



## GREEN-PRESS MAX Edelstahl

Horizontaler Slow Juicer



### BEDIENUNGSANLEITUNG (Deutsch)

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

Damit du deine GREEN-PRESS MAX Edelstahl in vollem Umfang genießen kannst, lies dir die Bedienungsanleitung bitte aufmerksam durch und bewahre diese sorgfältig auf.



## INHALTSVERZEICHNIS

<u>SICHERHEITSHINWEISE.....</u>	2
<u>WICHTIGE INFORMATIONEN.....</u>	5
<u>TEILE UND ZUBEHÖR.....</u>	6
<u>MONTAGE.....</u>	7
<u>BEDIENUNG.....</u>	9
<u>VERSTOPFTES GERÄT.....</u>	11
<u>REINIGUNG.....</u>	12
<u>ES WIRD ZEIT FÜR GESUNDE SÄFTE!.....</u>	14
<u>TIPPS FÜR SAFTAUSBEUTE.....</u>	15
<u>FEHLERBEHEBUNG.....</u>	18
<u>GARANTIE.....</u>	19
<u>TECHNISCHE DATEN.....</u>	20



***Befolgen Sie bitte die nachstehenden Anweisungen, um Unfälle oder Verletzungen des Benutzers oder Dritter sowie Sachschäden zu vermeiden.***

### **VERMEIDUNG VON BESCHÄDIGUNG DES NETZKABELS**

Folgende Aktionen sind streng untersagt:

- Verändern, Berühren oder Platzieren des Netzkabels in unmittelbarer Nähe von Heizelementen
- Verbiegen, Verdrehen oder Ziehen des Netzkabels über scharfe Kanten
- Abstellen von schweren Gegenständen auf dem Kabel
- Bündeln des Netzkabels und Tragen des Gerätes am Netzkabel

### **Missachtungen können zu Stromschlag oder Feuer durch Kurzschluss führen**

#### **BESCHÄDIGTES NETZKABEL**

Verwenden Sie das Gerät NICHT wenn das Netzkabel beschädigt oder der Stecker lose ist.

Beschädigte Netzkabel können nur durch den Hersteller, dessen Kundendienst oder einer gleichermaßen qualifizierten Person vorgenommen werden.

### **Missachtungen können zu Stromschlag oder Feuer durch Kurzschluss führen**

#### **DEN NETZSTECKER WEDER MIT NASSEN HÄNDEN EINSTECKEN NOCH MIT NASSEN HÄNDEN ABZIEHEN**

Das Gerät darf nur mit trockenen Händen eingesteckt und eingeschaltet werden.

### **Missachtungen können zu einem Stromschlag führen**

#### **ÜBERPRÜFE, OB DIE ANGABEN AUF DEM TYPENSCHILD MIT DEINER NETZSPANNUNG ÜBEREINSTIMMEN**

Das Einstecken mehrere Geräte an die gleiche Stromquelle kann zu Überhitzung führen.

Stellen Sie sicher, dass die max. Belastung der Steckdose nicht überschritten wird.

### **Missachtungen können zu Stromschlag oder Feuer durch Kurzschluss führen**

#### **DEN NETZSTECKER FEST EINSTECKEN**

Stelle sicher, dass der Netzstecker fest in die Steckdose eingesteckt ist.

Missachtungen können zu Stromschlag oder Feuer durch Kurzschluss führen!



### **DEN NETZSTECKER REGELMÄßIG REINIGEN**

Verunreinigungen können zu unzureichender Isolierung führen.  
Reinige den Netzstecker regelmäßig mit einem trockenen Tuch.

### **Missachtungen können zu Stromschlag oder Feuer durch Kurzschluss führen!**

### **KINDER IMMER VOM GERÄT FERNHALTEN UND SICHERSTELLEN, DASS DIESE NICHT MIT DEM GERÄT SPIELEN**

Kinder können die Gefahren, die durch eine unsachgemäße Benutzung des Gerätes auftreten nicht einschätzen. Dies kann zu Verletzungen führen!

### **KLEINKINDER UND KINDER NICHT MIT DEM VERPACKUNGSMATERIAL SPIELEN LASSEN**

Dies kann zu Erstickungen führen!

### **DAS NETZKABEL IST KEIN SPIELZEUG!**

Kinder sollten vom Netzkabel ferngehalten werden!

### **VERMEIDE DAS HÄNGEN DES NETZKABELS ÜBER TISCHKANTEN ODER ARBEITSFLÄCHEN**

Dies kann zu Schäden oder Verletzungen führen!

### **DAS GERÄT NICHT IN WASSER EINTAUCHEN ODER MIT WASSER BESPRITZEN**

Missachtungen kannst zu Stromschlag oder Feuer durch Kurzschluss führen!

### **AM GERÄT KEINE VERÄNDERUNGEN ODER REPARATUREN VORNEHMEN. DAS GERÄT NICHT AUSEINANDERNEHMEN**

Reparaturen können nur vom Hersteller durchgeführt werden.

Wende dich bei Bedarf an die Verkaufsstelle.

### **Missachtungen können zu Stromschlag oder Feuer durch Kurzschluss führen!**

### **KINDER UND PERSONEN MIT EINSCHRÄNKUNGEN IM PHYSISCHEN SENSORISCHEN ODER GEISTIGEN BEREICH DÜRFEN OHNE ADÄQUATE AUFSICHT BZW. ENTSPRECHENDE FACHKUNDIGE ANLEITUNG UND SICHERHEITSEINWEISUNG DIESES GERÄT NICHT BEDIENEN**

### **STELLE DEN BETRIEB DES GERÄTES UNVERZÜGLICH EIN UND ZIEHE DEN NETZSTECKER WENN ABNORMALE VORKOMMNISSSE ODER STÖRUNGEN AUFTRETEN**

Missachtungen können zu Stromschlag, Rauchbildung oder Feuer durch Kurzschluss führen!



### **DAS GERÄT NUR FÜR SEINEN ANWENDUNGSZWECK BENUTZEN**

Unsachgemäßer Gebrauch schließt jeglichen Haftungsanspruch aus.

Bei Missachtung besteht Verletzungsgefahr!

**VERWENDE AUSSCHLIEßLICH DEN MITGELIEFERTEN STÖSSEL UM PRESSGUT IM EINFÜLLSTUTZEN NACH UNTEN ZU SCHIEBEN. NICHT DIE FINGER ODER ANDERE UTENSILIEN ZUM NACHSCHIEBEN VERWENDEN!.**

Bei Missachtung besteht Verletzungsgefahr!

### **BETREIBE DAS GERÄT NICHT IN FOLGENDER UMGEBUNG:**

- In der Nähe von Wärmequellen oder an Stellen an denen die Gefahr von Spritzwasser besteht (Stromschlaggefahr)
- Auf unebenen Oberflächen, Tischdecken, Teppichen, etc. (Brand- u. Verletzungsgefahr)
- In der Nähe von Wasserquellen oder Behältern. (Stromschlaggefahr)

### **DAS GERÄT WÄHREND DES BETRIEBS NICHT UNBEAUF SICHTIGT LASSEN**

Schalte das Gerät aus, wenn du es unbeaufsichtigt lässt.

### **KEINE GEGENSTÄNDE IN DAS GERÄT STECKEN**

Vor allem keine metallischen Teile wie Schraubenzieher, Nadeln, Drähte, etc.

### **NICHT DEN ENTSAFTUNGSAUFSATZ ODER DEN DECKEL DES GERÄTES WÄHREND DES BETRIEBS ABNEHMEN**

Dies kann zu Verletzungen führen!

### **DAS GERÄT NICHT AM NETZKABEL FESTHALTEN**

Missachtungen können zu Stromschlag oder Feuer durch Kurzschluss führen.

**DAS GERÄT NICHT LÄNGER ALS 20 MINUTEN UNUNTERBROCHEN IN BETRIEB NEHMEN. DAS GERÄT IM ANSCHLUSS 5 MINUTEN ABKÜHLEN LASSEN**

Es besteht Verbrennungsgefahr.

### **NUR AUF EINER SAUBEREN, FLACHEN, TROCKENEN, FESTEN UND HITZEFESTEN ARBEITSFLÄCHE BENUTZEN**

Missachtungen können zu Verletzungen führen.



**DAS GERÄT AUSSCHLIESSLICH AM NETZSTECKER, NICHT AM NETZKABEL RAUSZIEHEN, WENN DU ES VON DER STROMQUELLE TRENNEN MÖCHTEST**

Missachtungen können zu Stromschlag oder Feuer durch Kurzschluss führen.

**ZUR REINIGUNG, DEMONTAGE ODER NACH BENUTZUNG IMMER DEN NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN**

Missachtungen können zu Stromschlag oder Feuer durch Kurzschluss führen.

**TRAGE DAS GERÄT AUSSCHLIESSLICH AM MOTORGEHÄUSE NACHDEM DU DEN NETZSTECKER GEZOGEN HAST. AUF KEINEN FALL AM ENSTAFTUNGSAUFSATZ ODER AM DECKEL**

Missachtungen können zu Verletzungen führen.

**ACHTE DARAUF, DASS SICH KEINE HALSKETTEN, SCHALS, FÄDEN, ODER ANDERE HÄNGENDE TEILE IM EINFÜLLSTUTZEN VERFANGEN**

**WICHTIGE INFORMATIONEN**

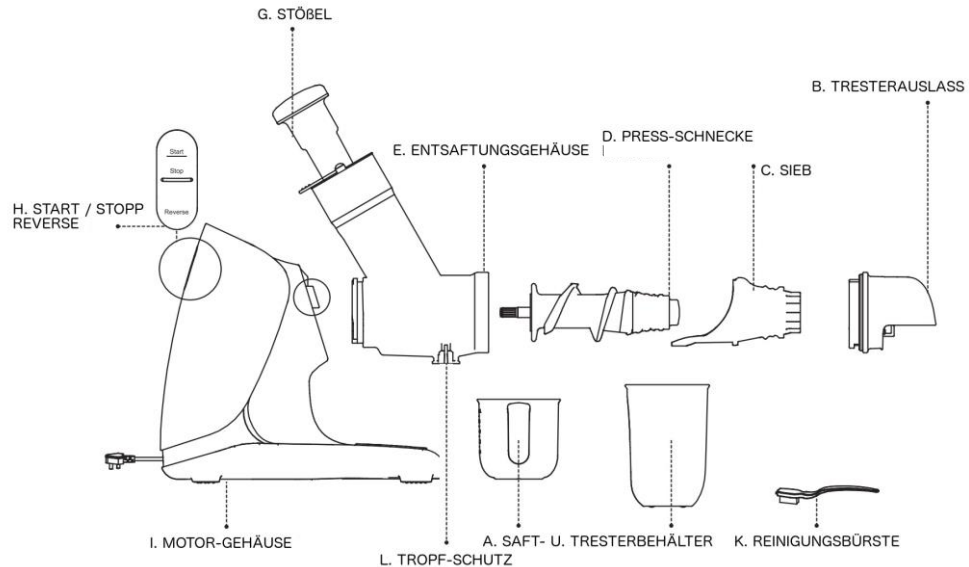
- Durch den Einzug besteht Verletzungsgefahr.
- Das Gerät nicht fallen lassen, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Den Saftbehälter und den Tresterbehälter nicht in die Mikrowelle stellen.
- Das Gerät nicht im Freien verwenden.
- Das Netzkabel nicht um das Motorgehäuse wickeln.
- Verwende das Gerät im Leerlauf nicht länger als 30 Sekunden, nachdem es eingeschaltet ist. (Dies kann die Pressschnecke beschädigen.)
  - Führe die zu pressenden Zutaten unmittelbar nach Einschalten des Geräts ein.
- Halte den Tresterauswurf und Saftauslass frei, während das Gerät in Betrieb ist.
- Stelle sicher, dass Zubehörteile fest sitzen.
- Reinige das Gerät nach jedem Gebrauch.



## TEILE UND ZUBEHÖR

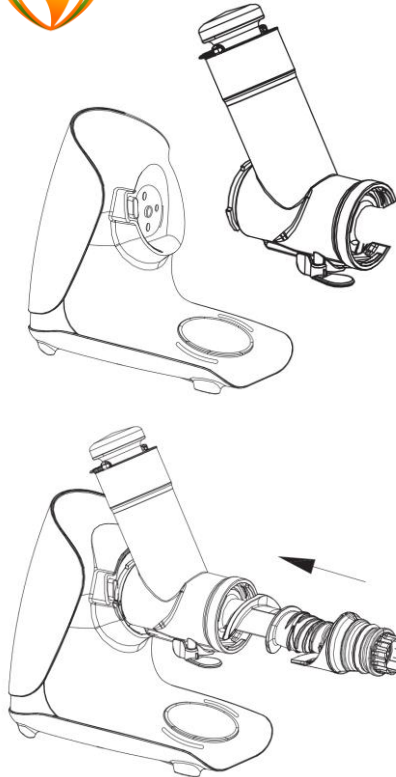
### Übersicht:

- A. Saft- u. Tresterbehälter
- B. Tresterauslass
- C. Sieb
- D. Pressschnecke Edelstahl
- E. Entsaftungsgehäuse
- G. Stößel
- H. START / STOPP / REVERSE
- I. Motorgehäuse
- K. Reinigungsbürste
- L. Tropfschutz





## MONTAGE

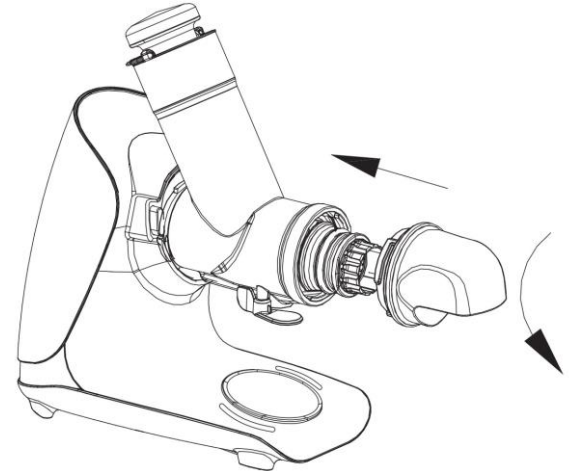


1. Stelle das Motorgehäuse auf eine flache, saubere und feste Arbeitsfläche. Drehe das E. Entsaftungsgehäuse in die dafür vorgesehene Aufnahme am Motorgehäuse nach links, bis es einrastet.

2. Platziere nun die D. Pressschnecke in die dafür vorgesehene Aufnahme im Motorgehäuse indem du diese durch das E. Entsaftungsgehäuse einführst.

3. Stecke nun das C. Sieb auf die D. Pressschnecke. Achten darauf, dass sich die Löcher des Siebs unten am Saftauslass befinden.

4. Stecke nun den B. Tresterauslass auf das E. Entsaftungsgehäuse und drehe ihn nach links bis er fest sitzt.



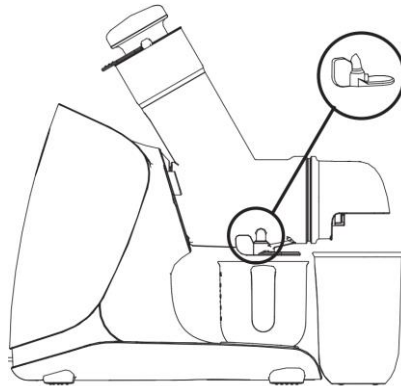
**HINWEIS:** Die Pressschnecke aus Edelstahl kann beim Herunterfallen Keramikfliesen oder andere Bodenbeläge beschädigen.

Wir empfehlen daher einen achtsamen Umgang damit!





## MONTAGE



5. Stelle den A. Saft- u. Tresterbehälter unter den Saft- sowie Tresterauslass. Öffne den L. Tropfschutz sodass der Saft abfließen kann.

### WICHTIG:

Um den Motor zu schonen und die Langlebigkeit des Gerätes zu gewährleisten, hat der Slow Juicer eine automatische Abschaltung. Wenn die Teile nicht richtig montiert sind oder der Motor durch einen überdurchschnittlich langen Entsaftungsprozess oder ein verstopftes Sieb überhitzt, schaltet sich das Gerät automatisch ab. Dieser Vorgang ist normal und dient dazu, Schäden am Gerät zu vermeiden.

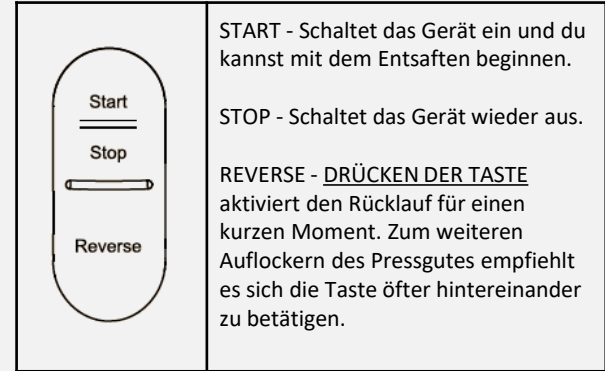
In diesem Fall, das Gerät abschalten und es von der Stromzufuhr trennen. Prüfe anschließend ob sich alle Teile in der korrekten Position befinden und ob eine Blockierung des Tresterauslasses oder an der Pressschnecke vorliegt. Faseriges Gemüse wie z.B. Stangensellerie, Kohl, usw. muss vor der Verwendung unbedingt in Stücke geschnitten werden, um Blockaden im Saftauslass und an der Pressschnecke zu vermeiden.

Betriebe das Gerät nicht für längere Zeit im Leerlauf.  
Beginne unmittelbar mit dem Entsaftungsprozess nach Inbetriebnahme.



### VORSICHT!

- Bediene das Gerät nicht mit nassen Händen. Es besteht Stromschlaggefahr!
  - Lasse das Gerät nicht laufen, bevor du mit dem Entsaften beginnst.
  - Benutzen das Gerät nicht länger als 20 Minuten ununterbrochen.
1. Stecke den Netzstecker fest in die Steckdose  
(Beachten dabei, dass die Netzspannung mit der am Gerät angebrachten Kennzeichnung übereinstimmt.  
Bediene den Netzstecker ausschließlich mit trockenen Händen!)
  2. Stelle einen der zwei Behälter unter den Saftauslass, den anderen unter den Tresterauslass.
  3. Der Slow Juicer verfügt über einen START / STOP / REVERSE-Schalter mit den folgenden 3 Optionen:



4. Der Slow Juicer ist für die Verarbeitung von verschiedensten Lebensmitteln geeignet.

### ***Nützliche Tipps zur optimalen Vorbereitung:***

- Wasche das Pressgut immer gut vor dem Pressvorgang
- Für einen optimalen Pressvorgang stelle bitte sicher, dass das Pressgut in kleinen Portionen (2-3 cm) vorbereitet ist
- Jedes Stück (2-3 cm) sollte leicht in den Einfüllstutzen fallen, sodass ein Nachschieben mit dem Stößel unnötig ist
- Entferne große Samen und Kerne aus dem Pressgut. Dazu zählen die Steine aus Steinobst (Pflaume, Pfirsich, etc.), harte Weintraubenkerne und die Haut von z.B. Ananas, Granatapfel, etc. Die Schale von Orangen gibt Bitterstoffe ab.
- Betätige die START-TASTE. Lasse die vorbereiteten Portionen nach und nach in den Einfüllstutzen fallen, sodass der Slow Juicer ausreichend Zeit zum Pressen hat.



## Einwurf

Das Gerät verfügt über einen Klapp-Mechanismus am Einwurf zur Verarbeitung von ganzen Früchte wie Äpfel, Tomaten, Blumenkohlröschen, etc.

Sollte die Edelstahl-Pressschnecke das ganze Obst / Gemüse nicht zu Fassen kriegen kann mit dem Stößel sanft nachgeschoben werden. Überfülle das Gerät nicht und drücke das Pressgut nicht gewaltsam hinein.



Benutze zum Nachschieben ausschließlich den dafür vorgesehen Stößel und in keinem Fall deine Finger oder andere Hilfsmittel.

Wenn du mit dem Entsaften fertig bist, drücke auf die STOP-TASTE.

INFO: Zum Herstellen von unterschiedlichen Säften in einem Pressvorgang, empfiehlt es sich aus Geschmacks- und Hygiene Gründen, das Gerät zwischendurch zu spülen. Lasse dazu während des Betriebs Wasser in den Einfüllstutzen laufen, um die inneren Teile zu reinigen. Fange das Wasser über den Saftauslass in einem separaten Gefäß wieder auf.



## VERSTOPFTES GERÄT

Drücke die REVERSE-TASTE, damit sich die Pressschnecke rückwärts dreht und den verbliebenen Trester auflockert. Setze danach den Entsaftungsvorgang wieder im normalen Vorwärtsgang fort.

ACHTUNG: Aus Sicherheitsgründen dreht sich die Schnecke nur wenige Sekunden Rückwärts. Die Taste kann mehrmals hintereinander betätigt werden. Sollte der Rücklauf nicht funktionieren, trenne das Gerät bitte vom Strom und baue den Entsafter zum Entfernen des Pressgutes auseinander. Baue den Entsafter hinterher wieder gemäß Anleitung zusammen und setze den Entsaftungsvorgang entsprechend fort.

Die Fasern von faserigem Gemüse wie z.B. Staudensellerie, Mangold, Fenchel, Minze usw. bleiben leicht an der Pressschnecke hängen und können den Tresterauswurf verstopfen. Achte hier besonders auf die Zerteilung in einzelne Stücke (2-3 cm).

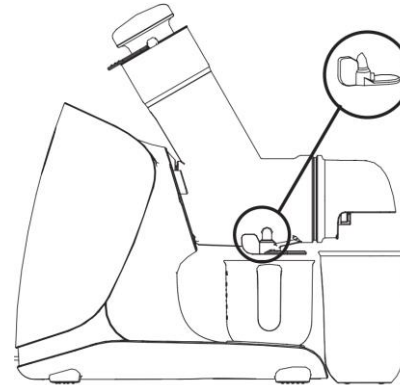
Bei weiteren Fragen oder Problemen findest du Hilfe über unser Support-Center:

[www.support.nutrilovers.de](http://www.support.nutrilovers.de)

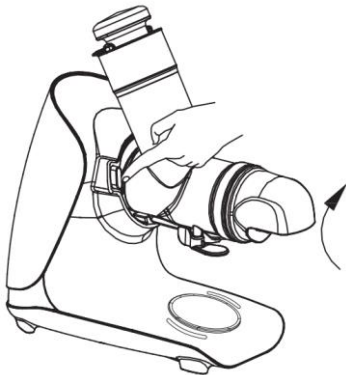


## REINIGUNG

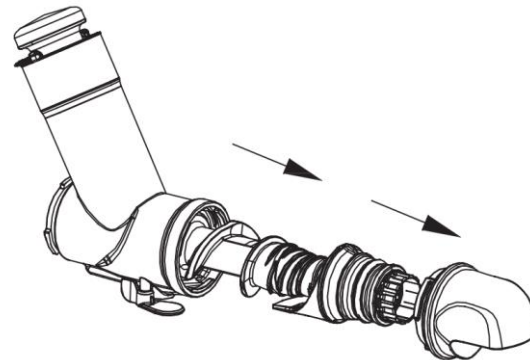
1. Schalte das Gerät aus und trenne es vom Strom.
2. Schließe den L. Tropfschutz und entferne den A. Saft- und Tresterbehälter



3. Betätige den schwarzen Knopf am Motorgehäuse, drehe das E. Entsaftungsgehäuse inkl. Pressschnecke und Tresterauslass nach rechts und ziehe es nach vorne ab.

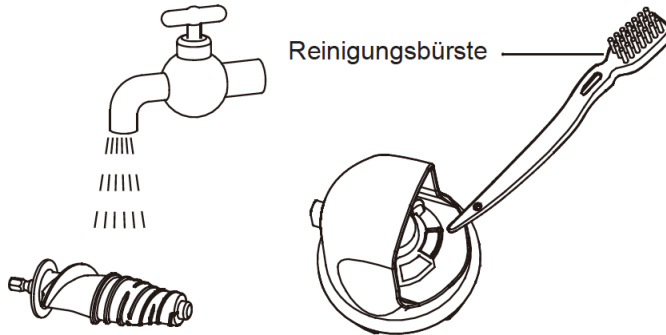


4. Entferne nun die einzelnen Teile. Drehe dazu den B. Tresterauslass nach links und ziehe ihn nach vorne ab. Anschließend das C. Sieb und die D. Pressschnecke.





5. Zum Säubern der einzelnen Teile eignet sich am besten die beigefügte Reinigungsbürste, warmes Wasser und etwas Spülmittel.



Alle Teile kannst du zur Reinigung auch in die Spülmaschine geben.  
Grundsätzlich empfehlen wir aber eine schonende Reinigung per Hand, um eine maximale Lebensdauer der Teile zu gewährleisten.



6. Zum Abwischen der Motoreinheit eignet sich ein feuchtes Tuch.  
Bevor du damit beginnst, ist es empfehlenswert das Gerät vom Strom zu trennen.  
Achte darauf, dass die einzelnen Teile ausreichend trocken sind, bevor du diese wieder zusammensetzt.

**HINWEIS:** Die Pressschnecke aus Edelstahl kann beim Herunterfallen Keramikfliesen oder andere Bodenbeläge beschädigen.

Wir empfehlen daher eine achtsamen Umgang damit!



## ES WIRD ZEIT FÜR GESUNDE SÄFTE!

Die GREEN-PRESS Edelstahl eignet sich durch den horizontalen Aufbau optimal zum Entsaften von Blattgemüse, Gräsern und Kohl.

**Säfte aus anderem frischen Obst und Gemüse sind selbstverständlich auch möglich, die Geschmacks- und Nährstoffkombinationen grenzenlos!**

**Entsaften ist ein einfacher und schneller Weg sich mit wichtigen Nährstoffen zu versorgen.** Nimm dir Zeit und tauche langsam in die Welt der gesunden Säfte ein. Wir empfehlen dir die Obst- und Gemüsekombinationen anfangs noch übersichtlich zu halten und sich nach und nach an neue Arrangements heranzuwagen.

Die Größe der Pressstücke und die Einwurfgeschwindigkeit beeinflussen die Qualität des Saftes enorm. Um sich an den Entsaftungsprozess zu gewöhnen empfiehlt es sich mit einfachen und bekannten Obst und Gemüse zu beginnen wie z.B. Apfel, Karotte, Orange (ohne Schale).

Wichtig, schneide das Pressgut vorab in kleine Stücke, die sich leicht in den Einfüllstutzen werfen lassen, ohne nachschieben zu müssen. Umso härter die Zutaten sind, desto besser sollten diese vorbereitet sein. Karottenstücke und Rote Beete haben z.B. mit 2-3 cm eine optimale Größe.

Gib deinem Slow Juicer etwas Zeit, um die Einfüllmenge zu verarbeiten, bevor du ihn mit der nächsten Portion befüllst.

Erhöhe die Füllmenge stufenweise und du wirst schnell ein Gefühl für die richtige Vorbereitung und die passenden Portionsgrößen bekommen. Du wirst bemerken, dass harte Lebensmittel (Karotten, Rote Beete...) etwas mehr Zeit zur Verarbeitung benötigen als weiche (Zitrus Früchte, Gurken...).

**Sobald du mit deiner GREEN-PRESS Edelstahl vertraut bist, kannst du deiner Kreativität freien Lauf lassen und neue Geschmäcker entwickeln.**

Hier sind ein paar Anregungen:

- Orange – Gurke – Limette – Minze  
(Bio Limetten können auch gern mit Schale gepresst werden. Zerteile bei der Minze bitte die Stängel in Stücke)
- Rote Beete – Apfel – Ingwer – Limette  
(Ingwer kann auch mit Schale verwendet werden)
- Apfel – Gurke – Grünkohl – Limette – Petersilie – Ingwer  
(Bei Petersilie und Grünkohl bitte die Stängel in Stücke zerteilen)
- Ananas – Birne – Fenchel – Ingwer - Minze  
(Bitte entferne bei Ananas die Haut und zerteile diese in passende Stücke. Bei Minze bitte die Stängel in Stücke schneiden)



### Tipps & Tricks wie du das Maximum an Saft herausholst

#### **#1 Schnittgröße des Pressgutes**

Die Größe der Zutaten ist ein ganz wichtiger Punkt, welcher die Saftausbeute und Saftqualität enorm beeinflusst. Wichtig, schneide das Pressgut vorab in kleine Stücke, die sich leicht in den Einfüllstutzen werfen lassen, ohne nachschieben zu müssen. Umso härter die Zutaten sind, desto besser sollten diese vorbereitet sein. Karottenstücke, Rote Beete und Sellerie haben z.B. mit 2-3 cm eine optimale Größe.

#### **#2 Einwurfgeschwindigkeit**

Ganz wichtig ist auch das richtige Einführen des Pressgutes. Gib deinem Slow Juicer etwas Zeit, um die Einfüllmenge zu verarbeiten, bevor du ihn mit der nächsten Portion befüllst. Erhöhe die Füllmenge stufenweise und du wirst schnell ein Gefühl für die richtige Vorbereitung und die passenden Portionsgrößen bekommen. Du wirst bemerken, dass harte Lebensmittel (z.B. Karotten, Rote Beete usw.) etwas mehr Zeit zur Verarbeitung benötigen als weiche, wie Zitrusfrüchte, Gurken etc.

#### **#3 Reifegrad der Zutaten**

Frisches Obst und Gemüse erzielt die besten Ergebnisse und bringt dir auch den höchsten Saftertrag.

Das Saftergebnis von Nahrungsmitteln, die nur wenig eigenen Saft enthalten, kann durch das Hinzugeben von Wasser oder anderen Flüssigkeiten verbessert werden. Wenn Obst und Gemüse überreif ist und dadurch weich wird, entsteht mehr Brei und weniger Saft bei der Verarbeitung. Wähle daher lieber einen früheren als einen überreifen Grad aus.

#### **#4 Obst vs. Gemüse vs. Grünes (Chlorophyllhaltiges)**

##### Obst

Es gibt Obst, das besonders gut geeignet ist zum Entsaften. Sehr gut geeignet sind: Äpfel, Ananas, Beeren, Zitrusfrüchte, Papaya, Tomaten, Kirschen, Melonen, Birnen, Pflaumen.

Dann gibt es wiederum auch Obst, das nicht so sehr zum Slow Juicing geeignet ist. Bananen lassen sich zum Beispiel aufgrund ihrer Konsistenz nur schwer entsaften. Hier empfiehlt es sich erst den Saft herzustellen und die Bananen anschließend mit einem Blender reinzumixen.

Weitere nicht gut geeignete Früchte sind: Avocado, Mango, Feigen und Pfirsiche.





## Gemüse

Genau wie beim Obst, gibt es auch Genauso gibt es Gemüse das besonders gut zum Entsaften geeignet ist. Gemüse, das sich besonders gut eignet: Gurke, Rote Beete, Karotte / Möhre, Brokkoli, Sellerie Kohlrabi, Süßkartoffel, Paprika.

Grünes, faseriges Pressgut, wie z. B. Staudensellerie, Mangold, Fenchel, Minze usw. bleiben leicht an der Pressschnecke hängen und können den Tresterauswurf verstopfen. Achte hier besonders auf die Zerteilung in einzelne Stücke (2-3 cm).

Blattgrün ist etwas anspruchsvoller in der Entsaftung und erfordert mehr Erfahrung für ein zufriedenstellendes Ergebnis. Die beste Möglichkeit, um Blätter in den Einfüllstutzen zu bekommen ist, diese vorher zu einem Päckchen zu rollen. Für das beste Ergebnis empfehlen wir, Blattgrün zusammen mit anderem Obst oder Gemüse zu Entsaften, um deren Ausbeute zu erhöhen, z.B. Salat mit Apfel und Karotte oder frischer Spinat mit Ananas und Limetten im Wechsel. Beende den Vorgang optimalerweise nicht mit Blattgrün, sondern lasse anderes Pressgut als letztes durchlaufen.

Weizengras sollte in ca. 5 cm lange Stück geschnitten und im Bündel in den Slow Juicer gegeben werden. Auch hier empfiehlt es sich, Weizengras zusammen mit anderem Obst einzuwerfen.

Kräuter - Für Kräuter gilt dasselbe wie für Blattgrün. Kräuter sollten am besten zusammen mit anderem Obst oder Gemüse entsaftet werden, um deren Ausbeute zu erhöhen. Beende den Vorgang nicht mit Kräutern, sondern lasse anderes Pressgut als letztes durchlaufen.

Tipp: Gern kann auch nochmal mit etwas Wasser gespült werden, um keine Nährstoffe zu verschwenden. Um sich an die Geschmackskombinationen bei frischem Saft zu gewöhnen, empfiehlt es sich mit einfachen und bekannten Obst- und Gemüsekombinationen zu beginnen wie z.B. Apfel, Karotte, Orange (ohne Schale).

## **#5 Trester richtig verwenden**

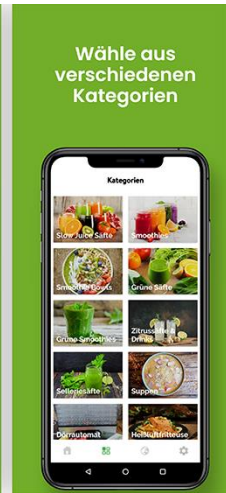
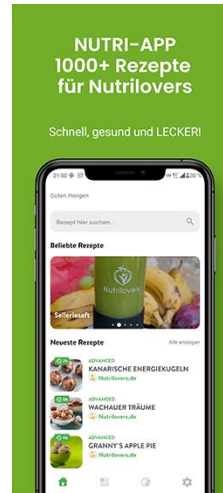
Um auch den letzten Rest aus dem Trester herauszuholen empfehlen wir den Trester erneut einzuwerfen. Der Trester muss am Ende dann auch nicht ungenutzt im Abfall landen. Den trockenen Auswurf kannst du dann noch für z.B. leckere Gemüseburger, eine Salsa oder Muffins verwenden.

In unserem Nutrilovers Slow Juice Rezeptbuch findest du jede Menge tolle weitere Ideen zur Tresterverwertung.



## Nutrilovers Rezept-App

Mit unserer brandneuen App hast du alle Nutrilovers Rezepte immer dabei.  
Egal wo du bist, wann immer du willst!



Jetzt QR Code scannen und runterladen!

- ✓ 100% kostenlos & werbefrei
- ✓ Leicht und intuitiv nutzbar
- ✓ Erhältlich für IOS & Android



## FEHLERBEHEBUNG

Befolge bitte die folgenden Anweisungen zur Fehlerbehebung:

Problem	Mögliche Ursache	Was du tun kannst
<u>Das Gerät geht nicht an</u>	Netzstecker ist ausgesteckt	Prüfen ob das Gerät angesteckt ist
	Teile sind nicht korrekt zusammengesetzt	Bauen das Gerät erneut gemäß Anleitung zusammen (Aus Sicherheitsgründen lässt sich der Slow Juicer nur in korrekt montiertem Zustand aktivieren)
<u>Motor Stop</u>	Der Entsaftungs Aufsatz ist überfüllt und verhindert den korrekten Lauf der Pressschnecke	Aktivieren du den Rückwärtslauf, um Verstopfungen zu lösen und den Abtransport vom Trester wieder in Gang zu bringen. Falls nötig, versuch es mehrere Male.
	Eine überdurchschnittlich lange Betriebsdauer hat den Motor zum Abschalten veranlasst, um eine Überhitzung zu vermeiden.	Schalte das Gerät ab und lassen du den Motor kurz abkühlen
<u>Saft läuft unterhalb des Tresterauslasses raus</u>	Die Gummidichtung auf der Innenseite des Tresterauslasses ist nicht korrekt platziert.	Prüfe den Sitz der Gummidichtung und bringen ihn in die richtige Position.
<u>Verfärbungen am Entsaftungs Aufsatz und Abstreifer.</u>	Natürliche Farbe der Pressgüter	Eine Verfärbung ist nach häufigem Gebrauch normal. Um den Effekt so gering wie möglich zu halten empfiehlt sich die direkte Reinigung der Teile nach dem Entsaftungsvorgang.
<u>Quietschendes Geräusch während des Betriebs</u>	Geräusch kann beim Entsaften an der Pressschnecke entstehen	Geräuschentwicklung während des Entsaftungsvorgangs ist normal. Stellen sicher, dass du das Gerät nicht überladen hast.
<u>Defekt am Sieb</u>	Gefrorenes Pressgut, Eiswürfel, Steine, Kerne, keine Lebensmittel oder Überfüllung kann Schäden am Gerät verursachen.	Lies bitte sorgfältig die Bedienungsanleitung und benutzen das Gerät entsprechend. Überfülle das Gerät nicht.

Bei weiteren Fragen oder Problemen findest du Hilfe über unser Support-Center:

[www.support.nutrilovers.de](http://www.support.nutrilovers.de)



## GARANTIE

Als freiwillige Zusatzleistung gewähren wir  
bei Neugeräten 3 Jahre Garantie auf den Motor

Selbstverständlich garantieren wir die Auslieferung von mangelfreier Ware an unsere Kunden. Sollte bei der Herstellung doch mal ein Fehler unterlaufen sein, bessern wir diesen selbstverständlich kostenlos und unverzüglich im Rahmen der gesetzlichen Gewährleistung nach.

Registrierung für unsere Zusatzgarantie:

Damit wir im Falle einer Reklamation in vollem Umfang zur Seite stehen kannst, bitten wir um die Registrierung des Kaufs auf unserer Webseite. Hier findest du ebenfalls unsere Garantiebedingungen.

[www.nutrilovers.de/garantie](http://www.nutrilovers.de/garantie)

HILFE & KONTAKT -> Garantie und Gewährleistung

**Für Rezepte und Ernährungstipps**

**Folge uns via Social Media**

**@nutrilovers.de**



**Abonniere unseren kostenlosen NUTRI-LETTER!**



[www.nutrilovers.de/newsletter](http://www.nutrilovers.de/newsletter)



## REPARATUREN

Eine Reparatur oder der Austausch von Teilen kann nur durch den Händler, den Kundendienst oder einer qualifizierten und autorisierten Fachkraft erfolgen. Das Gerät in keinem Fall selbst öffnen!

Beim Öffnen der Einheit durch unautorisierte Personen erlischt jeglicher Garantie- und Gewährleistungsanspruch!

## TECHNISCHE DATEN

Produktbezeichnung: GREEN-PRESS MAX Edelstahl	
Stromversorgung:	AC 220-240V
Stromverbrauch:	200 Watt
Umdrehungen / min:	60
Max. Betriebsdauer:	20 Minuten
Gewicht:	3 Kg

Bei Fragen oder Problemen findest du Hilfe über unser Support-Center  
[support.nutrilovers.de](https://support.nutrilovers.de)



## Entsorgung von Altgeräten



### **Nur für die Europäische Union und Länder mit Recyclingsystemen**

Dieses Symbol, auf den Produkten, der Verpackung und/oder den Begleitdokumenten, bedeutet, dass gebrauchte elektrische und elektronische Produkte nicht in den allgemeinen Hausmüll gegeben werden dürfen.

Bitte führen Sie alte Produkte zur Behandlung, Aufarbeitung bzw. zum Recycling gemäß den gesetzlichen Bestimmungen den zuständigen Sammelpunkten zu.

Indem Sie diese Produkte ordnungsgemäß entsorgen, helfen Sie dabei, wertvolle Ressourcen zu schützen und eventuelle negative Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu vermeiden.

Für mehr Informationen zu Sammlung und Recycling, wenden Sie sich bitte an Ihren örtlichen Abfallentsorgungsdienstleister.

Gemäß Landesvorschriften können wegen nicht ordnungsgemäßer Entsorgung dieses Abfalls Strafgeelder verhängt werden.

### **Für Geschäftskunden in der Europäischen Union**

Bitte treten Sie mit Ihrem Händler oder Lieferanten in Kontakt, wenn Sie elektrische und elektronische Geräte entsorgen möchten. Er hält weitere Informationen für Sie bereit.

### **Informationen zur Entsorgung in Ländern außerhalb der Europäischen Union**

Dieses Symbol ist nur in der Europäischen Union gültig.

### **Import und Vertrieb:**

SW Commerce GmbH  
Schellingstraße 109a  
80798 München  
GERMANY



**Nutrilovers**  
Wissen was drin ist

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

