

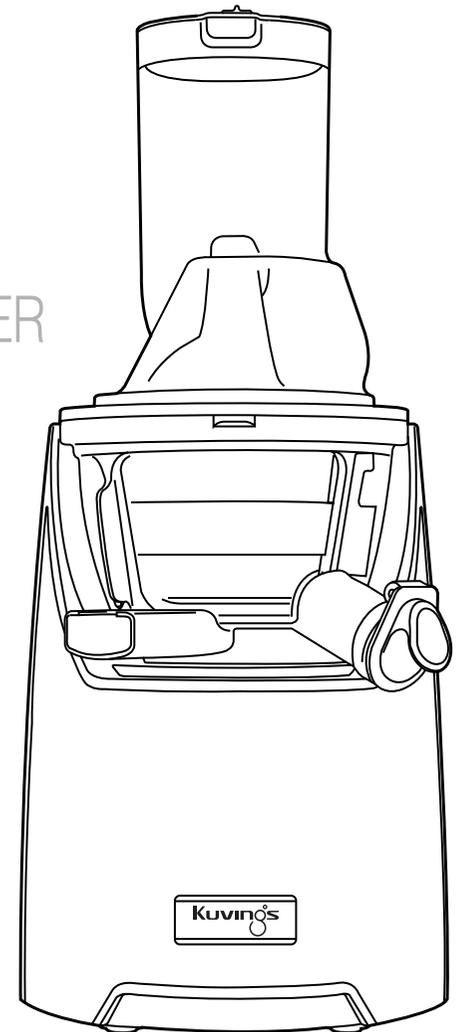
**Kuvings®**  
WHOLE SLOW JUICER

**Kuvings®**

**EVO8**

## KUVINGS WHOLE SLOW JUICER Bedienungsanleitung

- Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung nach dem Lesen griffbereit auf.
- Die Farbe des Produktes kann variieren.
- Nur für den Haushaltsgebrauch vorgesehen.



100E181023A



# INHALT

<b>02</b> Wichtige Sicherheitshinweise	<b>18</b> Demontage und Reinigung
<b>04</b> Sicherheitshinweise	<b>20</b> Reinigung der Silikonteile
<b>06</b> Teile	<b>21</b> OPTIONAL   Verwendung des Rotationsreinigers
<b>08</b> Montageanleitung	<b>22</b> OPTIONAL   So benutzen Sie den Creme Einsatz
<b>10</b> Bedienungsanleitung	<b>24</b> OPTIONAL   So benutzen Sie das Grobe Sieb
<b>12</b> Hinweis zum Betrieb	<b>26</b> OPTIONAL   So benutzen Sie das Smoothie-Sieb
<b>13</b> Hinweis zu verwendbaren Zutaten	<b>28</b> OPTIONAL   So benutzen Sie den Deckelöffner
<b>14</b> Zubereitungstipps	<b>29</b> Problembehandlung
	<b>31</b> Spezifikationen

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung von elektrischen Geräten sind grundsätzliche Vorsichtsmaßnahmen einschließlich der folgenden zu beachten:

1. Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
2. Vermeiden Sie jeglichen Kontakt des Motorblocks mit Flüssigkeiten, um der Gefahr eines Stromschlages vorzubeugen.
3. Bitte tragen Sie dafür Sorge, dass Kinder nicht mit dem Gerät oder seinen Teilen spielen.
4. Ziehen Sie den Stecker bei Nichtbenutzung des Gerätes, bevor Sie Teile einsetzen, abnehmen oder reinigen wollen.
5. Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen.
6. Sollte das Stromkabel beschädigt sein darf es nur durch einen autorisierten Kundendienst oder eine ausgebildete Person (Elektriker) ausgetauscht werden, um ein Risiko zu vermeiden.
7. Verwenden Sie ausschließlich Original Kuvings Zubehör/ Ersatzteile für den Betrieb des Gerätes, da es ansonsten zu Schäden, Bränden, elektrischen Schlägen oder sonstigen Verletzungen kommen kann.
8. Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
9. Lassen Sie das Stromkabel nicht über die Arbeitsfläche oder Tischkante hängen.
10. Stellen Sie vor Inbetriebnahme sicher, dass alle Teile ordnungsgemäß aufgestellt/zusammengesetzt sind und die Teile sich nicht während des Betriebs lösen!

11. Stellen Sie vor der Demontage sicher, dass das Gerät ausgeschaltet und der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist.
12. Stecken Sie niemals Ihre Finger oder sonstige Fremdkörper während des Betriebs in die Einfüllöffnung. Falls nötig, verwenden Sie den Stopfer, oder nehmen Sie das Gerät ggf. auseinander.
13. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Sieb beschädigt ist.
14. Das Gerät nicht ohne entsprechende Platzierung des Saft- und des Tresterbehälters am Gerät verwenden.
15. Das Gerät darf in keiner Weise modifiziert werden.
16. Das Gerät ist ausschließlich für das Entsaften von den in der Anleitung vorgesehenen Materialien bestimmt.
17. Das Gerät sollte für eine begrenzte Zeit eingesetzt werden.
18. Das Gerät kann von Kindern, die mindestens 8 Jahre alt sind sowie Personen mit eingeschränkten physikalischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten benutzt werden wenn diese vor der Benutzung eine Schulung für den sicheren Umgang und eine Aufklärung über mögliche Gefahren erhalten haben. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Die Wartung oder Reinigung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
19. Dieses Gerät darf nicht benutzt werden von Personen (eingeschlossen Kindern) mit eingeschränkten physikalischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder ohne Erfahrungen, bevor sie nicht eine Einweisung in die sichere Benutzung erhalten haben von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.

## BEWAHREN SIE DIE ANLEITUNG AUF

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den häuslichen Gebrauch vorgesehen. Folgen Sie den Anweisungen.  
(Bei abweichender und/oder kommerzieller Nutzung entfällt die Gewährleistung.)
- Stellen Sie sicher, das Gerät samt Anleitung zu verschenken / verleihen.
- Wenn das Gerät verschenkt oder verkauft wird, tragen Sie dafür Sorge, dass der Nutzer unbedingt auch eine Anleitung erhält.
- Sollten Sie keine Anleitung mehr besitzen, fordern Sie bitte eine neue Anleitung bei Ihrem Händler an.
- Die Anleitung steht auch auf der Webseite von Kuvings zum Download zur Verfügung.



## SICHERHEITSHINWEISE

Folgende Warnhinweise dienen der Sicherheit des Benutzers. Lesen Sie die folgenden Seiten sorgfältig durch und befolgen Sie die Anweisungen.

 **Warnung** : Dieses Zeichen warnt vor erheblichen Verletzungsrisiken oder Todesgefahr.

 **Vorsicht** : Dieses Zeichen warnt vor Verletzungsrisiken oder Beschädigung des Produkts.

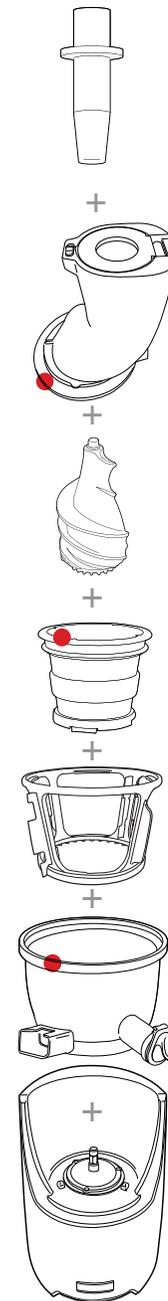
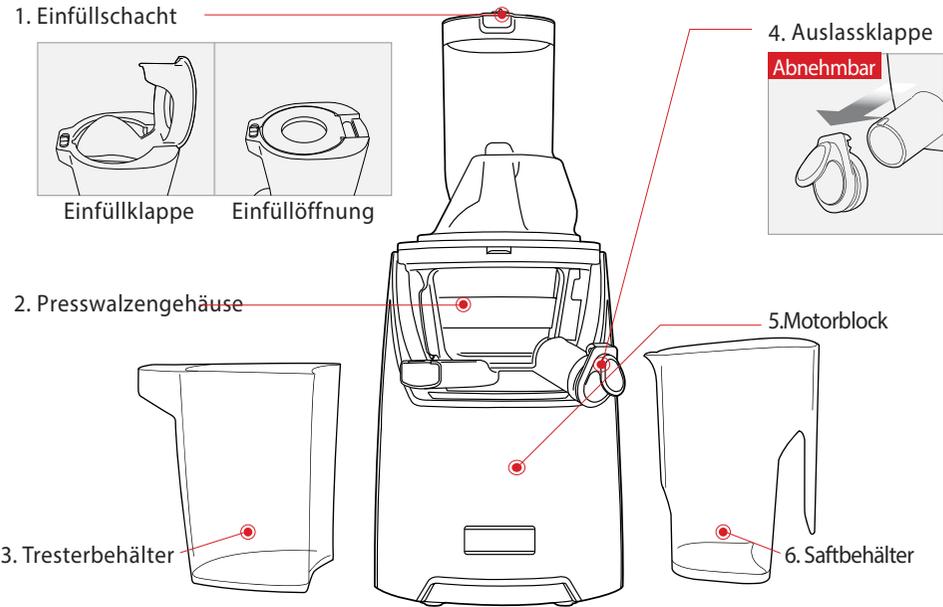
- |  |   |  |
|--|---|--|
|  Verbot              |  Stecker aus dem Sockel ziehen |  Muss durchgeführt werden   |
|  Anweisung einhalten |  Demontage verboten            |  Beugen Sie vor Stromschlag |

-  Stecken Sie nie mehrere Stecker in eine Steckdosenleiste.  
→ Dies kann einen Brand verursachen.
-  Niemals mit nassen Händen den Stecker anfassen.  
→ Es besteht Stromschlaggefahr.
-  Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt. Ziehen Sie den Stecker bei Nichtgebrauch des Gerätes heraus.
-  Verwenden Sie ein trockenes Tuch zur Reinigung des Steckers.  
→ Ansonsten besteht Explosions- oder Brandgefahr.
-  Vermeiden Sie jegliche Fall- und Stoßschäden des Gerätes.  
→ Unsachgemäßer Umgang kann zu Fehlfunktionen des Gerätes führen.
-  Ziehen Sie niemals an dem Stromkabel, um den Stecker herauszuziehen.  
→ Falls das Kabel beschädigt wird, kann dies einen Stromschlag oder Brand verursachen.
-  Stecken Sie keine Finger oder sonstige Fremdkörper während des Betriebes in das Gerät.  
→ Dies kann zu Verletzungen führen.



## SICHERHEITSHINWEISE

-  Waschen Sie die Teile nicht in der Spülmaschine oder mit sehr heißem Wasser.  
→ Dies kann die Lebensdauer des Gerätes erheblich verkürzen.
-  Das eigenmächtige Reparieren, Auseinandernehmen oder Umgestalten des Gerätes ist untersagt.  
→ Dies kann zu Brandgefahr oder Verletzungen führen.
-  Benutzen Sie das Gerät nicht auf Schrägen oder instabilen Oberflächen.  
→ Dies kann zu Fehlfunktion des Gerätes führen.
-  Das Gerät ist außer Reichweite von Kindern aufzubewahren/ zu verwenden.  
→ Kinder können sich verletzen.
-  Benutzen oder bewahren Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen auf.  
→ Das Gerät kann sich dadurch deformieren oder verfärben.
-  Reinigen Sie das Gerät nicht mit chemischen Reinigungsmitteln.  
→ Dies kann zu einer Verfärbung oder zu einem Brand führen.
-  Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht geknickt, verdreht oder eingedrückt wird.  
→ Dies kann zu einem Brand oder zu Verletzungen führen.
-  Der Betrieb des Gerätes ohne Pressgut kann die Schraube beschädigen.
-  Zur Reinigung von Teilen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, befolgen Sie bitte die Anweisungen auf den Seiten 18-20.



## SCHRITT 1

Montage des Entsaftergehäuses

Richten Sie die roten Markierungen ● der Teile zueinander aus und setzen Sie die Teile wie abgebildet zusammen. Anschließend drehen Sie den Einfüllschacht im Uhrzeigersinn, um ihn zu schließen.

## SCHRITT 2

Montage des Presswalzengehäuses auf dem Motorblock

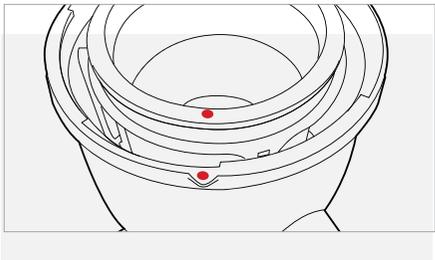
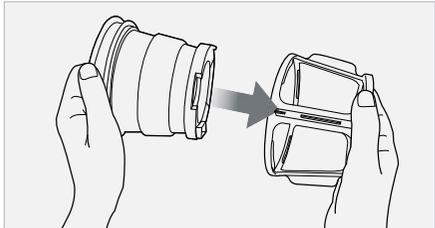
Legen Sie nun das Presswalzengehäuse mit der ▼ Markierung auf die (open) Markierung auf dem Motorblock und drehen es im Uhrzeigersinn bis die ▲ Markierung des Motorblock.

## SCHRITT 1 Montage obere Einheit

### Prüfung vor Inbetriebnahme

- Alle Teile vor der Verwendung reinigen.
- **Kontrollieren Sie, dass die Silikondichtung des jeweiligen Siebes richtig eingesetzt ist.**

- 1** Stecken Sie das Sieb in den Siebabstreifer und anschließend die beiden zusammengesetzten Teile in das Presswalzengehäuse. Achten Sie darauf, dass **die roten Punkte ●**, am Sieb und Presswalzengehäuse, zueinander ausgerichtet sind.

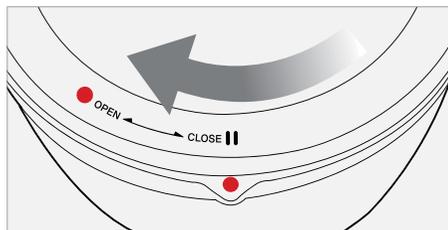
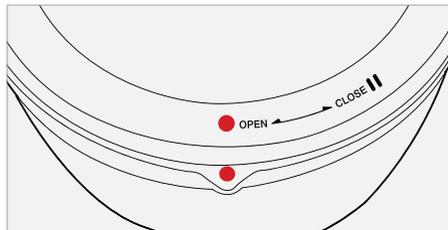


- 2** Stecken Sie die Presswalze in das Sieb und drücken / drehen Sie gleichzeitig, bis sie einrastet.



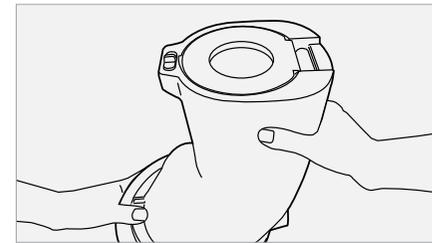
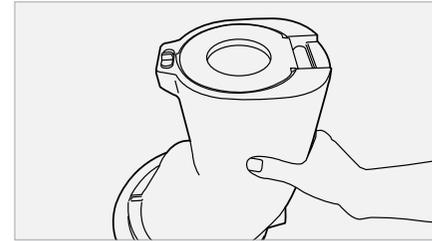
**Hinweis** | Die Presswalze muss richtig eingesetzt sein, damit der Einfüllschacht schließt.

- 3** Platzieren Sie den Einfüllschacht auf dem Presswalzengehäuse, zentriert an den roten Markierungen ●. Drehen Sie den Schacht im Uhrzeigersinn bis zur **|| CLOSE** Markierung auf dem Presswalzengehäuse.

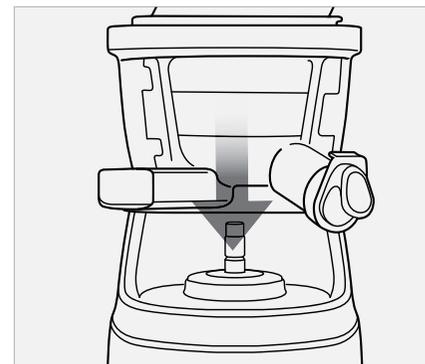


## SCHRITT 2 Montage obere Einheit mit Motorblock

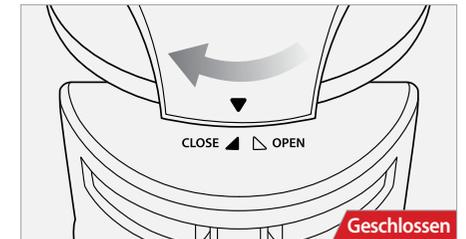
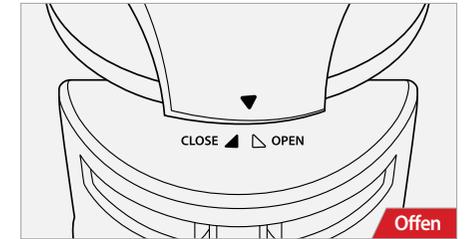
- TIPP** Für eine einfachere Montage halten Sie den Einfüllschacht wie abgebildet und drehen ihn im Uhrzeigersinn.



- 4** Stellen Sie das Entsaftungsgehäuse mit der ▼ Markierung auf die ▽ (OPEN) Markierung des Motorblocks und drehen es im Uhrzeigersinn bis ▲ (CLOSE) Markierung des Motorblocks.



- 5** Markierungen: Offen (OPEN) Geschlossen (CLOSE)



**Hinweis** | Das Gerät wird sich nicht einschalten lassen, wenn der Pfeil des Einfüllschachtes nicht mit der ▲CLOSE Markierung auf dem Motorblock übereinstimmt.

- 6** Platzieren Sie Saft- und Tresterbehälter passend unter den entsprechenden Auslässen, wie abgebildet.



## SCHRITT 1 Nach Vorbereitung des Pressgutes, Stecker in die Steckdose stecken.

- Hinweis |**
- Fassen Sie das Stromkabel nicht mit nassen Händen an. (Dies kann einen Stromschlag, Kurzschluss oder Brand verursachen.)
  - Prüfen Sie die Sicherheit der Steckdose.

## SCHRITT 2 Schalten Sie das Gerät ein (FWD)

- Hinweis |**
- FWD** (Vorwärtslauf / Dauerbetrieb): Pressgut wird eingezogen und entsaftet.
  - REV** (Rückwärtslauf / Kurzbetrieb): Pressgut wird nach oben zurückgeschoben.

Falls Pressgut in dem Presswalzengehäuse stecken bleibt und der Einfüllschacht sich nicht öffnen lässt, schalten Sie das Gerät aus, drücken kurz die Umkehrlauftaste und schalten es wieder auf Vorwärtslauf (Vorgang dreimal wiederholen).

### Falls das Gerät während des Betriebs anhält:

Schalten Sie das Gerät aus 1 (O), halten Sie den Rückwärtslauf-Schalter 2 (REV) gedrückt, dann 3 (O) und anschließend wieder auf 4 (FWD).  
Wiederholen Sie den Vorgang so oft wie nötig.

FWD : Vorwärtslauf (Pressgut wird eingezogen und entsaftet.)  
O : Aus (Motor steht still)  
REV : Rückwärtslauf (Pressgut wird nach oben zurückgeschoben.)



- Hinweis |**
- REV(Rückwärts): Rückwärtslauf (Pressgut wird nach oben zurückgeschoben.) (Der Umkehrlauf (REV) funktioniert nur solange er gedrückt gehalten wird.)
  - O(OFF) : Aus (Gerät muss vollständig zum Stillstand kommen.) Falls Sie vor dem Stillstand des Gerätes den Umkehrlauf betätigen, kann dies zu Fehlfunktionen führen. Beim Umkehrlauf kann es passieren, dass der Deckel aufspringt. Halten Sie daher mit einer Hand den Deckel fest.
  - Falls das Gerät trotzdem nicht funktioniert, nehmen Sie bitte die Teile auseinander, waschen diese gründlich und versuchen es erneut.

## Geben Sie das vorbereitete Pressgut Stück für Stück in die Einfüllöffnung.

- Hinweis |**
- Bereiten Sie die Zutaten für optimales Entsaften vor.
  - Große Menge an Zutaten gleichzeitig eingefüllt, kann dazu führen, dass der Entsafter stoppt. Führen Sie die Zutaten Stück für Stück ein.
  - Entfernen Sie harte Kerne in Früchten. Vor dem Entsaften von gefrorenen Früchten tauen Sie die Zutaten vollständig auf.



### Hartes Gemüse & ballaststoffreiche Lebensmittel

(z. B. Karotten, Bete, Spinat)

- Tipp |**
- Zähe und faserige Zutaten: müssen evtl. zerkleinert werden, 1 - 2,5 cm breit und 6 cm lang
  - Faseriges Blattgemüse (Stangensellerie, Grünkohl usw.): muss evtl. zerkleinert werden, Gemüse auf 2 cm Länge und grüne Blätter als Bündel



### Weiche Früchte & weiche Gemüsesorten

(z. B. Äpfel, Orangen, Tomaten)

- Tipp |**
- Weiche Zutaten: Schneiden von Zutaten ist nur nötig, wenn diese nicht in die Einfüllklappe passen

### Auslassklappe

Verwenden Sie die Auslassklappe, um gemischten Saft herzustellen, um das Tropfen vom Saft zu verhindern, für verschiedene Rezepte oder eine Schnellreinigung.

- Tipp |**
- Beim Entsaften mit der geschlossenen Auslassklappe können Säfte aus verschiedenen Früchten und Gemüsen, Milch, Bananen, Bohnen und anderen Zutaten bereits im Gerät vermischt werden.
  - Schließen Sie die Auslassklappe, um das Nachtropfen nach dem Entsaften zu verhindern, insbesondere beim Abbau des Entsafters.
  - Um das Vermischen von verschiedenen Saftrezepturen zu verhindern, spülen Sie kurz bei geschlossener Auslassklappe mit einem Glas Wasser durch; so entfernen Sie Geschmacksreste des vorherigen Saftes.
- Hinweis |**
- Der Saft kann überlaufen, wenn der Saft im Saftbehälter dessen Kapazität überschreitet.
  - Beim Betrieb mit geschlossener Auslassklappe achten Sie darauf, die Kapazität des Walzengehäuses (ca. 500 ml) nicht zu überschreiten. Beobachten Sie die Kapazitätsmarkierungen auf dem Presswalzengehäuse.

## Schalten Sie das Gerät aus, nachdem die Zutaten komplett entsaftet sind.

- Hinweis |**
- Wenn das Pressgut im Behälter nicht vollständig entsaftet worden ist, kann es passieren, dass der Einfüllschacht sich nicht öffnen lässt. Lassen Sie nach jedem Entsaften das Gerät zusätzlich 30 Sek. laufen, um das restliche Pressgut vollständig zu entsaften.
  - Falls der Einfüllschacht klemmt, drücken Sie in folgender Reihenfolge: REV(Rückwärts) - O(Aus) - FWD(Vorwärts). Wiederholen Sie den Vorgang 2 bis 3 mal, bis sich die Zutaten im Presswalzengehäuse lösen.
    - » Gießen Sie Wasser in die Einfüllöffnung, um das Presswalzengehäuse durchzuspülen und versuchen Sie nun, den Einfüllschacht mit dem Öffner zu lösen.

## HINWEIS ZUM BETRIEB

- Betätigen Sie das Gerät nicht im Leerlauf ohne Pressgut oder Flüssigkeit.** Der längere Betrieb im Leerlauf kann die Presswalze beschädigen.
- Das Gerät nicht länger als 30 min in Betrieb nehmen.** Der Motor kann sonst überhitzen. Nach einem Betrieb von 30 min lassen Sie das Gerät für 30 min zur Abkühlung ruhen.
- Stecken Sie niemals Ihre Finger oder sonstige Fremdkörper während des Betriebs in die Einfüllöffnung. Falls nötig, verwenden Sie den Stopfer.**
- Führen Sie während des Betriebes keine Gegenstände wie Löffel oder Spatel in den Saftauslass ein, weil dies zur Beschädigung des Gerätes führen kann.**  
Falls Fremdkörper in den Entsafter gelangen, können sie Geräteteile beschädigen und zu Verletzungen führen.
- Stecken Sie keine harten und große Samen, keine Kerne, kein Getreide, kein unangetautes Gefrorenes, keine Eiswürfel oder Ähnliches in den Entsafter.**  
Dies kann zu Schäden des Entsafters führen (z. B. Entsaftungsgehäuse, Presswalze und Sieb).
  - Bohnen oder Reis können verwendet werden, wenn Sie über Nacht eingeweicht worden sind. (Bitte verarbeiten Sie pro Durchgang nicht mehr als 500 g.)
  - Harte Kerne von Obst müssen vorher entfernt werden.
    - Gefrorenes Obst muss vor dem Entsaften aufgetaut werden.
    - Sehr harte Früchte wie Quitten können nur in kleinen Mengen (500 g) oder abwechselnd mit weichem Pressgut entsaftet werden.
- Verwenden Sie kein Pressgut mit hohen Anteilen an pflanzlichen oder tierischen Ölen. Verwenden Sie den Entsafter nicht, um Öle von Pressgut zu extrahieren.**  
Dies kann eine Leistungsminderung oder Geräteschäden verursachen.
- Fügen Sie keine größeren Mengen an Trester wieder in den Entsafter. Dies kann einen Stillstand des Gerätes verursachen oder den Einfüllschacht festsetzen.**
- Nach dem Entsaften von kernreichem Pressgut reinigen Sie unbedingt den Hohlraum und die Rille auf der Unterseite der Presswalze.**

## HINWEIS ZU VERWENDBAREN ZUTATEN

Geräteschäden auf Grund eines Anwenderfehlers, durch Nichteinhaltung der Anleitung, kann zum Verlust der Gewährleistung führen.

### Folgende Zutaten dürfen NICHT entsaftet werden!

<b>Harte Kerne</b>		Pfirsiche, Nektarinen, Aprikosen, Pflaumen, Avocados, Kirschen, Mangos etc. Entfernen Sie den harten Kern vor dem Entsaften.
<b>Ungenießbare Schalen</b>		Melonen, Zitrusfrüchte etc. Entfernen Sie die Schale vor dem Entsaften. Ungespritzte Melonenschalen können mit entsaftet werden.
<b>Gefrorenes Obst oder Eis</b>		Gefrorene Erdbeeren, Waldbeeren etc. Gefrorenes vollständig vor dem Entsaften auftauen. Keine Eiswürfel verwenden. Unaufgetautes Pressgut ergibt eine geringe Saftausbeute.
<b>Pflanzliches/tierisches Öl</b>		Ölsaaten, Butter, Margarine etc. Entsaften Sie keine pflanzlichen oder tierischen Fette/Öle etc. Dies kann eine Leistungsminderung oder Geräteschäden verursachen.
<b>Sonstiges</b>		Kokosnuss, Zuckerrohr, Getreide/Samen etc. Entsaften Sie kein Pressgut mit kaum vorhandener Flüssigkeit.

Erzielen Sie beste Saftergebnisse durch Kenntnis der jeweiligen Eigenschaften des Pressguts und des optimalen Weges der Zubereitung.

Der Kuvings Whole Slow Juicer ist ein innovatives Küchengerät, welches sich durch ein patentiertes, schonendes Kaltpressverfahren auszeichnet. Er ist entwickelt worden, um Ergebnisse mit hoher Ausbeute an Saft und Inhaltsstoffen zu erzielen. Für beste Resultate sollte jedes Lebensmittel, je nach Eigenschaft, entsprechend vorbereitet und vorbehandelt werden.



## ZUBEREITUNGSTIPPS

### Vor dem Entsaften zu beachten:

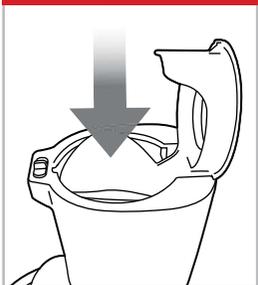
- Falls sich das Pressgut verkeilt oder der Einfüllschacht sich nicht öffnen lässt, drücken Sie den „REV(Rückwärts)“ Schalter, bis sich das Pressgut wieder löst. Wiederholen Sie den Vorgang so oft wie nötig.
- Fahren Sie mit dem Entsaften fort, bis das Pressgut im Behälter eingezogen ist.
- Der Einfüllschacht lässt sich evtl. schwer öffnen, falls Pressgut nicht vollständig eingezogen worden ist.
- Beachten Sie, dass jedes Lebensmittel unterschiedlich viel Saft ergibt.

### Saftausbeute:

- Für das beste Saftergebnis befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen.
- **Führen Sie das Pressgut langsam, unter Beobachtung des Entsaftungsvorgangs, in die Einfüllöffnung.**

## Weiches Obst und Gemüse (z. B. Orangen, Tomaten):

### Einführen in die Einfüllklappe (Klappe offen)



1 - 4 Stücke

- Entfernen Sie die Schale von Orangen und die Stiele von Äpfeln und Tomaten.
- Falls das Pressgut größer ist als die Einfüllöffnung, -vierteln Sie dieses.
- Früchte mit harten und großen Kernen müssen entkernt werden.
- Früchte mit hartem Fruchtfleisch (z. B. Quitten) müssen in kleine Stücke geschnitten werden und sollten nur in geringen Mengen (500 g) oder im Wechsel mit weichem Pressgut, Stück für Stück, langsam entsaftet werden.

### ZUBEREITUNGSHINWEIS:

- In 1 - 4 Stücke schneiden

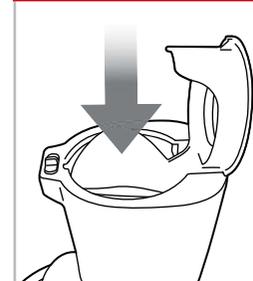
### ENTSAFTUNGSHINWEIS:

- Geben Sie das Pressgut langsam, Stück für Stück, in den Entsafter.
- Verwenden Sie evtl. den Stopfer, um Zutaten in den Einfüllschacht Richtung Presswalze herunterzudrücken. Der Stopfer verhindert auch das Herausspritzen aus der Einfüllöffnung bei sehr wasserhaltigem Pressgut.
- **Lassen Sie die Auslassklappe geöffnet, wenn Sie Pressgut mit hoher Schaumentwicklung entsaften.**
- Es ist empfehlenswert, den extrahierten Saft sofort oder innerhalb von maximal 48 Stunden zu trinken.
- Je nach Konsistenz des Pressgutes kann sich der Saft im Laufe der Zeit absetzen.
- Wenn sich zuviel Schaum entwickelt, besteht die Möglichkeit, ein Sieb zu verwenden.
- Beim Zerdrücken von Pressgut durch die Presswalze kann evtl. Flüssigkeit durch die Einfüllöffnung heraus spritzen. Durch den mitgelieferten Stopfer lässt sich dies verhindern.

## Zutaten mit kleinen Kernen (z. B. Trauben, Himbeeren, Granatäpfel...):

Führen Sie Zutaten mit kleinen Kernen langsam ein, um ein Verstopfen zu verhindern.

### Einführen in die Einfüllklappe (Klappe offen)



Führen Sie das Pressgut langsam ein, um die Menge der Kerne im Saft zu minimieren.



Die besten Ergebnisse erhalten Sie bei Obst mit hohem Wassergehalt (z. B. Äpfel, Birnen).

### ZUBEREITUNGSTIPPS:

- Wenn Sie gefrorene Zutaten (z. B. Himbeeren, Erdbeeren) entsaften, achten Sie darauf, dass sie vollständig aufgetaut sind. Komplet aufgetaute Zutaten erhöhen die Saftausbeute.
- Waschen Sie Zutaten wie Trauben gut ab. Trennen Sie die Trauben von der Rispe.
- Entfernen Sie die Schale vom Granatapfel und verwenden Sie nur die Kerne.

### ENTSAFTUNGSHINWEIS:

- Stecken Sie, je nach Größe, 3 - 8 Trauben auf einmal in den Entsafter und beobachten Sie den Entsaftungsvorgang.
- Tauen Sie gefrorene Zutaten wie Granatapfel und Himbeeren auf und geben Sie ca. 5 g (Esslöffel) nach und nach ein.
- Aufgetaute Zutaten geben nicht soviel Flüssigkeit ab wie frische. Sie können dies mit Zugabe von Wasser oder anderen Flüssigkeiten ausgleichen.

**! Warnung |** Falls der Einfüllschacht sich auf Grund einer hohen Menge von Kernen oder sehr hartem Pressgut nicht öffnen lässt, lassen Sie den Entsafter noch 30 Sekunden weiter laufen. Falls der Einfüllschacht immer noch klemmt, wiederholen Sie **REV(Rückwärts)** - **O(OFF)** - **FWD(Vorwärts)** bis sich das Pressgut gelöst hat. Drehen Sie den Einfüllschacht mit Hilfe des Öffners auf und drücken Sie gleichzeitig mit der anderen Hand auf das Presswalzengehäuse (Geben Sie Wasser in die Einfüllöffnung, um das Lösen zu vereinfachen).

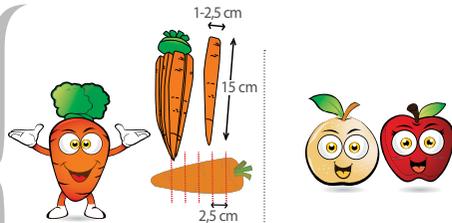
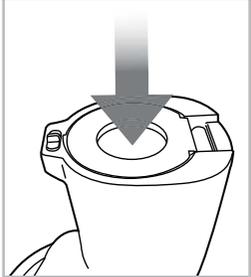
## ZUBEREITUNGSTIPPS

- Anwendung der Auslassklappe:**
- Das Entsaften mit geschlossener Auslassklappe ermöglicht es, verschiedene Mischsäfte zu kreieren.
  - Schließen Sie die Auslassklappe, um das Nachtropfen nach dem Entsaften zu verhindern, insbesondere beim Abbau des Entsafters.
  - Beim Entsaften von verschiedenen reinen Säften spülen Sie bei geschlossener Auslassklappe mit einem Glas Wasser durch, um Geschmacksreste des vorherigen Saftes zu entfernen.
  - Lassen Sie die Auslassklappe offen bei Säften, die schäumen, wie z. B. Weizengras.
  - Bei Betrieb mit geschlossener Auslassklappe ist darauf zu achten, dass die Kapazität des Pressbehälters (ca. 500 ml) nicht überschritten wird.
  - Bei Nichtbeachtung kann Saft überlaufen und Schaden entstehen.

- Reduzierung des Tresteranteils im Saft:**
- Je nach Pressgut kann bei längerem Entsaften mehr Fruchtfleisch in den Saft gelangen.
  - Um den Fruchtfleisch Anteil zu verringern, waschen Sie den kompletten Aufsatz und das Sieb regelmäßiger aus.

## Hartes Obst und Gemüse (z. B. Karotte, Süßkartoffel, Rote Bete...):

Einführen durch Einfüllöffnung  
(Klappe geschlossen)



Hartes Obst oder Gemüse ist eine höhere Belastung für den Motor und kann diesen zum Stillstand kommen lassen.

Um die Saftausbeute zu erhöhen, entsaften Sie langsamer und verwenden Obst und Gemüse mit hohem Wasseranteil.

### ZUBEREITUNGSHINWEIS:

- Zerkleinern Sie die Zutaten evtl. auf 1 - 2,5 cm Dicke und 2 - 6 cm Länge.
- Bessere Ergebnisse mit harten, vertrockneten und feuchtigkeitsarmen Obst- und Gemüsesorten erzielen Sie, wenn Sie die Zutaten in kaltem Wasser für ca. 30 min einweichen.

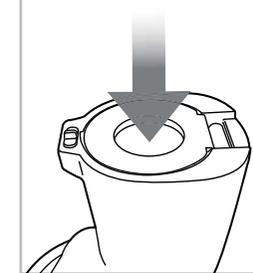
### ENTSAFTUNGSHINWEIS:

- Führen Sie die Zutaten langsam nach und nach ein.
- Stellen Sie sicher, dass einzelne Zutaten eingezogen wurden, bevor Sie weitere nachfüllen.
- Entsaften Sie Pressgut mit hohem Wasseranteil, um die Saftausbeute zu maximieren.

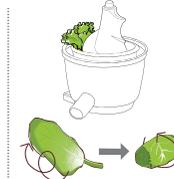
## Faserige, blättrige Zutaten (z. B. Stangensellerie, Kohl, Ananas...):

Faserige Zutaten wie Sellerie und Kohl sollten vorher kleingeschnitten werden.

Einführen durch Einfüllöffnung  
(Klappe geschlossen)



Reiner Stangensellersaft lässt sich gut herstellen, indem die ganzen Stangen nach und nach durch die Einfüllöffnung Richtung Presswalze geschoben werden. Beschränken Sie das alleinige Entsaften von blättrigen Zutaten wie Spinat und Kohl auf 500 g.



Falls sich Blätter und Fasern um die Walze wickeln, öffnen Sie den Deckel und entfernen Sie die Fasern, bevor Sie weiter machen.



Entsaften Sie die Zutaten zusammen mit Obst und Gemüse, die einen hohen Wasseranteil aufweisen, z. B. mit 50 % Apfel oder Gurke.

### ZUBEREITUNGSTIPPS:

- Für ein besseres Ergebnis weichen Sie erschlafftes Blattgemüse in kaltem Wasser für ca. 30 Minuten vor dem Entsaften ein.
- Zerkleinern Sie Kohl Strünke und Stiele auf 5 cm Länge oder weniger.

### ENTSAFTUNGSHINWEIS:

- Führen Sie Stück für Stück die Zutaten langsam ein.
- Führen Sie weiteres Pressgut erst nach dem vollständigem Entsaften der ersten Zutat ein.
  - ① Rollen Sie blättriges Gemüse zusammen, damit es durch die Einfüllöffnung passt.
  - ② Führen Sie zuerst blättrige Gemüse ein und danach im Wechsel die weiteren Zutaten.
  - ③ Bei einem Pressgut wie Weizengras nehmen Sie ein fingerdickes Bündel und führen es ein.

**! Warnung |** Die Fasern von Zutaten wie Sellerie können sich um die Walze wickeln und die Leistung beeinträchtigen. Beobachten Sie den Entsaftungsprozess im Presswalzengehäuse.

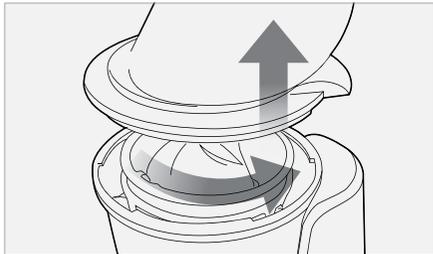
- Zutaten wie ungespritzte Ananas können mit Schale und Strunk entsaftet werden, schneiden Sie passende Stücke zurecht für Einfüllöffnung oder -Klappe.
- Je nach verwendetem Pressgut kann die Saftausbeute verbessert werden, wenn nach ca. 500 ml das komplette Entsaftungsgehäuse gesäubert wird. In der Regel ist dies aber nicht nötig und Sie können unproblematisch 1 - 2 Liter Saft am Stück produzieren. Kontrollieren Sie hier immer wieder die Trockenheit des Tresters.

- 1** Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

**Hinweis** | • Vor dem Ausschalten Lebensmittel im Presswalzengehäuse vollständig entsaften  
• Gerät zusätzlich 30 Sek. lang mit Wasser laufen lassen, erleichtert die Reinigung.  
• Wenn der Einfüllschacht klemmt, Gerät ausschalten, Rückwärtslauf betätigen und Gerät wieder anschalten. Vorgang 2 - 3 mal wiederholen. Legen Sie Ihre Hände auf den Entsafter, nutzen Sie den Öffner, drücken und öffnen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn.

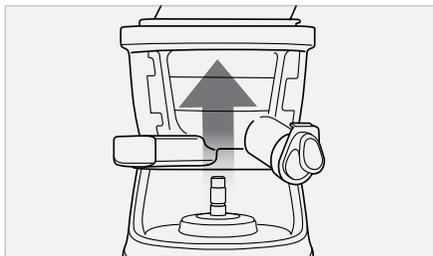
\*Füllen Sie den Pressbehälter bis zur Maximal Markierung mit Wasser und lassen sie das Gerät laufen, dies kann hilfreich sein, wenn der Einfüllschacht blockiert ist oder sich schwer abnehmen lässt.

- 2** Drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu öffnen.

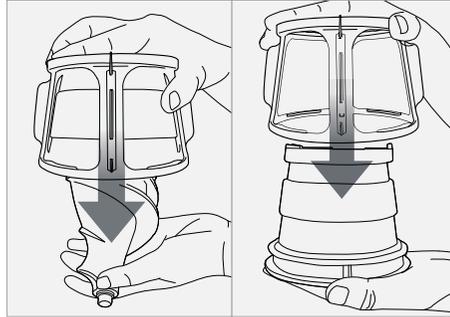


**Hinweis** | • Heben Sie das Gerät nicht hoch, indem Sie es am Entsaftungsgehäuse anfassen. Heben Sie das Gerät stets am Motorblock an.

- 3** Drehen Sie die obere Einheit gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie sie vom Motorblock ab.



- 4** Entfernen Sie Presswalze, Sieb und Abstreifer aus dem Presswalzengehäuse. Reinigen Sie alles mit den mitgelieferten Bürsten.



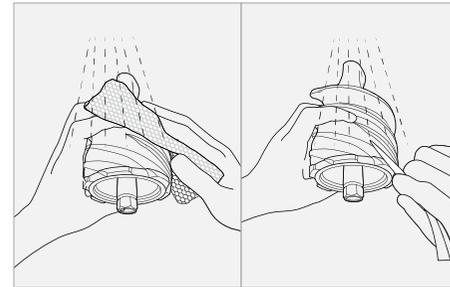
**Hinweis** | • Reinigen Sie den Entsafter direkt nach jedem Entsaften. Eingetrocknetes Pressgut kann sowohl die Demontage als auch die Reinigung erschweren. Ebenso sind Leistungsminderungen nicht auszuschließen.  
• Für eine einfachere Reinigung stellen Sie die obere Einheit in ein Waschbecken und lassen Sie fließendes Wasser darauf  
• Trocknen Sie ~~den~~ Unterseite der Presswalze sorgfältig, bevor sie wieder in Kontakt mit dem Motorblock kommt.

- 5** Halten Sie das Walzengehäuse unter fließendes Wasser.



**Tipp** | • Die kleine, runde Bürste kann benutzt werden, um Trester- und Saftauslass zu reinigen.

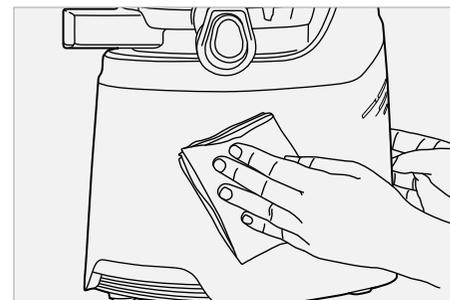
- 6** Reinigen Sie die Seiten der Presswalze unter fließendem Wasser mit einem Schwamm. Verwenden Sie die spitze Seite der Reinigungsbürste, um aus den Rillen der Presswalze Rückstände zu entfernen.



**Tipp** | • Reinigen Sie die Walze gründlich mit der Reinigungsbürste unter laufendem Wasser.  
• Trocken Sie die Walze vollständig und vergewissern Sie sich, dass keine Rückstände zurückbleiben.

**Hinweis** | • Rückstände, vor allem Kerne, können die reibungslose Funktion zwischen Sieb und Presswalze beeinträchtigen und zu Schäden der Teile führen.

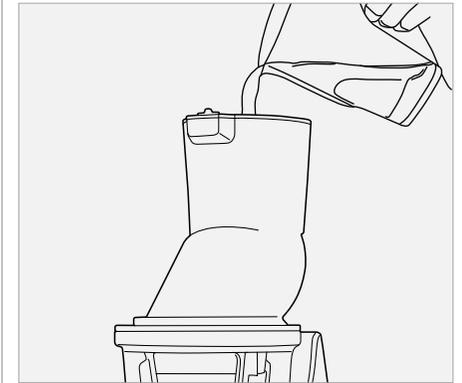
- 7** Reinigen Sie den Motorblock mit einem leicht feuchten Tuch und trocknen Sie ihn anschließend.



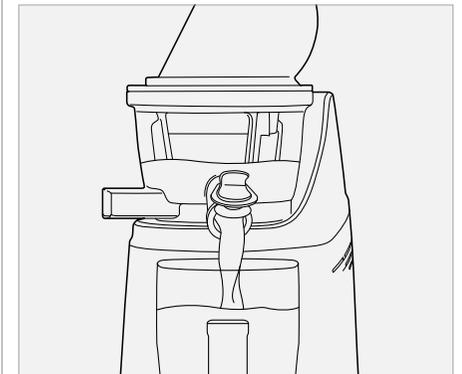
**Hinweis** | • Falls das Tuch zu feucht ist, drücken Sie es aus.

## Durchspülen

- 1** Füllen Sie Wasser mit geschlossener Auslassklappe in die Einfüllöffnung und lassen Sie den Motor laufen.



- 2** Öffnen Sie die Auslassklappe nach einigen Umdrehungen und lassen Sie das Wasser in den Saftbehälter laufen.

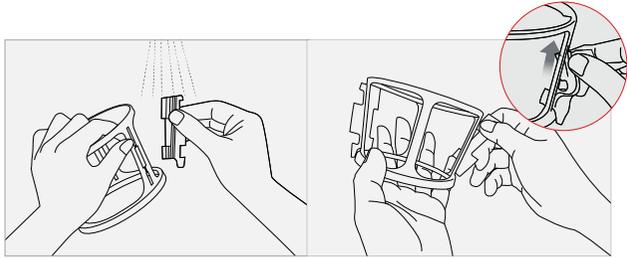


**Tipp** | • Es ist nicht notwendig, zwischen dem Entsaften von verschiedenem Pressgut das Entsaftungsgehäuse vollständig zu reinigen.  
• Nach dem Beenden des Entsaftens muss das Gerät vollständig auseinandergebaut und gründlich gereinigt werden, um Ablagerungen vorzubeugen.

## REINIGUNG DER SILIKONTEILE

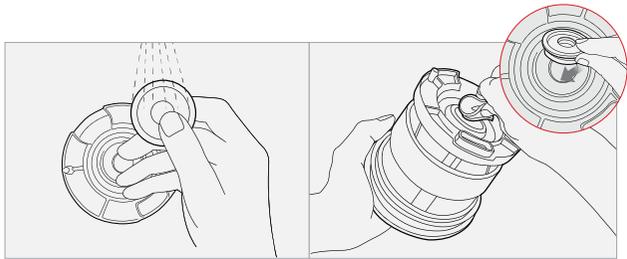
**Tipp** | Reinigen Sie Siebabstreifer und Siebdichtungsring unter fließendem Wasser. Trocknen Sie die Teile vor dem Zusammensetzen ab und stellen Sie sicher, dass diese wieder richtig eingesetzt sind.

**Hinweis** | Falls der Siebdichtungsring nicht richtig eingesetzt ist, kann Saft auslaufen.



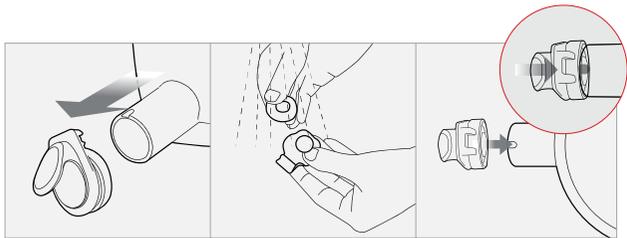
### Silikonlippen

Ziehen Sie die Silikonlippen zur Reinigung vom Abstreifer ab. Setzen Sie die Silikonlippen, mit dem Zipfel nach unten gerichtet, wieder richtig herum ein (siehe Bild).



### Silikondichtung

Entfernen Sie bei Bedarf den Silikonring des Siebeinsatzes zur Reinigung. Nach der Reinigung setzen Sie den Silikondichtungsring wie auf dem Bild gezeigt wieder ein.

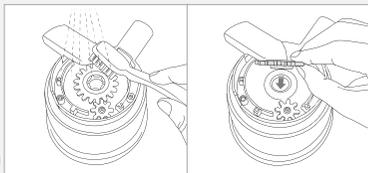


### Auslassklappe

Nehmen Sie die Klappe zur Reinigung ab. Nach der Reinigung befestigen Sie die Auslassklappe wieder am Saftauslass - beachten Sie die kleine Aussparung.

### Reinigung des Presswalzengehäuses

Lösen Sie die kleine, einzelne Schraube der Abdeckung auf der Unterseite, nehmen Sie die Abdeckung hoch und säubern Sie die inneren Teile. Stellen Sie nach der Reinigung sicher, dass der vorstehende Ring des Zahnrads so in der Trommel platziert ist, dass er gut fixiert ist und die Abdeckung sich wieder einsetzen lässt. Abdeckung einrasten lassen und Schraube festziehen. **Diese Reinigung nur bei eventuellen Verschmutzungen durchführen.**



## VERWENDUNG DER ROTATIONSBRÜSTE

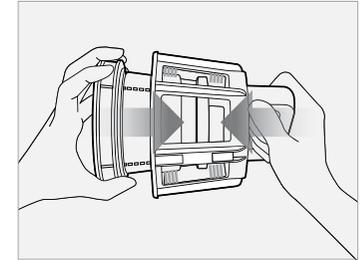
\* Die in dieser Broschüre abgebildeten Produktbilder können vom tatsächlichen Produkt abweichen.

**Tipp** | Die Rotationsbürste macht die Reinigung schnell und einfach. Trocknen Sie die Bürste nach dem Reinigen vollständig ab.

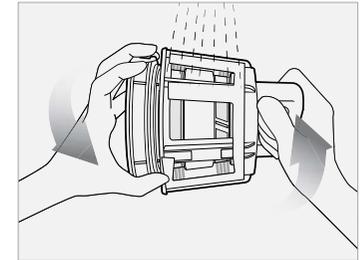
**Hinweis** | Verwenden Sie die Rotationsbürste, um die metallischen Siebbereiche des Einsatzes zu reinigen.

**1** Halten Sie die Rotationsbürste mit einer Hand und stecken Sie den Siebeinsatz hinein

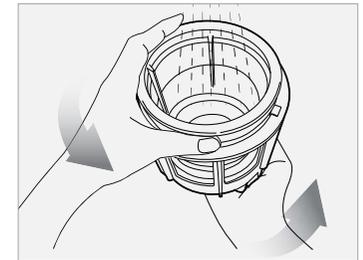
**Hinweis** | Stecken Sie das Sieb in die Rotationsbürste, bis es einrastet.



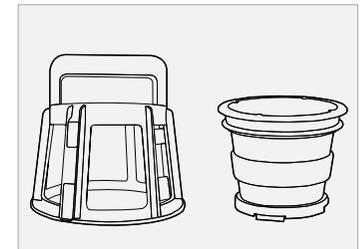
**2** Drehen Sie unter fließendem Wasser das Sieb in der Bürste in die jeweils entgegengesetzte Richtung.



**3** Spülen Sie dabei die Innen- und Außenseite des Siebes mit Wasser ab. Hartnäckige Fasern können mit der Reinigungsbürste eckig entfernt werden. Setzen Sie dazu auch das Griffende der Bürste ein!



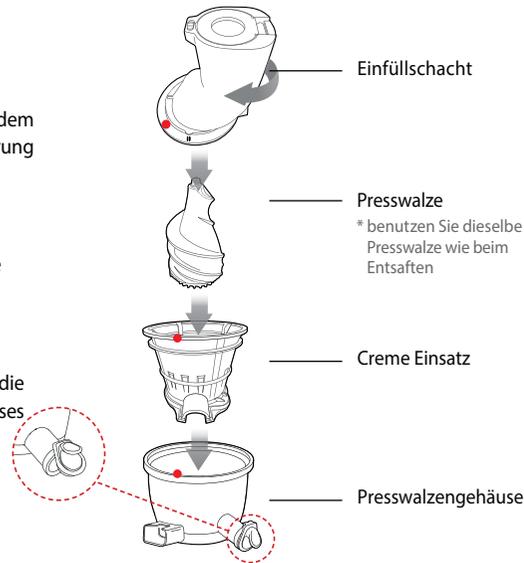
**4** Entfernen Sie nach der Reinigung die Bürste vom Sieb. Vor der Lagerung trocknen.



⚠ Achten Sie vor der Nutzung darauf, dass der Silikonring im Creme Einsatz korrekt eingesetzt ist.

**1** Platzieren Sie die Presswalze und den Creme Einsatz im Presswalzengehäuse und schließen Sie den Einfüllschacht. Der Siebabsstreifer wird nicht gebraucht!

- ① Platzieren Sie den Creme Einsatz in dem Presswalzengehäuse, sodass die rote Markierung ● des Creme Einsatzes mit der des Presswalzengehäuses übereinstimmt.
  - ② Setzen Sie die Presswalze mit drehenden Bewegungen in den Creme Einsatz, damit sie einrasten kann (wenn die Presswalze nicht richtig eingerastet ist, lässt sich der Einfüllschacht nicht schließen).
  - ③ Setzen Sie den Einfüllschacht auf, so dass die rote Markierung ● des Presswalzengehäuses mit der des Einfüllschachtes übereinstimmt.
- ※ Bei Benutzung des Creme Einsatzes lassen Sie bitte unbedingt die Auslassklappe offen.



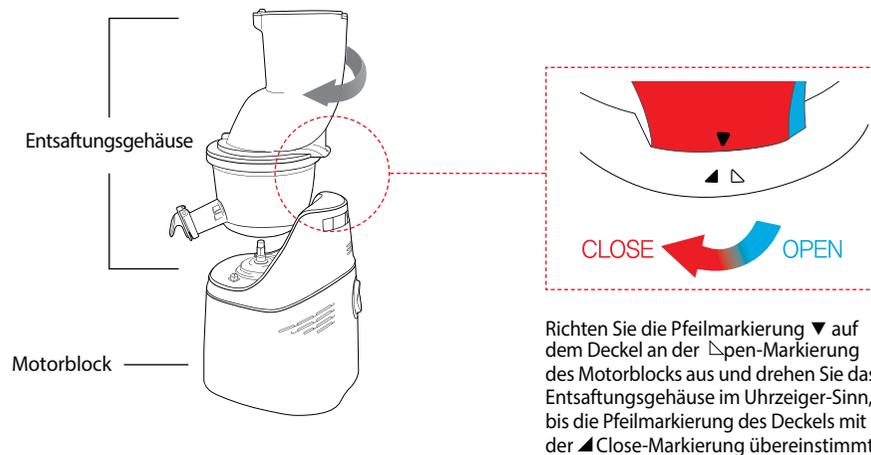
## ⚠ WARNUNG

Der Creme Einsatz ist für gefrorene Zutaten konzipiert. Je nach Zutaten lassen Sie diese 5 - 20 Minuten vor der Verarbeitung antauen. Füllen Sie vorsichtig kleine Mengen ein.

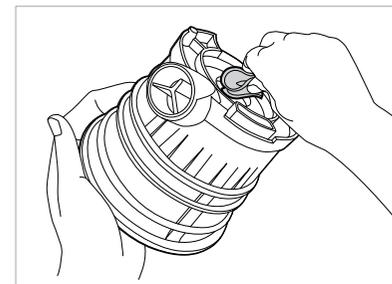


- ※ Benutzen Sie keine Zutaten mit pflanzlichen oder tierischen Ölen.
- ※ Entfernen Sie harte und größere Kerne vor der Verarbeitung.

**2** Setzen Sie das Entsaftungsgehäuse auf den Motorblock.



## REINIGUNG DER SILIKONDICHTUNG



Die Silikondichtung lässt sich zur Reinigung herausnehmen. Setzen Sie die Dichtung wie auf dem Bild gezeigt wieder ein, achten Sie dabei auf korrekten Sitz.

**TIPP |** Setzen Sie den Silikonring mit der glatten Fläche nach innen gerichtet wieder ein.

**!** Vor dem Gebrauch vergewissern Sie sich, dass der Siebabstreifer richtig auf dem Groben Sieb sitzt.

**1** Platzieren Sie die Presswalze und das Grobe Sieb im Presswalzengehäuse und schließen Sie den Einfüllschacht.

- ① Siebabstreifer und Grobes Sieb in das Presswalzengehäuse einsetzen, so dass die rote Markierung ● des Groben Siebes mit der des Presswalzengehäuses übereinstimmt.
- ② Setzen Sie die Presswalze mit drehenden Bewegungen in das Grobe Sieb, damit sie einrasten kann (wenn die Presswalze nicht richtig eingerastet ist, lässt sich der Einfüllschacht nicht schließen).
- ③ Setzen Sie den Einfüllschacht auf, so dass die rote Markierung ● des Presswalzengehäuses mit der des Einfüllschachtes übereinstimmt.

※ Bei Benutzung des Groben Siebes lassen Sie bitte unbedingt die Verschlusskappe offen.

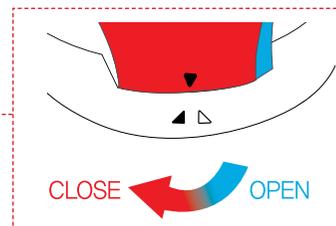
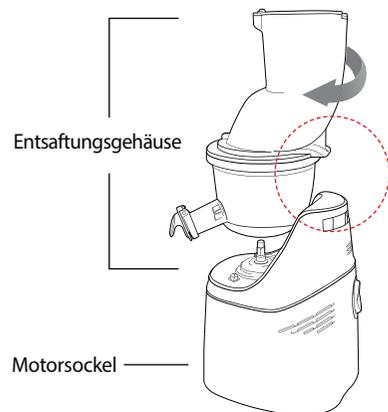


## **!** WARNUNG

- Bei Verwendung des Groben Siebes entfernen Sie vorher jegliche harten Samen und Kerne der Zutaten.
- Entfernen Sie harte, hölzerne, ledrige Schalen.
- Beim Entsaften von gefrorenen Zutaten vergewissern Sie sich, dass diese komplett aufgetaut sind. Verarbeiten Sie keine Eiswürfel.
  - Verwenden Sie keine Zutaten mit hohem Anteil an pflanzlichem oder tierischem Fett / Öl. Dies kann zur einer Leistungsminderung führen und den Entsafter beschädigen. Das Verarbeiten der folgenden Zutaten ist gefährlich und muss vermieden werden: Kokosnuss, getr. Bohnen, Zuckerrohr etc.



**2** Setzen Sie das Entsaftungsgehäuse auf den Motorblock.

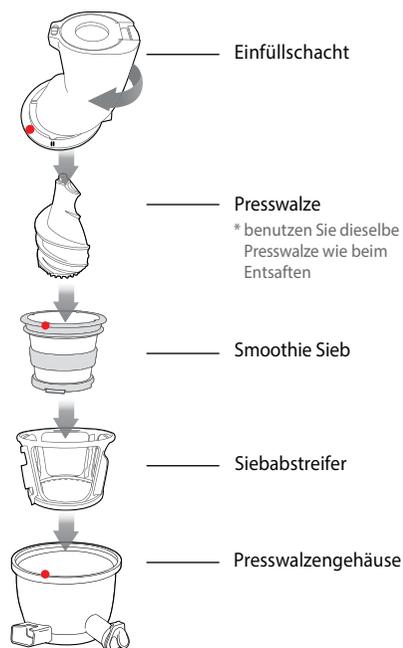


Richten Sie die Pfeilmarkierung ▼ auf dem Deckel an der ▽ Open-Markierung des Motorblocks aus und drehen Sie das Entsaftungsgehäuse im Uhrzeiger-Sinn, bis die Pfeilmarkierung des Deckels mit der ▲ Close-Markierung übereinstimmt.

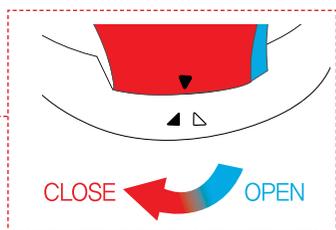
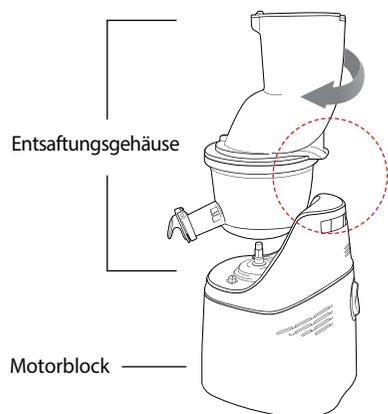
**1** Platzieren Sie die Presswalze und das Smoothie Sieb im Presswalzengehäuse und schließen Sie den Einfüllschacht.

- ① Platzieren Sie Siebabstreifer und Smoothie Sieb im Presswalzengehäuse, so dass die rote Markierung ● des Smoothie Siebes mit der des Presswalzengehäuses übereinstimmt.
- ② Setzen Sie die Presswalze mit drehenden Bewegungen in das Smoothie Sieb, damit diese einrasten kann (wenn die Presswalze nicht richtig eingerastet ist, lässt sich der Einfüllschacht nicht schließen).
- ③ Setzen Sie den Einfüllschacht so auf, dass die rote Markierung ● des Presswalzengehäuses mit der des Einfüllschachtes übereinstimmt.

※ Bei Benutzung des Smoothie-Siebes schließen Sie bitte die Auslassklappe für bessere Ergebnisse.



**2** Setzen Sie das Entsaftungsgehäuse auf den Motorblock.



Richten Sie die Pfeilmarkierung ▼ auf dem Deckel an der ▽ Open-Markierung des Motorblocks aus und drehen Sie das Entsaftungsgehäuse im Uhrzeiger-Sinn, bis die Pfeilmarkierung des Deckels mit der ▲ Close-Markierung übereinstimmt.

## ! WARNUNG

Wenn Sie tiefgefrorene Zutaten verarbeiten, tauen Sie diese 5 - 20 Minuten vor der Verarbeitung an.

(Die Antauzeit hängt davon ab, wie lange und bei welcher Temperatur die Zutaten eingefroren waren.)



Bei der Herstellung von Smoothies geben Sie flüssige Zutaten wie Pflanzendrink, Saft oder andere Flüssigkeiten je nach gewünschter Konsistenz hinzu und beobachten dabei das Ergebnis durch das Presswalzengehäuse.

- ※ Benutzen Sie keine Zutaten mit pflanzlichen oder tierischen Ölen.
- ※ Entfernen Sie harte und größere Kerne vor der Verarbeitung.

## REINIGUNG DER SILIKONDICHTUNG



Die Silikondichtung lässt sich zur Reinigung herausnehmen. Setzen Sie die Dichtung wie auf dem Bild gezeigt wieder ein, achten Sie dabei auf korrekten Sitz.

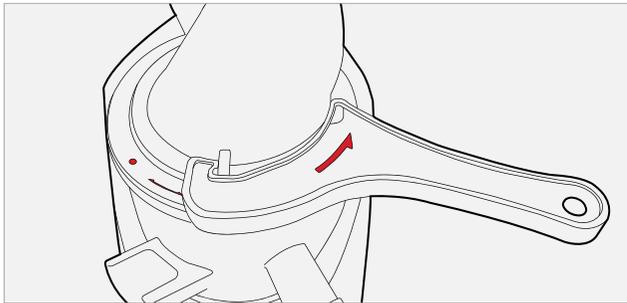
TIPP | Setzen Sie den Silikonring mit der glatten Fläche nach innen gerichtet wieder ein.

- ! Nutzen Sie den Öffner, wenn sich der Einfüllschacht nach dem Entsaften nicht öffnen lässt.

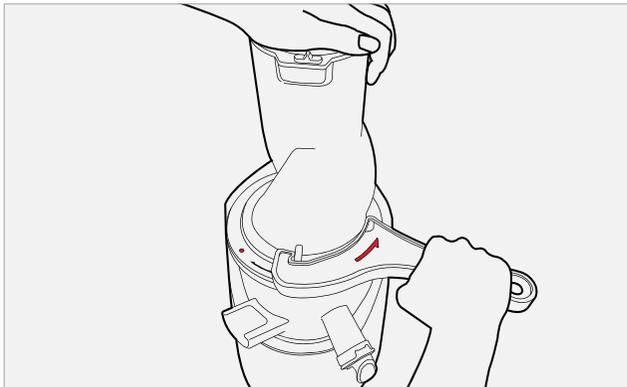
- 1 Platzieren Sie den Öffner, mit dem aufgeprägten Pfeil nach oben, an dem Einfüllschacht. Der Haken und die weitere Aufnahme des Öffners greifen dabei in die beiden Stege des Einfüllschachtes, wie in der Abbildung gezeigt.

### ! VORSICHT

Vergewissern Sie sich, dass der Hebel richtig platziert ist. Dies ist der Fall, wenn der Öffner ohne Ihr Festhalten am Schacht aufliegt und nicht abfällt.



- 2 Fixieren Sie mit einer Hand den Einfüllschacht und drehen Sie den Öffner in Pfeilrichtung.



### ■ Der Entsafter lässt sich nicht starten:

- Prüfen Sie die Steckdose.
- Prüfen Sie, ob Einfüllschacht und Presswalzengehäuse ordnungsgemäß zusammengesetzt sind.
- Prüfen Sie, ob das Entsaftungsgehäuse richtig mit dem Motorblock verbunden ist.
- Falls die Teile nicht ordnungsgemäß zusammengesetzt sind, lässt sich das Gerät nicht einschalten.

### ■ Niedrige Saftausbeute:

- Die Saftausbeute kann je nach Wassergehalt des verwendeten Pressguts unterschiedlich hoch ausfallen.
- Prüfen Sie, ob die Silikondichtung in dem genutzten Sieb ordnungsgemäß eingesetzt ist.
- Falls das Obst oder Gemüse nicht mehr frisch ist, wird auf Grund des geringeren Wassergehaltes die Saftausbeute entsprechend niedriger ausfallen.
- Falls Sie länger gelagerte Lebensmittel entsaften möchten, frischen Sie das Pressgut vorher durch Einlegen in kaltes Wasser auf, um die Saftausbeute zu erhöhen.
- Falls Sie größere Mengen Pressgut mit kleinen Kernen entsaften, reinigen Sie bitte Sieb und Presswalzengehäuse zwischendurch.
- Falls sich Kerne am Boden des Siebs und in den Sieblöchern festsetzen, kann dies die Leistung des Entsafters sowie die Saftausbeute reduzieren.

### ■ Es befindet sich zu viel Fruchtfleisch im Saft:

- Um den Anteil des Fruchtfleisches zu reduzieren, reinigen Sie den Aufsatz zwischendurch und entfernen Sie die Faserstoffe.
- Benutzen Sie ein Handsieb, um Fruchtfleisch auszufiltern.
- Wenn Presswalze oder Sieb beschädigt sind, tauschen Sie diese unbedingt aus.
- Die Lebensdauer der Bestandteile des Gerätes ist abhängig von der Häufigkeit der Nutzung und von den eingesetzten Lebensmitteln.

### ■ Der Einfüllschacht lässt sich nicht schließen:

- Kontrollieren Sie, ob die Presswalze richtig sitzt, damit sich der Schacht schließen lässt.
- Falls die Presswalze nicht tief genug eingesetzt ist, lässt sich der Einfüllschacht nicht schließen.

### ■ Der Entsafter macht komische Geräusche:

- Kontrollieren Sie, ob alle Teile ordnungsgemäß zusammengesetzt sind und prüfen Sie erneut.
- Starten Sie den Entsafter nicht ohne eingefülltes Pressgut oder Flüssigkeit.
- Falls Sie den Entsafter ohne Pressgut oder Flüssigkeit laufen lassen, kann dies zu einer Erhöhung des Geräuschpegels und zu Schäden führen.
- Reibungsgeräusche zwischen Presswalze und Sieb werden durch das Einfüllen von Pressgut reduziert.
- Falls das Geräusch nach der Einfuhr von Pressgut weiter bestehen bleibt, reduzieren Sie die Größe des Pressgutes auf 2 cm.
- Je nach Pressgut kann die Größe reduziert werden.
- Prüfen Sie, ob das Gerät auf einer unebenen Oberfläche steht. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile und ebene Fläche.

### ■ Der Trester ist sehr feucht:

- Zu Beginn des Entsaftens kann der Trester etwas feuchter sein.
- Je nach Lebensmittel kann der Trester etwas feuchter sein, z. B. bei Gurke und Melone.

### ■ Entsaftungsgehäuse wackelt während des Betriebs:

- Es ist normal, dass das Entsaftungsgehäuse sich während des Betriebs etwas bewegt.
- Bei faserigem, hartem Pressgut kann die Bewegung stärker sein.

## PROBLEMBEHANDLUNG

### ■ Der Entsafter stoppt während des Entsaftens:

- Prüfen Sie, ob der Stecker richtig in der Steckdose sitzt.
- Prüfen Sie, ob alle Teile ordnungsgemäß zusammengesetzt sind.
- Das Gerät kann zum Stillstand kommen, wenn zu viel Pressgut auf einmal eingeführt wird.
- **Schalten Sie das Gerät bei Stillstand aus, drücken die Rücklauttaste und schalten es wieder an (Vorgang dreimal wiederholen).**
- Bei Nutzungszeiten über 30 Minuten kann der Überhitzungsschutz das Gerät abschalten. Lassen Sie das Gerät vor der weiteren Benutzung für 30 - 60 Minuten abkühlen.
- Bei Pressgut mit harten Kernen sind diese zu entfernen, da sie das Sieb beschädigen können und ggf. den Motor blockieren.

### ■ Absetzen des Saftes:

- Je nach Beschaffenheit des Pressgutes kann sich der Saft nach einiger Zeit absetzen. Saft einfach vor dem Verzehr mit einem Löffel aufrühren. Gegenüber einem Zentrifugalensafter tritt dieses Phänomen wesentlich später auf.

### ■ Der Einfüllschacht lässt sich nicht öffnen:

- Lassen Sie den Entsafter zusätzlich 30 Sek. laufen, um restliches Pressgut zu entsaften.
- Wenn sich noch viel Fruchtfleisch im Entsaftungsgehäuse befindet, lässt sich der Einfüllschacht nur schwer lösen. Benutzen Sie den Öffner oder drücken Sie bitte den REV-OFF-FWD Knopf in dieser Reihenfolge für 2 - 3 mal. Dann legen Sie beide Hände auf den Deckel, drücken dabei nach unten und drehen den Einfüllschacht entgegen dem Uhrzeiger-Sinn auf.
- **Je nach Pressgut Wasser in die Einfüllöffnung gießen, um die Trester zu lösen.**

### ■ Saft läuft auf den Motorblock aus:

- Wenn der Silikonring am Boden des Behälters nicht richtig eingesetzt ist, kann der Saft in das Gehäuse gelangen. Vergewissern Sie sich, dass die Dichtung richtig eingesetzt ist oder dass Saft aus dem Presswalgengehäuse überläuft!

### ■ Faseriges Pressgut führt zu Blockaden

- Zutaten wie Stangensellerie, Wildkräuter oder Ingwer enthalten lange Fasern, die sich um die Presswalze legen und die Leistung beeinträchtigen können. Entsaften Sie daher nicht mehr als einen halben Liter von faserigem Pressgut und reinigen Sie die obere Einheit komplett.

### ■ Kunststoffteile verfärben sich:

- Wenn das Gerät nicht direkt nach dem Entsaften gereinigt wird, erschwert sich eine spätere Reinigung erheblich und führt durch Ablagerungen zu Verfärbungen. Eine Leistungsminderung des Entsafters kann eintreten.
- Beta-Karotin, aus Karotten und Spinat, kann zu Verfärbungen des Entsaftungsgehäuses führen. Reinigen Sie die verfärbten Teile mit einem Tuch, welches mit etwas pflanzlichem Öl getränkt ist.
- **Pflanzliches Öl sollte nur zur Reinigung des Entsaftungsgehäuses eingesetzt werden. Nicht auf Presswalze oder Sieb verwenden, da dies zu Schäden führen kann.**
- Die Silikonbürsten des Siebabstreifers können zur leichteren Reinigung abgenommen werden.

### ■ Kann der Entsafter für andere Zwecke eingesetzt werden:

- Nutzen Sie auch die Einsätze für Smoothies und Cremes.
- Ansonsten ist das Gerät für das Entsaften von Obst und Gemüse konzipiert.
- Verwenden Sie den Entsafter nicht, um pflanzliche Öle zu extrahieren.
- Verwenden Sie kein Pressgut mit hohem Anteil an pflanzlichen oder tierischen Fetten / Ölen.
- Wenn pflanzliche / tierische Öle bzw. Fette auf die Presswalze oder das Sieb kommen, kann dies ggf. Schäden verursachen.

## SPEZIFIKATIONEN

Produkt	Smart Slow Juicer
Modell	NS-1226CBC2, NS-1226CEC, NS-1226
Spannung	AC220-240V, 50/60Hz
Stromverbrauch	240 W
max. Nutzung	bis zu 30 min
Gewicht	7.1 kg
Maße (B x H x T)	201 x 239 x 446 (mm)
Hersteller	NUC Electronics Co., Ltd.
Extraktionsform	Kaltpressverfahren
Herstellung	Made in Korea