. The power cord may never touch hot surfaces, sharp edges, or any moving parts. Ensure that no one will pull the appliance by the power cord or will entangle in the power cord. Always grasp the plug to disconnect the power cord. Do not touch the appliance or power plug with wet hands, while the appliance is connected to the power supply.
- Keep the motor base and power cord always completely dry. If liquids run out or are spilled onto the exterior of the appliance, immediately unplug the appliance. Always wipe off spilled liquids immediately. If in doubt, check the used processing system (juicing system or optional accessory) for leakage and overflow, before operating the appliance again.





- Do not overfill the containers of the appliance (juice jug, pulp container, glass jugs, grinding cup). If required, empty the container in time. Otherwise, liquids could run out, causing risk of short circuit and electric shock.
- Do not place or immerse the motor base or power cord in water or any other liquid. DO NOT spill or drip any liquids on the motor base or the power cord to avoid risk of fire and electric shock. When parts of the appliance are leaking during operation and/or liquids accumulate under the motor base or run down on the exterior of the appliance, immediately unplug the appliance. Refer to the instructions in chapter 'Solving Problems'. Optional accessories: If possible, the glass jugs (mixing jug or mincing jug) should not be filled while standing on the motor base. Remove the glass jugs from the motor base for filling and taking out food.

 **MOVING PARTS – RISKS OF INJURIES**

- Before opening the used processing system for removing food that is sticking to the inner surfaces or taking out your food, and before disassembling any parts: always switch OFF the appliance (selection dial to "OFF", power switch to "O") and unplug the appliance.
- After switching off, the motor may still turn for a moment. Always wait until the motor stops completely before disassembling or moving the appliance.
- Do not attempt to corrupt the safety interlocks of the appliance to avoid severe injuries and damage due to vigorously moving, sharp knives. Do not handle the appliance or any part of it with violence.
- DO NOT insert your fingers or any foreign objects (e.g. cooking utensils, clothes, brushes) into the feed chute or pulp spout of the juicing system, or (with an optional accessory) into the mixing jug or mincing jug, while the processing system (juicer or glass jug) is placed on the motor base and the appliance is connected to the power supply. For juicing, do not attempt to use any other utensils but the provided food pusher to push down the food in the feed chute.
- During operation, do not hold your face over the appliance (e.g. feed

chute, ingredients opening in the mixer lid). Do not operate the optional mixing/mincing system without the lid closed securely. Liquids or hard parts of the processed foods could be hurled out. The knives of the juicing sieve and blade assemblies of the optional accessories are very sharp. Close supervision is necessary while handling these parts to avoid injuries. Always grasp the juicing sieve by the rim or drive coupling and the optional blade assemblies by the collar. Handle these parts with care and without violation. Use a fine nylon brush for cleaning. For storage, always assemble the juicing sieve and blade assemblies with the appropriate processing system and, with the optional accessories, cover with the designated lids, to avoid touching the knives unintentionally.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

<b>Model and Item - No.:</b>	40151 Design Multi Juicer Digital 40152 Design Multi Juicer Digital Plus
<b>Power supply:</b>	220-240 V ~, 50-60 Hz, 16 A
<b>Power consumption:</b>	1100-1300 W
<b>Length of power cord:</b>	approx. 110 cm
<b>Weight (motor base):</b>	approx. 3.0 kg
<b>Dimensions (motor base):</b>	approx. 200 x 211 x 228 mm (width x depth x height)
<b>Capacity, pulp container:</b> <b>Capacity, juice container:</b>	max. 2000 ml (upper rim of the handling groove) max. 1250 ml
<b>Capacity, mixing jug</b> (optional accessory):	250 ml to 1500 ml
<b>Capacity, mincing jug</b> (optional accessory):	approx. 200 g
<b>Capacity, grinding cup</b> (optional accessory):	approx. 150 g
<b>Certification:</b>	 

These specifications may change without notice.

## KNOWING YOUR NEW MULTI JUICER



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

### Not visible:

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

**Drive rotor:** transmitting the motor power to the processing system.

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

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

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

## OPTIONAL ACCESSORIES

### Note

The following parts are optional available for upgrading the basic version of the Design Multi Juicer Digital. However, when purchasing the enhanced Design Multi Juicer Digital Plus, these accessories will be part of the unit.

**Important:** For selecting the appropriate processing system being composed of a blade assembly (blades for mixing, mincing, or grinding), sealing ring, and glass container (mixing/mincing jug or grinding cup), please refer to chapter 'Tips for Best Results'.

### Note

With the Design Multi Juicer Digital Plus, providing the full variety of features, you can adapt the performance of the following accessories to your liking by exchanging the blade assemblies and glass containers against each other (see: 'Tips for Best Results').



### Mixing System

- 1 Ingredients cup:** closes the ingredients opening in the mixer lid and may be used for weighing small amounts (intake: 40-50ml).
- 2 Mixer lid** for closing the mixing jug tightly, avoiding overflow and splashes.
- 3 1.5 litres glass mixing jug**  
**Sealing ring** (not visible) mandatory to get a leak-free seal at the bottom of the mixing jug.
- 4 Mixing blades** holding the knives for cutting and mixing food fixed within an outer collar.



### Mincing System

- 1 Mincer lid:** closes the mincing jug to avoid that food will be hurled out.
- 2 Glass Mincing jug**  
**Sealing ring** (not visible): ensures a tight seal, when assembling the mincing jug and mincing blades.
- 3 Mincing blades** – for chopping and mincing your ingredients.



### Grinding System

- 1 Glass Grinding cup:** fill in your ingredients and close the grinding cup with the grinding blades.
- 2 Sealing ring** ensuring an air-tight seal to avoid that powders of your food can escape
- 3 Grinding blades** for grinding solid and dry ingredients.

## PROPERTIES OF YOUR NEW MULTI JUICER

The Design Multi Juicer Digital is the basic version and intended for juicing fruit, vegetables, and juicy greens and herbs. However, you can upgrade the appliance via various optional accessories for blending light dough and batter, beverages, soups and sauces, mincing meat, chopping onions, carrots, and similar ingredients as well as crushing ice, or grinding seeds, coffee beans, spices, nuts, almonds, or icing sugar (see: 'Tips for Best Results').

If you wish to have the full variety of features at your disposal, the Design Multi Juicer Digital Plus will provide the complete range of accessories just from the start. To meet the requirements of different types of food, the high-performance motor can be operated at various speeds. Speed selection is done effortlessly via the continuously adjustable selection dial. The selected speed level is shown on the display.

### FEATURES FOR SAFE, INTUITIVE, AND CLEAN HANDLING

Each part of the processing systems, coming in contact with food during normal operation, can be removed after operation. Thus, the appliance can be cleaned hygienically without effort. Additionally, the optional accessories for blending and chopping may be cleaned via a self-cleaning feature (see: 'Care and Cleaning'). Additionally, you may clean the pulp container, juicing sieve, juice jug (composed of jug, lid, and pouring shield), and glass containers with their lids in an automatic dishwasher.

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

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

#### Note

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

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

### FUNCTIONS, DISPLAY, AND ACOUSTIC SIGNALS

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

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

### DRIP-STOP FEATURE (BASIC SYSTEM)

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

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

### VARIOUS SYSTEMS FOR PROCESSING FOOD

The basic system Design Multi Juicer Digital is suited for juicing only. By upgrading this system with the available additional accessories, you can reach the full functionality of the enhanced Design Multi Juicer Digital Plus providing the complete range of possible features (see also: 'Tips for Best Results'). However, with the Design Multi

Juicer Digital Plus you can use the complete functionality of this versatile appliance right from the start:

- Getting juices for delightful drinks and healthy beverages with the juicing system.
- Mixing, blending, stirring and puréeing of runny food and liquids via the mixing system.
- Chopping, mincing, and cutting of solid ingredients using the mincing system.
- Finely grinding dry food, coffee beans, spices, and dried herbs via the grinding system.

## SAFETY FEATURES

### Additional Power Switch

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

### Safety Interlocks

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

- To avoid the risk of injuries caused by the drive rotor, the motor will not operate without a processing system installed completely, firmly, and correctly.
- Juicing system: the juice collector, juicing sieve, and juicer cover must be inserted correctly and the safety locking arm must be fixed in the upper closed position to hold the parts securely in place.
- Optional accessories: when mounting the blade assembly without a glass container (glass jugs or grinding cup), the motor will not operate. For operation, the processing system must be assembled completely, correctly and leak-free. Additionally, the system must be locked securely in place on the motor base. This way, the processing system will not turn loose due to vibrations during operation.

The appliance will not operate, if even one of the safety interlocks assigned to the

used processing system is not closed correctly. Do not attempt to inactivate the safety interlocks.

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

### Self-Resetting Overheat Protection Device

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

- too much food in the processing system. Always observe the MAX filling levels of the various processing systems as given in chapter 'Technical Specifications'. When juicing, do not push down your food with too much pressure. Take out some food and try again.
- too hard ingredients or too much fibres obstructing the processing system. Maybe another processing system/blade assembly is required. Please observe the recommends given in section 'Selecting the Optimum Processing System'.
- the appliance has been operated continuously for an elongated time. Especially with the optional accessories, the appliance will process your food within seconds. It is better to avoid over-processing. However, if an elongated processing time is really required, you need to make sufficient breaks.
- hard ingredients or too much fibres are gridlocked within the knives and block the drive. Remove the used processing system from the motor base and remove the obstacle (see: 'Operation' and 'Care and Cleaning'). Perhaps, you need to use another processing system for processing your food (see: 'Selecting the Optimum Processing System').

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

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

## Electronic Overload Protection

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

Switch off the motor (selection dial to "OFF", power switch to "O") and unplug the appliance. Remove the obstacle. Perhaps, remove some food from the processing system or cut your food into smaller pieces of even size. Process your food in smaller portions.

Thereafter, you may re-assume operation quite as normally.

## Automatic Shut-Off

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

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

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

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

### Note

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

## METHOD OF OPERATION AND MAKING BREAKS

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

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

**Important:** To save energy and avoid overheating of the motor, do not leave the appliance operate uselessly. Additionally, when operating the appliance continuously for a too long period and/or with too heavy load, or if the motor stalls for more than 10 seconds the safety features protecting the motor may be triggered. In this case, the appliance will stop operation at once (see: 'Safety Features'). After 20 minutes of continuous operation, make a break of approx. 20 minutes. It is a good idea to use this time for preparing another portion of food, emptying the juice jug and/or pulp container, and/or ensuring that the system is free of obstacles. Juicing system: For juicing, start the motor at the lowest speed level and leave it operate for approx. 5 seconds before selecting the desired speed and filling in your food. Avoid too much pressure when juicing. As well, avoid filling in too large amounts of very hard and fibrous food to avoid overload. If the motor stalls, switch off and remove the obstacles. If required, process your food in smaller portions and/or, if applicable, process hard ingredients combined with soft food. Optional accessories: When using the optional accessories, do not operate the appliance with the glass container (glass jug or grinding cup) empty. Processing your food via the blade assemblies will be a matter of seconds. The results will be better, when avoiding to over-process your food. In most cases, best results are achieved by operating the appliance in pulses by turning the speed selection dial to and fro several times.

## GUIDELINES FOR SELECTING THE SPEED AND PROCESSING SYSTEM (OPTIONAL ACCESSORIES)

The following hints for selecting the required optional accessory and speed give a rule of thumb. The given types of food are intended as an example for the consistency of food and the approachable results. Perhaps you will prefer other combinations

and speed selections for achieving results according to your individual liking. Please observe the instructions given in the appropriate sections, describing the use of the various accessories (see: 'Tips for Best Results' and 'Operation').

Accessory	Speed Level	Use for ...
Blender	1 or 2	Mousses, sorbets, batters, salad dressings, blended frozen drinks
	3 or 4	Soups, whipped cream, egg white, pesto, fruit or vegetable purées
	5	Smoothies and milkshakes, ice cubes, pieces of frozen fruit or vegetables
Mincer	5	Meat, onions, garlic, carrots, herbs
Grinder	1-5	Nuts, almonds, coffee beans, spices <b>NOTE:</b> Select the speed according to the desired result (granules or powder). High speed selections produce a fine result.

## TIPS FOR BEST RESULTS

### TIPS FOR JUICING

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

### Purchasing and Storing Fruit and Vegetables

- Always use fresh fruit and vegetables. Buy your ingredients in small portions, thus avoiding long periods of storage.
- To preserve the valuable nutrients, consume freshly prepared juices straightaway.
- You can save money and get really fresh ingredients, when buying seasonal products.

- Most fruit and vegetables may be stored at a cool place. Only delicate food (e.g. greens, stalks of celery, cucumbers, herbs) need to be stored in the refrigerator. Fresh herbs and delicate greens should be packed in an airtight bag or box and consumed before long.
- Whenever possible, buy highly perishable food (e.g. greens, most berries) just before processing and consumption.

### Preparing Fruit and Vegetables for Juicing

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

### The Method

- You may line the interior of the pulp container with a sufficiently large bag. This way, emptying the pulp container is done quickly and easily by taking out the bag. Fold the upper rim of the bag over the rim of the pulp container before positioning the pulp container at the side of the appliance.
- Even some time after operation, the juice may drip from the juice spout of the juice collector. You can stop dripping by simply turning the drip-stop by 180° (see: 'Drip-Stop Feature'). However, do not forget to re-open the drip-stop, before juicing another portion.
- You can keep your working space clean, when holding a sufficiently large tray at hand for placing the parts of the juicing system on it, when disassembling the juicer.
- The transparent insert in the juice jug (pouring shield) avoids splashing of the juice during pouring and holds back the froth. You may use the juice jug without the pouring shield. Simply pull the pouring shield out of the juice jug or push it down into support within the juice jug as you like.

- When juicing various ingredients with different consistency, you will get the best results, when alternating hard and soft ingredients. For example: for processing carrots and tomatoes, start with a portion of carrots, then proceed with tomatoes and finish your work with carrots. This way, intermediately the fibres of the carrots are flushed from the mesh of the juicing sieve and the juicer will extract the optimum amount of juices.
- For processing herbs, sprouts, or small leaves of greens, wrap these ingredients in a large leaf of lettuce or spinach. If possible, fill these ingredients in the middle of the feed chute between other large ingredients.
- Insert cigar-shaped fruit and vegetables (e.g. carrots, parsnips, radish, cucumbers, courgettes) with the tip down into the feed chute.
- **To get the largest possible amount of juice and to avoid overloading the motor, push the ingredients down in the feed chute evenly and slowly.**
- Some types of fruit, spices, or vegetables (e.g. capsicum, carrots, citrus fruit) may cause discolouration or leave opaque stains at the transparent plastic parts. This will not influence the performance of the juicing system. Do not leave any food dry on the surfaces to reduce discolouration and damage to the surfaces. Especially residues of food that could easily lead to discolouration and stains on the transparent plastic parts should be removed immediately after processing.
- Avoid storing the juices or pulp within the juice jug or pulp container of the appliance to avoid discolouration and damage to the surfaces.

### The Best Blend

- It is quite easy to create a delightful juice drink. Combine your favourite ingredients for getting the colour, flavour, and consistency according to your individual liking.
- Strong aromas should be used very sparingly when combined with delicate flavours. Ingredients with high content of starch and fibres go perfectly with very juicy ingredients.
- Give it a try! Each type of fruit or vegetables you like, could be a part of your next drink. For example, select one special type of fruit as the main component of your drink and refine the taste with other flavours.
- With each batch of food you process, the amount of juices and the intensiveness of flavours could differ a little. You could like this bit of daily variation.

### Using the Pulp

- Starch and fibres are the major part of the pulp, but as well, it will contain a lot

of nutrients, essential for your daily diet. There are many ways of using the pulp. However, to avoid high loss of vitamins and a lack in taste, as with the juices, you should consume the pulp at the day of preparation.

- You can use the pulp for yogurt and fromage frais, for filling roulades, for thickening soups and sauces, and, covered with meringue and baked in the oven, for a quickly prepared dessert. Perhaps, you will like it spiced to taste as a sandwich spread.
- The pulp is too valuable for domestic waste. If you do not wish to consume it, you may dispose of the pulp as compost.

### USING THE GLASS JUGS (OPTIONAL ACCESSORIES)

- Cut large pieces into 2 cm cubes before processing.
- Use the mixing system for processing liquids, very runny foodstuffs, and ingredients, that will give off large amounts of juices, when processed.
- Use the mincing system for mincing meat, and chopping onions, garlic cloves, potatoes, carrots, or other hard fruit and vegetables.
- Although, within the mixing jug even larger amounts (up to 1.5 litres) may be processed, you should split up solid food into smaller portions (up to 350g) for achieving an even processing result.
- You may combine the blade assemblies and glass containers as you like. Select the glass container according to the consistency of your food (liquid, solid, dry). Then select the blade assembly providing the required results (e.g. blending, chopping). For example, if you wish to process food with high liquid content, always use the mixing jug.
- For processing solid ingredients via the mixing system, always fill in 250-350g for getting even results. For blending liquids or runny food, the mixing jug may be filled up to 1500ml. Example: For preparing soup, you may start with 250-350ml solid ingredients, processing until the desired consistency is achieved, then add the required amount of liquid (e.g. water, milk, or stock).
- With the mixing system, you should always add some liquid for better results. Use the ingredients opening in the mixing lid, for adding further ingredients. After adding your ingredients, do not forget to re-insert the ingredients cup. Otherwise, your food could be hurled out during operation.
- You may use the ingredients cup for weighing further ingredients. However, during operation, the ingredients opening in the mixer lid must be closed by the ingredients cup.



- For mincing meat, always place approx. 200g into the mincing jug. It may be helpful to add some droplets of cooking oil. Additionally, you may add herbs and spices (e.g. pepper, capsicum, curry) for mincing, but in most cases you should not add salt at this point of preparation. Always keep one hand on the lid of the mincing jug, while the motor is agitating.
- Especially solid ingredients may be processed with better results when operating the motor in short pulses. For this, turn the selection dial to and fro several times.
- Please note, that minced meat must be consumed shortly after mincing or, at least, you should cook it at once to avoid the build-up of harmful germs.
- If the ingredients stick to the inner walls of the glass jug, stop the motor and switch off at the power switch, before pushing the food down via the provided scraper.
- When using the mincing jug, you should avoid adding too much liquid. Only use some droplets. Otherwise, liquid could run out from under the lid. Your food should still have a glutinous consistency, when processed. Otherwise, use the mixing jug in combination with the mincing blades. There will be only little difference in the results.

### USING THE GRINDING SYSTEM (OPTIONAL ACCESSORIES)

- Ensure that your food and all parts of the grinding system are completely dry, before filling the grinding cup.
- Most ingredients (nuts, seeds) are processed within seconds. In most cases, 10 to 15 seconds of operation on speed level 5 are sufficient.
- If you wish to get your food in granulated form, use an appropriate lower speed level.
- For getting even results, fill the grinding cup with approx. 150g. However, the amount is not really crucial but, when processing your food in portions, all single portions should have the same weight roundabout.
- When grinding seeds like sesame, nuts, and other oily food, add some caster sugar or fine salt to the grinding cup. This will keep the product fluffy and prevent your ingredients from going lumpy or excessively sticking to the inner walls of the grinding cup.
- If the food sticks to the inner walls of the grinding cup, in most cases, you do not need to open the grinding system for loosening the food. Simply remove the grinding system from the motor base and shake the grinding system. Perhaps, hit the grinding cup slightly **with your palm**. Then re-assume operation.
- Some ingredients can be ground with better results by operating the appliance in short pulses. Give it a try.

## BEFORE FIRST USE

**⚠ WARNING: DO NOT let young children play with the appliance or any part of it! The knives of the juicing sieve and blade assemblies (optional accessories) are very sharp! Always use special care when handling these parts. Only hold these parts by the rim.** Always unplug the appliance before cleaning or moving it, before assembling or disassembling any parts, and when the appliance is not in use. Do not place or immerse the motor base or power cord in water or other liquids or spill any liquids on the 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. Handle the juicing sieve and blade assemblies (optional accessories) with special care, because the integrated knives are very sharp. Check that no parts are damaged or missing (see: 'Knowing Your New Multi Juicer').
2. Carefully remove all packaging, shipping materials, stickers, and promotional materials. However, DO NOT remove the model label or warning labels.
3. Before first use and after an elongated period of storage, clean all parts of the appliance (see: 'Care and Cleaning'). If required, take the power cord out of the cord storage in the baseplate of the motor base. Push the power cord into the guiding groove at the rear part of the baseplate.
4. Position the motor base with the display facing towards you on the designated working place near an appropriate wall power outlet. The locking arm must be lowered to the horizontal open position.

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

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

## SELECTING AND MOUNTING THE APPROPRIATE PROCESSING SYSTEM

The Multi Juicer is a very flexible tool for processing a wide variety of foodstuffs in different ways. Due to the outstanding range of alternatives, the first step of getting the desired consistency of your food is, selecting the best suited processing system: juicer, blender, mincer, chopper, or grinder (see also: 'Tips for Best Results').

### SELECTING THE OPTIMUM PROCESSING SYSTEM BASIC SYSTEM

- The juicing system is designed for preparing juices. Additionally, you may use the capabilities of this system for breaking and cutting tough fibres of fruit and vegetables that would be wound around the knives, when processed by a food processor.

**Important:** It is not possible to combine the parts of the juicing system with the optional accessories described below.

### Optional Accessories

- The mixing system is suited for stirring, blending, beating, and whisking of larger amounts of liquids and runny food (up to 1.5 litres). The ingredients will be chopped more or less, depending on the amount and consistency of your food, the processing time, and your speed selection.
- Tough and glutinous food may be processed via the mincing system.
- The grinding system is dedicated for grinding solid and dry ingredients, that will not give off too much oils and juices, making the result lumpy and sticky. Use the grinding system for foodstuffs that will reach a powdery or granulated consistency, when ground.

**Tip:** You may combine the various blade assemblies and glass containers (glass jugs, grinding cup) according to the intended tasks. For example:

- If you wish to grind dry ingredients (e.g. nuts, almonds, cereals) and mix the results with runny or liquid ingredients (e.g. yoghurt with further flavours), you may use the mixing jug with the grinding blades and start grinding the dry ingredients. Thereafter, simply add the yoghurt and further ingredients and mix for getting your flavoured yoghurt mix. Process the solid ingredients in pulses and select speed level 1 for mixing the ingredients.
- For grinding ingredients that have a tendency to stick to the inner walls of the glass container, you may combine the mincing jug with the grinding blades. In this case, after switching off the motor, you can easily push the ingredients down back to the knives.

### Note

When combining the various glass containers and blade assemblies, keep in mind that the best results will be achieved in most cases, when using the glass containers with the dedicated blade assembly. In some cases, adapting the processing time or speed level may be adequate too. Additionally, you may try operation in pulses.

### ASSEMBLING THE JUICING SYSTEM

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

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

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

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

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

## Note

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

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

## ASSEMBLING THE GLASS JUGS (OPTIONAL MIXING OR MINCING SYSTEM)

**⚠ WARNING:** Always ensure that the glass jugs (mixing or mincing jug) are undamaged, before assembling the system. Splinters of glass could cause severe injuries and damage. Additionally, chipped edges or any dried on food at the thread and/or sealing area of the processing container could cause leakage and damage the blade assembly or sealing ring.

**⚠ CAUTION:** Ensure not to tilt the thread when screwing on the blade assembly. Otherwise, the thread could get damaged and your food will run out. Do not over-tighten the thread. If in doubt, check the seal by pouring some water into the glass jug.

1. Select the required blade assembly and glass jug for blending, chopping, or mincing (see: 'Selecting the Optimum Processing System' and 'Tips for Best Results').
2. Check, whether the glass jug, sealing ring, and blade assembly are completely undamaged. Additionally, for getting a leak-free seal, the sealing surfaces must be completely clean.
3. With the smooth side facing downwards, place the sealing ring into the blade assembly. Ensure to insert the sealing ring into the appropriate groove at the inner rim of the blade assembly.
4. Screw the blade assembly onto the glass jug by turning the blade assembly clockwise. The connection must be tight and leak-free.
5. Pour some water into the glass jug for checking, if the seal is leak-free.

## Note

If the motor does not start, when switching on and selecting a speed level, probably the safety interlocks are not engaged. These features of the appliance ensure that the processing system is locked firmly to the motor base and probably leak-free, thus protecting you from harm and damage. Check, if the threads are screwed on sufficiently tight (see: 'Solving Problems').

## ASSEMBLING THE GRINDING SYSTEM (OPTIONAL GRINDING SYSTEM)

In any case, the grinding system must be filled, before assembling the grinding blades. The grinding cup will be closed airtight, after screwing on the grinding blades (see: 'Operation / Grinding Dry Food').

## OPERATION

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

**Optional accessories:** The glass containers are fragile. Always handle with care. **Do not fill in any hot food or liquids! Even small splinters and shards could cause severe injuries, when getting into your food.** Thus, before using the optional accessories, always ensure that the glass parts are completely undamaged. There may be no cracks, or chipped edges.

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

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

Before filling in food, always ensure that you have mounted the used processing system completely and correctly without any leakage (see: 'Selecting and Mounting the Appropriate Processing System'). Always observe the maximum amount designated for the used accessories (see: 'Technical Specifications'). If the processing system is overfilled, food or liquid may run out.

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

**Optional accessories:** For filling the mixing or mincing system, you should prefer to remove the used system from the motor base. However, the mixer lid is designed for adding further ingredients via the ingredients opening in the centre. For this, take out the ingredients cup and do not forget to replace the ingredients cup thereafter. Do not use the glass jugs without the designated lid to avoid overflow. Additionally, parts of the food could be hurled out.

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

## JUICING FRUITS, VEGETABLES, AND HERBS

### Note

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

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

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

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

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

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

### Note

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

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

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

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

#### Note

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

## EMPTYING THE CONTAINERS AND REMOVING OBSTACLES

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

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

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

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

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

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

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

#### 4. Removing residues of food from the juicing sieve:

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

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

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

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

#### 7. Re-assuming juicing:

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

**Wipe dry the juicing sieve thoroughly – especially the drive coupling.** Replace the juicing sieve and push it down slightly onto the drive rotor. Then replace the juicer cover. Lift the locking arm and push the locking arm into the support at the

juicer cover. Ensure to open the drip-stop (dark bar on the stainless steel sleeve is facing towards you). Replace the juice jug.

8. Thereafter, you may continue juicing.

## BLENDING RUNNY FOOD OR CHOPPING SOLID INGREDIENTS (OPTIONAL ACCESSORIES)

### Using the Mixing System

For blending runny food, the mixing system is suited best (see: 'Tips for Best Results'). Depending on your type of food, you may fill the mixing jug from 250-350g (solids; e.g. vegetables or fruit) to 1500ml (1.5 litres; liquids, beverages and very runny food).

### Using the Mincing System

For processing solid foodstuffs that will give off only little amounts of juices (e.g. any type of meat, onions, garlic, carrots), the mincing system is suited best. With the mincing system, if required, add liquids only sparingly to avoid overflow. You should fill the mincing jug with approx. 200g of food, just covering the knives of the mincing blades. Use this amount of food always. Keep your hand on the mincer lid during operation.

### Processing Your Food

**⚠ WARNING: The knives of the blade assemblies are very sharp.** Only touch the blade assembly by the collar.

Always ensure that the glass jugs are completely clean and undamaged. There may be no cracks and chipped edges. **Even small splinters could cause severe injuries when getting into your food or beverages.** Additionally, chipped edges or any dried on food at the thread and/or sealing area of the glass jug or sealing ring could cause leakage and damage to the blade assembly.

Before mounting the processing system onto the motor base, always ensure that the exterior of the used system (especially the bottom of the blade assembly) is completely clean and dry to avoid risk of electric shock and damage due to liquid getting into the motor base.

**⚠ CAUTION:** Do not attempt to operate the appliance without closing the glass jug with the appropriate lid, to avoid that your food will be hurled out of the glass jug. Additionally, you should always keep one hand on the lid while the motor is agitating.

**Important:** When working with the mixing system (large glass jug), you may (and, in most cases, should) add some liquid (water, juice, gravy, or stock). Ensure to hold the glass jug level, when it is filled to avoid overflow.

When using the mincing system (smaller glass jug), do not add more than some droplets of liquid to avoid overflow. Always keep one hand on the mincer lid during operation.

**Tip:** You may interchange the blade assemblies of the various processing systems. By selecting the optimum blade assembly, the results can be adapted to your liking (see: 'Tips for Best Results'). However, in most cases the dedicated blade assembly (mixing/ mincing blades) is the best selection.

1. Prepare your food: remove all inedible parts (e.g. stalks, bitter or hard shells, seeds). Then cut large parts into cubes of approx. 2cm in size.
2. Select the required blade assembly and glass jug (see: 'Selecting the Optimum Processing System').
3. If required, assemble the processing system (see: 'Assembling the Glass Jugs'). Use some water for checking if the system is leak-free.

#### Note

Because it is not mandatory to disassemble the glass jugs for cleaning after usage, the glass jug could still be ready for filling it. However, you should check the glass jug for leakage by pouring in some water.

4. Fill the glass jug with the first portion of your prepared food. Add any additionally required ingredients according to your recipe (e.g. herbs and spices). Always observe the maximum total amount (including all ingredients) for the used processing system.

Mixing system: 1500 ml (uppermost grading line of the glass jug).

Mincing system: 200g (the knives are covered at least).

#### Note

If you wish to process larger amounts, split up your food into portions.

5. Close the glass jug with the appropriate lid. When using the mixing jug, insert the ingredients cup and turn the ingredients cup clockwise to lock it into the mixer lid. Otherwise, the ingredients cup could fall out during operation.
6. Ensure that the exterior of the mixing/mincing system is completely dry. Place the mixing/mincing system onto the motor base. If required, turn the mixing/mincing

system to and fro until it settles down easily on the drive rotor and achieves a stable stand on the motor base.

**⚠ CAUTION:** For mounting or dismounting the mixing/mincing system at the motor base, do not grasp the glass jug. Always grasp the collar of the blade assembly to avoid damage to the thread connecting the glass jug and blade assembly. Additionally, the connection could get over-tightened, making it extremely difficult to remove the blade assembly after operation.

7. Grasp the blade assembly with both hands by the collar and turn it clockwise for fixing it to the motor base (turn it a little more than a finger's breadth after feeling the first resistance). The appliance is now ready for operation.

**⚠ CAUTION:** Please keep in mind that the motor will start operation immediately, when connecting the appliance to the power supply, with the power switch and selection dial in operating position. Thus, always switch the power switch to "O" and selection dial to "OFF", before plugging in the power plug.

8. Ensure that the selection dial and power switch are turned to the "OFF" position. Then insert the power plug into an appropriate wall power outlet (see: 'Important Safeguards for Electrical Appliances').

**⚠ CAUTION:** Do not remove the lid of the glass jug during operation! Otherwise, due to the high power of the motor, liquids and food will be hurled out violently, and liquids will run down at the exterior of the glass jug. With hard ingredients in the glass jug, always keep a hand on the lid.

#### Note

If the rotating speed slows down visibly during operation or the motor stalls, there may be too much food in the glass jug, and/or there are too many too hard ingredients blocking the knives (see: 'Electronic Overload Protection'). Switch off the appliance at the selection dial and power switch and unplug. Remove any obstacles. If required, take out some food and process your food in smaller portions.

**Tip:** The appliance will process your food in seconds. It is better to intermediately check the consistency of your food (after processing a few seconds) than to over-process your food.

9. Switch the power switch at the rear of the motor base to the ON position ("I"). Then, keeping one hand on the lid of the glass jug, turn the selection dial to the desired speed level (see: 'Tips for Best Results'). The motor starts agitating at once. If not, in most cases, the threads of the processing system are not assem-

bled correctly. Switch off the appliance again and grasp the blade assembly with both hands. Check if the blade assembly can be turned clockwise a little more. Then try again. Check, if the glass jug can be turned onto the blade assembly a little bit tighter.

10. With the mixing system, you may add further ingredients by removing the ingredients cup. You should switch off the appliance, first.

#### Note

Switch off the motor, before adding any further ingredients to avoid splashing.

**Important:** If you need to add some ingredients during operation, always use the mixing system. Turn the selection dial to speed level 1 ("soft fruit"), then take out the ingredients cup and slowly pour your ingredients into the opening in the lid. Re-insert the ingredients cup, before increasing the speed.

11. After processing is done, turn the selection dial to the "OFF" position, switch off the appliance at the power switch, wait until the motor stops, and unplug. Then remove the processing system (see: 'Removing the Glass Jugs after Operation'). Do not leave the appliance unattended, when it is connected to the power supply.

12. Empty the glass jug and rinse the removable parts immediately for avoiding that residues of food dry on the surfaces. Thereafter, clean all parts (see: 'Cleaning the Optional Accessories'). Removing Obstacles from the Glass Jugs

If the motor abnormally and noticeably slows down or even stalls during operation parts of food may be blocking the knives. To maintain a long-lasting working life of the motor, remove the obstacles in time to avoid overload.

**⚠ CAUTION:** Always switch "OFF" the appliance unplug and wait for the motor to stop, before removing the lid of the glass jug. Do not touch the knives with your hands to avoid injuries. Do not use any hard or sharp-edged objects with the appliance (e.g. metal cutlery). Do not use violence.

13. Turn the selection dial to "OFF", switch off the appliance at the power switch. Wait until the motor stops agitating and unplug. Remove the lid of the glass jug. By using the provided plastic scraper or another wooden or plastic cooking utensil you may try carefully to remove the obstacle. DO NOT use violence to avoid damage to the knives.

14. If your problem persists: remove the glass jug from the motor base (see next section). Take your food out of the glass jug for removing the blockage.

15. Before re-assuming operation, cut hard ingredients to smaller pieces (max. 2cm)

and reduce the amount of food in the glass jug by processing your food in smaller portions. It could be helpful to process your food in short pulses—at least until your food is cut to sufficiently small pieces by the knives of the blade assembly.

### Removing the Glass Jugs after Operation

16. Ensure that the selection dial is turned to “OFF” and the power switch is switched off. Wait until the motor stops. Then unplug the appliance.

**⚠ CAUTION:** Always wait until the motor comes to a complete standstill, before removing the glass jug. DO NOT turn the processing system by the glass jug but always grasp the collar of the blade assembly. Otherwise, the connection of glass jug and blade assembly may be loosened and your foodstuffs will run out.

17. Grasp the blade assembly by the collar and turn it counter-clockwise to unscrew it from the motor base. Then remove the used system from the motor base.

18. Remove your food from the glass jug and clean the used parts (see: ‘Care and Cleaning’).

### GRINDING DRY FOOD (OPTIONAL ACCESSORY)

Dry food (e.g. dried herbs, spices, seeds, nuts, coffee beans, sugar) can be pulverized or granulated using the grinding system.

**⚠ WARNING:** The knives of the grinding blades are very sharp. For handling, hold the grinding blades by the collar.

**Risk of Explosion!** When opening the grinding system after operation, avoid open fire near your working space (e.g. candles, cigarettes, barbecue fire). Fine, swirled up dust (e.g. pulverized sugar, flour) could catch fire and explode, when coming in contact with open fire.

Always ensure that the grinding cup is undamaged, before operation. There may be no cracks and chipped edges. Even small splinters could cause severe injuries when getting into your food or beverages. Additionally, chipped edges or any dried on food at the thread and/or sealing area of the grinding cup, sealing ring, or blade assembly could cause leakage and damage.

Before placing the grinding system on the motor base, always ensure that the exterior of the grinding system (especially the bottom of the blade assembly) is completely clean to avoid leakage and damage to the motor base.

**Important:** For achieving appropriate results, it is crucial to ensure that all ingredients and the grinding cup, sealing ring, and blade assembly are absolutely dry.

**Tip:** By selecting the optimum blade assembly, the results can be adapted to your liking (see: ‘Tips for Best Results’). However, in most cases, the grinding blades are suited best.

1. Prepare your food: carefully remove any inedible parts (e.g. stalks, hard shells). Then cut large parts into cubes of max. 2cm in size.
2. Select the required blade assembly (in most cases the grinding blades; see: ‘Selecting and Mounting the Appropriate Processing System’).
3. Check, whether the grinding cup, sealing ring, and blade assembly are completely dry and undamaged. There may be no scratches, cracks, distortions, and tears.
4. Fill the grinding cup with the first portion of your prepared food. Always observe the maximum total amount (including all ingredients) for the grinding system: 150g (the grinding cup filled to approx. 2/3 of its height). If required, wipe the rim of the grinding cup, because the sealing surfaces must be clean for getting a leak-free seal.
5. With the smooth side facing downwards, place a sealing ring into the blade assembly. Ensure to insert the sealing ring in the appropriate groove in the inner rim of the blade assembly.

**⚠ CAUTION:** To avoid damage to the thread and ensure correct and leak-free operation, always ensure to screw the blade assembly onto the grinding cup without tilting the thread. For getting even grinding results, do not overfill the grinding cup. The maximum amount of 150g stands for all ingredients in total.

Do not fill in liquids or wet or extremely oily foodstuffs. If you wish to process this type of food, use the mixing system or mincing system (see: ‘Selecting and Mounting the Appropriate Processing System’).

**Tip:** For grinding foodstuffs that will give off oils and moisture during grinding and therefore easily go lumpy and sticky, in some cases it may be useful to add a little sugar or salt.

6. Ensuring that the thread will not be tilted, screw the blade assembly onto the grinding cup. Ensure a tight connection, but do not over-tighten the thread.
7. Ensure that the exterior of the grinding system is completely dry. Then place the grinding system upside down onto the motor base. If required, turn the grinding



system to and fro until it settles down easily on the drive rotor, coming to a stable stand on the motor base.

**Important:** When mounting or dismounting the grinding system onto the motor base, do not grasp the grinding cup. Always clasp the collar of the blade assembly with both hands to avoid damage to the thread connecting the grinding cup and blade assembly. Otherwise, **the connection could get over-tightened, making it extremely difficult to remove the blade assembly after grinding.**

8. For fixing the grinding system to the motor base, grasp the blade assembly with both hands by the collar and turn it clockwise to the stop. This is a little more than a finger's breadth after feeling the first resistance. The grinding system is now ready for operation.

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

9. Ensure that the selection dial is in the "OFF" position and the power switch in the "O" position. Then insert the power plug into an appropriate wall power outlet.

**Important:** If the rotating speed slows down continuously during operation or the motor stalls, there may be too much food in the grinding cup, and/or there are too many too hard ingredients blocking the knives. Switch off the appliance at the selection dial and power switch and unplug. Remove the grinding system from the motor base. Then remove any obstacles. If required, take out some food and process your food in smaller portions.

**Tip:** For loosening the ingredients from the knives or the inner walls of the grinding cup, it may be sufficient to shake the grinding cup or hit the grinding cup slightly against your palm. For this, always remove the grinding cup from the motor base. **However, do not strike the grinding cup against any hard or sharp-edged objects!** Depending on the desired result, you may try to operate the motor in pulses by turning the selection dial slowly to and fro several times.

#### Note

The appliance will process your food in some seconds. It is better to intermediately check the consistency of your food (after processing for a few seconds) than to over-process your food.

#### Note

If the motor does not start, when selecting a speed level, check whether the connections of the blade assembly to the grinding cup and the motor base are sufficiently tight. Always switch off the appliance, before checking the connections.

10. Switch the power switch at the rear of the motor base to the ON position ("I"). Then, turn the selection dial to the desired speed level (see: 'Tips for Best Results'). The motor should start agitating at once. If not, see: 'Solving Problems'.
11. After grinding is done, turn the selection dial to the "OFF" position, switch off the appliance at the power switch, and unplug. Then disassemble the appliance (see: 'Disassembling the Appliance after Grinding') for getting out your food.

**Important: Do not leave the appliance unattended when it is connected to the power supply.**

#### Disassembling the Grinding System

12. Ensure that the selection dial is turned to "OFF" and the power switch is switched off ("O"). Unplug the appliance.

**⚠ CAUTION: Do not turn the processing system by the grinding cup. Always grasp the blade assembly.** Otherwise, the connection of the grinding cup and blade assembly could get loose and your food will fall out.

**Do not strike the grinding cup against any hard or sharp-edged object** for loosening the food from the blade assembly. However, you may hit the grinding cup slightly against your palm.

13. Grasp the blade assembly by the collar and turn it counter-clockwise to unscrew it from the motor base. Then lift the grinding system from the motor base.
14. Hold the grinding system with the blade assembly facing upwards and hit the grinding cup slightly with your palm or shake the powder from the blade assembly into the grinding cup.

**Tip:** For keeping your workspace clean, we recommend to open the grinding system over a large dish.

15. Turn the blade assembly counter-clockwise for removing the blade assembly.
16. Remove your food. If you do not wish to process another portion, clean the used parts (see: 'Care and Cleaning').

## SOLVING PROBLEMS

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

Problem	Reason	The Solution
The display stays dark and the motor does not move, although a speed is selected.	The appliance is not live.	Check, if the power plug is inserted in an appropriate wall power outlet and the used power outlet is live (connect a lamp).
	The power switch at the rear of the appliance is switched to "0" (off).	First turn the selection dial to "OFF". Then switch the power switch at the rear of the appliance to position "I". Try again.
	The automatic shut-off is active.	After 20 minutes or more in operational mode (switched on with a speed selected), the automatic shut-off is activated (see: 'Automatic Shut-Off'). Simply select another speed for re-activating the appliance.
During operation, a slightly burnt smell is escaping from the appliance.	This may occur during the first run of the motor and usually stop after some time of operation.	There is no need for concern. However, if the problem persists even after repeated usage, get in contact with an authorized service centre.
	During operation, loops of the power cord have been still wound around the cord storage at the bottom of the motor base.	Immediately unplug the appliance. Always unwind the power cord completely (approx. 110cm) to avoid overheating. Check the complete power cord for damage (e.g. molten or brittle parts, discolouration). If in doubt, get in contact with an authorized service centre for examination and repair.
	Liquids ran into the motor base.	Immediately switch off (selection dial to "OFF", power switch to "0") and unplug. Clean the appliance and leave the appliance dry naturally for at least 1 day. If the problem persists, get in contact with an authorized service centre.
	The motor is overheated.	Leave the appliance cool down for at least 1/2 hour.

Problem	Reason	The Solution
The display is illuminated, showing a speed selection, but the motor does not respond.	The processing system is not installed correctly. For your safety, the safety interlocks prevent operation.	Ensure to install the processing system completely and correctly (see: 'Assembling the Juicing System' or 'Assembling the Glass Jugs'). Optional accessories: in most cases the thread between blade assembly and glass container is not screwed on sufficiently tight, or the system is not locked correctly to the motor base. Perhaps, the sealing ring is missing.
	The overheat protection device has been triggered.	Turn the selection dial to "OFF", switch off at the power switch, and unplug the appliance (see: 'Self-Resetting Overheat Protection Device'). Leave the appliance cool down for at least 1/2 hour. Do not let the appliance operate continuously for a too long time (see: 'Method of Operation and Making Breaks').
	The motor has been stalled for more than 10 seconds. The overload protection has been triggered.	Turn the selection dial to "OFF", switch off at the power switch, and unplug the appliance. Remove the obstacle. Thereafter, you may start operation again.
	The automatic shut-off has been triggered.	After leaving the appliance in operational mode for more than 20 minutes, the automatic shut-off is activated. Simply turn the selection dial to another speed selection to re-activate the appliance (see: 'Automatic Shut-Off').
From the start on, the motor seems to run with an uneven speed.	This may appear during operation.	Depending on the load that is straining the motor, regularly make breaks every 7-20 minutes to avoid overheating (see: 'Method of Operation and Making Breaks').
	The appliance is operated on heavy load.	With a large amount of hard, glutinous, or fibrous food and/or large, hard pieces of food, the motor is strained with heavy load. After max. 7 minutes of continuous operation, make a break of 20 minutes to avoid overheating (see: 'Method of Operation and Making Breaks').

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

## JUICING SYSTEM

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

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

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

## OPTIONAL ACCESSORIES

Problem	Reason	The Solution
The glass jug is leaking. Water is accumulating under the blade assembly.	The threads of the blade assembly and glass jug have been tilted.	Completely unscrew the blade assembly. Then position the blade assembly newly for screwing it onto the glass container. Ensure to mount the blade assembly without tilting the thread to avoid leakage and damage to the thread (See: 'Assembling the Glass Jugs').
	The sealing ring is missing or not inserted correctly.	Before turning the blade assembly onto the glass container, ensure to place a sealing ring in correct orientation into the groove at the inner rim of the blade assembly. The ridged side of the sealing ring must face upwards (See: 'Assembling the Glass Jugs').
	The junction between blade assembly and glass jug is not screwed on as tight as necessary.	Try to turn on the blade assembly a little more tightly. Due to the sealing ring, there is a firm resistance when screwing on the blade assembly.
	The sealing surface of the glass jug is chipped or broken.	Replace the glass jug. Do not use any chipped or cracked glass parts for preparing food to avoid injuries due to splinters in your food!
	The sealing ring is damaged.	The sealing ring must be in proper working order. There may be no tears, cracks, or brittle or worn out parts. Replace the sealing ring.
	There are residues of food sticking to the sealing surfaces of the glass jug, sealing ring, or blade assembly.	Clean all sealing surfaces thoroughly, removing all dried-on crusts and residues of food (see: 'Cleaning the Optional Accessories').
You cannot lock the blade assembly on the motor base. The glass jug / grinding cup is wobbling on the motor base.	The coupling at the bottom of the blade assembly did not slide onto the drive coupling of the motor base.	Without pressure, turn the blade assembly over the drive coupling of the motor base to and fro, until the blade assembly slides down and comes to a stable stand without any gap. Then turn the blade assembly clockwise to lock it (see: 'Processing Your Food').

Problem	Reason	The Solution
You cannot fix the locking arm in the upper closed position.	Only when using the juicing system, you must (and can) engage the locking arm.	With any optional accessory simply leave the locking arm in the horizontal position. The appliance will recognize the type of system installed.
When turning the selection dial to the desired speed, the display is illuminated, but the motor does not start.	The junction between glass jug and blade assembly is not turned on sufficiently tight.	Switch "OFF" the appliance and unplug from the power supply. Remove the processing system from the motor base. Try to turn on the blade assembly a little more tightly. Due to the sealing ring, there is a firm resistance when screwing on the blade assembly.
	The thread between blade assembly and glass container is tilted.	Switch "OFF" the appliance and unplug from the power supply. Remove the processing system from the motor base. Unscrew the blade assembly. Then re-assemble the processing system without tilting the threads to avoid damage and ensure correct and leak-free operation (See: 'Assembling the Glass Jugs').
	The processing system is not locked to the motor base sufficiently tight.	Switch "OFF" the appliance completely. Clasp the collar of the blade assembly with both hands and turn the blade assembly clockwise a little more. When feeling the first resistance, you must turn the blade assembly a little more than a finger's breadth to lock the processing system onto the motor base (see: 'Processing Your Food').
Liquids run down on the exterior of the glass jug and/or accumulate under the motor base during operation.	The glass jug is overfilled.	Immediately unplug the appliance. Then clean the appliance (see: 'Care and Cleaning'). Leave the motor base dry naturally for 1 day. Always observe the maximum filling level for each glass container (see: 'Technical Specifications').
	Some liquid has been spilled while filling the glass jug.	Immediately unplug the appliance. Then clean the appliance (see: 'Care and Cleaning'). Leave the motor base dry naturally for 1 day. Whenever possible, you should remove the glass jug from the motor base for filling. Otherwise, carefully avoid spilling liquids onto the exterior of the appliance. Always wipe spilled liquids off immediately.
	You did not close the glass jug with the appropriate lid or the lid has not been closed properly, during operation.	Immediately unplug the appliance. Then clean the appliance (see: 'Care and Cleaning'). Leave the motor base dry naturally for 1 day. Always ensure to close the lid correctly, before starting operation.

Problem	Reason	The Solution
	Mixing system: during operation, the ingredients cup was not inserted within the mixer lid.	Operate the appliance at speed level 1, when adding ingredients, while the motor is running (e.g. for mayonaise). Avoid filling the mixing jug up to the maximum possible amount. Ensure that your food will not run out and wipe off spilled liquids immediately. Always replace the ingredients cup immediately after addition.
Liquid runs out from under the collar of the blade assembly.	You spilled some liquid, when filling or moving the glass jug, or the bottom of the blade assembly has not been completely dry.	Immediately unplug the appliance. Then clean the appliance (see: 'Care and Cleaning'). Leave the motor base dry naturally for 1 day. Carefully dry the exterior of the used system, before mounting the system on the motor base.
	The glass jug is leaking.	See above.
The lid of the glass jug falls off the glass jug and the food is hurled out.	When processing solid food, pieces of food may knock out the lid.	This is caused by the high power and speed of the motor. With the motor agitating, always keep a hand on the lid, while processing solid foodstuffs.
After some minutes of operation, the glass jug gets tangibly warm.	Due to the power that is transmitted by the motor, your food may heat up a little.	This is normal and inevitable.
When crushing ice in the mixing system, the ice is melting too fast.	You did not cool down the mixing jug before operation.	If the glass jug is still at room temperature, when filling in ice, the ice will melt during crushing. Place the glass jug at least into the refrigerator before filling. Alternatively, cool the glass jug by filling in some ice and leaving the glass jug cool down for some minutes. Then discard the ice and fill in a new portion for crushing.
	You left the appliance operate for a too long time.	Due to the power that is transmitted by the motor, the interior of the glass jug is heated up, melting your ice. We recommend to operate the appliance in short pulses.

Problem	Reason	The Solution
Grinding System: When grinding, the results do not reach the desired consistency.	The grinding results depend on the type and freshness of your food, the speed selection, and the processing time.	In most cases, you need to select another speed. Select a lower speed for getting a coarser result (e.g. granulates), select a high speed level for a finer grinding size (powder).
Grinding System: The ingredients go lumpy during grinding.	The ingredients give off too much oil or moisture.	Try to add some sugar or salt to absorb the oils/moisture.
	The interior of the grinding system has been moist.	Always completely dry all parts of the grinding system, before filling in your food. Especially at the blade assembly, residues of moisture could remain after cleaning.
It seems to be impossible to unscrew the blade assembly from the glass container.	The blade assembly has been screwed on too tightly.	Get some help for unscrewing: one person holding the glass jug, the second one clasping the collar of the blade assembly.
	For locking the optional accessory to the motor base, you grasped the system by the glass container.	DO NOT hold any of the optional accessories by the glass container for locking onto the motor base. ALWAYS grasp the collar of the blade assembly to avoid over-tightening the junction to the glass container. Get some help for unscrewing.
	Sticky food (e.g. sugary juice) adheres to the sealing surfaces.	Soak the glass container in warm dishwater for approx. 1 hour. Then try again. Get some help for unscrewing.
	The sealing surface of the glass container has been chipped when screwing on the blade assembly.	Get some help for unscrewing. Do not use any chipped or cracked glass parts for preparing food any longer to avoid injuries due to splinters in your food! Replace the glass jug. Check the sealing ring for damage, before using the sealing ring again.

## CARE AND CLEANING

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

Do not spill or pour any liquids on or in the motor base or power cord. Do not place or immerse the motor base or power cord in any liquids to avoid damage, risk of fire, and electric shock. Keep the motor base always completely dry and clean. Optional accessories: Glass can easily break or crack. Always use special care while handling the glass containers (mixing/mincing jugs, grinding cup). Do not expose the glass containers to extreme temperature variations. Do not fill hot food or hot liquids into the glass containers or place the glass containers into hot liquids or on hot surfaces.

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

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

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

### DISASSEMBLING THE JUICING SYSTEM

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

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

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

1. Ensure that the selection dial is turned to the "OFF" position (display is dark), the power switch at the rear of the appliance is switched off ("O"), and the motor is idle. Unplug the appliance.
2. Remove the juice jug. To avoid that juices still drip out of the juice spout, turn the drip-stop at the juice spout by 180°. Slowly empty the juice jug.

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

### DISASSEMBLING THE OPTIONAL ACCESSORIES

For cleaning the mixing system or mincing system you may use the self-cleaning feature. For this, you do not need to disassemble the glass jug. However, when there are still any residues of food on the surfaces the glass jug, sealing ring, or blade assembly, you should clean the parts of the system separately (see: 'Cleaning the Optional Accessories').

The grinding system must be disassembled anyway for getting out your food. Thus, there is no benefit of performing a self-cleaning procedure. Always clean the parts of the grinding system according to the instructions in section 'Thorough Cleaning and Removing Stubborn Residues'.

### CLEANING THE MOTOR BASE

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

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

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

## CLEANING THE JUICING SYSTEM

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

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

### Note

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

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

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

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

## CLEANING THE OPTIONAL ACCESSORIES (MIXING, MINCING, GRINDING)

**⚠ WARNING:** The knives of the blade assemblies are very sharp. Always handle with care to avoid injuries and damage. Do not touch the knives with your hands. **The glass containers (glass jugs and grinding cup) may crack easily, when handled carelessly. Do not expose the glass containers to extreme temperature variations to avoid cracking. Do not fill any hot liquid into the glass containers of the appliance. Do not immerse the glass containers in hot liquids. Otherwise, the glass could crack!** Do not use the glass containers any more, if the glass is chipped, cracked or broken in any way.

**⚠ CAUTION:** Do not fill more than 200ml dishwater into the mincing jug to avoid overflow at the lid. Immediately switch off the appliance, if liquid or froth run out at the lid.

You may clean the lids, glass containers, and sealing rings in an automatic dishwasher.

**⚠ CAUTION:** For cleaning the glass containers in the automatic dishwasher, always ensure that the glass containers can not touch any other objects of china, glass, or stoneware crockery during operation of the dishwasher. Otherwise, the parts could crack or get chipped.

## USING THE SELF-CLEANING FEATURE

In many cases, the following cleaning method may be successful, when cleaning the used processing system immediately after usage. If you have processed sticky food containing a lot of hard fibres or tendons, some residues of food may cling to the knives and stick at the rim of the sealing surfaces. If there are still residues sticking to the surfaces, you should disassemble the processing system for cleaning (see: 'Thorough Cleaning and Removing Stubborn Residues').

**Important:** You need to disassemble the grinding system for taking out your food and should clean the parts of the grinding system always separately (see: 'Thorough Cleaning and Removing Stubborn Residues'). The following cleaning method could lead to overpressure within the grinding cup and cause damage.

1. Immediately after usage, thoroughly rinse the interior of the used processing system with lukewarm water.
2. Pour approx. 200ml lukewarm dishwater into the used glass jug (the knives should be just covered). Close the lid. Leave the glass jug soak for approx. 10 minutes.



3. Ensure that the glass jug is leak-free and the exterior is completely dry. Ensure that the appliance is switched off at the selection dial and at the power switch. Then mount the glass jug onto the motor base (see: 'Blending Runny Food or Chopping Solid Ingredients'). Then plug in the power plug.
4. Switch on the appliance at the power switch and turn the selection dial several times on and off to agitate the motor in short pulses. Thereafter leave the appliance operate continuously for another minute at speed level 5.
5. Switch off the appliance at the selection dial and at the power switch. Wait until the motor stops, then unplug. Remove the glass jug from the motor base (see: 'Removing the Glass Jugs After Operation').
6. Pour out the dishwasher and rinse the interior of the processing system with clear water. Check, whether the glass jug and the knives of the blade assembly are completely clean and no residues of food (e.g. fibres, tendons) are sticking to the surfaces.
7. Clean the glass jug and lid (including the ingredients cup, or scraper, if required) in lukewarm dishwasher using a soft brush. Then rinse with clear water.
8. Wipe dry all parts and leave dry naturally for approx. 1/2 hour, where the parts are out of reach of young children.

**Tip:** Most residues of food can be removed with this method. If the knives or sealing surfaces of the glass jug are not clean, you may repeat the above procedure or proceed according to the following section.

## THOROUGH CLEANING AND REMOVING STUBBORN RESIDUES

**Important:** Only clean the grinding system according to the following instructions. **Do NOT** use any hard or sharp-edged objects for cleaning any parts of the appliance to avoid damage to the surfaces. Scratches in the sealing surfaces may cause leakage.

### Note

The mixing and mincing systems may be cleaned via the self-cleaning feature (see above). Use the instructions in this section, if there are any stubborn residues sticking to the surfaces. Nevertheless, you should perform this procedure regularly to keep the processing systems hygienically clean and in good operational condition.

1. Empty the glass container completely. Then rinse the glass container thoroughly.
2. Turn the blade assembly counter-clockwise to unscrew it from the glass container.

Remove the sealing ring from the blade assembly. To get an easy grip on the sealing ring, hold the blade assembly with the blades facing downwards.

### Note

If there are stubborn residues on the surfaces, you should soak the parts for approx. 10 minutes in warm dishwasher.

3. Clean the used parts (lid, ingredients cup, scraper, glass container, sealing ring, blade assembly) in warm dishwasher using a soft nylon brush. Especially the blade assembly may be cleaned by brushing. **For this, hold the blade assembly by the collar.** Stubborn residues can be removed easily from the parts, after soaking in lukewarm dishwasher for approx. 10 minutes.
4. Rinse with clear tap water and wipe dry, ensuring not to touch the knives of the blade assembly with your hands. Leave the parts dry naturally for approx. 30 minutes, where they are **out of reach of young children.**

## STORAGE

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

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

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

1. Please store the appliance in a frost free, clean and dry place where it is protected against excessive load (e.g. mechanical or electric shock, heat, direct sunlight) and **out of reach of young children.**
2. Clean the appliance and all parts before storing (see: 'Care and Cleaning'). For storage, you may loosely wind the power cord around the cord storage at the bottom of the motor base.

3. We recommend to mount the juicing system on the motor base and fix it via the locking arm (see: 'Assembling the Juicing System'). If applicable, assemble the optional processing systems too (see: 'Assembling the Glass Jugs'). Screw the grinding cup loosely onto the grinding blades, too. This way, you avoid that the knives of the various processing systems can be touched unintentionally and the parts get lost.
4. If you wish to carry the appliance to another place, move the pulp container separately, to prevent it from falling. Grasp the appliance at the motor base and place the appliance on a clean, stable, and level surface, where the appliance cannot fall down. It is good advice to store all parts and accessories of the appliance with the appliance.



## NOTES FOR DISPOSAL

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

Do not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste, use separate collection facilities. Contact your local government for information regarding the collection systems available. If electrical appliances are disposed of in landfills, dumps, or refuse incineration, hazardous substances can leak into the groundwater or can be emitted into air, thus getting into the food chain, and damaging your health and well-being as well as poisoning flora and fauna. When replacing old appliances with new once, 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](http://www.gastroback.de) for further information.

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

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.

Customers from other countries: Please contact your dealer.

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

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

**GASTROBACK®**

---

**GASTROBACK GmbH**

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