



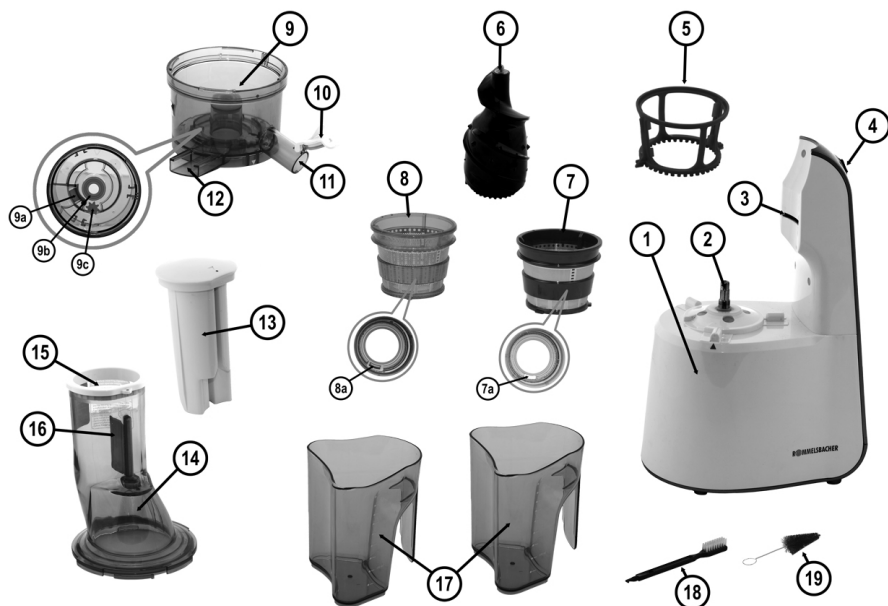
ROMMELSBACHER

- (D) Bedienungsanleitung
- (GB) Instruction manual



ES 240
Slow Juicer

Produktbeschreibung / Product description



D	GB
1 Basisgerät	Base unit
2 Antriebswelle für Entsafter-Schnecke	Drive for juicing screw
3 Deckelarretierung mit Sicherheitsschalter	Cover-detent with safety switch
4 Ein/Ausschalter mit Rückwärtsfunktion	On/off switch with reverse function
5 Abstreifring für Siebeinsatz	Wiper ring for strainer unit
6 Entsafter-Schnecke aus kohlefaserverstärktem Kunststoff	Juicing screw, made of carbon fibre reinforced plastic
7 schwarzer Siebeinsatz – feine Perforation	Black strainer unit – with fine perforation
7a Auslassöffnung für Trester	Pulp outlet
8 Gelb/oranger Siebeinsatz – grobe Perforation	Yellow/orange strainer unit – with large perforation
8a Auslassöffnung (geschlossen) mit Dichtung	Outlet (closed) with seal
9 Saftauffangbehälter	Juice collecting bowl
9a Tresteröffnung und Verschlussdichtung	Pulp opening and closing seal
9b Dichtung für Motorantrieb	Seal for motor drive
9c Umlenkzahnrad für Abstreifring	Deflection gearwheel for wiper ring
10 Verschlussklappe für Saftauslauf	Closing cap for juice outlet
11 Saftauslauf	Juice outlet
12 Tresterauswurf	Pulp ejection
13 Stopfer	Pusher
14 Deckel mit Einfüllschacht	Lid with feed chute
15 Einfüllöffnung	Filling hole
16 Schneidevorrichtung & Führungsschiene für Stopfer	Cutting device & guide rail for pusher
17 Behälter für Saft und Trester	Jugs for juice and pulp
18 Reinigungsbürste	Cleaning brush
19 Flaschenbürste	Bottle brush

	<i>Seite</i>
Produktbeschreibung	2
Einleitung.....	4
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
Technische Daten	4
Lieferumfang.....	4
Verpackungsmaterial	4
Entsorgungshinweis	4
Für Ihre Sicherheit.....	5
Allgemeine Sicherheitshinweise	5
Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes	6
Integriertes Sicherheitssystem.....	7
Vor dem ersten Gebrauch	7
Gerät zusammenbauen	8
Gerät zerlegen	9
Wichtige Hinweise zum Entsaften.....	10
Wahl des Siebeinsatzes	11
Bedienelement.....	11
Inbetriebnahme.....	12
Gerät zur Benutzung vorbereiten	12
Entsaften – Gerät ein- bzw. ausschalten.....	12
Blockade der Entsafter-Schnecke beseitigen .	13
Reinigung und Pflege.....	13
Gerät vorreinigen	14
Gerät gründlich reinigen	14
Tipps zum Reinigen der Zubehöerteile	14
Hilfe bei der Fehlerbehebung	16
Rezepte	17
Service und Garantie.....	32
GB Instruction manual.....	19

	<i>Page</i>
Product description	2
Introduction	19
Intended use	19
Technical data	19
Scope of supply	19
Packing material	19
Disposal/recycling	19
For your safety	20
General safety advices	20
Safety advices for using the appliance	21
Integrated safety system	22
Prior to initial use.....	22
Assembling the appliance	22
Disassembling the appliance.....	24
Important notes for juicing	25
Choosing the strainer unit	26
Control element	26
Operating the appliance.....	27
Preparing the juicer for use	27
Juicing – Switching on and off.....	27
Removing blockages of the juicing screw	27
Cleaning and maintenance	28
Pre-cleaning	28
Cleaning thoroughly.....	29
Tips for cleaning the accessory parts.....	29
Troubleshooting	31

Einleitung



Wir freuen uns, dass Sie sich für diesen hochwertigen Slow Juicer entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Die einfache Bedienung und die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten werden auch Sie ganz sicher begeistern. Damit Sie lange Freude an diesem Gerät haben, bitten wir Sie, die nachfolgenden Informationen sorgfältig zu lesen und zu beachten. Bewahren Sie diese Anleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Gerätes an Dritte ebenfalls mit aus. Vielen Dank.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist zum Entsaften von Obst und Gemüse im **haushaltsüblichen Rahmen** bestimmt. Andere Verwendungen oder Veränderungen des Gerätes gelten als nicht bestimmungsgemäß und bergen erhebliche Unfallgefahren. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

Technische Daten

Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen. Nur an Wechselstrom anschließen.

Nennspannung: 220-240 V~ 50/60 Hz
 Nennaufnahme: 240 W
 Schutzklasse: I
 Max. Dauerbetriebszeit: 30 Minuten

Lieferumfang

Kontrollieren Sie unmittelbar nach dem Auspacken den Lieferumfang auf Vollständigkeit sowie den einwandfreien Zustand des Produktes und aller Zubehörteile (siehe Produktbeschreibung Seite 2).

Verpackungsmaterial

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen. Papier-, Pappe- und Wellpappe-Verpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben. Kunststoffverpackungsteile und Folien ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter geben.



In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht: PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystyrol.

Entsorgungshinweis



Dieses Produkt darf lt. Elektro- und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab. Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



ACHTUNG: Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen! Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag oder schwere Verletzungen verursachen!

Allgemeine Sicherheitshinweise:

- Halten Sie Kinder stets von Gerät und Netzkabel fern.
- Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen. Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb.
- Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Verpackungsmaterialien wie z. B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.
- Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem betreiben.
- Vor jeder Inbetriebnahme das Gerät und die Zubehörteile auf einwandfreien Zustand kontrollieren, es darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn es einmal heruntergefallen sein sollte oder sichtbare Schäden aufweist. In diesen Fällen das Gerät vom Netz trennen und von einer Elektro-Fachkraft überprüfen lassen.
- Beachten Sie bei der Verlegung des Netzkabels, dass niemand sich darin verheddern oder darüber stolpern kann, um ein versehentliches Herunterziehen des Gerätes zu vermeiden.
- Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen. Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen und Verschleiß. Beschädigte oder verwickelte Netzkabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie nur am Stecker, niemals an der Leitung!

- Tauchen Sie Basisgerät, Netzkabel und Netzstecker zum Reinigen nie in Wasser.
- Lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten Räumen.
- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät oder das Netzkabel beschädigt, sofort den Netzstecker ziehen. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unseren Werkskundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.

Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes:

ACHTUNG: Verletzungsgefahr!



- **Das Gerät läuft nach dem Ausschalten noch kurz nach. Deshalb den Deckel des Saftauffangbehälters erst nach dem Stillstand entfernen!**
- **Während des Betriebes nicht mit den Fingern oder anderen Gegenständen in die Einfüllöffnung, Saftauslauf, Tresterauswurf oder Entsafter-Schnecke greifen!**
- **Verwenden Sie ausschließlich den mitgelieferten Stopfer zum Nachschieben von Entsaftungsgut!**
- **Die Schneidevorrichtung im Inneren des Einfüllschachtes ist scharfkantig!**

Arbeiten Sie mit Vorsicht:

- Um Verletzungen zu verhindern, müssen Haare, Hände und Kleidung unbedingt von der Einfüllöffnung und Entsafter-Schnecke ferngehalten werden.
- Das Gerät nie im Leerlauf oder mit feuchten Händen betreiben.
- Gerät niemals mit defekter Entsafter-Schnecke oder defektem Zubehör benutzen.
- Während des Betriebs Saftauffangbehälter, Siebeinsatz, Einfüllschacht und Entsafter-Schnecke regelmäßig auf Obst- und Gemüsereste überprüfen und ggf. reinigen, damit das Gerät ordnungsgemäß arbeiten kann und die Entsafter-Schnecke nicht blockiert.

- **Für die Aufstellung des Gerätes ist Folgendes zu beachten:**
 - o Stellen Sie das Gerät auf eine stabile und ebene Arbeitsfläche.
 - o Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.) sowie in explosionsgefährdeter Umgebung, in der sich brennbare Flüssigkeiten oder Gase befinden.
 - o Außerhalb der Reichweite von Kindern aufstellen.
 - o Lassen Sie auf allen Seiten des Gerätes einen ausreichenden Abstand um ungehindert arbeiten zu können. Für ungehinderte Luftzirkulation ist zu sorgen.
- Für eine sichere Ausschaltung ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker.

Integriertes Sicherheitssystem

Das Gerät ist mit einem dreifachen Schutzsystem ausgestattet. Dieses Sicherheitssystem gewährleistet zusammen mit der Beachtung der Anweisungen in dieser Anleitung einen sicheren Betrieb des Gerätes.

Deckelsicherung

Das Gerät kann nur dann in Betrieb genommen werden, wenn der Deckel des Saftauffangbehälters korrekt auf dem Saftauffangbehälter sitzt und die Rasternase des Deckels bis zum Anschlag in der Deckelarretierung eingerastet ist.

Blockadeschutz der Entsafter-Schnecke

Das Gerät ist mit einem Schutz ausgestattet, der dafür sorgt, dass die Entsafter-Schnecke bei einer Blockade/Verstopfung stoppt und so keinen Schaden nimmt.

Überhitzungsschutz

Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet, der dafür sorgt, dass der Motor bei Überlastung oder Überhitzung durch zu langen Betrieb abschaltet und so keinen Schaden nimmt. In diesem Fall muss das Gerät für einige Zeit abkühlen. Nach Abkühlung ist das Gerät wieder betriebsbereit.

Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch das Gerät sowie alle Zubehörteile. Entfernen Sie ggf. Aufkleber oder Klebestreifen vom Gerät. Nähere Informationen hierzu finden Sie unter „Reinigung und Pflege“.

Gerät zusammenbauen



ACHTUNG: Verletzungsgefahr!

- Das Gerät läuft nach dem Ausschalten noch kurz nach, deshalb den Deckel des Saftauffangbehälters erst nach dem Stillstand entfernen!
 - Vor dem Zusammenbauen bzw. Zerlegen das Gerät immer ausschalten und Netzstecker ziehen!
-
- Gerät ausschalten. Dazu den Schalter auf Position „0“ stellen und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen!
 - Überprüfen Sie vor dem Zusammenbauen des Gerätes, ob alle Dichtungen korrekt eingesetzt sind.



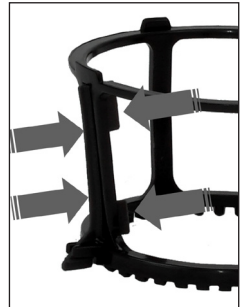
Dichtung an der Verschlusskappe



Dichtung für Motorantrieb

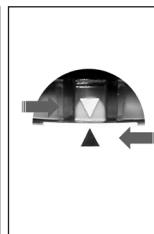


Verschlussdichtung an der Tresteröffnung



Silikon-Abstreiflippen am Abstreifring

- Saftauffangbehälter aufsetzen.
 - o Nehmen Sie den Saftauffangbehälter und positionieren ihn so, dass die beiden Pfeile von Basisgerät und Saftauffangbehälter übereinstimmen.
 - o Setzen Sie den Behälter nun in die dafür vorgesehenen Rippen auf das Basisgerät.



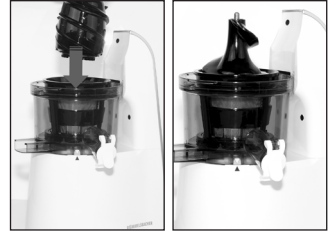
- Abstreifring einsetzen.
 - o Wählen Sie einen der beiden Siebeinsätze aus.
 - o Schieben Sie den Abstreifring auf den Siebeinsatz auf.
 - o Zum Überprüfen des korrekten Sitzes drehen Sie den Abstreifring eine halbe Umdrehung nach rechts oder links.



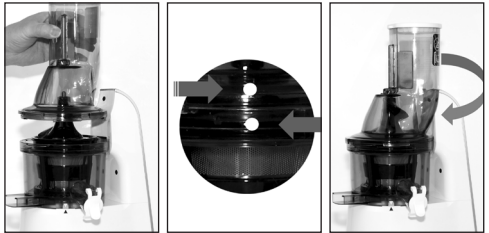
- Siebeinsatz mit Abstreifring einsetzen.
 - o Positionieren Sie den Siebeinsatz mit aufgesetztem Abstreifring so, dass die roten Punkte von Siebeinsatz und Saftauffangbehälter übereinstimmen.
 - o Setzen Sie Siebeinsatz und Abstreifring zusammen in den Saftauffangbehälter ein. Durch leichtes Drehen nach rechts bzw. links in Position bringen.



- Entsafter-Schnecke einsetzen.
 - o Positionieren Sie die Schnecke über der Antriebswelle.
 - o Die Welle ist mit einem Sechskantgewinde ausgestattet. Drehen Sie daher beim Herunterdrücken der Schnecke solange, bis sie hörbar auf der Antriebswelle einrastet.



- Deckel mit Einfüllschacht aufsetzen.
 - o Positionieren Sie den Deckel so über der Entsafter-Schnecke, dass die beiden roten Punkte an Deckel und Saftauffangbehälter übereinstimmen.
 - o Deckel aufsetzen und darauf achten, dass der Führungszapfen der Entsafter-Schnecke in die dafür vorgesehenen Halterung des Deckels eingeführt wird.
 - o Deckel im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen. Achten Sie darauf, dass die Nase des Deckels in die Deckelarretierung eingerastet ist.
- Stopfer in den Einfüllschacht einschieben.
- Behälter für Saft und Trester platzieren.



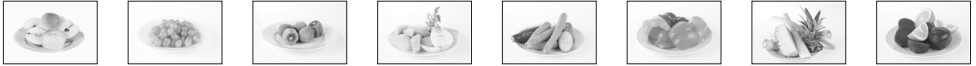
Gerät zerlegen

- Gerät ausschalten und Netzstecker aus der Steckdose ziehen!
- Deckel mit Einfüllschacht abnehmen.
 - o Stopfer aus dem Einfüllschacht entfernen.
 - o Halten Sie mit einer Hand das Gerät, fassen Sie mit der anderen den Deckel am Einfüllschacht und drehen ihn gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Deckel nach oben abheben.

Hinweis: Sollte sich der Deckel nicht abnehmen lassen, benutzen Sie die „Rückwärts-Funktion“, um ein eventuelles Verkanten des Deckels zu lösen (siehe unter Rubrik „Blockade/Verstopfung der Entsafter-Schnecke beseitigen“).
- Zur Entnahme der Entsafter-Schnecke diese vorsichtig aus dem Motorantrieb herausziehen.
- Siebeinsatz mit Abstreifring entnehmen. Anschließend den Abstreifring vom Siebeinsatz trennen.
- Saftauffangbehälter nach oben abnehmen.

Wichtige Hinweise zum Entsaften

Mit diesem hochwertigen Slow Juicer lassen sich frische und vitaminreiche Säfte aus Obst und Gemüse besonders schonend herstellen. Das innovative Entsaftungssystem mit der langsam drehenden Entsafter-Schnecke arbeitet hoch effizient und sorgt so für eine ertragreiche Saftausbeute. Das Ergebnis ist ein naturbelassener Saft mit sehr geringer Schaumbildung. Vitamine, Enzyme und Mineralstoffe bleiben weitgehend erhalten.



- Vor Arbeitsbeginn die zu verarbeitenden Lebensmittel zum Entsaften vorbereiten:
 - o Obst und Gemüse gründlich mit Wasser abwaschen, ggf. mit Bürste reinigen.
 - o Schneiden Sie das Entsaftungsgut immer in passende Stücke.
Je kleiner die Stücke geschnitten sind, desto besser ist das Entsaftungsergebnis.

Der Entsafter ist <u>nicht geeignet</u> zum Verarbeiten von Kaffeebohnen, Eiswürfel, gefrorenen Lebensmittel, Zuckerrohr, Getreide, Butter, Margarine, Fleisch, Fisch, etc.		
Obst und Gemüse • mit hartem Kern, bzw. Stein	Pfirsiche, Aprikosen, Pflaumen, Kirschen, Mangos etc.	<i>Kerne bzw. Steine entfernen</i>
Obst und Gemüse • mit harter, nicht essbarer Schale • mit Strunk • faseriger Struktur	Melonen, Pampelmusen, Orangen, Mandarinen, Zitronen, Grapefruit, Kiwi, Bananen, Ananas, Rhabarber, Zwiebeln, Sellerie etc.	<i>Schale, Stiele und ggf. faserigen Strunk entfernen</i>
Obst und Gemüse • mit harter Struktur	Karotten, Kartoffeln, Rettich, Kohl, Nüsse, Mandeln, etc.	<i>ggf. mehrere Stunden in Wasser legen, um die harte Struktur aufzuweichen</i>
Obst und Gemüse • mit weicher Struktur	Äpfel, Birnen, Trauben, Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Lauch, Feldsalat, Blattsalat, Spinat, Tomaten, Gurken etc.	<i>Stiele und ggf. Schale entfernen</i>
Kräuter und Gräser	Weizengras, Petersilie, Dill, etc.	<i>in kleine Stücke schneiden</i>
Obst, Gemüse und Zutaten • in gefrorenem Zustand		<i>auftauen lassen</i>

- Bei der Herstellung von Saft mit unterschiedlichen Obst- und Gemüsesorten zuerst das Entsaftungsgut mit hoher Saftausbeute verarbeiten, dann im Wechsel das Entsaftungsgut mit geringerer Saftausbeute und gegebenenfalls andere Zutaten, z. B. Milch zuführen. So entsteht ein homogenes Getränk.
- Entsafter-Schnecke und Siebeinsatz während des Betriebs regelmäßig reinigen, damit das feinmaschige Sieb nicht verstopft. Trester- und Saftbehälter während des Betriebs regelmäßig entleeren.
- Wir empfehlen Ihnen, den Tresterbehälter mit einem geeigneten Plastikbeutel auszukleiden, in welchem der Trester gesammelt wird. Dies erleichtert die spätere Reinigung des Behälters.
- Der nach dem Entsaften zurückbleibende Trester enthält viele Nähr- und Ballaststoffe und kann gut zum Kochen und Backen genutzt werden. Nutzen Sie ihn z. B. für Gemüsesuppen, Aufläufe oder Kuchen (z. B. Karottenkuchen) und Fruchtdesserts.

Wahl des Siebeinsatzes

Das Gerät ist mit 2 verschiedenen Siebeinsätzen ausgestattet, mit denen unterschiedliche Ergebnisse in der Saftkonsistenz erzeugt werden können.



Siebeinsatz (schwarz) mit feiner Perforation

Dieser Siebeinsatz ist für die Herstellung von homogenem Saft mit geringem Fruchtfleischanteil geeignet.

Bei der Benutzung dieses Siebeinsatzes wird der Trester über den Tresterauswurf aus dem Gerät entfernt.



Siebeinsatz (gelb/orange) mit grober Perforation

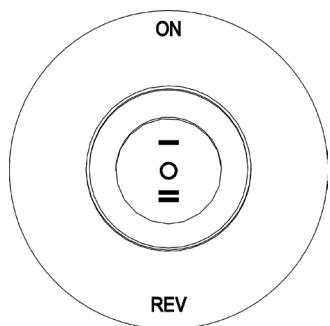
Dieser Siebeinsatz ist bestens geeignet zum Entsaften von weichen Früchten, zur Herstellung von sämigem Saft (Smoothie) mit höherem Fruchtfleischanteil und Saft, dem weitere Zutaten, z. B. Milch, Gewürze zugegeben werden.

Bei Benutzung dieses Siebeinsatzes verbleibt der Trester im Siebeinsatz und wird nicht über den Tresterauswurf abgeleitet.

TIPP: Zur Herstellung eines homogenen Saftes und für Säfte aus unterschiedlichen Obst- und Gemüsesorten empfehlen wir, **während des Entsaftungsvorganges die Verschlussklappe stets geschlossen zu halten.**

Bedienelement

Das Gerät ist mit einem kombinierten Kipp-/Wipp-Schalter ausgestattet.



- **Position I (Kippschaltung):**
ON – Gerät eingeschaltet
(Gerät läuft auch beim Loslassen des Schalters)
- **Position 0:**
AUS – Gerät ausgeschaltet
- **Position II (Wippschaltung):**
REV – Rückwärtsfunktion
(Gerät stoppt beim Loslassen des Schalters)



ACHTUNG: Verletzungsgefahr!

- **Das Gerät läuft nach dem Ausschalten noch kurz nach. Deshalb den Deckel des Saftauffangbehälters erst nach dem Stillstand entfernen!**
- **Während des Betriebes nicht mit den Fingern oder anderen Gegenständen z. B. Löffel, Messer usw. in Einfüllöffnung, Saftauslauf, Tresterauswurf oder Entsafter-Schnecke greifen!**
- **Verwenden Sie ausschließlich den mitgelieferten Stopfer zum Nachschieben von Entsaftungsgut!**

HINWEIS: Das Gerät ist für eine maximale Dauerbetriebszeit von 30 Minuten ausgelegt. Ist diese Zeit erreicht, muss das Gerät für mindestens die gleiche Zeit abkühlen. Wird dies nicht beachtet, kann der Motor Schaden nehmen!

Gerät zur Benutzung vorbereiten

- Vergewissern Sie sich, dass der Entsafter korrekt und ordnungsgemäß zusammengebaut worden ist (siehe unter Rubrik „So bauen Sie Ihr Gerät zusammen“).
- Stellen Sie die mitgelieferten Auffangbehälter oder andere geeignete Gefäße unter den Saftauslauf bzw. Tresterauswurf.
- Saftauslauf verschließen.

Entsaften – Gerät ein- bzw. ausschalten

- Gerät einschalten.
 - Achten Sie darauf, dass der Ein/Ausschalter in Position „0“ ist.
 - Netzstecker in eine Steckdose stecken.
 - Zum Start den Ein/Ausschalter nach oben in die Position „1“ kippen.
- Entsaften starten.
 - Entsaftungsgut in kleinen Mengen in den Einfüllschacht geben. Die drehende Entsafter-Schnecke zieht das Entsaftungsgut automatisch nach unten, ggf. langsam mit dem Stopfer nachschieben.
 - Achten Sie während des Betriebs darauf, dass die Saftauffangschale nicht überläuft.
 - Lassen Sie das Gerät nach dem Einfüllen für einige Sekunden arbeiten, um das maximale Entsaftungsergebnis zu erzielen.

TIPP: Nicht zu viel Entsaftungsgut einfüllen und nicht mit zu viel Druck auf den Stopfer arbeiten.

- Saftauslauf öffnen.
 - Um den fertigen Saft über den Saftauslauf auszugießen, öffnen Sie die Verschlussklappe.
 - Nach der Saftentnahme die Verschlussklappe wieder schließen, damit ein Nachtropfen von Saft verhindert wird.
- Gerät ausschalten.

- o Zum Ausschalten des Gerätes kippen Sie den Ein/Ausschalter in die mittlere Position „0“
- o **Nach jedem Betrieb den Netzstecker aus der Steckdose ziehen!**

Blockade der Entsafter-Schnecke beseitigen

Während des Entsaftens kann es vorkommen, dass sich Trester oder zu großes, zu hartes oder zu faseriges Entsaftungsgut im Einfüllschacht sammelt und die Entsafter-Schnecke blockiert. In diesem Fall stoppt die Entsafter-Schnecke automatisch.

Zur Beseitigung der Blockade/Verstopfung folgen Sie den nachstehenden Anweisungen.

- Gerät ausschalten. Dazu den Ein/Ausschalter in die mittlere Position „0“ kippen.
- Rückwärtsfunktion starten. Dazu den Ein/Ausschalter nach unten in Position „2“ kippen und den Schalter für 3 – 5 Sekunden in dieser Position halten.
 - o Die Entsafter-Schnecke dreht sich nun linksherum und löst die Blockade. Wenn Sie den Schalter loslassen, stoppt das Gerät. Anschließend den Entsafter kurz auf Position 1 starten, um zu überprüfen, ob sich die Blockade gelöst hat.
 - o Gegebenenfalls abwechselnd in Position 1, kurz warten und dann in Position 2 starten und diesen Vorgang 2 – 3 mal wiederholen.
- Ist die Blockade beseitigt, können Sie mit dem Entsaften fortfahren.

Konnte die Blockade/Verstopfung der Entsafter-Schnecke nicht beseitigt werden, muss das Gerät zerlegt werden, um die Obst- und Gemüsereste zu entfernen.

- Gerät ausschalten und Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Deckel abnehmen (siehe unter „So zerlegen Sie Ihr Gerät“).
- Entfernen Sie nun vorsichtig mit einem Löffel aus Holz oder Kunststoff die Verstopfung in der Entsafter-Schnecke.
- Deckel aufsetzen und verriegeln (siehe unter „So bauen Sie Ihr Gerät zusammen“).
- Bevor Sie den Netzstecker wieder in eine Steckdose stecken, vergewissern Sie sich, dass Sie nicht unbeabsichtigt das Gerät eingeschaltet haben!
- Gerät einschalten und weiterarbeiten.

Reinigung und Pflege



ACHTUNG: Verletzungsgefahr!

- **Vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen!**
- **Basisgerät und Netzstecker nicht in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen!**

HINWEIS: Nicht ordnungsgemäße bzw. unregelmäßige Reinigung kann zu Schimmelbildung führen!

TIPP: Bei farbstoffreichen Lebensmitteln (z. B. Karotten) können sich die Kunststoffteile des Gerätes bzw. des Zubehörs verfärben. Wischen Sie diese Teile mit ein paar Tropfen Speiseöl ab, bevor Sie sie reinigen.

- Gerät und Zubehöerteile sofort nach Gebrauch gründlich reinigen, damit Rückstände nicht eintrocknen.
- Sämtliche Zubehöerteile des Gerätes sind **nicht zum Reinigen in der Geschirrspülmaschine** geeignet.
- **ACHTUNG:** Keine Scheuer- und Lösungsmittel oder scharfkantigen Gegenstände verwenden!
- **ACHTUNG:** Gerät keinesfalls mit einem Dampfreiniger behandeln!

Gerät vorreinigen.

- Die Verschlusskappe des Saftauslaufes schließen.
- Gerät einschalten und über den Einfüllschacht warmes Wasser in Saftauffangbehälter einfüllen, bis dieser zur Hälfte gefüllt ist (MAX Markierung beachten).
- Gerät für 20 bis 30 Sekunden laufen lassen.
- Bei laufender Entsafter-Schnecke den Saftauslauf öffnen und das Wasser in den bereitgestellten Auffangbehälter ablaufen lassen. Gerät ausschalten.
- Ggf. Vorgang wiederholen.

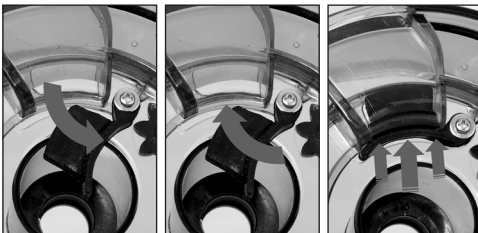
Gerät gründlich reinigen.

- Entfernen Sie alle abnehmbaren Teile vom Basisgerät.
- Das Basisgerät mit einem feuchten Tuch reinigen und nachtrocknen.
- Reinigen Sie alle Zubehöerteile **gründlich** in warmem Wasser (max. 60 °C) mit etwas Spülmittel. Nutzen Sie hierzu die mitgelieferten Reinigungsbürsten, um alle Ecken, Kanten und Zwischenräume zu erreichen.
- Regelmäßig Dichtungen entfernen und reinigen. Von Zeit zu Zeit sollten die Dichtungen auch mit haushaltsüblichen Mitteln desinfiziert werden.
- Gerät erst wieder zusammenbauen, wenn alle Teile trocken sind.

Tipps zur Reinigung der Zubehöerteile.

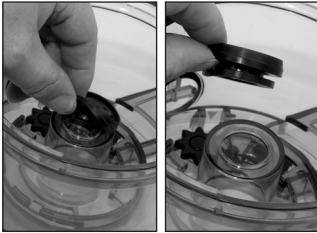
Dem Gerät liegen 2 Reinigungsbürsten bei, mit denen die Reinigung speziell der Zubehöerteile erleichtert wird.

- Saftauffangbehälter:
 - o Antrieb für den Abstreifring: Achten Sie darauf, dass sich unterhalb des Zahnrades keine Rückstände ansammeln und sich das Zahnrad frei bewegen lässt.
 - o Tresterauswurfkanal: Zum Reinigen die Verschlussdichtung lösen und dann zur Seite wegdrücken. Reinigen Sie nun den Kanal mit der beiliegenden Flaschenbürste. Nach dem Reinigen die Dichtung wieder in die Öffnung des Auswurfkanals eindrücken.



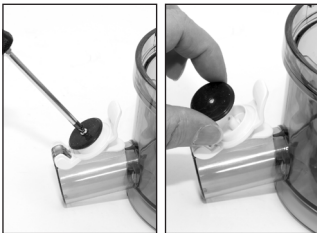
- **Motorabdichtung:**

Zum Reinigen der Motorabdichtung die Dichtung an einer Seite fassen und durch Hochziehen lösen und herausnehmen. Nach dem Reinigen die Dichtung wieder einbauen. Achten Sie darauf, dass der kleine Ring der Dichtung unterhalb bzw. der große Ring der Dichtung oberhalb des Antriebsschachtes sitzt.



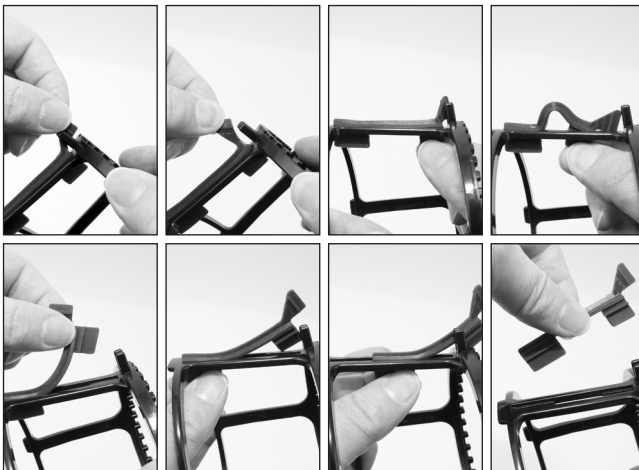
- **Dichtung der Verschlusskappe:**

Zum Reinigen der Dichtung für die Verschlusskappe die Schraube vorsichtig lösen. Anschließend die Dichtung von der Kunststoffabdeckung abstreifen. Nach der Reinigung die Dichtung wieder auf die Kunststoffabdeckung aufstreifen und handfest auf die Verschlusskappe aufschrauben. Vorsicht: Schraube nicht überdrehen!



- **Abstreifring:**

- o Zum Reinigen der Silikon-Abstreiflappen müssen diese ausgebaut werden. Hierzu die kleine Silikon-Rippe an der Unterseite des Abstreifringes aushängen. Silikon-Abstreifer auf der Innenseite oben fassen und nach unten wegschieben, dann Abstreifer unten fassen und nach oben wegschieben.
- o Zum Einbau gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor. Zum Schluss noch die kleine Rippe einhängen.



- Entsafter-Schnecke:
 - o Achten Sie beim Reinigen der Entsafter-Schnecke darauf, dass der Zahnkranz und Vertiefungen auf der Unterseite sowie das Innere der Aufnahme für die Motor-Antriebswelle frei von Rückständen sind.
- Siebeinsätze:
 - o Zum Reinigen der Siebeinsätze nutzen Sie die beigelegte Bürste und achten Sie darauf, dass die Perforation der Siebeinsätze frei von Rückständen ist.
 - o Siebeinsatz (schwarz): Achten Sie zusätzlich darauf, dass die Auslassöffnung am Boden des Siebes gründlich gereinigt wird.
 - o Siebeinsatz (gelb/orange): Achten Sie zusätzlich darauf, dass die kleine Dichtung am Boden des Siebes gründlich gereinigt wird, ggf. zur Reinigung abnehmen.

HINWEIS: Verschlossene, verformte oder beschädigte Dichtungen müssen ersetzt werden, um eine ordnungsgemäße Funktion des Gerätes zu gewährleisten. Austausch-Dichtungen können Sie direkt bei unserer Service-Abteilung (Kontaktdaten siehe Rückseite der Anleitung) bestellen. Dichtungen sind Verschleißteile und fallen somit nicht unter die Gerätegarantie!

Hilfe bei der Fehlerbehebung

Fehler	Ursache / Behebung
Gerät lässt sich nicht einschalten	<ul style="list-style-type: none"> • Prüfen Sie, ob der Ein/Ausschalter in der korrekten Position steht. • Prüfen Sie, ob der Stecker richtig in der Steckdose steckt. • Prüfen Sie die Steckdose, indem Sie testweise ein anderes Gerät anschließen. • Kontrollieren Sie, ob Netzkabel oder Stecker beschädigt sind. - Falls diese beschädigt sind, Gerät nicht benutzen. • Prüfen Sie den korrekten Zusammenbau des Gerätes. • Prüfen Sie, ob die Nase des Deckels in die Deckelarretierung korrekt eingerastet ist. - Deckel im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen. • Nach zu langer Benutzung ist der Überhitzungsschutz des Motors aktiviert. - Lassen Sie das Gerät abkühlen.
Gerät stoppt während des Betriebes	<ul style="list-style-type: none"> • Prüfen Sie, ob das eingeführte Entsaftungsgut (zu viel, zu hartes, zu faseriges, zu langes, zu dickes Entsaftungsgut) die Entsafter-Schnecke blockiert. - Beseitigen Sie die Blockade (siehe unter „Blockade der Entsafter-Schnecke beseitigen“). • Nach zu langer Benutzung ist der Überhitzungsschutz des Motors aktiviert. - Lassen Sie das Gerät abkühlen.

Gerät verursacht während des Betriebs laute Geräusche	<ul style="list-style-type: none"> • Prüfen Sie, ob der Entsafter korrekt zusammengebaut ist. • Je nach Entsaftungsgut wird der Motor bzw. die Entsafter-Schnecke mehr oder weniger beansprucht, dadurch kann ein lautes Betriebsgeräusch entstehen. <ul style="list-style-type: none"> - <i>Entsaftungsgut Stück für Stück einführen.</i> - <i>Entsaftungsgut langsamer nachschieben.</i> - <i>Entsaftungsgut in kleinere Stücke schneiden.</i> - <i>hartes Obst/Gemüse vorher für mehrere Stunden in Wasser legen.</i>
Saftergebnis nicht zufriedenstellend	<ul style="list-style-type: none"> • Prüfen Sie, ob Sie den richtigen Siebeinsatz verwenden. <ul style="list-style-type: none"> - <i>ggf. Siebeinsatz wechseln.</i> • Prüfen Sie, ob die Silikonlippen des Abstreifringes korrekt montiert sind. <ul style="list-style-type: none"> - <i>Silikonlippen korrekt montieren (siehe unter „Tipps zur Reinigung der Zubehörteile“).</i> • Prüfen Sie, ob die Dichtung am Tresterauswurf korrekt montiert ist. <ul style="list-style-type: none"> - <i>Dichtung korrekt einsetzen (siehe unter „Tipps zur Reinigung der Zubehörteile“).</i> • Prüfen Sie, ob der eingesetzte Siebeinsatz verstopft ist. <ul style="list-style-type: none"> - <i>Siebeinsatz ausbauen und reinigen.</i> • Prüfen Sie, ob die Entsafter-Schnecke z. B. durch faserige Rückstände „verklebt“ ist. <ul style="list-style-type: none"> - <i>Entsafter-Schnecke ausbauen und reinigen.</i> • Es wurde Entsaftungsgut mit zu wenig Wasseranteil verwendet. <ul style="list-style-type: none"> - <i>Verwenden Sie Obst-/Gemüsesorten mit höherem Wasseranteil.</i> - <i>Verwenden sie Obstsaft, Wasser, Milch etc. zum Vermischen.</i> • Es wurde nicht ganz frisches Obst/Gemüse verwendet. <ul style="list-style-type: none"> - <i>Bevor Sie das Obst/Gemüse entsaften, für einige Minuten in Wasser bzw. Mineralwasser legen.</i>
Deckel des Saftauffangbehälters lässt sich nur schwer öffnen	<ul style="list-style-type: none"> • Prüfen Sie, ob die Entsafter-Schnecke blockiert ist. <ul style="list-style-type: none"> - <i>Beseitigen Sie die Blockade (siehe unter „Blockade der Entsafter-Schecke beseitigen“).</i>
Probleme mit der Dichtigkeit	<ul style="list-style-type: none"> • Prüfen Sie, ob alle Dichtungen (am Motorantrieb, an der Tresteröffnung, an der Verschlusskappe) korrekt eingebaut sind. <ul style="list-style-type: none"> - <i>Dichtungen korrekt montieren (siehe unter „Tipps zur Reinigung der Zubehörteile“).</i>

Rezepte

Entsaften ist ganz einfach – und die Kombinationsmöglichkeiten fast grenzenlos. Wir haben nachfolgend ein paar Vorschläge für Sie, aber experimentieren macht natürlich noch viel mehr Spaß! Und auch Online und im Buchhandel werden Sie viele Rezepte und Anregungen zum Arbeiten mit dem Slow Juicer finden.

Tip: Zubereitete Säfte und Smoothies am besten sofort servieren. Für späteren Genuss gut verschlossen im Kühlschrank aufbewahren.

Saft Ideen

(zubereitet mit dem feinen Siebeinsatz):

- Der Frische
150 g Kiwi
200 g Karotten
150 g grüne Äpfel
Zerteilen und zusammen entsaften. Ergibt ca. 300 ml erfrischende Saftmischung.
- Der Grüne
250 g Stangensellerie
100 g Salatgurke
50 g frische Petersilie
100 g Spinatblätter
Zerteilen und zusammen entsaften. Ergibt ca. 400 ml kräftig grünen Powersaft.
- Der Rote
100 g Rote Beete (gegart)
200 g Karotten
200 g Äpfel
Zerteilen und zusammen entsaften. Ergibt ca. 300 ml kräftigen, tiefroten Saft.
- Die Citrus-Kombi
100 g Grapefruit
200 g Mandarinen
100 g Orangen
1 Limette
Schälen, zerteilen und zusammen entsaften. Ergibt ca. 400 ml Saft mit viel Vitamin C.
- Der Kräftige
100 g Grüner Salat
200 g Karotten
100 g grüne Bohnen
100 g Rosenkohl
Vorbereiten und zusammen entsaften. Ergibt ca. 300 ml kräftigen Saft.

Nuss- und Mandelmilch (verarbeiten mit dem feinen Siebeinsatz):

Wichtig: Vor dem Verarbeiten rohe Nüsse mindestens 4 Stunden, Mandeln (geschält) mindestens 12 Stunden in Wasser einweichen. Das Einweichwasser weggießen.

Zur Verarbeitung die Nüsse/Mandeln grundsätzlich zusammen mit Flüssigkeit in den Entsafter einfüllen!

- Für etwa 0,5 Liter fertiger Milch benötigen Sie 130 g Nüsse/Mandeln und 0,4 Liter kaltes Wasser. Je nach persönlichem Geschmack ist das Mengenverhältnis natürlich variabel.
- Immer eine kleine Portion Nüsse/Mandeln gleichzeitig mit etwas Wasser in den Entsafter geben; das letzte Wasser sollte mit der letzten Portion Nüsse/Mandeln eingefüllt werden.
- Zum Süßen sind kleingeschnittene, getrocknete Früchte (z. B. Rosinen, Datteln, Feigen, Äpfel, Aprikosen) ideal geeignet. Diese zusammen mit den Nüssen/Mandeln verarbeiten.
- Für eine feinere Konsistenz kann die gewonnene Milch nach dem Entsaften noch durch ein Baumwolltuch gefiltert werden.

Introduction



We are pleased you decided in favour of this slow juicer and would like to thank you for your confidence. Its easy operation and wide range of applications will certainly fill you with enthusiasm as well. To make sure you can enjoy using this appliance for a long time, please read through the following notes carefully and observe them. Keep this instruction manual safely. Hand out all documents to third persons when passing on the appliance. Thank you very much.

Intended use

The appliance is designed for extracting the juice from fruit and vegetables (domestic use only). Other uses or modifications of the appliance are not intended and harbour considerable risks. For damage arising from not intended use, the manufacturer does not assume liability. The appliance is not designed for commercial use.

Technical data

Only connect the appliance to an isolated ground receptacle installed according to regulations. The rated voltage must comply with the details on the rating label. Only connect to alternating current.

Nominal voltage:	220-240 V~ 50/60 Hz
Nominal power:	240 W
Protection class:	I
Maximum continuous operation time:	30 minutes

Scope of supply

Check the scope of supply for completeness as well as the soundness of the product and all components (see product description page 2) immediately after unpacking.

Packing material

Do not simply throw the packing material away but recycle it.

Deliver paper, cardboard and corrugated cardboard packing to collecting facilities. Also put plastic packing material and foils into the intended collecting basins.



In the examples for the plastic marking PE stands for polyethylene, the code figure 02 for PE-HD, 04 for PE-LD, PP for polypropylene, PS for polystyrene.

Disposal/recycling



According to the Waste Electrical and Electronic Equipment Directive, this product must not be disposed of with your normal domestic waste at the end of its life-span. Therefore, please deliver it at no charge to your appropriately licensed local collecting facilities (e.g. recycling yard) concerned with the recycling of electrical and electronic equipment. Please approach your local authorities for how to dispose of the product.



WARNING: Read all safety advices and instructions! Non-observance of the safety advices and instructions may cause electric shock and/or bad injuries!

General safety advices:

- Always keep children away from the product and the power cord.
- Children must not use this appliance.
- Persons not having the knowledge or experience in operating the appliance or having handicaps of physical, sensorial or mental nature must not operate the appliance without supervision or instruction by a person, responsible for their safety. Never leave the appliance unattended during operation.
- Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
- Packing material like e. g. foil bags should be kept away from children.
- Do not operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.
- Prior to each use, check the appliance and the attachments for soundness, it must not be operated if it has been dropped or shows visible damage. In these cases, the power supply must be disconnected and the appliance has to be checked by a specialist.
- When laying the power cord, make sure that no one can get entangled or stumble over it in order to avoid that the appliance is pulled down accidentally.
- Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical forces. Check the power cord regularly for damage and deteriorations. Damaged or entangled cords increase the risk of an electric shock.
- Do not misuse the power cord for unplugging the appliance!
- Never immerse base unit, power cord and power plug in water for cleaning.
- Do not store the appliance outside or in wet rooms.
- This electrical appliance complies with the relevant safety standards. In case of signs of damage to the appliance or the power cord, unplug the appliance immediately. Repairs may be affected by authorised specialist

shops only. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.

- Improper use and disregard of the instruction manual void all warranty claims.

Safety advices for using the appliance:



WARNING: Risk of injuries!

- **The appliance keeps running for some time after switch-off, therefore you have to wait until it has stopped before opening the top cover.**
- **During operation, do not use your fingers or other objects to stir in the filling-hole, juice outlet or juicing screw!**
- **Only use the provided pusher for pressing down the food!**
- **Mind that the cutting device inside the feed chute is sharp edged!**

Thus act with caution:

- It is imperative to keep your hair, hands and clothes away from the filling hole and the juicing screw to prevent getting hurt.
- Avoid any no-load operation and do not handle the appliance with hands wet.
- Never operate the appliance when the juicing screw or any other part is defective.
- Check the pulp container, juice collecting bowl, strainer unit, feed chute and juicing screw regularly for food residues. Clean them, if required, so that the appliance will run properly and the juicing screw is not blocked.
- **Observe the following when setting up the appliance:**
 - o Place the appliance on a stable and even working surface.
 - o Do not operate the unit in the vicinity of sources of heat (oven, gas flame etc.) or in explosive environments, where inflammable liquids or gases are located.
 - o Place it beyond children's reach.
 - o Leave a sufficient space around the appliance to ensure an unobstructed working area. Ensure a free air circulation.
- Pull the mains plug after each use for safe switch-off.

Integrated safety system

The appliance features a triple protection. Together with the observance of the advices of this instruction manual this safety system ensures a safe operation of the appliance.

Cover safeguard

The appliance can only be operated if the cover of the juice collecting bowl sits well and the detent of the cover is properly engaged in the cover-detent.

Blockage prevention of the juicing screw

The appliance features a protection system which stops the juicer screw in case of obstruction or blocking and thus prevents it from being damaged.

Overheating protection

The integrated overheating protection ensures that the motor gets switched off in case of overload or overheating due to a too long operation time. This prevents the motor from getting damaged. Just let the juicer cool down for some time. After that it will be ready for operation again.

Prior to initial use

For a start, please clean the appliance as well as all attachments. Also remove stickers or adhesive strips if necessary. For more detailed information please refer to "Cleaning and maintenance".

Assembling the appliance



ATTENTION: Hazard of injury!

- **The motor keeps running for a short time after it has been switched off; therefore open the cover of the juice collecting bowl only at standstill!**
 - **Prior to assembly or disassembly always switch off the appliance and pull the mains plug!**
-
- Switch the appliance off by turning the rotary knob to "0" position and pull the mains plug!
 - Prior to assembly check that all seals are firmly inserted.



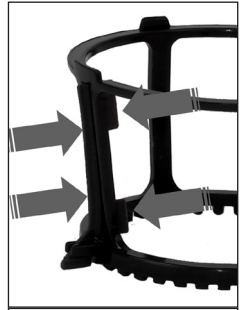
Seal at the closing cap



Seal of the motor drive

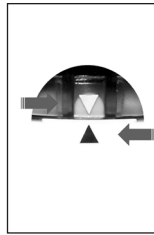


Closing seal at the pulp outlet



Silicone lips at the wiper ring

- Place the juice collecting bowl.
 - o Position the juice collecting bowl on the base unit by aligning the two arrows at base unit and bowl.
 - o Now push down the juice collecting bowl into the intended ribs on the base unit.



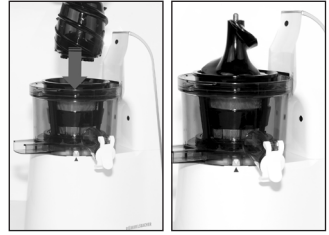
- Put in the wiper ring.
 - o Choose one of the two strainer units.
 - o Take the wiper ring and slip it over the strainer unit.
 - o To check the correct fitting, turn the wiper ring half a rotation to the right or left.



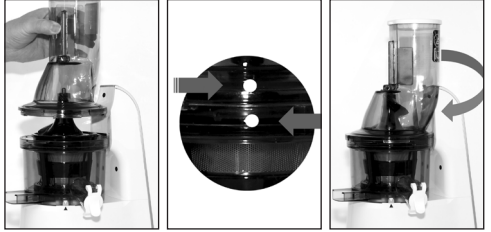
- Insert strainer unit with wiper ring.
 - o Position the assembly of strainer unit and wiper ring above the juice collecting bowl by aligning the red dots of strainer unit and bowl.
 - o Insert the assembly of strainer unit and wiper ring into the juice collecting bowl. Bring into position by slightly turning it to the right or left side.



- Insert the juicing screw.
 - o Position the juicing screw above the driveshaft.
 - o The driveshaft has a hexagonal thread, therefore screw in the juicing screw under slight pressure and keep on screwing until it has clearly engaged in the driveshaft



- Place the cover with feed chute.
 - o Position the cover above the juicing screw by aligning the two red dots of cover and juice collecting bowl.
 - o Put on the cover. Mind to insert the guide pin of the juicing screw into the intended holder at the cover.
 - o Turn the cover clockwise. Pay attention that the little lug at the cover engages in the cover-detent.



- Insert the pusher into the feed chute.
- Position the jugs for juice and pulp.

Disassembling the appliance

- Switch the appliance off and pull the mains plug!
- Take of the cover with feed chute.
 - o Remove the pusher from the feed chute.
 - o Grip the appliance with one hand, with your other hand grip the feeder chute and turn it anti-clock wise till it stops. Take the cover off.

NOTE: In case the cover does not come off, use the reverse function to eliminate a possible canting of the cover (see also under "Easing blockages of the juicer screw")
- Remove the juicing screw by cautiously lifting it out of the motor drive.
- Remove the strainer unit/wiper ring assembly. Then separate the wiper ring from the strainer.
- Lift off the juice collecting bowl.

Important notes for juicing

With this superior Slow Juicer you can prepare fresh and vitamin-packed juices from fruits and vegetables in an especially gentle way. The innovative juicing system with the slowly rotating juicing screw works with high efficiency and provides a high juice output. The result is an all-natural juice with almost no foam formation, where most vitamins, enzymes and minerals are preserved.



- Prepare the fruits and vegetables you choose prior to juicing:
 - o Wash fruits and vegetables thoroughly with water, if required clean them with a brush.
 - o Cut the food in suitable pieces.

The smaller the pieces are cut, the better juicing results are achieved.

The Slow Juicer is <u>not suitable</u> for processing coffee beans, ice cubes, frozen food, all kind of nuts and seeds, sugarcane, cereals and grains, butter, margarine, meat, fish, etc.		
Fruits and vegetables • with hard pits and stones	peaches, apricots, prunes, cherries, mangos etc.	<i>Remove pits and stones</i>
Fruits and vegetables • with a hard, not-edible peels/skins • with stems • with fibrous texture	melons, citrus fruits, kiwi, rhubarb, bananas, pineapples, onions, celery root, etc.	<i>Remove skin, stems and fibrous stalks</i>
Fruits and vegetables • with a hard texture	carrots, potatoes, radish, cabbage, nuts/almonds etc.	<i>Soak in water for some hours to soften their hard texture</i>
Fruits and vegetables • with soft texture	apples, pears, grapes, strawberries, raspberries, blueberries, leek, corn salad, leaf salad, spinach, tomatoes, cucumber etc.	<i>Remove stems and peel, if required</i>
Herbs and grass	wheatgrass, parsley, dill, etc.	<i>Cut in small pieces</i>
Fruits, vegetables, other ingredients • in frozen condition		<i>Let food thaw</i>

- For preparing juice blended of various fruits and vegetables, first process the food with high juice contents. Then alternately process the food with less juice contents and add other ingredients like e.g. milk, if required. This will result in a very homogenous beverage
- Clean juicing screw and strainers regularly during operation; this will avoid an obstruction of the micro mesh strainer. Also empty jug and pulp jug from time to time during operation.
- We recommend coating the pulp jug with a suitable plastic bag to collect the pulp. This will make the cleaning easier.
- The pulp which remains after extracting contains many nutritive substances and dietary fibres and can be used for cooking and baking. Use it for e. g. vegetable soups, casseroles or cakes (e. g. carrot cake) and fruit desserts.

Choosing the strainer unit

The appliance is delivered with 2 different strainer units, which allow getting different juicing results (texture of the juice).



Black micro-mesh strainer unit

This strainer is perfect to produce homogenous juices with a low pulp contents.

In operation this strainer unit produces pulp, which is discarded via the pulp outlet.



Coarse-mesh strainer unit (yellow/orange)

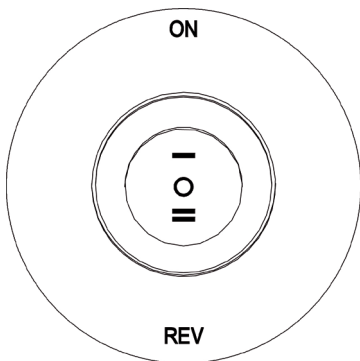
This strainer is perfect for juicing soft fruits and for preparing pulpier juices (smoothies) with a thicker texture and juices where other ingredients (e. g. milk, spices, etc.) are added.

When using this strainer unit, the pulp remains inside and is not discarded via the pulp outlet.

TIP: For preparing a very homogenous juice and for juices blended of different sorts of fruits and vegetables, we recommend to **keep the closing-cap shut during the whole juicing process.**

Control element

The Juicer is equipped with a combined flip/rocker switch.



- **Position I (flip switching):**
ON – appliance switched on
(appliance keeps running when button is not touched any more)
- **Position 0:**
OFF – appliance is switched off
- **Position II (rocker switching):**
REV – reverse function
(appliance stops when button is released)

Operating the appliance



ATTENTION: Hazard of injury!

- **The appliance keeps running for some time after switch-off. Therefore you have to wait until it has stopped before opening the top cover.**
- **During operation, do not use your fingers or other objects e. g. spoons, knives etc. to stir in the filling-hole, juice or pulp outlet or at the juicing screw!**
- **Only use the provided pusher for pressing down the food!**

NOTE: The appliance is designed for a maximum continuous operation time of 30 minutes. If this time has been reached, the appliance has to cool down for at least the same time. If this is not observed, the motor might be damaged!

Preparing the appliance for use

- Make sure the juicer has been correctly and properly assembled (see point "Assembling your appliance").
- Place the provided juice jugs or other suitable vessels below the outlets for juice and pulp.
- Close the juice outlet with the cap.

Juicing - switching on or off

- Switching on.
 - o Ensure the ON/OFF switch is in "0" position; then connect the appliance to the mains.
 - o For starting, flip the ON/OFF button upwards to position "1".
- Start juicing.
 - o Put small quantities of food in the feed chute. The rotating juicing screw will pull the food down; however, you may help by slowly pressing down the food with the pusher.
 - o Empty the juice jug in time so that it does not spill over during operation (refer to MAX marking).
 - o After filling, let the appliance run for some time to ensure the maximum juice output.

TIP: Do not fill the chute with too much food and do not apply too much pressure on the pusher.

- Open the juice outlet.
 - o Open the closing cap to let out the pressed juice.
 - o Shut the closing cap to prevent the spout from dripping
- Switching off.
 - o Put the ON/OFF switch to middle position "0".
 - o **Always pull the mains plug after use!**

Removing blockages of the juicing screw

During juicing, it might happen that too hard, too big, too fibrous pieces of food accumulate in the feed chute and cause a blockage. In this case the juicing screw will stop automatically.

To remove the blockage, proceed as following.

- Switch the appliance off (flip ON/OFF switch to middle position "0").
- Start the reverse function by flipping the on/off switch to position "2" and hold it in this position for 3 – 5 seconds.
 - o The juicing screw will rotate the other way round (anti-clockwise) to remove the blockage. When you let go the switch, the appliance will stop. Then start the juicer on position "1" to check whether the blockage came lose.
 - o If required, run the juicer alternately in position "1" and "2" and repeat this procedure 2 – 3 times.
 - o When the blockage is removed, juicing can be resumed.

In case this action was not able to eliminate the blockage of the juicing screw, the appliance must be disassembled in order to remove the food residues.

- Switch the appliance off and pull the mains plug.
- Remove the top cover (see "Disassembling the appliance").
- Now, carefully remove the blockage at the juicing screw with a spoon made of wood or plastic.
- Attach and lock the top cover (see "Assembling the appliance").
- Prior to connecting the appliance to the mains again, make sure that it is not switched on unintentionally!
- Switch the appliance on and resume working.

Cleaning and maintenance



ATTENTION: Risk of injuries!

- **Always unplug the appliance before cleaning!**
- **Never immerse base unit and mains plug in water or clean them under running water!**

NOTE: An improper or only sporadic cleaning can cause a formation of mould!

TIP: Highly pigmented foods (e. g. carrots) may stain the appliance's plastic parts or accessories. Wipe those parts with some cooking oil before cleaning them.

- Clean appliance and accessory parts immediately after use so that residues will not dry up.
- All accessory parts of the juicer are **not suitable for cleaning in the dishwasher**.
- **ATTENTION:** Do not use any abrasives or solvents or sharp-edged objects!
- **ATTENTION:** Never use a steam jet appliance for cleaning!

Pre-cleaning.

- Shut the closing cap of the juice outlet.
- Switch the appliance on and fill the juice collecting bowl half with warm water (observe the MAX marking).
- Let the appliance run for about 20 – 30 seconds.
- With the juicing screw running, open the juice outlet and drain off the water into a suitable container. Switch the appliance off.

- Repeat this procedure, if required.

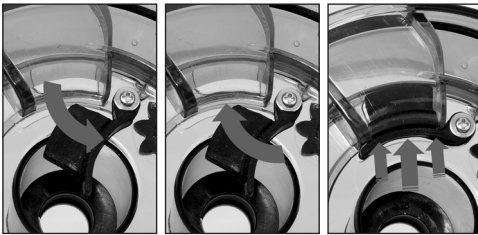
Cleaning thoroughly.

- Remove all detachable parts from the base unit.
- Clean the base unit with a moist cloth and dry it afterwards.
- Wash all accessory parts thoroughly in warm water (max. 60 °C) with some detergent. For a thorough cleaning of all edges and gaps, use the included brushes.
- Remove and clean the sealing gaskets regularly. They should be disinfected from time to time with disinfection agents for household use.
- Wait until all parts have dried before assembling the appliance again.

Tips for cleaning the accessory parts.

The appliance comes with two cleaning brushes, which make cleaning of the accessories easier.

- Juice jug:
 - Drive of the wiper ring: Control that no residues accumulate below the gearwheel and that the wheel can be moved freely.
 - Pulp ejection channel: Clean the pulp ejection channel by releasing the closing seal; then press it to the side. Clean the channel with the enclosed bottle brush. Finally press the sealing into the opening of the pulp ejection channel again.
- Seal for motor drive:

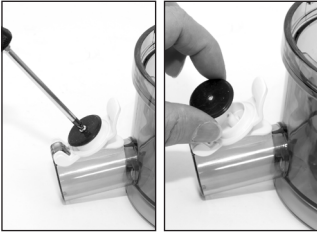


For cleaning take the seal at once side, loosen by pulling it and take it out. Insert it again after cleaning. Pay attention that the small ring of the seal sits below and the big ring above the drive compartment.

- Seal of the closing cap:

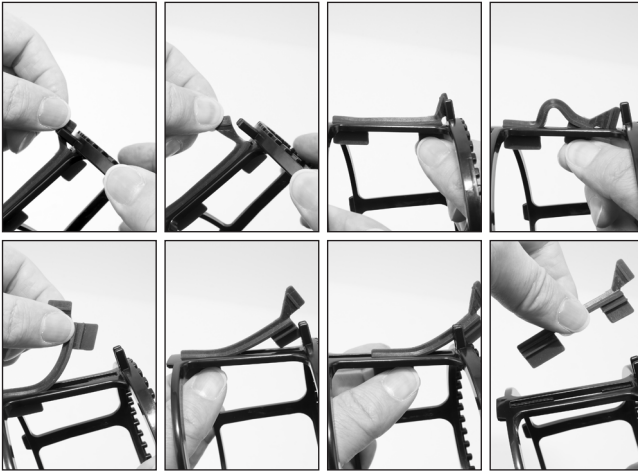


For cleaning cautiously loosen the screw, then strip off the seal from the plastic cover. After cleaning reposition the seal on the plastic cover, then screw it hand-tight on the closing cap. Pay attention to not overwind the screw!



- Wiper ring:

- o Dismount the silicone wiper lips for cleaning. To do so, release the small silicone rib at the underside of the wiper ring. Take the silicone wiper inside at the top and push it down. Then take the wiper at the bottom and push it upwards.
- o Assemble in reversed order. Finally put the small silicone rib back in place.



- Juicer screw:

- o When cleaning, take care that the toothed ring and the recesses at the underside as well as the inside of the motor-drive take-up are free from residues.

- Strainer units:

- o For cleaning use the attached brush and take care that the perforated area of the strainer is free from residues.
- o Strainer unit (black): Additionally mind to thoroughly clean the outlet and the strainer's underside.
- o Strainer unit (yellow/orange): Additionally mind to thoroughly clean the seal at the bottom of the strainer unit. If required, remove for cleaning.

NOTE: Seals that are worn-out, deformed or damaged must be replaced in order to guarantee a proper functioning of the appliance. Replacement seals can be obtained at your local service point. Seals are consumables and, therefore, are not covered by warranty!

Troubleshooting

Problem	Cause/remedy
Appliance cannot be switched on	<ul style="list-style-type: none"> • Check correct position of ON/OFF switch. • Check if plug is properly connected to the wall socket. • Test the wall socket by connecting another appliance. • Control whether power cord and plug show damages. - <i>In case of damage do not use the appliance.</i> • Check the correct assembly of the appliance. • Check whether the little flap at the cover has engaged properly into the cover-detent. - <i>Turn the cover clockwise as far as possible.</i> • After a too long operation time the overheating protection of the motor is activated. - <i>Let the appliance cool down.</i>
Appliance stops during operation	<ul style="list-style-type: none"> • Check whether the inserted food (too much, too hard, too fibrous, too long, too thick) is blocking the juicing screw. - <i>Eliminate the blockage (refer to point "Removing blockages of the juicing screw")</i> • After a too long operation time the overheating protection of the motor is activated. - <i>Let the appliance cool down.</i>
Loud noises during use	<ul style="list-style-type: none"> • Check whether the juicer is assembled correctly. • Depending on the food to be extracted, the juicing screw is stressed to a lesser or greater extend; this might lead to a loud operating noise. - <i>Insert the food piece by piece.</i> - <i>Insert and push the food more slowly.</i> - <i>Cut the food in smaller pieces.</i> - <i>Before juicing hard fruits/vegetables, nuts/almonds, soak them in water for several hours.</i>
Juice output not satisfying	<ul style="list-style-type: none"> • Check whether you used the suitable strainer unit. - <i>Change the strainer unit, if required.</i> • Check whether the silicone lips of the wiper ring are mounted correctly. - <i>Mount silicone lip properly (refer to „Tips for cleaning the accessories“).</i> • Check the correct sitting of the seal at the pulp ejection. - <i>Insert the seal correctly (refer to „Tips for cleaning the accessories“).</i> • Check if there is a blockage at the strainer unit in use. - <i>Remove the strainer unit and clean it.</i> • Check if the juicing screw is stuck by fibrous residues. - <i>Remove the juicing screw and clean it.</i> • Food with a too low water content is used. - <i>Use fruits/vegetables with a higher water content.</i> - <i>Use juice, water or milk for blending.</i> • Fruit/vegetables are not fresh. - <i>Before juicing this food, soak it in water or mineral water for some minutes.</i>
The cover of the juice collecting bowl is hard to open	<ul style="list-style-type: none"> • Check whether the juicing screw is blocked. - <i>Eliminate the blockage (refer to point "Removing blockages of the juicing screw").</i>
Leak-tightness problems	<ul style="list-style-type: none"> • Check the correct mounting of all seals (at motor drive, pulp outlet, closing cap). - <i>Insert the seals properly (refer to "Tips for cleaning the accessory parts").</i>

Service und Garantie (gültig nur innerhalb Deutschlands)

Sehr geehrter Kunde,

ca. 95% aller Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurück zu führen und könnten ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch mit unserer für Sie eingerichteten Service-Telefonnummer in Verbindung setzen. Wir bitten Sie daher, bevor Sie Ihr Gerät an Ihren Händler zurückgeben, diese Telefonnummer anzuwählen. Hier wird Ihnen, ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen, schnell geholfen.

Die Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH gewährt Ihnen, **dem privaten Endverbraucher**, auf die Dauer von zwei Jahren ab Kaufdatum eine Qualitätsgarantie für die in Deutschland gekauften Produkte. Die Garantiefrist wird durch spätere Weiterveräußerung, durch Reparaturmaßnahmen oder durch Austausch des Produktes weder verlängert, noch beginnt sie von neuem.

Unsere Produkte werden mit größtmöglicher Sorgfalt hergestellt. Beachten Sie bitte folgende Vorgehensweise, wenn Sie trotzdem einen Mangel feststellen:

1. **Rufen Sie bitte zuerst den Rommelsbacher Kundenservice unter Telefon 09851/5758-32 an und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Wir sagen Ihnen dann, wie Sie weiter mit Ihrem Gerät verfahren sollen.**
2. Sollte kein Bedienungsfehler oder ähnliches vorliegen, schicken Sie das Gerät bitte zusammen mit dem **originalen Kaufbeleg** (keine Kopie) und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere nachstehende Adresse.

Ohne originalen Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen.

Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung müssen wir den zusätzlichen Aufwand an Sie in Rechnung stellen.

Bei Einsendung des Gerätes sorgen Sie bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung**. Für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte übernehmen wir keine Verantwortung.

ACHTUNG: Wir nehmen grundsätzlich keine unfreien Sendungen an. Diese werden nicht zugestellt und gehen kostenpflichtig an Sie zurück. Bei berechtigten Garantiefällen übernehmen wir die Portokosten und senden Ihnen nach Absprache einen Paketaufkleber für die kostenlose Rücksendung zu.

Die Gewährleistung ist nach Wahl von Rommelsbacher auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

3. Die Gewährleistung erlischt bei gewerblicher Nutzung, wenn der Mangel auf unsachgemäßer oder missbräuchlicher Behandlung, Gewaltanwendung, nicht autorisierten Reparaturversuchen und/oder sonstigen Beschädigungen nach dem Kauf bzw. auf Schäden normaler Abnutzung beruht.

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH

Rudolf-Schmidt-Straße 18

91550 Dinkelsbühl

Telefon 09851/5758-0

Fax 09851/5758-59

E-Mail: service@rommelsbacher.de

Internet: www.rommelsbacher.de