

*Optimum*

**600M**

**COLD PRESS JUICER**



**GEBRAUCHSANWEISUNG**

---

## CONTENTS

WILLKOMMEN ZU IHREM NEUEN KÜCHENHELFER	1
SICHERHEIT GEHT VOR	1
KENNENLERNEN IHRES 600M KALTPRESSENENTSaftERS	3
MONTAGEANLEITUNG	4
BEDIENUNGSANLEITUNG	6
OPERATION INSTRUCTION	7
ZERLEGUNG DES GERÄTS	7
HERSTELLUNG VON REIN NATÜRLICHEN SÄFTEN	8
REINIGUNG & LAGERUNG	10
PROBLEMBEHEBUNG	10
PRODUKTSPEZIFIKATIONEN	12
GEWÄHRLEISTUNGSBEDINGUNGEN (INTERNATIONAL)	13
KONTAKTIEREN SIE UNS	14

## WILLKOMMEN ZU IHREM NEUEN KÜCHENHELFER

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres professionellen Qualitäts-Entsafter Optimum 600M. Der 600M kaltpressender Entsafter kann verwendet werden, um Ihre Lieblingsäfte, Smoothies und Pürees aus Obst und Gemüse herzustellen.

**UM IHRE SICHERHEIT ZU GEWÄHRLEISTEN UND DIE BESTE LEISTUNG AUS IHREM OPTIMUM 600 MINI KALTPRESSENDEM ENTSAFTER ZU ERHALTEN, LESEN SIE BITTE DIESE ANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH.**

### SICHERHEIT GEHT VOR



**BEI DER VERWENDUNG VON ELEKTRISCHEN GERÄTEN SOLLTEN SIE IMMER DIE GRUNDLEGENDEN SICHERHEITSVORKEHRUNGEN BEACHTEN UND BEFOLGEN:**

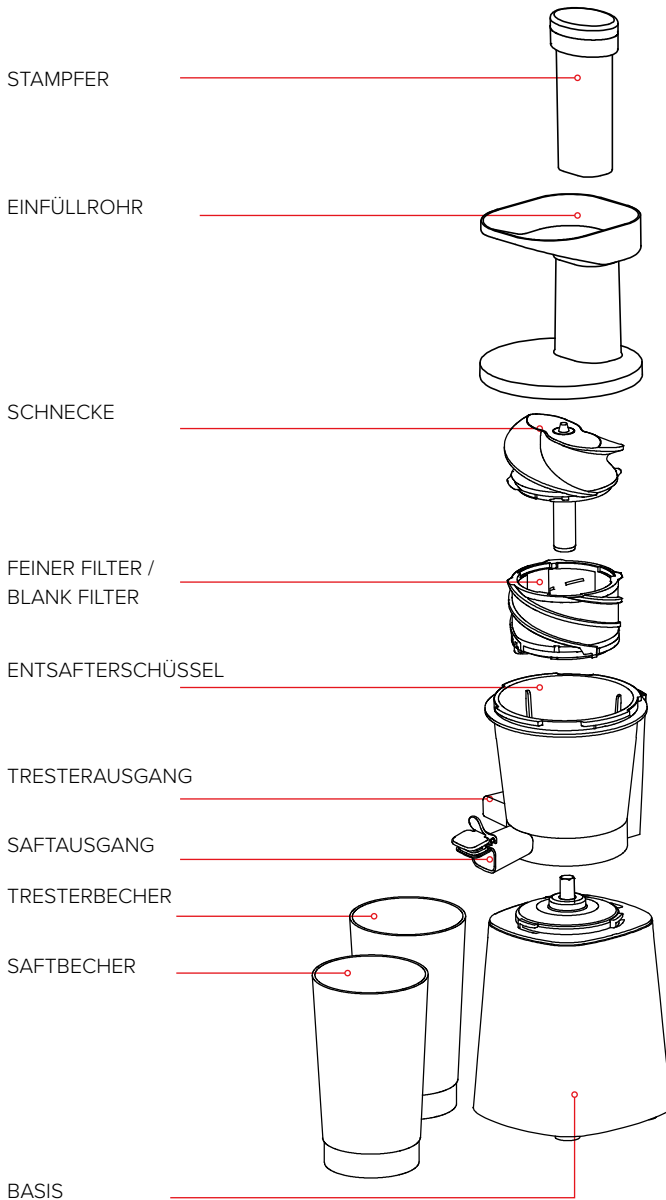
1. Lesen und befolgen Sie alle Anweisungen und Warnungen in diesem Handbuch sorgfältig.
2. Um sich vor Verletzungen durch Stromschlag zu schützen, tauchen Sie den Optimum 600M Kaltpressenentsafter nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
3. Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an. Stellen Sie immer sicher, dass der Netzstecker richtig in die Steckdose eingesteckt ist.
4. Die Eingangsspannung dieses Geräts liegt zwischen 220 und 240 V bei 50 bis 60 Hz. Stellen Sie vor dem Anschließen sicher, dass die Stromquelle mit dem Gerät kompatibel ist, um Schäden zu vermeiden.
5. Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis bestimmt, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder es wurden Anweisungen zur Verwendung des Geräts durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person erteilt.
6. Betreiben Sie den Entsafter nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist oder wenn es Funktionsstörungen aufweist oder in irgendeiner Weise beschädigt ist. Senden Sie das Gerät zur Überprüfung oder Reparatur an den nächsten autorisierten Kundendienst. Um Verletzungen zu vermeiden, versuchen Sie nicht das Gerät selbst zu reparieren.
7. Betreiben Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
8. Wenn Sie Probleme mit dem Entsafter haben, lesen Sie zunächst den Abschnitt "Fehlerbehebung". Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Händler und senden Sie das Gerät zur Überprüfung oder Reparatur ein. Nehmen Sie den Entsafter nicht selbst auseinander.
9. Um Verletzungen zu vermeiden, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät montieren, demontieren, reinigen oder Ihre Hände in die Nähe von beweglichen Teilen legen.
10. Stellen Sie vor der Verwendung sicher, dass die abnehmbaren Teile des Geräts ordnungsgemäß installiert sind. Der Trester-Extraktor und der Zuführschacht sollten sich in der Position "lock" befinden, um zu verhindern, dass sich während des Entsaftens Lecks bilden, ein Verschütten möglich ist oder sich Teile lösen.
11. Stellen Sie das Gerät auf eine flache, stabile und ebene Oberfläche, weg von Wasser- oder Wärmequellen. Verwenden Sie das Gerät nicht auf Teppichen, Handtüchern, Plastik, Papier oder brennbaren Oberflächen.

**SICHERHEIT GEHT VOR**

12. Drücken Sie Zitronensaft nicht direkt in das Gerät aus.
13. Vergewissern Sie sich immer, dass das Gerät den Normen für Lebensmittelsicherheit und -hygiene entspricht, indem Sie die Reinigungs- und Wartungsanweisungen in dieser Anleitung befolgen.
14. Reinigen Sie das Gerät und alle abnehmbaren Teile, die in direkten Kontakt mit den Zutaten kommen, nach jedem Gebrauch mit Wasser.
15. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie Teile des Geräts mit scharfen Kanten anfassen, den Inhalt des Bechers leeren oder das Gerät reinigen.
16. Schalten Sie das Gerät bei längerer Inaktivität aus und ziehen Sie den Netzstecker.
17. Verwenden Sie niemals Gegenstände (z. B. Essstäbchen), um Verstopfungen in den Auslässen zu entfernen. Befolgen Sie stattdessen die richtigen Reinigungsverfahren.
18. Das Gerät ist für den Einsatz im Haushalt und ähnliche Anwendungen vorgesehen, wie z.B.:
  - ▶ Mitarbeiter-Küchenbereiche in Geschäften, Büros und Arbeitsumgebungen;
  - ▶ Bauernhäusern;
  - ▶ von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
  - ▶ Bed & Breakfast-Umgebungen.
19. Bevor Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen, vergewissern Sie sich bitte, dass die lokale Spannung mit der Spannungsangabe im unteren Teil des Gerätes übereinstimmt.
20. Bitte benutzen Sie das Gerät nicht länger als 10 Minuten. Bei übermäßigem Gebrauch kann es zu Überhitzung kommen, die zum Motorausfall führen kann.
21. Es ist verboten, mehrere Stecker in einer Buchse zu verwenden. Abnormale Erwärmung kann Feuer verursachen.
22. Wenn sich im Stromstecker Staub oder Wasser befindet, reinigen Sie ihn mit einem Staubtuch. Andernfalls besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags und eines Brandes.
23. Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Gasgeräten. Dies kann zu Verformungen oder Farbveränderungen führen.
24. Zerlegen, reparieren oder reformieren Sie es nicht. Gefahr von ungewöhnlichen Phänomenen, Feuer und Verletzungen.
25. Es ist verboten, das Gerät mit chemischen oder unbeständigen Substanzen zu reinigen. Bei dieser Maßnahme besteht die Gefahr von Farbveränderungen, Verfärbungen und gefährlichen Ereignissen wie Feuer.
26. Sprühen Sie niemals brennbare Flüssigkeiten oder Wasser auf das Gerät. Dadurch können gefährliche Bedingungen entstehen, die zu Feuer, Stromschlag und / oder Explosion führen können.

**NICHTBEACHTUNG DER SICHERHEITSHINWEISE UND WARNHINWEISE  
KÖNNEN ZU SCHWEREN VERLETZUNGEN FÜHREN. MISSBRÄUCHLICHE  
VERWENDUNG IHRES KALTPRESSENENTSÄFTERS KANN IHR GERÄT  
BESCHÄDIGEN UND IHRE GARANTIE VERFALLEN LASSEN.**

## KENNENLERNEN IHRES 600M KALTPRESSENENTSAFTERS



## MONTAGEANLEITUNG

**KEHREN SIE DIE SCHRITTE VORSICHTIG BEI DER DEMONTAGE UM.**

1.

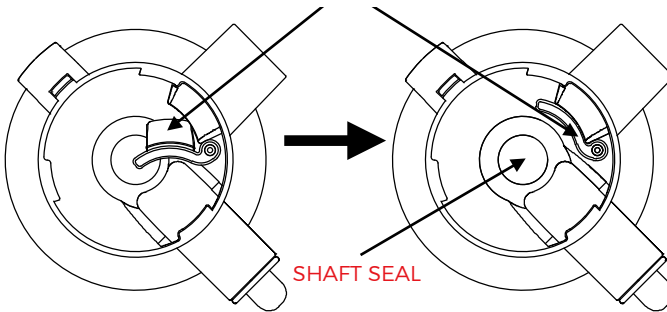
Öffnen Sie die Produktverpackung, nehmen Sie das Produkt und das Zubehör heraus und entsorgen Sie das Verpackungsmaterial.

2.

Reinigen Sie die Produktoberfläche und waschen Sie das Zubehör mit Wasser. Waschen Sie nicht den Hauptkörper.

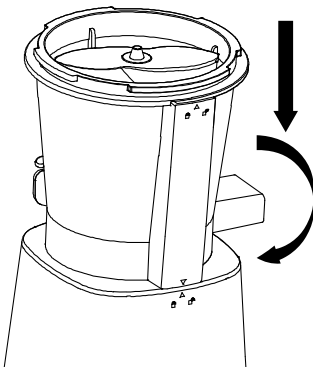
3.

**TRESTER STOPFEN**



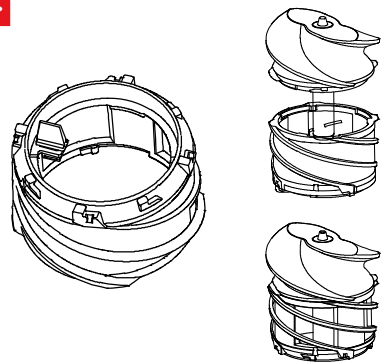
Vergewissern Sie sich vor dem Anbringen der Saftschüssel am Hauptkörper, dass der Tresterstopfen und die Wellendichtung an der Unterseite richtig eingesetzt sind. Wenn der Tresterstopfen und die Wellendichtung nicht richtig eingesetzt werden, ist die Versiegelung nicht wirksam und der Saft wird außerhalb des Geräts verschüttet.

4.



Setzen Sie die Saftschüssel auf den Hauptkörper und richten Sie die Markierungspunkte auf beiden Teilen aus. Wenn die Markierungspunkte ausgerichtet sind, drehen Sie die Schüssel im Uhrzeigersinn. Siehe Abbildung zum Beispiel.

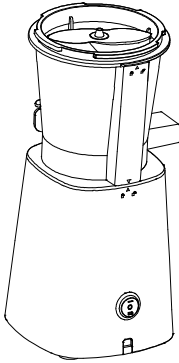
5.



Setzen Sie die Silikonbürste in den Schneckenfuß ein und installieren Sie die Schnecke in die Saftschnecke.

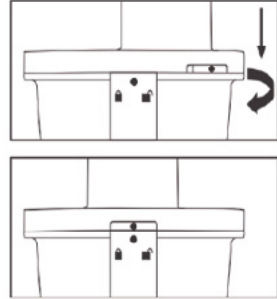
## MONTAGEANLEITUNG

6.



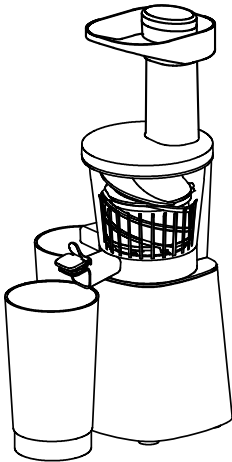
Setzen Sie die montierte Schnecke und das Sieb stehend in die Entsafterschüssel ein; verbinden Sie die Schneckenachse mit der rotierenden Motorwelle.

7.



Installieren Sie den Trichter auf der Entsaftungsschüssel. Verwenden Sie die Markierungspunkte auf dem Trommelverschluss und dem Becher, um beide Teile richtig auszurichten, und drehen Sie dann den Trommelverschluss im Uhrzeigersinn, bis er festsetzt.

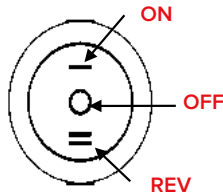
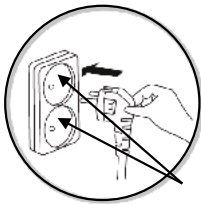
8.



Setzen Sie den Schieber in die Einfüllöffnung und positionieren Sie den Saftbecher und den Tresterbecher unter dem Saftauslass und dem Tresterauslass.

## BEDIENUNGSANLEITUNG

1. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose (stellen Sie sicher, dass die Steckdose zuverlässig geerdet ist), schalten Sie den Steuerknopf ein.



**AN:** Aktiviert den Motor und beginnt mit dem Entsaften.

**AUS:** Stoppt den Vorgang. Zentrieren Sie die Taste, um das Produkt auszuschalten.

**REV:** Aktiviert den Rückwärtslauf. Drehen Sie den Knopf auf REV, um die Zutaten zu entfernen, wenn etwas im Gerät stecken bleibt.

2. Waschen Sie alles Obst und Gemüse
3. Nach dem Waschen und Schneiden die vorbereiteten Zutaten langsam in die Maschine geben. Verwenden Sie ggf. den Schieber, um sicherzustellen, dass alle Zutaten vollständig in das Gerät eingesetzt sind. Denken Sie daran, vor dem Entsaften alle harten Samen von den Zutaten zu entfernen.

### Beachten Sie:

- A) Die Zutaten sollten nacheinander in das Gerät gegeben werden. Wenn Sie eine Zutat erfolgreich eingefügt haben, können Sie die nächste hinzufügen. Es wird empfohlen, alle Zutaten auf etwa 10 x 3 x 2 cm zu bringen.
  - B) Hartfaserzutaten (wie Sellerie) sollten in Portionen mit angemessener Größe geschnitten werden. Es wird empfohlen, diese Zutaten auf eine Länge von ca. 5-10 cm zu bringen.
  - C) Faserarme Zutaten (wie Karotten) werden neben faserreichen Zutaten wie Sellerie bevorzugt. Schneiden Sie einfach die Möhren in vier gleiche Teile. Aufgrund des unterschiedlichen Feuchtigkeitsgehalts Ihrer Zutaten werden Sie Unterschiede in den extrahierten Saftmengen feststellen.
  - D) Veraltete Zutaten produzieren die geringste Menge an Saft. Zutaten, die längere Zeit gekühlt wurden, sollten vor dem Entsaften in reines Wasser eingeweicht werden.
  - E) Zutaten reagieren unterschiedlich auf den Entsaftungsprozess. Um die besten Ergebnisse zu erzielen, überschreiten Sie nicht die angegebenen Maximalwerte in der Saftschüssel. Wenn die Schüssel überfüllt ist, wird der Saft und der Trester Schwierigkeiten haben, das Gerät zu verlassen. Infolgedessen kann die Vorrichtung durch die Mündung der Schüssel oder durch die Wellendichtung austreten und ein Verschütten verursachen. Dies gilt insbesondere beim Entsaften von Zutaten wie Gurken, Kirschen oder Tomaten.
  - F) Hinweis: Versuchen Sie nicht, Zutaten mit fremden Gegenständen wie Esstäbchen oder Löffeln zu entfernen oder einzusetzen. Bei Bedarf können Sie den Schieber verwenden, um Zutaten in den Entsafter zu führen.
4. Wenn das Gerät plötzlich stoppt, drehen Sie zuerst den Ein- / Ausschalter in die Position AUS. Bewegen Sie dann den Ein- / Ausschalter in die Position REV, um gestaute Zutaten zu entfernen. Wenn sich die Zutaten zwischen Sieb / Schnecke und Schüssel zurückbewegt haben, können Sie den Ein- / Ausschalter wieder in die Position AN bringen.



## OPERATION INSTRUCTION

**Beachten Sie:** Wenn der oben beschriebene Vorgang das Problem nicht behebt, folgen Sie den Anweisungen in dieser Anleitung, um das Gerät zu zerlegen. Befolgen Sie anschließend die Anweisungen zum Reinigen der Schüssel, bevor Sie versuchen, den Entsafter erneut zu verwenden.

**Beachten Sie:** Bringen Sie den Schalter immer in die Position AUS, bevor Sie die REV-Funktion anwenden. Warten Sie, bis die Maschine vollständig zum Stillstand gekommen ist, und schalten Sie den Schalter auf REV. Turn off the machine after juicing.

- Schalten Sie die Maschine nach dem Entsaften aus.
- Reinigen Sie die Maschine nach dem Entsaften.

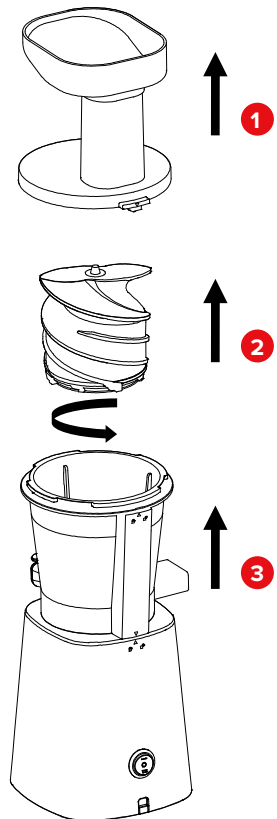
### ANMERKUNGEN:

Ihr Gerät ist mit einem eingebauten Überlastschutz und Überhitzungsschutz ausgestattet. Wenn das Gerät jemals überfüllt ist oder der Betrieb die empfohlene 10-Minuten-Grenze überschreitet, werden diese vorbeugenden Schutzfunktionen ausgelöst. Bei Überhitzung ist das Gerät so eingestellt, dass es nicht mehr funktioniert, damit der Motor abkühlen kann. Um mit dem Entsaften fortzufahren, schalten Sie den Schalter in die Position AUS und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Warten Sie ungefähr 30 bis 40 Minuten, damit sich die Schutzfunktionen des Entsafter erholen und zurücksetzen können. Wenn das Gerät abgekühlt ist, stecken Sie es wieder in die Steckdose. Schalten Sie den Schalter auf AN, um das Gerät zu testen. Wenn es sich erholt hat, läuft der Motor. Ist dies nicht der Fall, ziehen Sie bitte den Stecker aus der Steckdose und warten Sie, bis der Motor abgekühlt ist. Wenn die Funktionen zurückgesetzt sind, können Sie das Entsaften fortsetzen.

## ZERLEGUNG DES GERÄTS

- Wenn die Vorrichtung gestoppt ist, drehen Sie die Zuführschacht entsprechend der Pfeilrichtung in der Abbildung rechts. Ziehen Sie dann den Trichter nach oben.
- Ziehen Sie die Schnecke (sie kommt mit dem Sieb heraus) nach oben.
- Folgen Sie der Richtung des Pfeils in der Abbildung und drehen Sie die Schüssel. Wenn sie sich gelöst hat, ziehen Sie sie nach oben, um sie vom Gerät zu entfernen.

**Beachten Sie:** Die Montage der Komponenten des Geräts erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.



## HERSTELLUNG VON REIN NATÜRLICHEN SÄFTEN

### BESONDERE HINWEISE\*

Entfernen Sie vor dem Entsaften immer alle harten Kerne/Steine von Früchten wie Pfirsichen, Pflaumen, Mangos, Aprikosen, Jujubes, Haws etc. Diese können das Gerät beschädigen. Es wird auch empfohlen, beim Entsaften keine steifen Zutaten wie Zuckerrohr zu verwenden. Überfüllen Sie das Gerät nicht mit Zutaten. Dadurch besteht die Gefahr, dass der Entsafter verstopft und / oder der Motor gestoppt wird. Wenn Sie versuchen, Saft aus ballaststoffreichen Zutaten zu gewinnen, müssen Sie mit minimalen Mengen an Saft rechnen. Um die Effizienz der Extraktion zu erhöhen, denken Sie daran, faserreiche Inhaltsstoffe so klein wie möglich zu schneiden und dann jedes Stück langsam in die Einlassöffnung einzuführen.

*\* Bei Blatt- oder Fasergemüse (z. B. Spinat oder Sellerie) trennen Sie die Blätter von den Stielen und entfernen Sie alle zähen, faserigen Außenstiele, bevor Sie die inneren Teile entsaften. Stellen Sie für tiefgefrorene Früchte und Beeren sicher, dass Ihre Zutaten vor dem Entsaften vollständig aufgetaut sind.*

### TOMATENSaft

Tomatensaft ist eine häufige Form von Gemüsesaft, die für ihren kühlen, erfrischenden Geschmack geschätzt wird. Er enthält Lycopin-Hämatochrom, bekannt als vollnatürliches Anti-Aging-Mittel. Denken Sie daran, wann und wie viel Tomatensaft Sie verbrauchen. Aufgrund einer hohen Konzentration von Zitronensäure können bestimmte Körperfunktionen irritiert werden. Für das beste Ergebnis genießen Sie morgens eine Tasse Tomatensaft. Möglicherweise möchten Sie auch den Geschmack und die Wirkung verschiedener Tomatensorten erkunden. Traubentomaten gelten als süß, während gelbe und grüne Tomaten einen einzigartigen Geschmack bieten. Sie erhalten nicht nur Säfte mit unterschiedlichem Geschmack, sondern auch unterschiedliche Farben und Konsistenzen.

1. Es ist einfach, Bio-Tomaten zu reinigen. Wischen Sie sie einfach mit einem milden Reinigungsmittel ab und waschen Sie sie gut mit warmem Wasser ab.
2. Schneiden Sie sie in passende Stücke, und geben Sie die Tomaten langsam in den Zuführschacht des Entsafters.

### GESUNDES REZEPT

Tomaten sind hilfreich bei der Vorbeugung und Heilung von Krebs, zerebraler Thrombose, Herzkrankheiten und anderen Krankheiten. Tomaten sind reich an Vitamin A & C. Ihre besondere Säure kann Müdigkeit und Übelkeit lindern. Sie bieten Erleichterungen von den Auswirkungen von Alkohol und sein erfrischender Geschmack wird von den meisten genossen. (Wenn Sie nach der perfekten Tomate für Ihr Saftrezept suchen, achten Sie auf kleinere Sorten. Diese sind bekanntermaßen nährstoffreich und bieten eine höhere Konzentration an energetischen Vorteilen. Kleinere Tomaten eignen sich auch besser für die Saftgewinnung, da sie dicker sind und mehr Wasser zu enthalten scheinen.

**TIPP:** Lagern Sie gängige Zutaten bei den folgenden Temperaturen, um optimale Ergebnisse zu erzielen  
Apfel: 5°C (41°F), Tomate: 12-13°C (54°F), Traube: 4-5°C(39°F)  
Orange: 1-5°C (34-41°F), Karotte: 1-5°C (34-41°F), Pfirsich: 8-13°C (46-55°F)

## HERSTELLUNG VON REIN NATÜRLICHEN SÄFTEN

### KAROTTENSAFT

Karotten sind die Königinnen des Pflanzenreiches, was es leicht macht zu verstehen, warum sie in natürlichen Rezepten für Saft so beliebt sind. Sie sind saftig, lecker und sehr nahrhaft. Ihr süßer Geschmack wird immer geschätzt. Gewöhnlich werden Karotten in Kombination mit sauren Früchten oder Gemüse extrahiert. Mit nur zwei Karotten pro Tag, die reichhaltige Mengen an Vitamin A und Renieraten enthalten, können 400% des täglichen Vitamin-A-Bedarfs im Körper gedeckt werden.

1. Es ist einfach, Bio-Karotten zu reinigen. Wischen Sie die Wurzel einfach mit einem milden Reinigungsmittel ab und spülen Sie sie anschließend mit sauberem, warmem Wasser ab.
2. Schneiden Sie die Karotte in lange, dünne Scheiben, damit sie leicht in das Gerät passt.
3. Führen Sie die geschnittenen Stücke langsam in die Einlassöffnung ein und fügen Sie jeweils nur eines hinzu. Geben Sie den extrahierten Saft in das Gerät zurück, um ein zweites Mal das Fruchtfleisch zu filtern. Dadurch wird die Menge der im Siebhalter verbleibenden Reste reduziert und ein feineres flüssiges Produkt erzeugt.

### GESUNDES REZEPT

Karotten sind reich an Vitamin A, das Hautalterung verhindern, die Sehkraft verbessern und das Immunsystem stärken kann. Sie enthalten auch eine beträchtliche Menge an Ballaststoffen, die beim Abnehmen und bei der Regulierung helfen können. Indem Sie täglich eine Tasse Karottensaft trinken, können Sie dazu beitragen, Ihr Verdauungssystem zu stärken und möglicherweise Ihr Krebsrisiko zu senken.

### TOFU

1. 400g getrocknete Sojabohnen ungefähr 6 Stunden (im Sommer) oder 10 Stunden (im Winter) in Wasser einweichen. Diese wird nach der Erweiterung etwa 1 kg betragen.
2. Legen Sie die eingeweichten Sojabohnen in ein Becken, das mit 2000 ml Wasser gefüllt ist, und starten Sie den Portionierungsprozess. Füttern Sie einfach die Sojabohnen in den Entsafter, indem Sie sie nacheinander in die Öffnung löffeln.
3. Kochen Sie die gefilterte Sojamilch bei mittlerer Temperatur ca. 10 Minuten lang oder kurz vor dem Beginn des Kochens. Schalten Sie die Hitze aus und lassen Sie die erwärmte Milch ruhen, während Sie mit dem nächsten Schritt fortfahren.
4. Platzieren Sie einen Koagulator (z. B. Bittern) in einem anderen Becken mit mindestens 3L Kapazität.
5. Gießen Sie die gekochte Sojabohnenmilch in das Becken, in dem der Koagulator noch heiß ist.
6. Rühren Sie die Mischung 2-3 mal um und lassen Sie sie etwa 5 Minuten ruhen.
7. Legen Sie einen Rahmen mit Käsetuch oder faservoller Gaze aus und gießen Sie die Sojabohnenmilch in die Form. Wickeln Sie die Sojabohnenmilch mit Gaze ein, setzen Sie die Rahmenabdeckung auf und drücken Sie diese mit einem 1-2 kg schweren Gegenstand 15 bis 20 Minuten lang zusammen, bis das Sojabohnentofu fertig ist

## REINIGUNG & LAGERUNG

1. Drehen Sie den Ein- / Ausschalter auf die Position AUS und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.  
**Beachten Sie:** Schalten Sie das Gerät erst dann aus, wenn der Quetschbecher vollständig von allen Zutaten befreit ist.
2. Wenn alle Funktionen gestoppt sind, halten Sie den Saffhahn und drehen Sie den Behälter in Richtung der Öffnung des Geräts. Nun kann mit der Demontage fortgefahren werden. (Denken Sie daran, zerlegen Sie die Komponenten des Geräts immer in der entgegengesetzten Reihenfolge der Montage.)  
**Beachten Sie:** Reinigen Sie den Entsafter sofort nach jedem Gebrauch. Verzögerte Reinigungen können dazu führen, dass sich trockene Bestandteile an den Bauteilen verkrusten, was das Zerlegen oder Reinigen erschwert. Diese Aktion kann auch die Leistung des Geräts beeinträchtigen.
3. Reinigen Sie die Schüssel, das Sieb, die Schnecke, den Trichter und den Schieber mit einer weichen Bürste und einem neutralen Reinigungsmittel. Trocknen Sie alle Komponenten gründlich ab.
4. Wischen Sie die Basis des Geräts mit einem trockenen, weichen Tuch ab.  
**Beachten Sie:** Nach dem Extrahieren pigmentreicher Inhaltsstoffe wie Karotten, Spinat usw. die Behälteroberfläche mit Öl abwischen und anschließend mit neutralem Reinigungsmittel abwaschen.

## PROBLEMBEBEHUNG

1. **Das Gerät macht Geräusche.**  
Stoppen Sie das Gerät. Wenn alle Komponenten noch vorhanden sind, überprüfen Sie sorgfältig die Montage der einzelnen Teile des Entsafters. Wenn alle Teile richtig zusammengefügt sind, vergewissern Sie sich, dass alle Zutaten die richtige Größe haben, in Scheiben geschnitten und portioniert sind. Überfüllen Sie das Gerät nicht und entsaften Sie keine Zutaten mit großen Samen / Steinen.
2. **Der Motor funktioniert nicht.**
  - a. Stellen Sie sicher, dass der Schalter vollständig auf AN steht
  - b. Stellen Sie sicher, dass alle Komponenten ordnungsgemäß zusammengebaut sind
  - c. Lassen Sie das Gerät ca. 1 Stunde ruhen, bevor Sie mit dem Entsaften fortfahren
  - d. Wenn das Gerät während des Betriebs abrupt gestoppt wurde, vergewissern Sie sich, dass es nicht mit Zutaten überfüllt ist oder dass der Motor nicht aufgrund einer längeren Verwendung überhitzt ist. In diesem Fall müssen Sie den Motor abkühlen lassen, bevor Sie den Gebrauch fortsetzen.
3. **Die Maschine hat während des Betriebs plötzlich angehalten.**  
Wenn das Gerät während des Entsaftens plötzlich stoppt, bringen Sie den Schalter wieder in die Position AUS. Wenn alle Komponenten aufgehört haben, stellen Sie den Schalter auf die Position REV, um den Rückwärtsbetrieb zu starten. Dies sollte gestaute Zutaten aus der Entsafterschüssel, der Schnecke oder dem Sieb entfernen. Wenn sich alle Zutaten verschoben haben, bringen Sie den Netzschalter wieder in die Position AN.

## PROBLEMBEHEBUNG

### 4. Autorisierte Reparaturen:

PROBLEM	LÖSUNG
Der Motor stoppte plötzlich, während der Entsafter lief	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stellen Sie sicher, dass der Stecker vollständig in die Steckdose eingesteckt ist</li> <li>• Stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht überlastet ist und der Motor nicht überhitzt ist. Wenn das Gerät länger als 10 Minuten verwendet wurde, müssen Sie den Motor möglicherweise abkühlen lassen, bevor Sie ihn wieder nutzen.</li> <li>• Stellen Sie den Schalter auf die Position AUS und schalten Sie das Gerät auf REV. Dies sollte den Rückwärtslauf starten, wodurch gestaute Bestandteile entfernt werden.</li> </ul>
Das Gerät produziert nicht genug Saft	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verschiedene Inhaltsstoffe geben unterschiedliche Mengen an Feuchtigkeit ab, die den Saftgehalt beeinflussen können.</li> <li>• Die Frische Ihrer Zutaten kann auch den Feuchtigkeitsgehalt beeinflussen. Aus altem Obst und Gemüse ergeben sich normalerweise minimale Saftmengen.</li> <li>• Zutaten, die längere Zeit gekühlt wurden, sollten vor dem Entsaften in reinem Wasser rehydriert werden.</li> <li>• Zutaten mit niedrigem Ballaststoffgehalt (z. B. Karotten) mit faserreichen Zutaten (z. B. Kohl, Sellerie und Kiefernadeln) mischen. Wechseln Sie zu den Karotten nach dem Entsaften ballaststoffreicher Zutaten, um den extrahierten Saft zu erhöhen.</li> <li>• Stellen Sie sicher, dass der Tresterstopfen richtig positioniert ist, um den gesamten Saft und die Zutaten zu erhalten.</li> </ul>
Ungleichgewicht im Verhältnis von Flüssigkeit zu Fruchtfleisch meines Saftes	Bitte prüfen Sie, ob der Tresterstopfen ordnungsgemäß angebracht ist.
Saft schießt aus der oberen Komponente des Hauptmotors	Wenn der Tresterstopfen nicht richtig zusammengebaut ist, tritt Saft aus dem Gerät aus. Achten Sie auf eine ordnungsgemäße Abdichtung, um dies zu verhindern.

## PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

1	Modell	MJ1000
2	Spannung	220 - 240V
3	Leistung	200W
4	Frequenz	50/60 Hz
5	Geschwindigkeit	40 - 46 U/min
6	Lautstärke	62 db
7	Produktgewicht	3.56 kg
8	Produktabmessungen	34 x 17 x 36,5 cm (LxHxB)



**Nur für EU-Länder.** Entsorgen Sie Elektrogeräte nicht mit dem Hausmüll! Gemäß der EU-Richtlinie 2002/96 / EG über Elektro- und Elektronikaltgeräte und ihrer im Einklang mit den nationalen Rechtsvorschriften geltenden Bestimmungen müssen Elektrogeräte, deren Lebensdauer abgelaufen ist, getrennt gesammelt und einer umweltgerechten Recyclinganlage zugeführt werden.

## GEWÄHRLEISTUNGSBEDINGUNGEN (INTERNATIONAL)

Diese wie unten aufgeführte Garantie deckt nur Vertriebshändler der Optimum-Geräteauswahl ab. Bitte kontaktieren Sie Ihren Vertriebshändler bezüglich der vollen Produktgarantie.

### Wirksam ab 1. Januar 2014

1. Optimum® garantiert dafür, dass dieses Gerät in Materialien und Verarbeitung defektfrei ist und im Hausgebrauch für die Dauer von 2 Jahren und im kommerziellen Gebrauch für die Dauer von 12 Monaten ab Kaufdatum einwandfrei funktioniert, wenn es gemäß der begleitenden Bedienungsanleitung benutzt wird.
2. Alle Garantien, die über diesen Standard hinausgehen, werden als erweiterte Bedingungen vom Vertriebshändler angeboten und sind nur durch diesen Anbieter zu beanspruchen.
3. Defekte, die innerhalb dieser Herstellergarantiezeit, unter normaler Nutzung und Pflege auftreten, werden nur nach unserem Ermessen repariert oder ersetzt, falls der Vertriebshändler dazu nicht in der Lage ist. Dieses wird allein durch uns und ohne Berechnung von teilen erledigt. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf enthaltene oder gekaufte Zubehör. bei größeren Mängeln kann Ersatz wie von Ihrem Vertriebshändler bestimmt und nach dessen Ermessen angeboten werden.
4. Die Klingen und die Antriebsbuchse nutzen sich nur durch Misshandlung und Fehlbehandlung ab und sind daher nicht länger als 30 Tage ab Kaufdatum durch diese Garantie abgedeckt.
5. Falls die Reparatur der Ware unter die Garantie fällt und der Vertriebshändler die Reparatur nicht anbieten kann, ist der Kunde für die Rücksendungskosten des Produkts an Optimum® (oder den anerkannten Serviceanbieter) verantwortlich, sowie für die Kosten des Versands an den Kunden.
6. Während des Transits trägt der Eigentümer das Risiko, und weitere Schäden während des Transports sind nicht durch die Garantie abgedeckt.
7. Kunden sollten sicherstellen, dass das zurückgeschickte Produkt richtig verpackt ist, damit während des Transits keine Schäden daran auftreten. Fügen Sie, damit der Garantieanspruch bearbeitet werden kann, eine Erklärung der Probleme an. Optimum® nimmt keine Fehlersuche vor und repariert nur die wie von der Garantie abgedeckten beschriebenen Mängel.
8. Diese volle Garantie verfällt bei Misshandlung, Vernachlässigung, Unfall, Veränderung und Nichtbeachtung der Bedienungsanweisungen, oder falls das Produkt unnormalen oder extremen Bedingungen ausgesetzt wurde.
9. Kosmetische Veränderungen, die die Leistung nicht beeinträchtigen, wie etwa Verfärbungen von Produktteilen in den Händen des Nutzers oder die Auswirkungen von Scheuermitteln unterliegen nicht der Garantie und werden nicht als Defekte angesehen. Die Reinigung oder Entfernung von Lebensmittelprodukten, die aufgrund von Rückstandsbildung Schäden verursacht, ist nicht durch diese volle Garantie abgedeckt.
10. Diese Garantie deckt keine normalen Abnutzungserscheinungen am Produkt oder Teilen davon ab.
11. Diese Garantie deckt keine Defekte ab, die durch Unfälle, Fehlbedienung, Misshandlung, falsche Zusammensetzung oder Bedienung, Mangel an vernünftiger Vorsicht, unerlaubte Medikation, Verlust von Teilen, Stopfen oder versuchte Reparatur durch nicht von Optimum® autorisierte Personen entstanden sind.
12. Die Garantie gilt nicht, falls Schäden, Fehlfunktionen oder Mängel aus Veränderungen, Unfällen, Fehlbedienung, Brand, Spritzen, Fehleinstellungen der Bedienung, Verwendung an falscher

Spannung, Stromquellen und Tauchen, Blitze, höhere Gewalt oder inkompatibles Zubehör, Aussetzen anormalen korrosiven Bedingungen oder Eindringen eines Insekts, Schädlings oder Fremdkörpers im Produkt resultieren.

13. Die Garantie deckt keinen Schaden ab, der den Produkten zugefügt wurde, indem die Maschine mit einer alternativen Stromquelle (solar, Inverter, Generator usw.) zugefügt wurde, und die Nutzung dieser Apparate, um Ihr Gerät zu betreiben, ist nicht zu empfehlen.
14. Sie müssen Ihren Kaufbeleg/Quittung als Nachweis des Erwerbs und des Kaufdatums aufheben. Der Kaufbeleg/die Quittung müssen vorgelegt werden, wenn diese Garantie in Anspruch genommen wird.
15. Falls die Quittung nicht vorgelegt wird, ist die Garantie ungültig. Das Verbrauchergesetz gestattet uns, einen vernünftigen Nachweis Ihres Erwerbs zu verlangen, um Garantieansprüche zu bedienen.
16. Diese Garantie impliziert, beabsichtigt oder mindert keine Verbraucherrechte, die im geregelten Verbraucherrecht aufgeführt und durchsetzbar sind. Jede Bedingung, die als verbraucherrechtswidrig befunden wird, wird alleinig ungültig, und alle weiteren Bedingungen behalten ihre Gültigkeit.

**KONTAKTIEREN SIE UNS**

**Wenden Sie sich bitte an den Händler in dem Land, in dem Sie den ursprünglichen Kauf getätigt haben, um Support, Service und Garantie zu erhalten.**



