



Nutrilovers

NUTRI-BLENDER MAX

Power-Standmixer



BEDIENUNGSANLEITUNG (Deutsch)

www.nutrilovers.de

Damit du deinen NUTRI-BLENDER 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>03</u>
<u>TEILE UND ZUBEHÖR</u>	<u>04</u>
<u>VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH</u>	<u>05</u>
<u>VERWENDUNG</u>	<u>06</u>
<u>BEDIENFELD</u>	<u>08</u>
<u>VORBEREITUNG</u>	<u>09</u>
<u>REZEPTE</u>	<u>10</u>
<u>REINIGUNG & PFLEGE</u>	<u>16</u>
<u>FEHLERBEHEBUNG</u>	<u>17</u>
<u>GARANTIE</u>	<u>18</u>
<u>TECHNISCHE DATEN</u>	<u>19</u>
<u>ENTSORGUNG</u>	<u>20</u>



SICHERHEITSHINWEISE

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

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern bedient werden.
- Bewahren Sie das Gerät inklusive Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. Personen ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnis dürfen das Gerät nur unter Aufsicht benutzen oder wenn sie im Vorfeld eine Einweisung in den sicheren Gebrauch des Gerätes erhalten haben und wenn sie die mit der Verwendung verbundenen Gefahren kennen.
- Das Gerät ist kein Spielzeug. Lassen Sie Kinder nicht damit spielen.
- Das Gerät darf nur an eine Stromversorgung angeschlossen werden, deren Spannung und Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt!
- Das Gerät niemals verwenden, wenn– das Netzkabel oder– das Gehäuse beschädigt ist.
- Wenn das Gerät oder das Netzkabel beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Hersteller, vom Kundendienst oder von einer entsprechend qualifizierten Person ausgetauscht werden.
- Das Gerät immer auf eine ebene Fläche stellen.
- Das Gerät vor dem Zusammensetzen, Auseinandernehmen, Reinigen oder wenn es unbeaufsichtigt ist, immer von der Stromversorgung trennen.
- Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen. Das Kabel nicht über die Kante des Tisches oder der Arbeitsfläche hängen lassen. Das Kabel darf nicht mit einer heißen Fläche, einschließlich Ofen, in Kontakt kommen.
- Niemals Zubehör oder Teile anderer Hersteller, die nicht empfohlen oder verkauft werden, verwenden. Dies könnte zu Verletzungen führen.
- Vergewissern Sie sich vor dem Auseinanderbauen und der Reinigung, dass der Motor zum Stillstand gekommen ist.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen. Die Berührung kann Verletzungen zur Folge haben!
- Die Messer und Einsätze sind scharfkantig! Verletzungsgefahr! Vorsicht beim Zusammensetzen, Auseinandernehmen nach Verwendung und bei der Reinigung!
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den vorgesehenen Verwendungszweck.
- Versuchen Sie nicht, die Sicherheitsverriegelung, über die das Gerät mit Strom versorgt wird, zu umgehen.
- Gießen Sie niemals kochend heiße Flüssigkeiten in das Gerät (max. 80° C).



- Lassen Sie das Gerät bei vollständig gefülltem Mixgefäß nicht länger als 5 Minuten am Stück laufen.
- Wenn Sie das Gerät 5 Minuten lang bei vollständig gefülltem Mixgefäß haben laufen lassen, dann sollten Sie das Gerät anschließend mindestens 10 Minuten lang abkühlen lassen.
- Überschreiten Sie nicht die auf dem Gerät ausgewiesene maximale Füllmenge.

WICHTIGE INFORMATIONEN

Bei Gebrauch bitte die Sicherheitshinweise beachten.

Der Mixer darf nur für den vorgesehenen Zweck gemäß dieser Gebrauchsanweisung verwendet werden.

Lesen Sie die Gebrauchsanweisung deshalb vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch. Sie gibt Anweisungen für den Gebrauch, die Reinigung und die Pflege des Gerätes. Bei Nichtbeachtung übernimmt der Hersteller keine Haftung für eventuelle Schäden.

Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig auf und geben Sie diese gemeinsam mit dem Gerät an andere Nutzer weiter.

Beachten Sie auch die Garantiehinweise am Ende der Anleitung.

Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt, sondern nur für die Zubereitung von Lebensmitteln in haushaltsüblichen Mengen.

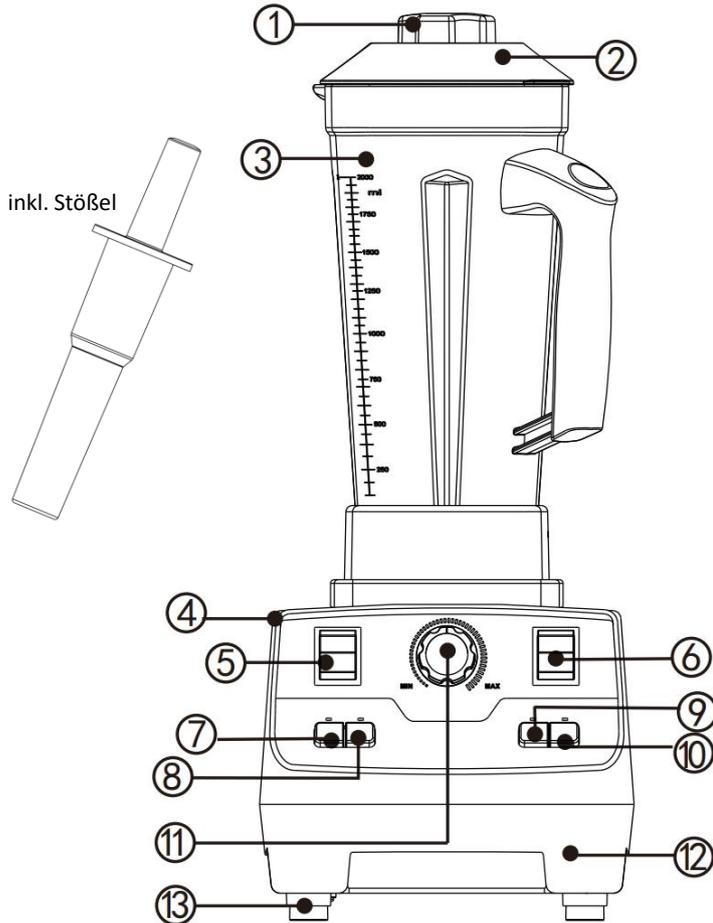


TEILE UND ZUBEHÖR

Übersicht:

1. Verschlusskappe
2. Deckel
3. Mixbehälter (Tritan – BPA Frei)
4. Dämpfungsauflage
5. POWER Taste
6. PULSE Taste
7. Programm Taster: SMOOTHIE
8. Programm Taster: SAUCE
9. Programm Taster: EIS
10. TIMER Taste
11. Geschwindigkeitsregler
12. Motoreinheit
13. GummifüÙe

inkl. Stößel





VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

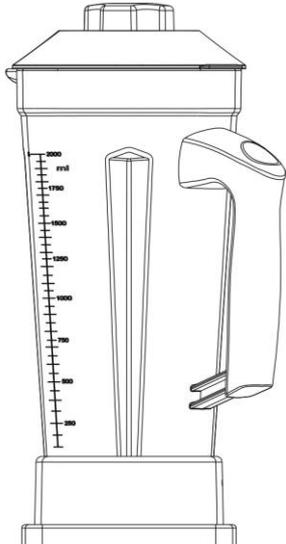
- Entferne alles Verpackungsmaterial und eventuelle Aufkleber.
- Zum Reinigen des Behälter einfach etwas Spülmittel und Wasser einfüllen und mehrfach die Pulse Taste bei geschlossenem Deckel betätigen. Den Behälter anschließend ausleeren und mit Wasser ausspülen. VORSICHT! Die Messer sind sehr scharf.
- Alle restlichen Teile, bis auf die Motoreinheit, können unter fließendem Wasser abgespült werden.
- Beim ersten Gebrauch des Gerätes kann ein etwas metallischer Geruch entstehen. Dieser kommt von ölrückständen am Motor und verflüchtigt sich mit der Zeit.

Hohe Leistung (2000 Watt) = erhöhte Lautstärke

Um Obst mit Schale, hartes Gemüse oder faserreiche Kräuter und Blattgemüse nicht nur klein, sondern wirklich cremig („smooth“) zu bekommen muss dein neuer Hochleistungsmixer seine volle Kraft (2000 Watt) zum Einsatz bringen. Ein gewisser Lärmpegel liegt dabei in der Natur der Sache. Da dein Power Blender dafür aber nur Sekunden benötigt überwiegt hier definitiv der Genussvorteil.



VERWENDUNG



Behälter

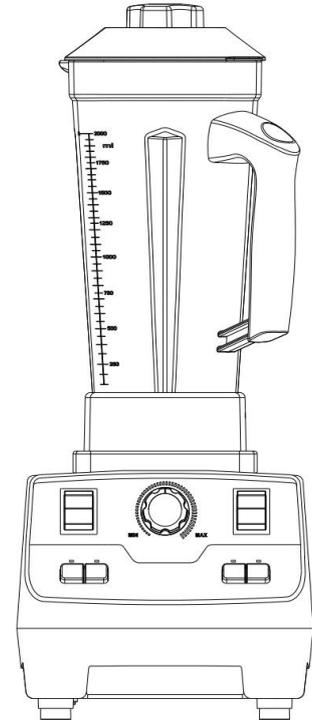
Der 2-Liter Behälter besteht aus Tritan-Kunststoff, ist lebensmittelecht und BPA-frei, hitzebeständig sowie stoß- und bruchsicher.

1. Platziere den Behälter auf der Dämpfungsauflage der Motoreinheit
2. Befülle den Behälter mit Mixgut
3. Verschließe ihn fest mit dem Deckel mit Verschlusskappe

Beachte die maximale Füllmenge des Behälters und fülle den Mixbehälter nur zu etwa zwei Dritteln mit Mixgut.

Halte den Deckel beim Start des Gerätes und während des Betriebes fest.

Starte den Motor immer mit niedriger Geschwindigkeit.



BEACHT E!

Die Motoreinheit verfügt über einen Schutzschalter. Das Gerät startet nur wenn der Behälter korrekt aufgesetzt ist. Behälter nie ohne Dämpfungsauflage aufsetzen



Beschädigungen vermeiden

- Verwende den Mixer ausschließlich auf einer ebenen, festen und rutschsicheren Arbeitsfläche.
- Der Motorblock kann abhängig vom Material der Arbeitsfläche während des Betriebes in Bewegung geraten kann. Lasse das Gerät während des Mixvorgangs deshalb nie aus den Augen.
- Verwende die Kabelaufwicklung an der Unterseite des Gerätes.
- Betreibe das Gerät nie mit leerem Behälter.

Heißes Mixgut (max. 80°C)

- Setze den Behälter keinen Temperaturen über 80°C aus.
- Beginne bei der Verarbeitung heißer Flüssigkeiten immer auf Stufe MIN, um Verbrennungen zu verhindern.
- Austretender Dampf, Spritzer können Verbrühungen verursachen.
 - Kontrolliere, ob Deckel und Verschlusskappe ordnungsgemäß angebracht sind, bevor du das Gerät startest.
 - Beginne immer auf Geschwindigkeitsstufe MIN und steigere die Geschwindigkeit dann langsam.



BEDIENFELD

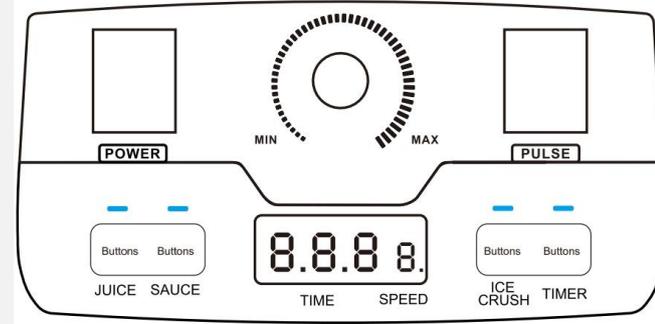
VORSICHT!

- Bediene das Gerät nicht mit nassen Händen.
Es besteht Stromschlaggefahr!

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. Befülle den Behälter nun wie im Punkt Montage beschrieben.
Der Mixvorgang startet nur bei korrekt aufgesetztem Behälter.
3. Starte nun den Mixvorgang (MIN) durch das Betätigen der POWER Taste.
Erhöhe die Geschwindigkeit über den Drehregler langsam bei Bedarf
4. Beende den Mixvorgang durch erneutes drücken der POWER Taste.
Der Mixvorgang beendet sich auch automatisch nach Ablauf der Timer-Zeit.



POWER Startet und beendet den Mixvorgang	Geschwindigkeitsregler MIN = niedrigste Drehzahl MAX = höchste Drehzahl	PULSE Startet den Pulsbetrieb
Programm Taste: SMOOTHIE Auto-Programm zum Mixen von grünen Smoothies und Frucht-Smoothies mit gefrorenen Zutaten	Programm Taste: SAUCE Auto-Programm zum Mixen von Saucen und Dips	Programm Taste: EIS Auto-Programm zum Mixen von Eis, Nicecream und Sorbets
TIMER-Taste Aktiviert die Zeiteinstellung	ZEIT-Anzeige zeigt die verbleibende Zeit an (Sekunden)	SPEED-Anzeige zeigt die aktuelle Geschwindigkeitsstufe an (Stufe 1-9)



Nützliche Tipps zur optimalen Vorbereitung:

- Menge und Art des Mixguts haben wesentlichen Einfluss auf das Mixergebnis.
Im manuellen Betrieb kann das Mixergebnis weiter auf die gewünschte Konsistenz gebracht werden.
- Wasche das Mixgut immer ordentlich vor dem Mixvorgang
- Für einen optimalen Mixvorgang empfiehlt es sich das Mixgut in kleine Portionen vorzubereiten
- Entferne große Samen und Kerne aus dem Mixgut. 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.
- Ist das Ergebnis stückig, versuche Flüssigkeit nachzufüllen, die Menge zu reduzieren oder die gesamte Menge auf 2 Portionen aufzuteilen.
- Sollten Stücke hängen bleiben können dies problemlos mit dem Stößel nachgedrückt werden.



REZEPTE – LECKERE SMOOTHIES

Unsere **Smoothie-Grundformel** soll es dir leicht machen, gesunde Nährstoffe in deinen Alltag zu integrieren.

Grundformel:

- 1 Einheit grünes Blattgemüse
- 2 Einheiten Obst
- 1-2 EL Superfoods / Add Ons
- Flüssigkeit (MAX.)

Ein Smoothie mit ca. 700ml kann eine komplette Mahlzeit ersetzen oder kleiner auch als gesunder Energieschub für zwischendurch dienen.

Green Delight	
<p>Zutaten:</p> <p>1 Handvoll Spinat od. Feldsalat 1 Apfel mit Schale 1 Banane geschält 1 St. Ingwer 50/50 Orangensaft und Wasser</p>	<p>Zubereitung:</p> <p>1. Alle Zutaten waschen und das Kernhaus des Apfels sowie die Schale der Banane entfernen, anschließend klein schneiden.</p> <p>2. Zuerst die Stücke der Banane, des Apfels und den Ingwer in den großen Becher füllen, danach den Spinat und mit Wasser und Orangensaft auffüllen.</p> <p>3. Im Nutri-Blender im mixen.</p>



Sommersonne	
Zutaten: 1 Herz Römersalat 1 Handvoll Trauben, rot 1-2 Scheiben Ananas, geschält 1 EL Walnüsse Mit Buttermilch auffüllen	Zubereitung: 1. Alle Zutaten waschen und die äußeren Blätter sowie den Stunk des Salats entfernen, anschließend alles klein schneiden. 2. Zuerst die Stücke der Ananas, die Trauben und Walnüsse in den großen Becher füllen, danach den Salat und mit Buttermilch auffüllen. 3. Im Nutri-Blender im mixen.

Man-Gold	
Zutaten: 2 Blätter Mangold ohne Strunk 100 g TK Mangostücke 1 Banane 1 TL Mandeln Mit Wasser auffüllen	Zubereitung: 1. Alle Zutaten waschen, die Banane schälen und mit dem Mangold klein schneiden. 2. Zuerst die Stücke der Banane und Mango sowie die Mandeln in den großen Becher füllen, danach den Mangold und mit Wasser auffüllen. 3. Im Nutri-Blender im mixen.

Weitere leckere Rezepte findest du in unserem beliebtem Rezeptbuch



Darf Eis Sünde sein?

Ja, aber nicht als Nicecream.

Nicecream ist vegan, gluten-, laktose- und industriezuckerfrei und somit der gesunde Eis-Genuss für Groß und Klein. Dank der schnellen Zubereitung durch deinen Hochleistungsmixer hast du auch immer leckere Nicecream zur Hand.

Nicecream wird u.a. aus gefrorenen Früchten hergestellt, weshalb wir empfehlen immer einzelne Stück davon im TK-Fach vorzuhalten. Vorallem Bananen ergeben eine schön sahnige Konsistenz, weshalb du du davon immer 1-2 cm große Stücke eingefroren haben solltest.

Niceberry-Cream (500 ml)	
Zutaten: 3 Bananen (geschält, in Stücke eingefroren) 200g Erdbeeren (frisch) bei Bedarf etwas Kokos, Mandelmilch, Haselnussmilch, etc.	Zubereitung: 1. Erdbeeren waschen und den Strunk entfernen, dann in den Behälter geben. Anschließend die TK-Bananen-Stück hinzufügen. 2. Behälter fest verschließen und das EIS Programm starten. Sollte das Messer ins Leere laufen einfach mit dem Stößel durch die Öffnung im Deckel nachstoßen. 3. Wenn die das Ergebnis zu fest ist kann noch etwas (1-2 EL) Nussmilch draufgegossen werden.



Blueberry-Cream (450 ml)	
<p>Zutaten:</p> <p>3 Bananen (geschält, in Stücke eingefroren)</p> <p>200g Heidelbeeren (frisch)</p> <p>bei Bedarf etwas Kokos, Mandelmilch, Haselnussmilch, etc.</p>	<p>Zubereitung:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Heidelbeeren waschen und dann in den Behälter geben. Anschließend die TK-Bananen-Stücke hinzufügen.2. Behälter fest verschließen und das EIS Programm starten. Bei Bedarf mit dem Stößel durch die Öffnung im Deckel nachstoßen.3. Wenn das Ergebnis zu fest ist kann noch etwas Nussmilch aufgegossen werden.

Kaffee-Kakao-Cream (450 ml)	
<p>Zutaten:</p> <p>3 Bananen (geschält, in Stücke eingefroren)</p> <p>2 EL Kakao-Pulver</p> <p>1-2 Espresso</p> <p>2 Datteln (entsteint)</p> <p>bei Bedarf etwas Kokos, Mandelmilch, Haselnussmilch, etc.</p>	<p>Zubereitung:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Bananenstücke in den Behälter geben. Anschließend den Espresso und das Kakaopulver hinzufügen.2. Behälter fest verschließen und das EIS Programm starten. Sollte das Messer ins Leere laufen einfach mit dem Stößel durch die Öffnung im Deckel nachstoßen.3. Wenn das Ergebnis zu fest ist kann noch etwas Nussmilch aufgegossen werden.



Hausgemachte Saucen schmecken einfach am Besten!

Eine selbstgemachte Soße kann deine Mahlzeit durch ihre köstlichen Aromen von frischen Zutaten in ein Sternegericht verwandeln.

Oft greifen wir aber zu Fertigsoßen, da die selbstgemachte Version arbeitsintensiver ist.

Fertige Soßen aus dem Supermarkt haben allerdings wesentlich weniger Geschmack und sind oft mit Zucker, künstlichen Aromen und Konservierungsstoffen belastet.

Mit deinem Nutri-Blender MAX gehören Fertigsoßen ab jetzt allerdings der Vergangenheit an!

Bei der Zubereitung von größeren Mengen kannst du auch einen Teil im Kühlschrank aufbewahren oder einfrieren und hast so immer eine leckere Auswahl zur Hand.

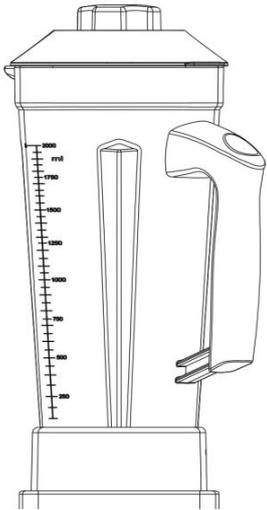
Ciao Bella! Tomatensoße	
Zutaten: 500g Mini-Roma-Tomaten 1 Zwiebel rot, geschält, halbiert 1 Karotte 2 Esslöffel Tomatenmark 1 Knoblauchzehe, geschält ½ TL getrockneter Oregano ½ TL getrockneter Tymian ½ TL brauner Zucker ½ TL Salz + Pfeffer	Zubereitung: 1. Tomaten waschen und den Strunk entfernen, dann in den Behälter geben. Alle weiteren Zutaten nach und nach hinzufügen. 2. Behälter fest verschließen und das SAUCE Programm starten. Bei Bedarf mit dem Stößel durch die Öffnung im Deckel nachstoßen. 3. Wenn das Ergebnis zu fest ist kann noch etwas Wasser draufgegossen werden. 4. In einen Topf gießen. 35–40 Minuten köcheln lassen und mit Pasta servieren.



Grüne Soße! Frankfurter Art	
Zutaten: 1 Bund: Petersilie, Borretsch, Sauerampfer, Pimpinelle, Kresse, Kerbel, Schnittlauch 2 EL Wasser 450 g Creme Fraiche 200 g Saure Sahne 1 TL Senf 3 EL Öl 1 EL Essig Salz und Pfeffer	Zubereitung: 1. Die Kräuter waschen, trocknen und in den Behälter geben. Alle weiteren Zutaten hinzufügen. 2. Behälter fest verschließen und das SAUCE Programm starten. Sollte das Messer ins Leere laufen einfach mit dem Stößel durch die Öffnung im Deckel nachstoßen. 3. Wenn das Ergebnis zu fest ist kann noch etwas Wasser draufgegossen werden



REINIGUNG & PFLEGE



Mixbehälter

- Spülmaschinenfest bis 50°C

Der Behälter inkl. der Messereinheit lassen sich per Hand meistens am schnellsten reinigen. Einfaches Ausspülen direkt nach der Benutzung oder intensive Reinigung mit Wasser und Spülmittel im Mixbetrieb entfernen i.d.R. alle Rückstände.

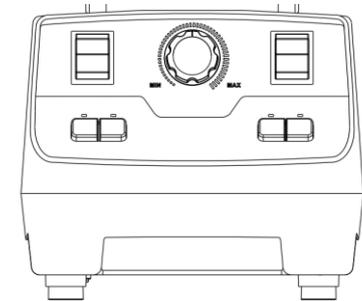
Alternativ kann der Mixbehälter inkl. der Messereinheit aber auch in die Spülmaschine (bis 50°C) gegeben werden.

BEACHT!

- Der intensive Gebrauch von Kurkuma kann eine Verfärbung am Behälter verursachen.
- Mixmesser nie mit bloßen Händen berühren. Bürste benutzen.
- Keine alkohol- oder spiritushaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- Keine scharfen, spitzen oder metallischen Gegenstände benutzen.
- Keine scheuernden Tücher oder Reinigungsmittel verwenden.

Motoreinheit

- Die Motoreinheit DARF NICHT unter fließend Wasser gereinigt werden und NICHT in den Geschirrspüler gegeben werden.
- Zur Reinigung das Gerät ausschalten und vom Strom trennen.
- Die Motoreinheit kann mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.





FEHLERBEHEBUNG

Befolge bitte die folgenden Anweisungen zur Fehlerbehebung:

Problem	Mögliche Ursache	Maßnahme
<u>Das Gerät geht nicht an</u>	Netzstecker ist ausgesteckt	Prüfe ob das Gerät angesteckt ist
	Teile sind nicht korrekt zusammgebaut	Baue das Gerät erneut gemäß Anleitung zusammen. (Aus Sicherheitsgründen lässt sich der Standmixer nur in korrekt montiertem Zustand starten. Achte darauf, dass der Behälter richtig auf die Dämpfungsunterlage aufgesetzt ist)
<u>Motor stoppt</u>	Der Becher ist überfüllt und der Motor wird dadurch überlastet	Entferne den Becher vom Gerät. Öffne diesen und reduziere die Füllmenge bis zur MAX-Begrenzung.
	Eine überdurchschnittlich lange Betriebsdauer hat den Motor zum Abschalten veranlasst, um eine Überhitzung zu vermeiden.	Schalte das Gerät ab und lassen du den Motor für 20 Min. abkühlen
<u>Das Ergebnis ist nicht cremig</u>	Zu wenig Flüssigkeit, zu kurze Mixdauer u. zu geringe Geschwindigkeit	Fülle mehr Flüssigkeit zum Mixgut in den Behälter. Buttermilch oder Milch ergeben ein sehr cremiges Getränk. Erhöhe die Mixdauer sowie die Mixgeschwindigkeit
<u>Der Deckel tropft</u>	<ol style="list-style-type: none">1. Eine zu große Menge an Zutaten2. Silikondichtung fehlt oder wurde nicht korrekt eingesetzt	Trenne die Motoreinheit vom Strom und entferne den Behälter vom Gerät. <ol style="list-style-type: none">1. Öffne diesen und reduziere die Füllmenge bis zur MAX-Begrenzung2. Prüfe die Dichtung des Deckels
<u>Das Messer dreht sich schwerfällig</u>	Zu große oder harte Stücke.	Schneide die Zutaten in kleinere Stücke und gib mehr Flüssigkeit hinzu.

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



Abonniere unseren kostenlosen NUTRI-LETTER!



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:	NUTRI-BLENDER
Stromversorgung:	AC 220-240V
Leistung:	2000 Watt
Umdrehungen / min:	35.000
Messer:	6-Klingen Edelstahl
Max. Betriebsdauer:	5 Minuten
Gewicht:	5 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

