



MULTI-PRESS ULTEM

Horizontaler Slow Juicer mit Multi-Funktion
und ULTEM-Pressschnecke



BEDIENUNGSANLEITUNG (Deutsch)

www.nutrilovers.de

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



INHALTSVERZEICHNIS

<u>SICHERHEITSHINWEISE.....</u>	<u>02</u>
<u>WICHTIGE INFORMATIONEN.....</u>	<u>05</u>
<u>TEILE UND ZUBEHÖR.....</u>	<u>06</u>
<u>ZUSAMMENBAU.....</u>	<u>07</u>
<u>BEDIENUNG: RICHTIG ENSTAFTEN.....</u>	<u>09</u>
<u>PRESSRING: HARTES vs. WEICHES PRESSGUT.....</u>	<u>10</u>
<u>ES WIRD ZEIT FÜR GESUNDE SÄFTE!.....</u>	<u>11</u>
<u>TIPPS FÜR SAFTAUSBEUTE.....</u>	<u>12</u>
<u>MULTI-AUFSÄTZE: PASTA & BROT.....</u>	<u>14</u>
<u>GRUNDREZEPT: PASTA- & BROTTTEIG.....</u>	<u>16</u>
<u>REZEPT: SORBET & SPAGHETTI-EIS.....</u>	<u>18</u>
<u>REZEPTE APP.....</u>	<u>19</u>
<u>REINIGUNG.....</u>	<u>20</u>
<u>FEHLERBEHEBUNG.....</u>	<u>22</u>
<u>GARANTIE.....</u>	<u>24</u>
<u>TECHNISCHE DATEN.....</u>	<u>25</u>
<u>ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN.....</u>	<u>26</u>



SICHERHEITSHINWEISE

Befolge 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

Verwende 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 SICHTIG 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

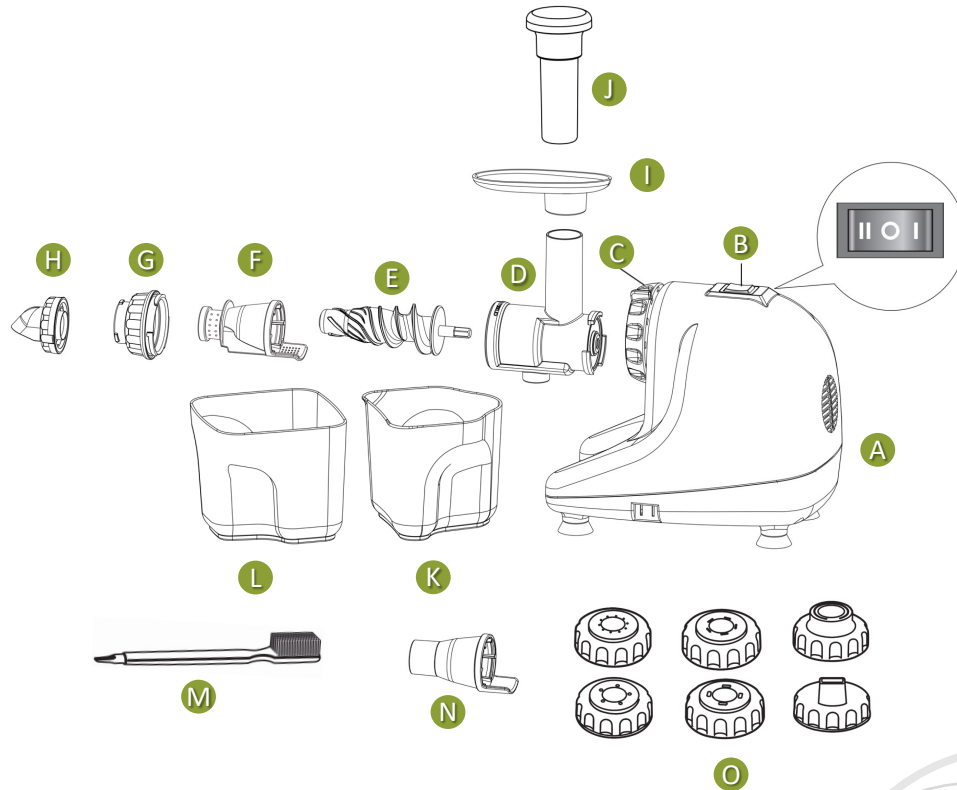
- Durch den Einzug besteht Verletzungsgefahr.
- Das Gerät nicht fallen lassen, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Den Saftbehälter und den Tresterbehälter nicht in die Mikrowelle stellen.
- Das Gerät nicht im Freien verwenden.
- Das Netzkabel nicht um das Motorgehäuse wickeln.
- Verwende das Gerät im 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:

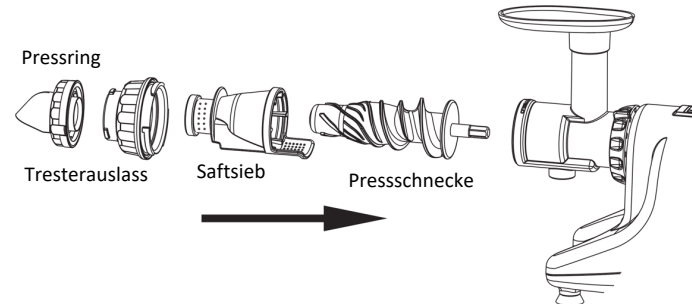
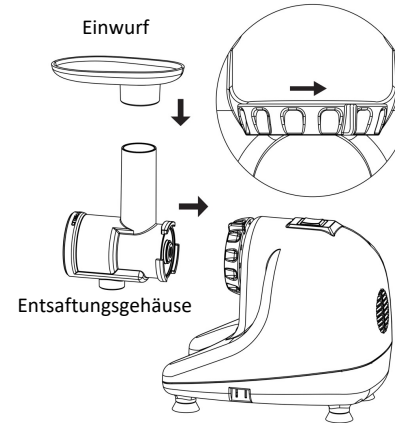
- A. Motoreinheit
- B. START / STOP / RÜCKWÄRTS-Schalter
- C. Befestigungsring
- D. Entsaftungsgehäuse
- E. Pressschnecke
- F. Saftsieb
- G. Tresterauslass
- H. Pressring
- I. Einwurf
- J. Stößel
- K. Saftbehälter
- L. Tresterbehälter
- M. Reinigungsbürste
- N. Glattes Sieb
- O. Multi-Aufsätze





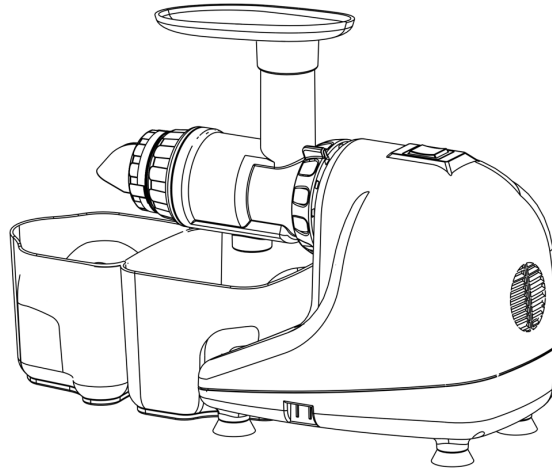
ZUSAMMENBAU

1. Stelle die **Motoreinheit** auf eine flache, saubere und feste Arbeitsfläche.
2. Setze den **Einwurf** auf das **Entsaftungsgehäuse** und füge es in die dafür vorgesehene Aufnahme am Motorgehäuse.
3. Drehe den **Befestigungsring** nach rechts zum Fixieren der Teile.
4. Platziere nun die **Pressschnecke** in die dafür vorgesehene Aufnahme im Motorgehäuse, indem du sie durch das **Entsaftungsgehäuse** einführst.
5. Stecke jetzt das **Saftsieb** auf die Pressschnecke. Achte darauf, dass sich die Löcher des Siebs über dem Saftauslauf befinden.
6. Stecke nun den **Tresterauslass** auf das Entsaftungsgehäuse und drehe ihn nach links fest.
7. Stecke jetzt den **Pressring** auf den Tresterauslass und drehe ihn nach links fest.
(Stufe 1 für weiches Pressgut – Stufe 5 für hartes Pressgut)





8. Stelle den Saft- und Tresterbehälter unter den Saft- und Tresterauslass.



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 Entsaftungsvorgang 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 von der Stromzufuhr trennen. Prüfe anschließend, ob sich alle Teile in der korrekten Position befinden und ob eine Blockade des Tresterauslasses oder an der Pressschnecke vorliegt.

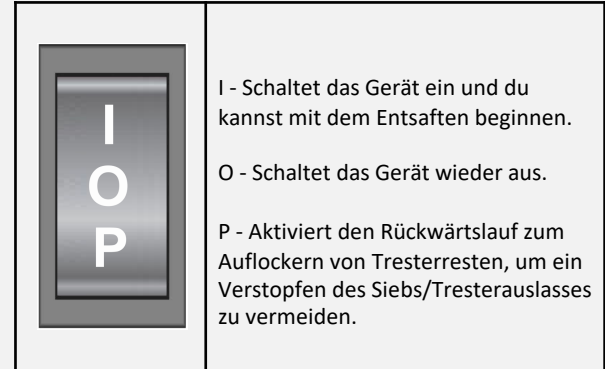
Faseriges Gemüse wie z.B. Stangensellerie, Kohl, usw. muss vor der Verwendung unbedingt in Stücke geschnitten werden, um Blockaden am Saftauslass und an der Pressschnecke zu vermeiden.

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



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.
(Beachte dabei, dass die Netzspannung mit der am Gerät angebrachten Kennzeichnung übereinstimmt.
Bediene den Netzstecker ausschließlich mit trockenen Händen!)
 2. Den Saftbehälter unter den Saftauslass und den Tresterbehälter unter den Tresterauslass.
 3. Der Slow Juicer verfügt über einen Schalter für START (I), STOP (O) und RÜCKWÄRTSLAUF (P).



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.
- Lege den Schalte auf I (START). Lasse nun die vorbereiteten Portionen nach und nach in den Einwurf fallen, sodass der Slow Juicer ausreichend Zeit zum Pressen hat.



PRESSRING

Die MULTI-PRESS verfügt über einen **Pressring**, mit dem sich der Pressdruck je nach Zutat individuell regeln lässt, um eine **höhere Saftausbeute** zu ermöglichen.

Weiches Pressgut

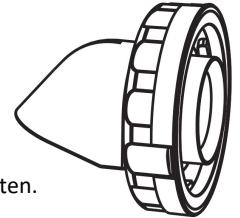
Für weiche, saftige Zutaten: drehe den Ring bis auf **Stufe 1**.

Hiermit lassen sich Orangen, Zitronen, Limetten, Melone, Gurke etc. optimal entsaften.

Hartes Pressgut

Für harte, faserige Zutaten: drehe den Ring auf **Stufe 5**.

Hiermit lassen sich Karotten, Selleriestangen, Rote Beete (roh), Ingwer, Blattgemüse, Minze, Mangold etc. optimal entsaften.



Beispiel:

Karotten-Orangen-Ingwer Saft

Wasche die Karotten und den Ingwer gründlich und entferne die Haut der Orangen (bitter).

Schneide alle Zutaten nun in 2-3 cm große Stücke und entsafte diese getrennt voneinander. Beginne mit **Stufe 1**, die Orangen zu entsaften.

Stelle anschließend den Pressring auf **Stufe 5** und werfe nun die Karotten, sowie Ingwerstücke ein, um diese zu entsaften.

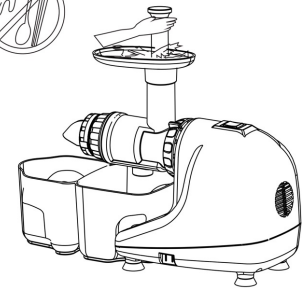
Hinweis: Das Wechseln der Stufen am Pressring sollte nur erfolgen, wenn das Gerät abgeschaltet ist und sich kein Pressgut mehr darin befindet, da dies sonst zum Verstopfen des Tresterauslasses führen kann.

Benutze zum Nachschieben ausschließlich den dafür vorgesehenen Stößel und in niemals deine Finger oder andere Hilfsmittel.



Wenn du mit dem Entsaften fertig bist, stelle den Schalter auf die 0-Position.

INFO: Zum Herstellen von unterschiedlichen Reinsäften in einem Pressvorgang, empfiehlt es sich aus Geschmacks- und Hygienegründen, 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.





ES WIRD ZEIT FÜR GESUNDE SÄFTE!

Die MULTI-PRESS eignet sich durch den horizontalen Aufbau auch 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 Einwurf geben 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 hartes Pressgut (Karotten, Rote Beete etc.) etwas mehr Zeit zur Verarbeitung benötigen als weiches Pressgut (Zitrusfrüchte, Gurken etc.).

Sobald du mit deiner MULTI-PRESS 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 mit Schale gepresst werden, entsafte diese zuerst mit der Orange und Gurke (Stufe 1)
Zerteile bei der Minze bitte die Stängel in Stücke (Stufe 5)
- Rote Beete – Apfel – Ingwer – Limette
(Ingwer kann auch mit Schale verwendet werden. Wirf zuerst die Limette ein (Stufe 1)
- Apfel – Gurke – Grünkohl – Limette – Petersilie – Ingwer
(Bei Petersilie und Grünkohl bitte die Stängel in Stücke zerteilen und Stufen am Pressring beachten)



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. Pressring

Das Gerät verfügt über einen Pressring mit dem sich der **Pressdruck** je nach Zutat individuell regeln lässt um eine höhere Saftausbeute zu ermöglichen (siehe Seite 9)

3. Reifegrad der Zutaten (z.B. mehlig Äpfel)

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.

Zum Entsaften sehr gut geeignet sind: Äpfel (frisch), Ananas, Beeren, Zitrusfrüchte, Papaya, Tomaten, Kirschen, Melonen, Birnen, Pflaumen.

Dann gibt es wiederum auch Obst, das weniger gut zum Entsaften geeignet ist.

Zum Entsaften ungeeignet sind: Bananen, Avocado, Mango, Feigen und Pfirsiche.

Bananen & Avocado 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 in den Slow Juice hineinzumixen.



Gemüse (Pressring Stufe 1-5)

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 (Pressring Stufe 5)

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 (Pressring Stufe 5) 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 Rote Beete im Wechsel. Beende den Vorgang optimalerweise nicht mit Blattgrün, sondern lasse anderes Pressgut als letztes durchlaufen.

Weizengras (Pressring Stufe 5) 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 anderen harten Zutaten einzuwerfen.

Kräuter (Pressring Stufe 5) - 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.



Herstellung von Sorbet / Fruchteis

Für die Herstellung von leckerem Sorbet / Fruchteis benötigst du das glatte Sieb, den Pressring stellst du dafür auf Stufe 5.

Es empfiehlt sich Tiefkühllobst aus dem TK-Fach im Supermarkt zur Verwendung oder selbst eingefrorene Fruchtstücke (2-3 cm) in sämtlichen Kombinationen. **Wichtig:** auch bei der Sorbet-Herstellung muss die Pressschnecke eingesetzt sein!

Für ein optimales Ergebnis sollte das TK-Gut vor der Eingabe in Stücke (2-3 cm) geschnitten sein und je nach Größe und Raumtemperatur für etwa 10-20 min. **ANGETAUT** werden. d.h. es darf nicht steinhart, aber auch nicht zu weich sein, um ein optimales Sorbet herzustellen.

MULTI-AUFSÄTZE

Deine MULTI-PRESS-KERAMIK verfügt über 6 zusätzliche Aufsätze mit unterschiedlichen Funktionen.
Im folgenden möchten wir dir die Einsatzmöglichkeiten näher bringen.

P = Pasta

Die 4 Aufsätze im Bereich „P“ eignen sich zum Herstellen von Nudeln.

P1 - Spaghetti

P2 - Linguine

P3 - Udon Nudeln

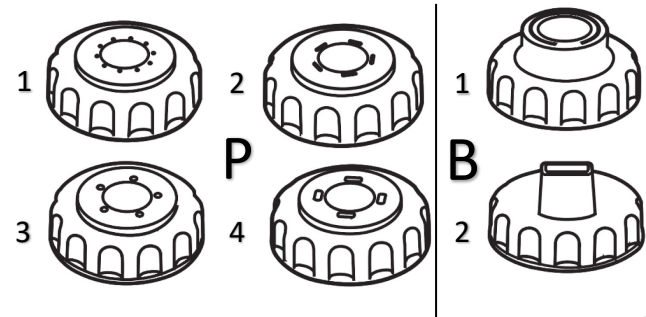
P4 - Tagliatelle (Bandnudeln)

B = Brot

Die 2 Aufsätze im Bereich „B“ eignen sich zur Herstellung von Brot-Snacks

B1 - Grissini (Runde-Brotstangen)

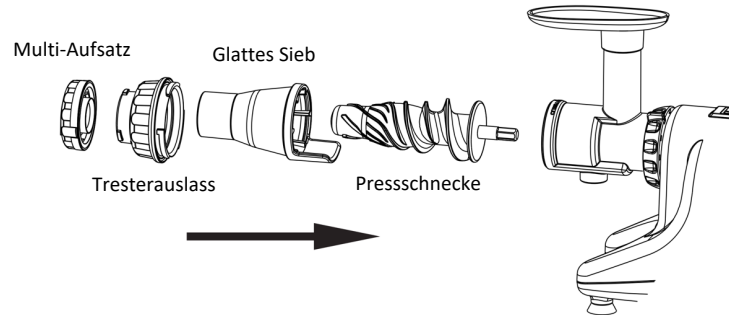
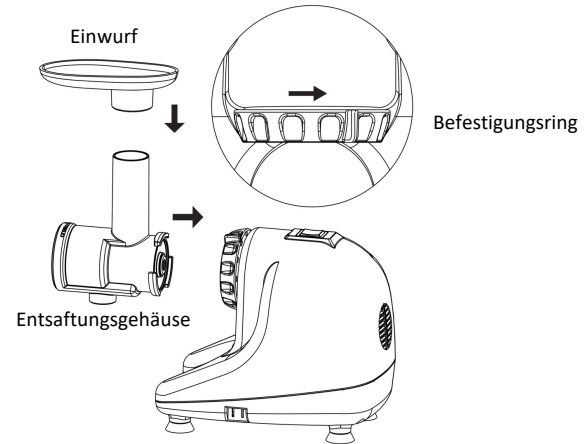
B2 - Brot-Sticks (Eckige-Brotstangen)





MULTI-AUFSÄTZE

1. Stelle die **Motoreinheit** auf eine flache, saubere und feste Arbeitsfläche.
2. Setze den **Einwurf** auf das **Entsaftungsgehäuse** und füge es in die dafür vorgesehene Aufnahme am Motorgehäuse.
3. Drehe den **Befestigungsring** nach rechts zum Fixieren der Teile.
4. Platziere nun die **Pressschnecke** in die dafür vorgesehene Aufnahme im Motorgehäuse, indem du sie durch das Entsaftungsgehäuse einführst.
5. Stecke jetzt das **glatte Sieb** auf die Pressschnecke.
6. Stecke nun den **Tresterauslass** auf das Entsaftungsgehäuse und drehe ihn nach links fest.
7. Stecke jetzt einen der **Multi-Aufsätze** (Pasta, Brot) auf den Tresterauslass und drehe ihn nach links fest.



Auf der nächsten Seite gehen wir näher auf die **Bedienung** ein und teilen ebenfalls unser **Pasta-Grundrezept** mit dir.



Nachdem du das Gerät für die Verarbeitung von Teig vorbereitet hast (siehe Seite 15) steht deinem Erlebnis von **selbst hergestellter Pasta** nichts mehr im Wege. Sie ist so frisch und lecker, dass du bald keine industriell hergestellten Nudeln mehr essen möchtest.

Grundrezept Pasta-Teig:

1-2 Pers.: 200g Hartweizengrieß, 100ml Wasser oder 2 Eier + 1 EL Olivenöl

(Die Menge der Zutaten kann ja nach Bedarf angepasst werden. z.B. 300g Hartweizengrieß + 150ml Wasser oder 2 Eier + 50ml Wasser)

Gib den Hartweizengrieß, das Wasser od. Ei in eine Schüssel und knete es mit den Händen, solange bis der Teig glatt und elastisch ist (ca. 5-10 min). Umwickele den Teig nun fest mit Frischhaltefolie (Luftdichte-Box) und lass in für 30 min. ruhen.

Entferne die Frischhaltefolie und forme den Teig in Kugeln (Beachte: Durchmesser/Einwurf). Rolle die einzelnen Kugeln nochmal durch den Hartweizengrieß und streue davon auch etwas in die Einfüllöffnung. Halte ebenfalls ein mit Hartweizengrieß bestreutes Blech bereit, mit dem du die Nudeln auffängst. Stelle das Gerät nun auf AN (I) und wirf die Kugeln nacheinander ein. Die frische Pasta wird nun vorne aus dem Aufsatz gedrückt und du kannst sie während der Verarbeitung des Teigs auf deine gewünschte Länge abtrennen (Teigschaber, Schere). Gare die Nudeln anschließend in einem großen Topf mit viel und reichlich gesalzenem Wasser für 2-3 min. Rühre sie dabei immer wieder vorsichtig mit einem Holzlöffel um, sodass die Pasta nicht zusammenklebt. Gieße die fertigen Nudeln anschließend durch ein Sieb ab und genieße Sie mit einer leckeren Soße deiner Wahl.

Tipp: Falls du deinen Nudeln eine leuchtende Farbe verleihen möchtest, ersetze ein Teil des Wassers mit z.B. Rote-Beete-, Karotten- oder einem anderen -Saft aus deiner Multi-Press



Nachdem du das Gerät für die Verarbeitung von Teig vorbereitet hast (siehe Seite 12) steht deinem Erlebnis von **selbst hergestellten Brot-Sticks** (Grissini) nichts mehr im Wege. Du weißt was drin ist und kannst sie genau nach deinem Geschmack zubereiten, sodass dir bald die Lust an industriell hergestellten Brot-Snacks vergeht.

Grundrezept Brot-Teig:

300g Weizenmehl Type 550, 1 TL Salz, 150 ml Wasser (od. Saft siehe unten), 30g Olivenöl, Trockenhefe (od. frische Hefe) nach empf. Menge

Gib die Zutaten in eine Schüssel und knete sie mit den Händen, solange bis der Teig glatt und elastisch ist (ca. 5-10 min). Decke die Schüssel nun mit einem feuchten Küchentuch ab und lass den Teig an einem warmen Ort (Heizung) nach Anleitung (Hefe) gehen.

Heize den Backofen auf 200°C Ober und Unterhitze vor (alternativ kannst du natürlich auch unsere NUTRI-FRYER Heißluftfritteuse ohne Vorheizen verwenden). Forme den Teig in einzelne Kugeln (Beachte den Durchmesser des Einwurfs) und rolle sie nochmal durch das Weizenmehl. Halte ebenfalls ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech bereit mit dem du die späteren Brot-Sticks auffängst. Stelle das Gerät nun auf AN (I) und wirf die Kugeln nacheinander ein. Die Sticks werden nun vorne aus dem Aufsatz gedrückt und du kannst sie während der Verarbeitung des Teigs auf deine gewünschte Länge abtrennen (Teigschaber, Schere). Gib die Grissini anschließend für ca. 15 min. in den Backofen und lasse sich anschließend auf einem Gitter abkühlen.

Tipp: Falls du deinen Brotstangen eine leuchtende Farben verleihen möchtest ersetze ein Teil des Wassers mit z.B. Rote-Beete-, Karotten- oder einem anderen -Saft aus deiner Multi-Press. Außerdem kannst du dem Teig noch Samen (Sesam, Kümmel, Leinsamen, usw.) oder getrocknete Tomaten hinzufügen. Lass deiner Fantasie freien Lauf. Vor dem Backen lassen sich die Sticks auch noch mit Zutaten deiner Wahl bestreuen.



SORBET-REZEPT

Zubereitung

Mit dieser Anleitung gelingt dir leckeres Fruchtsorbet ganz einfach aus der MULTI-PRESS. Weil es selbstgemacht am besten schmeckt.

1. Friere am Tag vorher deine geschälten und zerkleinerten (so groß, dass sie durch die Einfüllöffnung passen) Früchte ein. Du kannst auch fertiges TK-Obst verwenden.
2. Baue deine MULTI-PRESS auf. Der Aufbau ist ähnlich dem Saft-Setting, nur dass du das glatte Sieb verwendest. Stelle den Regler auf Stufe 5 für hartes Pressgut.
3. Nun kannst du dein Obst zu Eis verarbeiten. Bei großen Stücken empfiehlt es sich, diese vorher 5 Minuten antauen zu lassen. Wenn du magst, kannst du etwas Zucker, Nüsse oder Schokolade mit verarbeiten, um dein Sorbet zu verfeinern.

Tipp: Schichte verschiedene Sorbets in einem Glas für einen besonders schönen Effekt und dekoriere deine Kreation mit frischen Beeren der Saison.

SPAGHETTI-EIS-REZEPT

Zubereitung

1. Zuerst legst du die Pressschnecke der MULTI-PRESS am besten über Nacht in dein Gefrierfach, damit das Eis nicht so schnell schmilzt. 2. Wenn du Eis besorgst, ist es wichtig, dass es ein Eis mit geringem Wasseranteil ist und möglichst kompakt (also kein Sorbet und nicht fluffig aufgeschlagen), damit es am Ende auch die typische Spaghettieis-Form hat.
3. Das Zusammenbausetting für Spaghettieis entspricht dem Setting für Pasta (glattes Sieb, Nudelaufsatz mit großen runden Löchern).
4. Gebe rasch nach dem Zusammenbau das Eis portionsweise in deine MULTI-PRESS, schalte das Gerät ein und fange das Spaghettieis mit einer Schale auf.

Tipp: Verzieren kannst du es nach Wunsch mit frischen Früchten und Erdbeersauce.

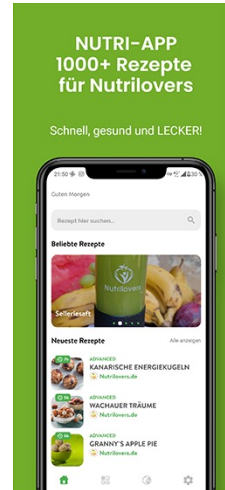


Mit unserer brandneuen App hast du alle Nutrilovers Rezepte immer dabei.
Egal wo du bist, wann immer du willst!



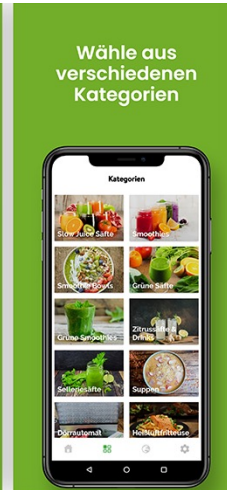
REZEPTE ZUM
SOFORT LOSLEGEN

AUCH ALS APP
ERHÄLTlich

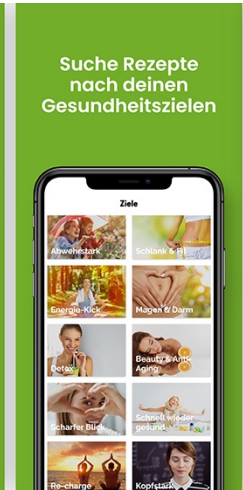


NUTRI-APP
1000+ Rezepte
für Nutrilovers

Schnell, gesund und LECKER!



Wähle aus
verschiedenen
Kategorien



Suche Rezepte
nach deinen
Gesundheitszielen



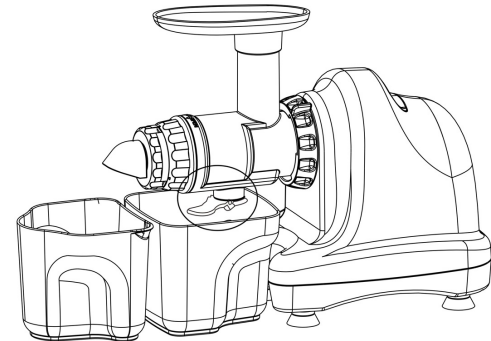
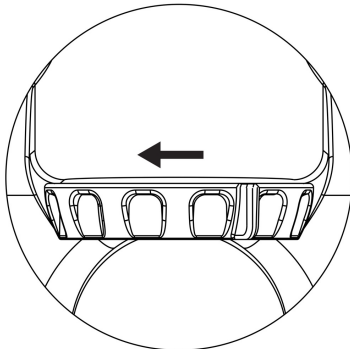
Jetzt QR Code scannen und runterladen!

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

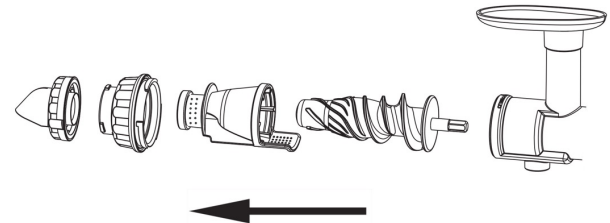


REINIGUNG

1. Schalte das Gerät aus und trenne es vom Strom.
2. Schließe den Tropfschutz und entferne den Saft- und Tresterbehälter.
3. Drehe den Befestigungsring nach links und ziehe das Entsaftungsgehäuse inkl. Pressschnecke und Tresterauslass nach vorne ab.

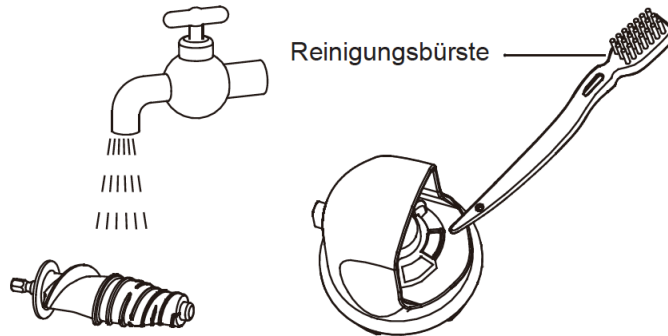


4. Entferne nun die einzelnen Teile z.B. in der Spüle. Drehe dazu den Tresterauslass und Pressring nach rechts. Ziehe anschließend das Sieb und die Pressschnecke nach vorne ab.





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



Alle Teile kannst du zur Reinigung auch in die Spülmaschine gegeben. 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.



Problem: Verstopftes Gerät

Lege den AN/AUS-Schalter auf RÜCKLAUF (II), damit sich die Pressschnecke rückwärts dreht und den verbliebenen Trester auflockert. Setze danach den Entsaftungsvorgang wieder im normalen Vorwärtsgang fort.

ACHTUNG: Um Beschädigungen am Motor zu vermeiden, stelle den Taster erst auf die Position-0 und warte, bis sich die Pressschnecke aufgehört hat zu drehen. 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). Außerdem empfiehlt sich hier der abwechselnde Einwurf von faserigem (s.o.) und hartem Pressgut (z.B. Karotten, Rote Beete, etc.)

Vermeide das Entsaften von **weichen, mehligem Äpfeln**, da die breiige Konsistenz fast immer das Sieb am Saftauslass verstopft. Verwende stattdessen, frische knackige Sorten für leckeren Apfelsaft.

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

www.support.nutrilovers.de



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 stoppt</u>	Der Entsaftungs Aufsatz ist überfüllt und verhindert den korrekten Lauf der Pressschnecke.	Aktiviere 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 lasse den Motor kurz abkühlen
<u>Saft läuft unterhalb des Tresterauslasses raus</u>	Der Tresterauslass ist nicht richtig festgedreht.	Prüfe den Sitz des Tresterauslasses und drehe ihn fest.
<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. Stelle 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 benutze das Gerät entsprechend. Überfülle das Gerät nicht.

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

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

HILFE & KONTAKT -> Garantie und Gewährleistung

Für Rezepte und Ernährungstipps

Folge uns via Social Media

[@nutrilovers.de](https://www.instagram.com/nutrilovers.de)



Abonniere unseren kostenlosen NUTRI-LETTER!



www.nutrilovers.de/newsletter



REPARATUR

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:	MULTI-PRESS MAX
Stromversorgung:	AC 220-240V
Stromverbrauch:	250 Watt
Umdrehungen / min:	55
Max. Betriebsdauer:	20 Minuten
Gewicht:	6.3 Kg

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

