

Kuvings®
WHOLE SLOW JUICER

Kuvings®

REVO830

KUVINGS WHOLE SLOW JUICER

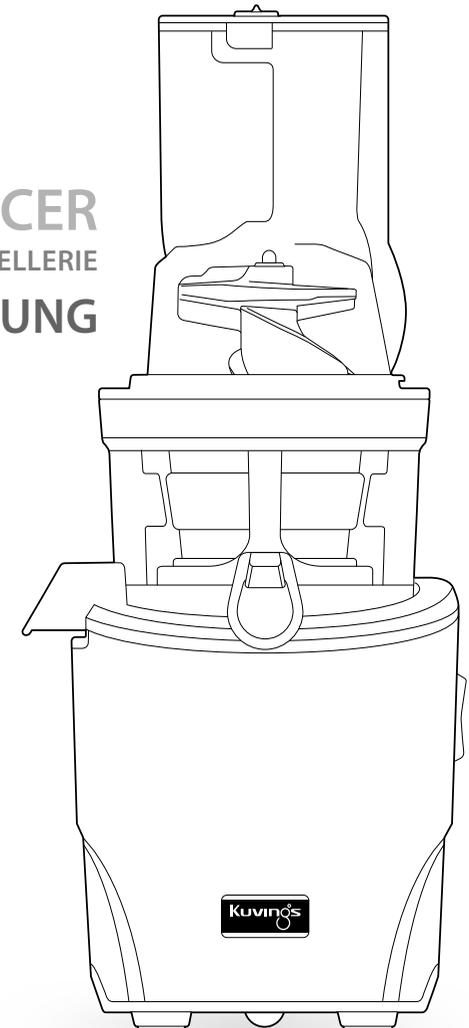
OPTIMIERT FÜR KAROTTEN UND SELLERIE

BEDIENUNGSANLEITUNG

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



▶ Bedienungshinweise



10AA22102AA

DE

EN

INHALT

| | | | |
|----|---------------------------------|----|---|
| 02 | Wichtige Sicherheitshinweise | 20 | Reinigung der Silikonteile |
| 04 | Sicherheitshinweise | 21 | Verwendung des Reinigungszubehörs |
| 06 | Teile | | OPTIONAL Verwendung der Staubabdeckung |
| 08 | Montageanleitung | 22 | OPTIONAL So benutzen Sie das Sorbetsieb |
| 10 | Bedienungsanleitung | 24 | OPTIONAL So benutzen Sie das Grobsieb |
| 12 | Hinweis zum Betrieb | 26 | OPTIONAL So benutzen Sie das Smoothiesieb |
| 13 | Hinweis zu verwendbaren Zutaten | 28 | OPTIONAL So benutzen Sie die Zitruspresse |
| 14 | Zubereitungstipps | 29 | OPTIONAL So benutzen Sie den Deckelöffner |
| 18 | Demontage und Reinigung | 30 | Problembehandlung |
| | | 31 | 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 Motorsockels mit Flüssigkeiten, um der Gefahr eines Stromschlages vorzubeugen.
3. Bitte achten Sie darauf, 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 Risiken und Gefährdungen 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 führen 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 das Gerät ggf. auseinander.
13. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Sieb beschädigt ist.
14. Bedienen Sie den Entsafter, nur wenn die beiliegenden Saftbehälter (1,2) ordnungsgemäß aufgestellt sind.
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 körperlichen, 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 von Personen (eingeschlossen Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten benutzt werden, sowie Personen ohne Erfahrung, bevor sie nicht eine Einweisung von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, erhalten haben.

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.
- Wenn das Gerät verchenkt oder verkauft wird, achten Sie darauf, dass der Nutzer unbedingt auch eine Anleitung erhält.
- 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  Muss durchgeführt werden  Demontage verboten  Anweisung einhalten

-  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.

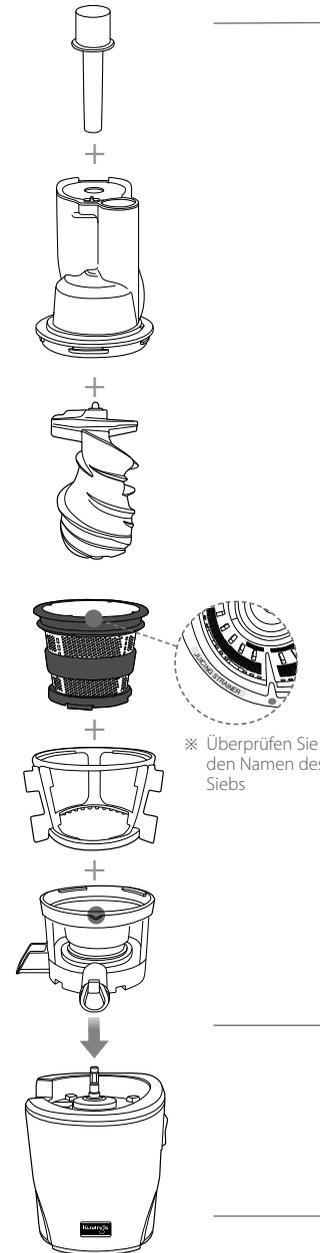
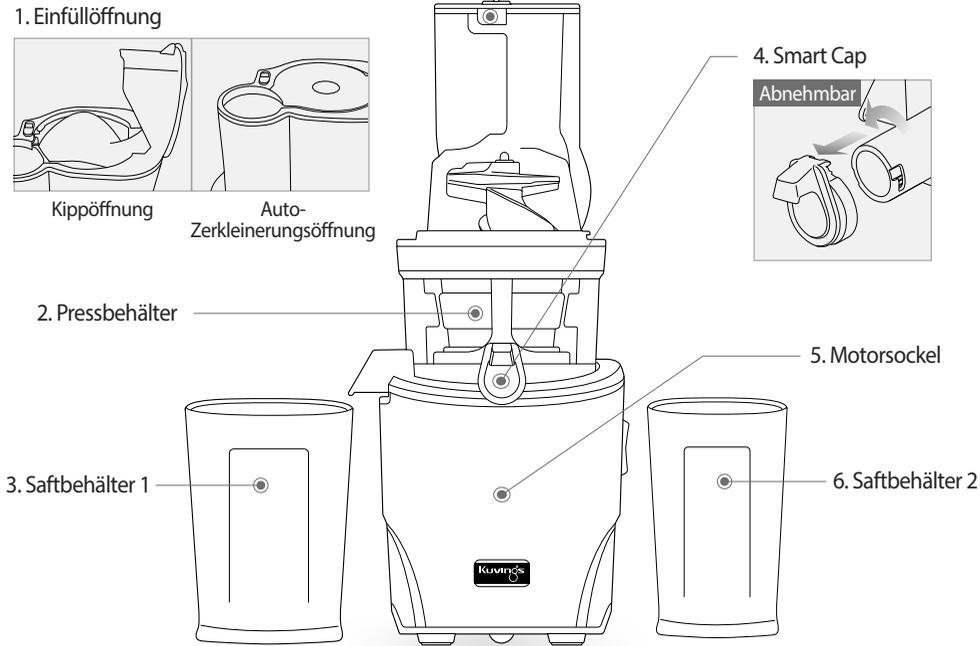


SICHERHEITSHINWEISE

-  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.

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

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



SCHRITT 1

Montage des Entsafterkopfs

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

SCHRITT 2

Montage des Entsafterkopfs auf dem Motorsockel

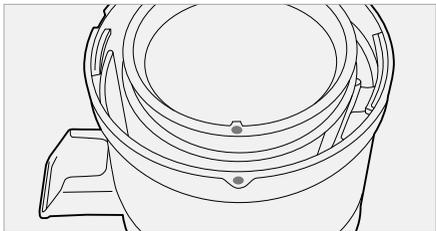
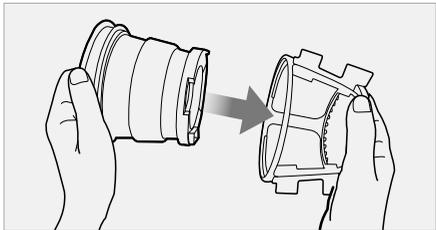
Legen Sie nun den Entsafterkopf auf dem Motorsockel. Achten Sie darauf, dass der Saftausfluss nach vorne gerichtet ist.

SCHRITT 1 Montage obere Einheit

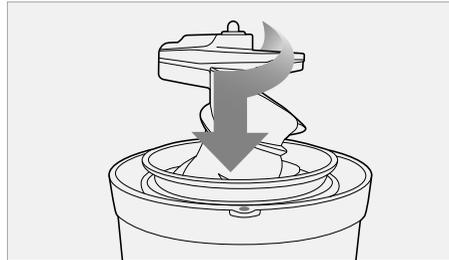
Prüfung vor Inbetriebnahme

- Alle Teile vor der Verwendung waschen.
- Stellen Sie sich sicher, dass alle Silikondichtungen richtig eingesetzt sind.

- 1** Stecken Sie das Sieb in den Wischer und anschließend die beide zusammengesetzten Teile in den Pressbehälter. Achten Sie darauf, dass die roten ●, am Sieb und Pressbehälter, zueinander ausgerichtet sind.

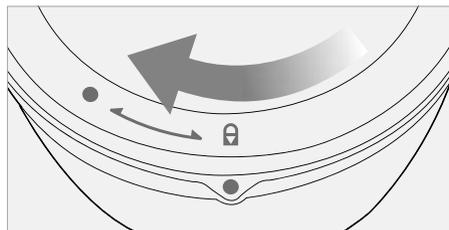
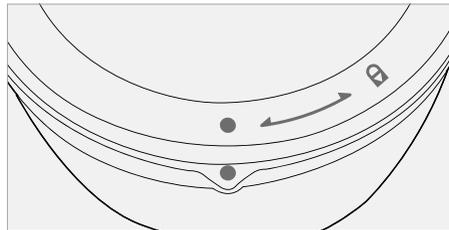


- 2** Stecken Sie die Schraube in das Sieb und drücken/ drehen Sie gleichzeitig bis es einrastet.



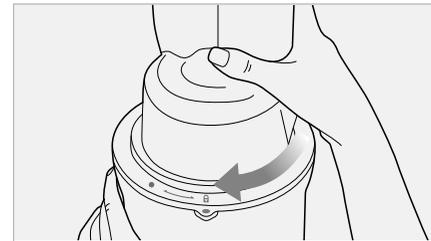
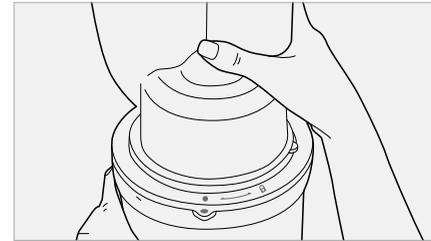
Hinweis | Der Deckel kann nur geschlossen werden, wenn die Schraube richtig eingerastet ist.

- 3** Setzen Sie den Deckel auf dem Pressbehälter und richten Sie dabei den weißen Punkt ◦ auf dem Deckel mit dem roten Punkt ● auf dem Pressbehälter aus. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, bis die CLOSE Markierung  auf dem Deckel mit dem roten Punkt ● auf dem Pressbehälter übereinstimmt.

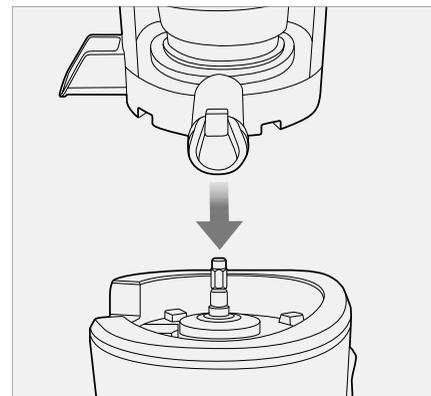


SCHRITT 2 Montage obere Einheit mit Motorsockel

- TIPP** Für eine einfachere Montage, halten Sie die Einfüllröhre wie abgebildet und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn.



- 4** Legen Sie nun den Entsafterkopf auf dem Motorsockel. Achten Sie darauf, dass der Saftausfluss nach vorne gerichtet ist.



- 5** Stellen Sie den Saftbehälter unter dem Saftausfluss auf.



Hinweis | Wenn Sie Zutaten mit hohem Wassergehalt entsaften, benutzen Sie den Saftbehälter 1.

SCHRITT 1 Nach Vorbereitung des Pressgutes, Stecker in den Stromsockel 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 (FORWARD)

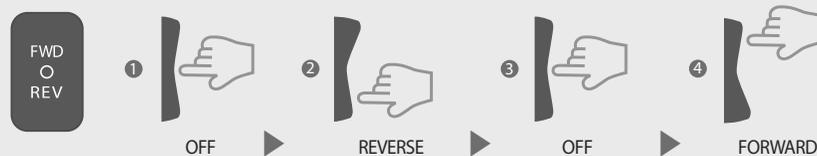
Hinweis | • **FWD** (FORWARD/Vorwärtslauf): Pressgut wird nach unten gedrückt und entsaftet.
• **REV** (REVERSE/Umkehrlauf): Pressgut wird nach oben zurückgeschoben.

Falls Pressgut in der Schraube stecken bleibt und der Deckel sich nicht öffnen lässt, schalten Sie das Gerät kurz aus, drücken die Rücklaftaste und schalten es wieder an (Vorgang dreimal wiederholen).

Falls das Gerät während des Betriebs anhält:

Schalten Sie das Gerät aus 1 (O), halten Sie den Umkehrlauf-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 nach unten gedrückt und entsaftet.)
O : Aus (Schaltet das Gerät aus)
REV : Umkehrlauf (Pressgut wird nach oben zurückgeschoben.)



Hinweis | • **REV(REVERSE):** Umkehrlauf (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 es 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.

Stecken Sie das vorbereitete Pressgut Stück für Stück in die Einfüllöffnung.

Hinweis | • Eine sorgfältige Vorbereitung der Zutaten erhöht die Saftausbeute.
• Wenn große Menge an Zutaten hinzugefügt werden, kann dies 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 Gemöse & ballaststoffreiche Lebensmittel (z.B. Karotten, Sellerie und Grünkohl)

Tipp | • **Zähe und faserige Zutaten:** Zutaten, die dünner als 4cm sind, können als Ganze eingeworfen werden. Schneiden Sie breitere Zutaten vor dem Einwerfen in 3-4 cm breite Stücke.
• **Faseriges Blattgemöse** (Sellerie, Grünkohl, Kohlblätter etc.) Schneiden Sie die Stiele in 3-4cm lange Stücke und bündeln Sie die Blätter bei der Einföhrung.



Weiches Obst und Gemöse (z.B. Äpfel, Orangen und Tomaten)

Tipp | • **Weiche Zutaten:** Führen Sie die vorbereiteten Zutaten in die Öfhnung und drücken Sie die Zutaten zum Entsaften nach unten. Wenn die Zutaten größer als die Einfüllöfhnung sind, zerkleinern Sie diese in 1-4 Stücke.

Smart Cap

Verwenden Sie das Smart Cap, um gemischten Saft zu machen, um das Tropfen vom Saft zu verhindern oder für eine Schnellreinigung für verschiedene Rezepte.

Tipp | • Beim Entsaften mit der geschlossenen Smart Cap können verschiedene Säfte mit verschiedenen Früchten und Gemöse, Milch, Bananen, Bohnen und anderen Zutaten kreiert werden.
• Schließen Sie das Smart Cap, um auslaufen nach dem Entsaften zu verhindern, insbesondere beim Abbau des Entsafters.
• Beim Entsaften von verschiedenen Säften, spülen Sie kurz zwischen dem Entsaften bei geschlossenem Smart Cap mit einem Glas Wasser durch, um übrige Geschmacksreste zu entfernen.

Hinweis | • Der Saft kann überlaufen, wenn der im Saftbehälter gesammelte Saft seine Kapazität überschreitet.
• Beim Betrieb mit geschlossenem Smart Cap ist darauf zu achten, dass die Kapazität des Pressbehälters nicht überschritten wird. Achten Sie auf die Kapazitätsmarkierung auf dem Pressbehälter.

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

Hinweis | • Wenn das Pressgut im Behälter nicht vollständig entsaftet worden ist, ist es möglich, dass der Deckel sich nicht öffnen lässt. Lassen Sie nach jedem Entsaften das Gerät zusätzlich 30 Sek. laufen, um die Trester vollständig zu entsaften.
• Falls der Deckel klemmt, drücken Sie in folgender Reihenfolge: REV(REVERSE) - O(OFF) - FWD(FORWARD). Wiederholen Sie den Vorgang 2 bis 3 mal bis sich die Zutaten im Pressbehälter lösen.
» Gießen Sie, je nach Pressgut, Wasser in die Einfüllöfhnung, um es von innen durchzuspülen und versuchen Sie anschließend den Deckel zu öffnen.

HINWEIS ZUM BETRIEB

- Betätigen Sie das Gerät nicht im Leerlauf ohne Pressgut oder Flüssigkeit hinzuzufügen. Der längere Betrieb im Leerlauf kann die Schraube beschädigen.**
- Das Gerät nicht länger als 30 Min in Betrieb nehmen.**
Dies kann den Motor beschädigen. 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 diese Teile beschädigen und zu Verletzungen führen.
- Stecken Sie keine ganzen Körner, Reis und harte Obstkerne und Eis oder ähnliches in den Entsafter.**
Dies kann zu Schäden der Entsafterteile führen (Bspw. Pressbehälter, Schraube 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.)
 - Obst mit harten Kernen müssen vorher entkernt werden.
 - Gefrorenes Obst mit kleinen Kernen, wie bspw. Trauben, müssen vorher komplett aufgetaut werden.
 - Die Verarbeitung von Eis wird die Lebensdauer der Bestandteile des Gerätes reduzieren.
- Verwenden Sie kein Pressgut mit hohen Anteilen an pflanzlichen oder tierischen Ölen. Verwenden Sie den Entsafter nicht, um pflanzliche Öle von Pressgut zu extrahieren.**
Dies kann eine Leistungsminderung oder Geräteschäden verursachen.
- Fügen Sie den Trester nicht wieder in den Entsafter. Dies kann einen Stillstand des Gerätes verursachen oder den Deckel festsetzen.**
- Nach dem Entsaften von Pressgut wie bspw. Trauben, reinigen Sie die Rillen auf der Unterseite der Schraube gründlich.**

HINWEIS ZU VERWENDBAREN ZUTATEN

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

Folgende Zutaten dürfen NICHT in das Gerät gegeben werden.

| | | |
|--|--|--|
| Harte Kerne |  | Pfirsiche, Nektarinen, Aprikosen, Pflaumen, Papaya, Mangos etc. Entfernen Sie den harten Kern vor dem Entsaften. |
| Harte oder ungenießbare Schalen |  | Ananas, Melonen, Mangos, Orangen etc. Entfernen Sie die Schale vor dem Entsaften. |
| Gefrorenes Obst oder Eis |  | Gefrorene Erdbeeren, Waldbeeren etc. Kein Eis verwenden. |
| Pflanzliches/tierisches Öl |  | Sesam, Butter, Margarine etc. Entsaften Sie keine pflanzlichen oder tierischen Fette/Öle etc. Dies kann eine Leistungsminderung oder Geräteschäden verursachen. |
| Sonstiges |  | Kokosnuss, Zuckerrohr, Getreide/Korn etc. Entsaften Sie kein Pressgut mit geringem Wassergehalt. |

Erzielen Sie das beste Saftergebnis durch Kenntnis der einzelnen Eigenschaften des Pressguts und die optimale Zubereitungsmethode.

Der Kuvings Whole Slow Juicer ist ein innovatives Produkt, welches durch ein patentiertes langsames Kaltpressverfahren entsaftet. Dieser Entsafter ist konzipiert, um das beste Saftergebnis mit natürlicher Saftkonsistenz und Wassergehalt zu erzielen. Für das beste Ergebnis sollte jede Zutat, je nach Eigenschaft, entsprechend vorbereitet/vorbehandelt werden.



ZUBEREITUNGSTIPPS

Vor dem Entsaften zu beachten:

- Falls sich das Pressgut verkeilt oder der Deckel sich nicht öffnen lässt, drücken Sie den „REV(REVERSE)“ 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 entsaftet ist.
- Der Deckel lässt sich evtl. schwer öffnen falls Pressgut nicht vollständig entsaftet ist.
- Beachten Sie, dass jedes Pressgut unterschiedlich viel Saft ergibt.

Saftausbeute:

- Befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen für das beste Saftergebnis.
- Führen Sie das Pressgut langsam, unter Beobachtung des Entsaftungsvorgangs in die Einfüllöffnung. Die Saftausbeute kann je nach Entsaftungsgeschwindigkeit variieren.

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



- Entfernen Sie die Schale der Orangen. Entfernen Sie bei Tomaten und Äpfeln den Stiel.
- Führen Sie die Zutaten langsam in die Einfüllöffnung ein.



1~4 wedges

- Wenn die Zutaten größer als die Öffnung sind, zerkleinern Sie diese bis Sie in die Kippöffnung passen.

ZUBEREITUNGSHINWEIS:

- Wenn die Zutaten größer als die Einfüllöffnung sind, schneiden Sie diese in 1 bis 4 Stücke.

ENTSAFTUNGSHINWEIS:

- Obst mit harten Kernen müssen vor dem Entsaften entkernt werden.
- Verwenden Sie den Stopfer, um Zutaten in der Einfüllöffnung runterzudrücken. (Der Stopfer verhindert auch das Herausspritzen aus der Einfüllöffnung bei sehr wasserhaltigem Pressgut.)
- Lassen Sie das Smart Cap offen, wenn Sie Pressgut mit hoher Schaumentwicklung entsaften.
- Es ist empfohlen den extrahierten Saft innerhalb von 48 Stunden zu trinken. Je nach Konsistenz können sich nach und nach Saftschichten bilden.
- Bei einem Kaltpresssafter kann beim Zerdrücken von Pressgut Flüssigkeit durch die Einfüllöffnung herauspritzen. Verwenden Sie den Stopfer um dies zu verhindern.

Zutaten mit kleinen Kernen (bspw. Trauben, Himbeeren, Granatapfel):

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



Führen Sie die Zutaten langsam in den Entsafter ein, um die Trestermenge zu minimieren.

ZUBEREITUNGSTIPPS:

- Waschen Sie Zutaten wie Trauben gut ab. Zupfen Sie die Trauben vom Stiel ab.
- Entschalen Sie die Schale vom Granatapfel und fügen Sie nur die Kerne hinein.

ENTSAFTUNGSHINWEIS:

- Stecken Sie, je nach Größe, 3-5 Trauben auf einmal in den Entsafter und beobachten Sie den Entsaftungsvorgang.
- Tauen Sie Zutaten wie Granatäpfel und Himbeeren auf und geben Sie ca. 5g (Esslöffel) nach und nach ein.

- ⚠ **Warnung** | Falls der Deckel sich auf Grund einer hohen Menge von Kernen im Behälter nicht öffnen lässt, fahren Sie 30 Sekunden mit dem Entsaften fort. Falls der Deckel immer noch klemmt, wiederholen Sie REV(REVERSE) - O(OFF) - FWD(FORWARD) bis sich das Pressgut einkeilt. Drehen Sie den Deckel auf und drücken Sie gleichzeitig mit einer Hand auf dem Deckel. (Fügen Sie je nach Zutat Wasser in die Einfüllöffnung, um das Entkeilen zu vereinfachen.)

ZUBEREITUNGSTIPPS

Smart Cap Anwendung:

- Das Entsaften mit geschlossenem Smart Cap ermöglicht es verschiedene Mischsäfte zu kreieren.
- Schließen Sie das Smart Cap, um Auslaufen nach dem Entsaften zu verhindern, insbesondere beim Abbau des Entsafters.
- Beim Entsaften von verschiedenen reinen Säften, spülen Sie kurz bei geschlossenem Smart Cap mit einem Glas Wasser zwischen dem Entsaften durch, um übrigen Geschmacksreste zu entfernen.
- Lassen Sie das Smart Cap, bei Säften die Schaum verursachen, offen (bspw. Apfel und Sellerie.)
- Bei Betrieb mit geschlossenem Smart Cap ist darauf zu achten, dass die Kapazität des Pressbehälters nicht überschritten wird.
- Bei Nichtbeachtung kann Saft überlaufen und Schaden verursachen.

Reduzierung des Tresteranteils im Saft:

- Je nach Pressgut kann bei längerem Entsaften mehr Trester in den Saft gelangen.
- Um den Tresteranteil zu verringern, waschen Sie den kompletten Aufsatz regelmäßiger aus.

Hartes Obst und Gemüse (z.B. Karotten, Rote Bete, Ingwer, Kohlrabi, Quitten)

Hartes Obst und Gemüse kann den Motor stärker belasten und ihn zum abwürgen bringen.



Zutaten, die dünner als 4cm sind, können als Ganze eingeworfen werden. Schneiden Sie breitere Zutaten vor dem Einwerfen in 3-4 cm breite Stücke.



Rote Bete, Ingwer, Quitten und Kohlrabi in möglichst 2-3cm große Stücke zerkleinern.

⚠ Vorsicht | Wurzelgemüse mit einem geringen Wassergehalt wie Rote Bete, Ingwer, Kohlrabi oder hartes Obst wie Quitten nicht alleine entsaften.

* Dies kann die Leistung des Geräts beeinträchtigen.

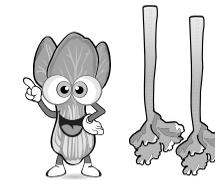
ZUBEREITUNGSHINWEIS:

- Bereiten Sie Karotten vor, nachdem Sie die Blätter entfernt haben.
- Für ein besseres Ergebnis, weichen Sie Zutaten wie Karotten in kaltem Wasser für ca. 30 Minuten vor dem Entsaften ein.

ENTSAFTUNGSHINWEIS:

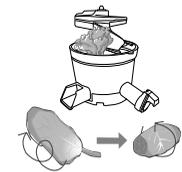
- Führen Sie die Zutaten langsam nach und nach ein.
- Stellen Sie sicher, dass jede einzelne Zutat komplett entsaftet wird, bevor Sie weiter machen.
- Entsaften Sie Pressgut mit hohem Wassergehalt, um die Saftausbeute zu maximieren.

Faseriges und/ oder zähes Blattgemüse (z.B. Sellerie, Grünkohl)



Bündeln Sie die Blätter und führen es mit der Blätterseite nach unten in die Öffnung ein.

Entsaften Sie nicht mehr als 500g pro Saft.



Wenn sich die blättrigen Zutaten um die Saftschnecke verheddern, öffnen Sie den Deckel und entfernen Sie die Fasern, bevor Sie mit dem Entsaften fortfahren.

Zubereitungstipps:

- Trennen Sie die einzelnen Stiele. Schneiden Sie die dicken und zähen äußeren Stiele in 3-4cm breite Stücke.
- Trennen Sie jeden Stamm. Schneiden Sie die äußeren Stämme, die dick und zäh sind, in max. 10cm lange Stücke.

ENTSAFTUNGSHINWEIS:

- Führen Sie die Zutaten Stück für Stück langsam ein.
- Führen Sie weiteres Pressgut nach dem vollständigem Entsaften der ersten Zutat ein.
 - ① Rollen Sie blättriges Gemüse zusammen und führen es ein.
 - ② Nehmen Sie, für das beste Saftergebnis, den Entsafterkopf auseinander und waschen Sie ihn kurz aus, bevor Sie mit dem Entsaften fortfahren.
 - ③ Bei Zutaten wie Weizengräser, nehmen Sie ein Bündel und führen Sie es ein.
 - * Kombinieren Sie diese am besten mit Zutaten mit einem hohen Wassergehalt, wie Äpfel und Karotten. Karotten, Äpfel : faserreiche Zutaten = 9:1 (empfohlenes Verhältnis)

⚠ Warnung | Die Fasern von Zutaten wie Sellerie können sich um die Schraube wickeln und die Leistung beeinflussen. Schneiden Sie die äußeren Stämme, die dick und zäh sind, in max. 10cm lange Stücke.

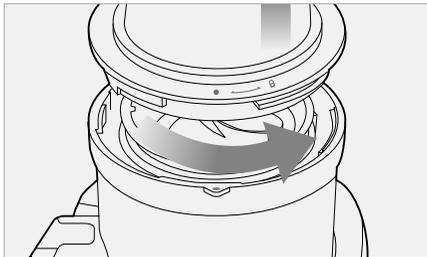
- Für Zutaten wie Ananas, schneiden Sie die Schale ab und schneiden Sie den faserigen Kern heraus. Schneiden sie das restliche Fruchtfleisch in kleine Stücke.
- Die Empfohlene Saftmenge pro Durchlauf beträgt 500g. Wenn Sie mehr als 500g entsaften wollen, reinigen Sie den Aufsatz vollständig.

DEMONTAGE UND REINIGUNG

- 1** Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus dem Stromsöckel.

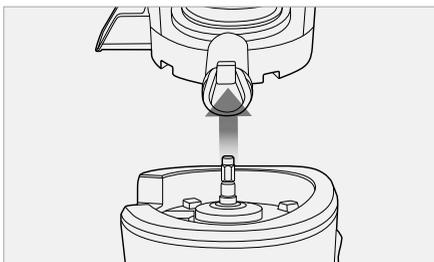
Hinweis | • Entsaften Sie das Pressgut im Behälter vollständig, bevor Sie das Gerät ausschalten.
• Lassen Sie das Gerät zusätzlich 30 Sek. lang laufen, um die Reinigung zu erleichtern.
• Wenn der Deckel klemmt, schalten Sie das Gerät aus, betätigen Sie den Rückwärtslauf und schalten Sie das Gerät wieder an. Wiederholen Sie den Vorgang 2-3 mal. Legen Sie dann Ihre Hände auf den Entsafter, drücken und öffnen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn.
*Füllen Sie den Pressbehälter bis maximal zur Markierung und lassen Sie ihn laufen. Dies kann hilfreich sein, wenn der Deckel blockiert oder sich schwer abnehmen lässt.

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



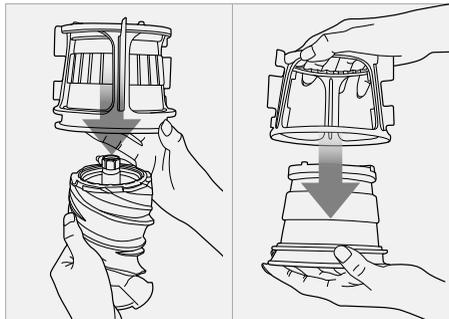
Hinweis | • Heben Sie das Gerät nicht hoch indem Sie es am Deckel fassen. Heben Sie das Gerät stets am Motorsöckel an.

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



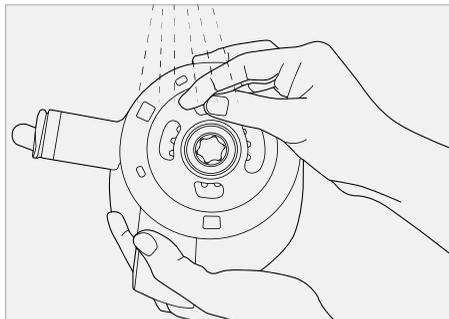
Hinweis | • Reinigen Sie das Gerät unmittelbar nach jeder Benutzung, indem Sie den Pressbehälter vom Motorsöckel heben.
(Ein Entfernen des Siebes und der Press-Schraube, während der Pressbehälter noch auf dem Motorsöckel steht, kann zum Tropfen führen).

- 4** Entfernen Sie die Schraube, das Sieb und den Wischer aus dem Pressbehälter. Reinigen Sie die Teile mit der mitgelieferten Bürste.



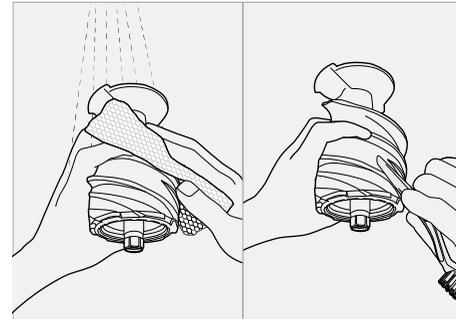
Hinweis | • Reinigen Sie den Entsafter direkt nach jedem Entsaften. Eingetrocknetes Pressgut kann sowohl die Demontage als auch die Reinigung erschweren. Ebenso sind Leistungsminderungen nicht auszuschließen.
• Für eine einfachere Reinigung platzieren Sie die obere Einheit im Waschbecken und stellen Sie es unter laufendem Wasser.
• Trocken Sie die Unterseite der Schraube sorgfältig, bevor es wieder in Kontakt mit dem Motorsöckel kommt.

- 5** Halten Sie den Pressbehälter unter fließendes Wasser.



Tipp | • Die runde Bürste kann benutzt werden, um den Saftauslauf zu reinigen.

- 6** Reinigen Sie die Seiten der Pressschraube unter laufendem Wasser mit einem Reinigungsschwamm. Verwenden Sie die Spitze Seite der Reinigungsbürste, um aus den Rillen der Pressschraube Rückstände zu entfernen.



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

Hinweis | • Rückstände, vor allem Kerne, können den reibungslosen Betrieb zwischen Sieb und Schraube beeinträchtigen und zu Schäden der Teile führen.

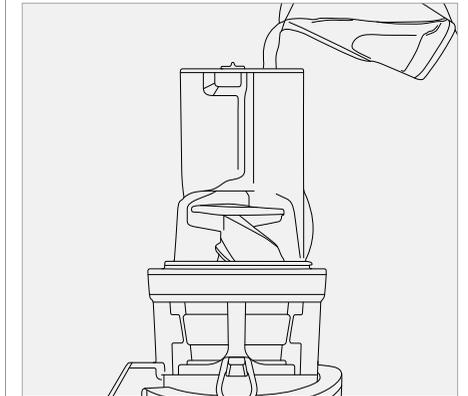
- 7** Reinigen Sie den Motorsöckel mit einem leicht feuchten Tuch und trocken es anschließend.



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

Durchspülen

- 1** Füllen Sie Wasser mit geschlossenem Smart Cap in die Einfüllöffnung und lassen Sie den Motor laufen.



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

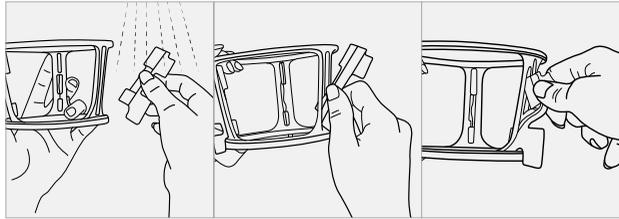


Tipp | • Es ist nicht notwendig zwischen dem Entsaften von Einzelsäften und Mischsäften den Kopf vollständig zu reinigen.
• Nach dem Beenden des Entsaftens muss das Gerät vollständig auseinandergebaut und gründlich gereinigt werden, um Ablagerungen vorzubeugen.

REINIGUNG DER SILIKONTEILE

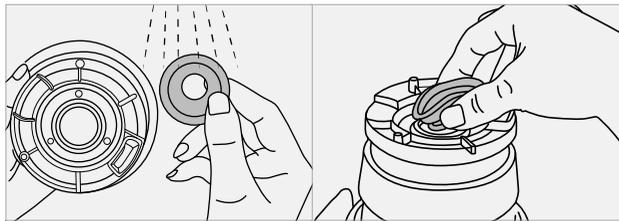
Tipp | Reinigen Sie den Wischer unter laufendem Wasser. Trocknen Sie die Teile vor dem Zusammensetzen und stellen Sie sicher, dass die Silikondichtungen und Ringe richtig eingesetzt sind.

Hinweis | Falls Silikone nicht richtig eingesetzt sind, kann Saft auslaufen.



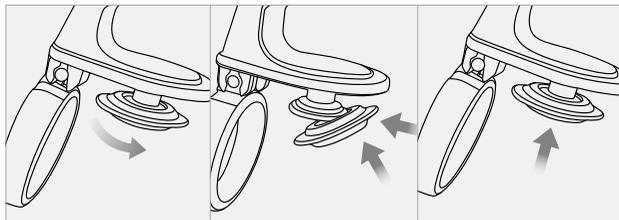
Silikonbürste

Ziehen Sie die Silikonbürsten zur Reinigung vom Wischer ab. Setzen Sie die Silikonbürsten, mit dem Zipfel nach unten gerichtet, wie im Bild gezeigt, wieder richtig ein.



Silikondichtung

Entfernen Sie bei Bedarf den Silikonring des Siebkorbes zur Reinigung. Setzen Sie die Silikondichtung nach der Reinigung, wie auf dem Bild gezeigt, wieder ein.

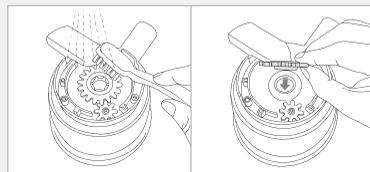


Smart Cap

Nehmen Sie es zur Reinigung ab. Befestigen Sie das Smart Cap nach der Reinigung wieder am Saftauslass.

Reinigung der inneren Seite des Behälters

Schrauben Sie die Abdeckung auf der Unterseite ab und säubern Sie die innere Seite. Stellen Sie nach der Reinigung sicher, dass der hervorstehende Teil des Zahnrads so auf dem äußeren Teil platziert ist, dass es mit der Trommel passt. Reihenfolge der Montage ist in umgekehrter Reihenfolge der Demontage.



VERWENDUNG DES REINIGUNGSZUBEHÖRS

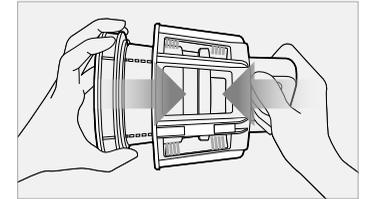
* Die in dieser Broschüre abgebildeten Produktbilder können vom tatsächlichen Produkt abweichen.

Tipp | Der Rotationsreiniger macht die Reinigung schnell und einfach. Vollständig trocknen nach dem reinigen.

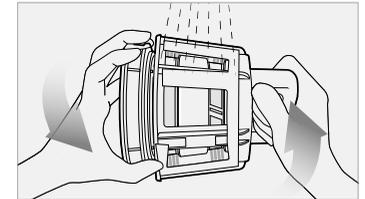
Hinweis | Verwenden Sie den Rotationsreiniger, um schwer erreichbare Stellen zu reinigen.

1 Halten Sie den Rotationsreiniger mit einer Hand und stecken Sie das Sieb in den Reiniger.

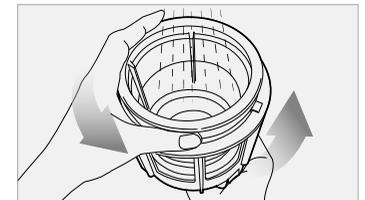
Hinweis | Stecken Sie das Sieb in den Rotationsreiniger, bis Sie ein „Klick“ hören.



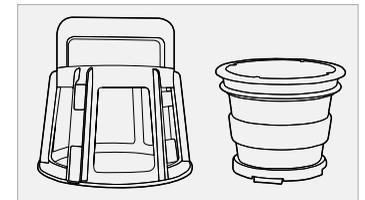
2 Drehen Sie das Sieb und den Reiniger in jeweils in entgegengesetzter Richtung unter laufendem Wasser.



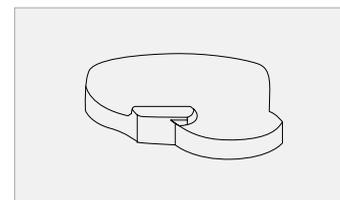
3 Spülen Sie dabei die Innen- und Außenseite des Siebs mit Wasser durch.



4 Entfernen Sie den Reiniger vom Sieb nach der Reinigung. Vor der Lagerung trocknen.



OPTIONAL | VERWENDUNG DER STAUBABDECKUNG



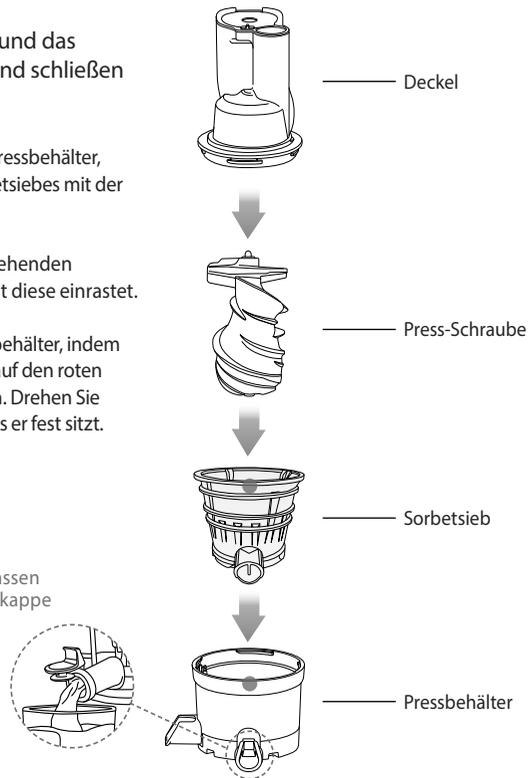
Sobald das Waschen und Trocknen des Deckels abgeschlossen ist, setzen Sie zur Aufbewahrung die Staubabdeckung auf das Einfüllrohr.

! Achten Sie vor der Nutzung darauf, dass die Silikonabdeckung korrekt eingesetzt ist.

1 Platzieren Sie die Press-Schraube und das Sorbetsieb in den Pressbehälter und schließen Sie den Deckel.

- ① Platzieren Sie das Sorbetsieb in den Pressbehälter, dass die rote Markierung ● des Sorbetsiebes mit der des Pressbehälters übereinstimmt.
- ② Setzen Sie die Press-Schraube mit drehenden Bewegungen in das Sorbetsieb damit diese einrastet.
- ③ Setzen Sie den Deckel auf dem Pressbehälter, indem Sie den weißen Punkt ○ des Deckels auf den roten Punkt ● des Pressbehälters ausrichten. Drehen Sie dann den Deckel im Uhrzeigersinn, bis er fest sitzt.

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



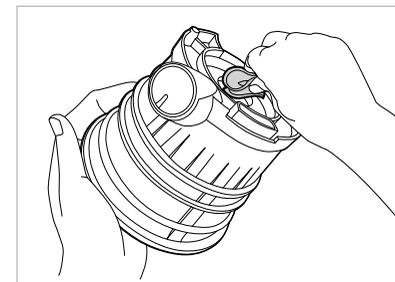
! WARNUNG

Das Sorbetsieb darf nur mit gefrorenen Zutaten benutzt werden. Je nach Zutaten lassen Sie diese 5-20 Minuten vor der Verarbeitung antauen. Füllen Sie vorsichtig und nur kleine Mengen ein.



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

REINIGUNG DER SILIKONDICHTUNG



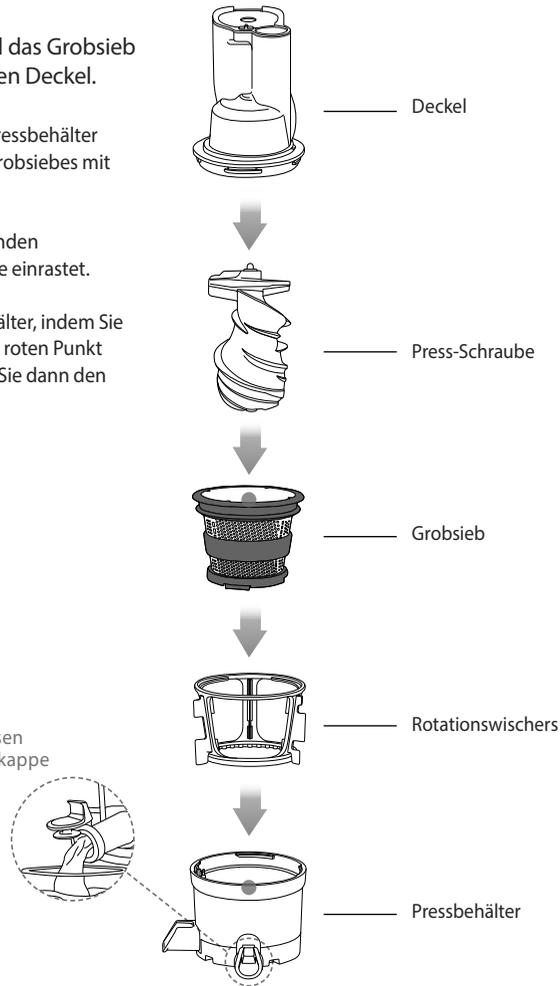
Die Silikondichtung lässt sich zur Reinigung abnehmen. Setzen Sie die Dichtung wie auf dem Bild gezeigt wieder ein, achten Sie dabei auf korrekten Sitz.

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

! Vor dem Gebrauch vergewissern Sie sich, dass der Rotationswischer richtig auf dem Grobsieb sitzt.

1 Platzieren Sie die Press-Schraube und das Grobsieb im Pressbehälter und schließen Sie den Deckel.

- ① Rotationswischer und Grobsieb in den Pressbehälter legen, dass die rote Markierung ● des Grobsiebes mit der des Pressbehälters übereinstimmt.
- ② Setzen Sie die Press-Schraube mit drehenden Bewegungen in das Grobsieb damit diese einrastet.
- ③ Setzen Sie den Deckel auf dem Pressbehälter, indem Sie den weißen Punkt ○ des Deckels auf den roten Punkt ● des Pressbehälters ausrichten. Drehen Sie dann den Deckel im Uhrzeigersinn, bis er fest sitzt.



! WARNUNG

- Bei Verwendung des Grobsiebes, entfernen Sie vorher jegliche harten Samen und entkernen Sie die Zutaten.
- Entfernen Sie harte, hölzerne, ledrige Schalen.
- Beim Entsaftern von gefrorenen Zutaten, vergewissern Sie sich, dass diese komplett aufgetaut sind. Verarbeiten Sie kein Eis.
- Verwenden Sie keine Zutaten mit hohem Anteil an pflanzlichem oder tierischem Fett/Öl. Dies kann zu einer Leistungsminderung führen und den Entsafter beschädigen.
- Das Verarbeiten der folgenden Zutaten ist untersagt: Kokosnuss, Bohnen, Zuckerrohr etc.



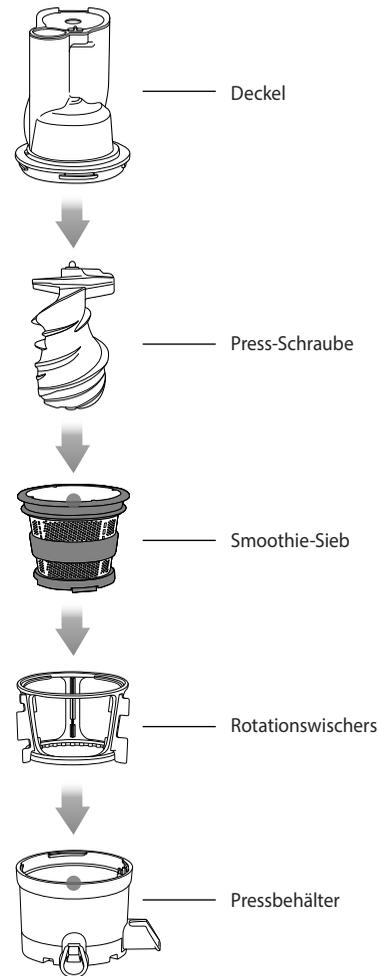
1 Platzieren Sie die Press-Schraube und das Smoothiesieb in den Pressbehälter und schließen Sie den Deckel.

① Platzieren Sie den Rotationswischer und das Smoothiesieb in den Pressbehälter, dass die rote Markierung ● des Smoothiesiebes mit der des Pressbehälters übereinstimmt.

② Setzen Sie die Press-Schraube mit drehenden Bewegungen in den Smoothiesieb, damit diese einrastet.

③ Setzen Sie den Deckel auf dem Pressbehälter, indem Sie den weißen Punkt ○ des Deckels auf den roten Punkt ● des Pressbehälters ausrichten. Drehen Sie dann den Deckel im Uhrzeigersinn, bis er fest sitzt.

※ Bei Benutzung des Smoothiesiebes schließen Sie bitte die Verschlusskappe für bessere Ergebnisse.



! WARNUNG

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

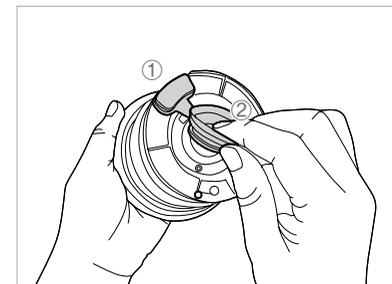
(Die Auftauzeit hängt davon ab wie lange und bei welcher Temperatur die Zutaten eingefroren waren.)



Beim Herstellen von Smoothies geben sie Flüssigkeit wie Milch, Pflanzenmilch oder andere Flüssigkeiten hinzu, je nach gewünschter Konsistenz und beachten Sie das Ergebnis durch den Pressbehälter.

- ※ 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 abnehmen. Setzen Sie die Dichtung, wie auf dem Bild gezeigt, wieder ein, achten Sie dabei auf das richtige Einrasten.

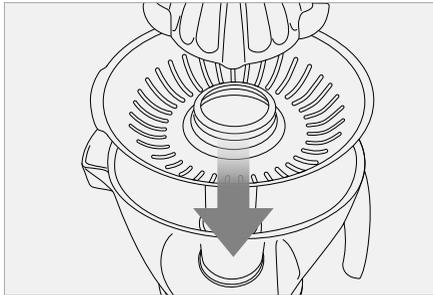
TIPP | Setzen Sie den Silikonring mit der glatten Fläche nach innen gerichtet wieder ein

OPTIONAL | SO BENUTZEN SIE DIE ZITRUSPRESSE

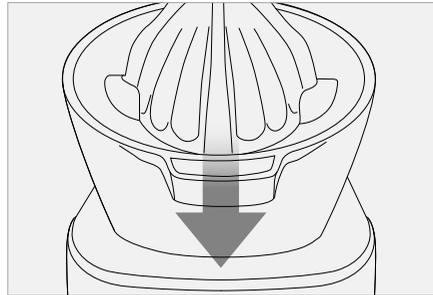
! Die Zitruspresse wird bei nicht ordnungsgemäßer Montage nicht funktionieren.

1 Montageanleitung

1 Legen Sie das Sieb und den Presskegel in die Mitte des Pressbehälters.

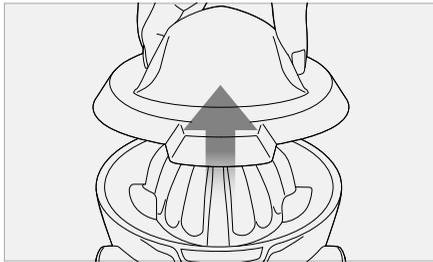


2 Platzieren Sie das zusammengebaute Top-Set auf dem Motorsockel und achten Sie darauf, dass dieser wie angezeigt ausgerichtet ist.

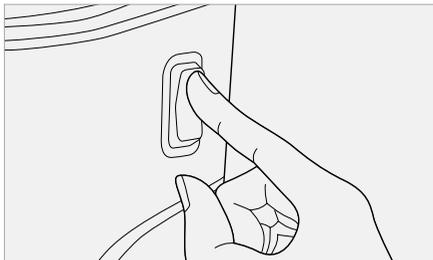


2 Betriebsanleitung

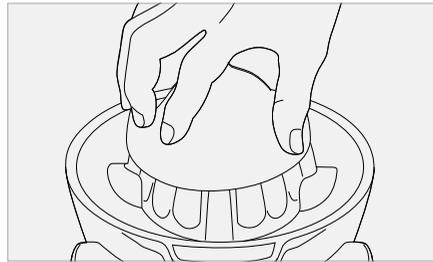
1 Entfernen Sie den Schutzdeckel.



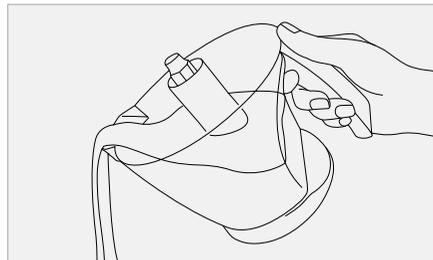
2 Drücken Sie auf FWD, um den Entsafter einzuschalten.



3 Die Zitruspresse wird bei nicht ordnungsgemäßer Ausrichtung und Montage nicht laufen.



4 Reinigen Sie die Presskegel und das Sieb, wenn der Fruchtfleischanteil zu hoch ist.

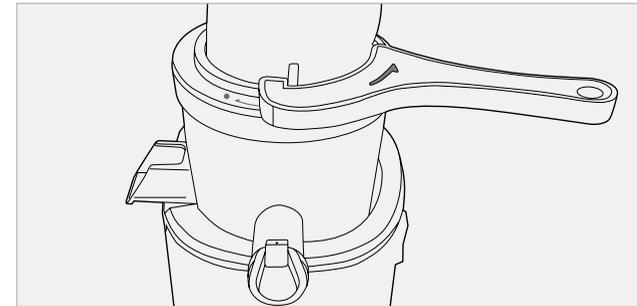


OPTIONAL | SO BENUTZEN SIE DEN DECKELÖFFNER

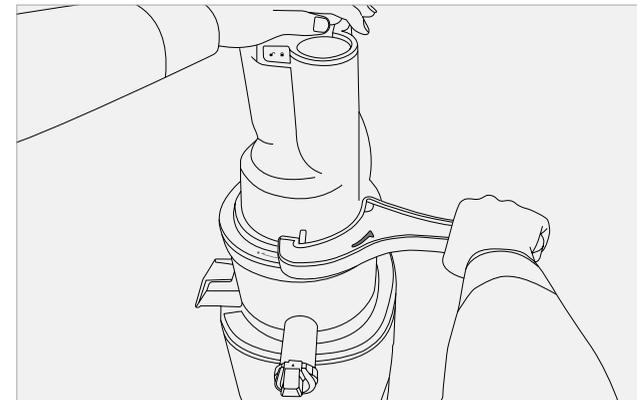
! Nutzen Sie den Deckelöffner, wenn sich der Deckel nach dem Entsaften nicht öffnet.

1 Platzieren Sie den Deckelöffner, indem Sie die Haken, wie in der Abbildung gezeigt, verbinden.

! **VORSICHT** Vergewissern Sie sich, dass sich der obere Set auf dem Gehäuse sitzt und verwenden Sie dann den Deckelöffner.



2 Fassen Sie das Einfüllrohr und drehen Sie den Deckelöffner gegen den Uhrzeigersinn.



PROBLEMBEHANDLUNG

■ Wenn das Gerät sich nicht einschalten lässt:

- Prüfen Sie, ob der Stecker im Sockel sitzt.
- Prüfen Sie, ob der Deckel und Pressbehälters ordnungsgemäß zusammengesetzt sind.
- Prüfen Sie, ob der Aufsatz richtig mit dem Motorsockel 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.
- Falls das Obst oder Gemüse nicht mehr frisch ist, wird auf Grund des geringeren Wassergehaltes die Saftausbeute entsprechend niedriger ausfallen.
- Prüfen Sie, ob die Silikondichtung unter dem Tresterauslass des Pressbehälters ordnungsgemäß verschlossen ist.
- Falls Sie älteres Pressgut entsaften möchten, tauchen Sie die Zutaten vorher in sauberes Wasser ein, um die Saftausbeute zu erhöhen.
- Falls Sie größere Mengen Pressgut mit kleinen Kernen entsaften möchten, waschen Sie bitte den Pressbehälter zwischendurch aus.
- Falls sich die Kerne am Boden des Siebs festsetzen, kann das die Leistung des Entsafters und die Saftausbeute reduzieren.

■ Es befindet sich zu viel Trester im Saft:

- Um das feine Fruchtfleisch zu reduzieren, reinigen Sie den Aufsatz zwischendurch und entfernen die Faserstoffe.
- Benutzen Sie ein Handsieb, um Fruchtfleisch zu reduzieren
- Wenn die Press-Schraube oder das Sieb beschädigt ist, tauschen Sie diese unbedingt aus.
Die Lebensdauer der Bestandteile des Gerätes ist abhängig von der Häufigkeit der Nutzung und von den eingesetzten Zutaten.

■ Der Deckel lässt sich nicht schließen:

- Stellen Sie sicher, dass die Schraube richtig eingesetzt ist, damit sich der Deckel schließen lässt.
- Falls die Schraube nicht richtig eingesetzt ist, lässt sich der Deckel nicht schließen.

■ Der Entsafter macht komische Geräusche:

- Überprüfen Sie, ob alle Teile ordnungsgemäß zusammengesetzt sind und prüfen Sie erneut.
- Starten Sie den Entsafter nicht ohne Pressgut oder Flüssigkeit einzuführen.
- Falls Sie den Entsafter ohne Pressgut oder Flüssigkeit

laufen lassen, kann dies zu einer Erhöhung des Geräuschpegels und Schäden führen.

- Das Reibungsgeräusch zwischen Schraube und Sieb wird durch Einfuhr von Pressgut verschwinden.
- Falls das Geräusch bei der Einführung der Zutaten auftritt, überprüfen Sie die Größe der eingeführten Zutaten. Geben Sie keine Stücke in den Entsafter, die breiter als 4cm sind.
- Je nach Pressgut kann das Geräusch variieren.
- 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 Zustand des Pressgutes kann der Trester beeinträchtigt werden. Besonders wenn das Pressgut nicht frisch ist, kann mehr Trester in den Saft kommen.

■ Der Pressbehälter wackelt während des Betriebs:

- Es ist normal, dass der Pressbehälter während des Betriebs vibriert, da Schraube und Sieb zum Zerkleinern und Entsaften konzipiert sind.
- Bei faserigerem Pressgut kann die Vibration größer sein.

■ Der Entsafter stoppt während des Entsaftens:

- Prüfen Sie, ob der Stecker richtig in die Steckdose eingesteckt ist.
- 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 kurz aus, drücken die Rücklauttaste und schalten es wieder an (Vorgang dreimal wiederholen).
- Bei einer Nutzung von mehr als 30 Minuten, wenn das Gerät aufgrund dem Überfüllschutz abschaltet, lassen sie das Gerät vor der weiteren Benutzung 30-60 Minuten abkühlen.
- Bei Pressgut mit harten Kernen sind diese zu entfernen, da sie das Sieb beschädigen können und ggf. das Gerät zum Stillstand bringen können.

■ Bildung von Saftsichten:

- Auf Grund der Beschaffenheit des Pressguts kann es zur Bildung von Saftsichten kommen. Da es sich hier nicht um einen Zentrifugalensafter mit hoher Geschwindigkeit handelt, entspricht dies der natürlichen Saftstruktur.

■ Der Deckel lässt sich nicht öffnen:

- Lassen Sie den Entsafter zusätzlich 30 Sek. Laufen, um

PROBLEMBEHANDLUNG

das restliche Pressgut zu entsaften.

- Wenn sich zu viel Fruchtfleisch im Pressbehälter angesammelt hat, kann dies dazu führen, dass der Deckel sich schwer oder nicht abnehmen lässt. In dieser Situation drücken Sie bitte den REVERSE-OFF-FORWARD Knopf in dieser Reihenfolge etwa 2-3 Mal. Dann legen Sie beide Hände auf den Deckel, drücken dabei nach unten und drehen den Deckel dabei zum Öffnen.
- Je nach Pressgut, Wasser in die Einfüllöffnung gießen, um die Trester zu lösen.

■ Saft läuft auf den Motorsockel aus:

- Wenn der Silikonring unter dem Sieb nicht richtig angebracht ist, kann auf den Motorsockel Saft auslaufen. Bevor Sie die Teile zusammenbauen, überprüfen Sie, dass die flache Seite des Silikonrings zum Sieb und die breite Fläche zur äußeren Seite des Siebs ausgerichtet ist.

■ Kann man faseriges Pressgut entsaften?

- Zutaten wie Sellerie oder Ingwer enthalten lange Fasern, die sich um die Schraube 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.

■ Plastikteile verfärben sich:

- Wenn das Gerät nicht direkt nach dem Entsaften

gereinigt wird, erschwert sich eine spätere Reinigung erheblich und führt durch die Ablagerungen zu Verfärbungen. Eine Leistungsminderung des Entsafters kann eintreten.

- Beta-Karotin, welches in Karotten und Spinat enthalten ist, kann zu Verfärbungen des Pressbehälters führen. Reinigen Sie den Pressbehälter mit pflanzlichem Öl und anschließend mit Seife.
- Pflanzliches Öl sollte nur zur Reinigung des Pressbehälter eingesetzt werden. Nicht auf Schraube oder Sieb verwenden, da dies zu einer Leistungsminderung oder zu Schäden führen kann.
- Die Silikonbürsten des Wischers können zur leichteren Reinigung abgenommen werden.

■ Kann der Entsafter für andere Zwecke eingesetzt werden?:

- Der Entsafter ist konzipiert, um Obst und Gemüse zu entsaften.
- 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 Schraube oder das Sieb kommen, kann dies zu einer Leistungsminderung führen und ggf. Schäden verursachen.

SPEZIFIKATIONEN

| | |
|----------------------|--|
| Produkt | Juicer |
| Modell | KSP-2428CB, KSP-2458CB, KSP-2428CE, KSP-2458CE |
| Volt | AC220-240V, 50-60Hz |
| Stromverbrauch | 200W |
| max.Nutzung | bis zu 30 min |
| Gewicht | 7.5kg |
| Mase (B xTx H) | 256 x 210 x 480 mm |
| Hersteller | NUC Electronics Co., Ltd. |
| Extraktionsverfahren | Kaltpressensaft |
| Herstellung | Made in Korea |