



# Nutrilovers

**BEDIENUNGSANLEITUNG  
(Deutsch)**

**NUTRI-PRESS NO.1  
(Neues Modell)**

---

**Slow Juicer**



Damit Sie Ihre NUTRI-PRESS NO.1 in vollem Umfang genießen können, lesen Sie sich die Bedienungsanleitung bitte aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf.



SICHERHEITSHINWEISE.....	2
WICHTIGE INFORMATIONEN.....	6
TEILE UND ZUBEHÖR.....	7
VORBEREITENDE INFORMATIONEN.....	8
MONTAGE.....	9
BEDIENUNG.....	12
VERSTOPFTES GERÄT.....	13
REINIGUNG.....	14
ES WIRD ZEIT FÜR GESUNDE SÄFTE.....	16
UNSERE ERFAHRUNGEN.....	17
FEHLERBEHEBUNG.....	19
GARANTIE.....	20
TECHNISCHE DATEN.....	21



**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!**

### **STECKEN SIE DEN NETZSTECKER WEDER MIT NASSEN HÄNDEN EIN NOCH ZIEHEN SIE DIESEN MIT NASSEN HÄNDEN AB**

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

**Missachtungen können zu einem Stromschlag führen!**

### **ÜBERPRÜFEN SIE, OB DIE ANGABEN AUF DEM TYPENSCHILD MIT IHRER NETZSPANNUNG ÜBEREINSTIMMT**

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!**

### **STECKEN SIE DEN NETZSTECKER FEST EIN**

Missachtungen können zu Stromschlag oder Feuer durch Kurzschluss führen!



## **REINIGEN SIE DEN NETZSTECKER REGELMÄSSIG**

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

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

## **HALTEN SIE KINDER IMMER VOM GERÄT FERN UND STELLEN SIE SICHER, DASS SIE NICHT MIT DEM GERÄT SPIELEN**

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

## **LASSEN SIE SOWOHL KLEINKINDER ALS AUCH KINDER NICHT MIT DEM VERPACKUNGSMATERIAL SPIELEN**

Dies kann zu Erstickungen führen!

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

## **HALTEN SIE ES VON KINDERN FERN UND VERMEIDEN SIE, DASS HÄNGEN ÜBER TISCHKANTEN ODER ARBEITSFLÄCHEN**

Dies kann zu Verletzungen führen!

## **TAUCHEN SIE DAS GERÄT NICHT IN WASSER EIN ODER BESPRITZEN SIE ES NICHT DAMIT**

Missachtungen können zu Stromschlag oder Feuer durch Kurzschluss führen!

## **NEHMEN SIE AM GERÄT KEINE VERÄNDERUNGEN ODER REPARATUREN VOR.**

## **BAUEN SIE DAS GERÄT NICHT AUSEINANDER.**

Reparaturen können nur durch den Hersteller durchgeführt werden. Wenn Sie sich 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**

**STELLEN SIE DEN BETRIEB DES GERÄTES UNVERZÜGLICH EIN UND ZIEHEN SIE DEN NETZSTECKER WENN ABNORMALE VORKOMMNISSSE ODER STÖRUNGEN AUFTRETEN**

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



**BETREIBEN SIE DAS GERÄT NUR FÜR SEINEN ANWENDUNGSZWECK**  
Unsachgemäßer Gebrauch schließt jeglichen Haftungsanspruch aus  
**Es besteht Verletzungsgefahr.**

**VERWENDEN SIE AUSSCHLIESSLICH DEN MITGELIEFERTEN STÖSSEL UM PRESSGUT IM EINFÜLLSTÜTZEN NACH UNTEN ZU SCHIEBEN. HALTEN SIE FINGER UND ANDERE UTENSILIEN FERN**

**Es besteht Verletzungsgefahr.**

**BETREIBEN SIE DAS GERÄT NICHT AN DEN FOLGENDEN STELLEN:**

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

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

Schalten sie das Gerät aus, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen.

**STECKEN SIE KEINE GEGENSTÄNDE IN DAS GERÄT**

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

**NEHMEN SIE NICHT DEN ENTSAFTUNGS-AUFSATZ SOWIE DENK DECEKL DES GERÄTES WÄHREND DES BETRIEBS AB**

Dies kann zu Verletzungen führen.

**DAS NETZKABEL IST NUR ALS STROMZUFUHR ABER NICHT ZUM HALTEN DES GERÄTES GEDACHT**

Missachtungen können zu Stromschlag oder Feuer durch Kurzschluss führen.

**LASSEN SIE DAS GERÄT NICHT LÄNGER ALS 15 MINUTEN AM STÜCK LAUFEN.**

**LASSEN SIE DAS GERÄT 30 MINUTEN ABKÜHLEN IM ANSCHLUSS.**

Es besteht Verbrennungsgefahr.



**BETREIBEN SIE DAS GERÄT NUR AUF EINER SAUBEREN, FLACHEN, TROCKENEN, FESTEN UND HITZEFESTEN ARBEITSFLÄCHE**

Dies kann zu Verletzungen führen.

**ZIEHEN SIE AUSSCHLIESSLICH AM NETZSTECKER, NICHT AM NETZKABEL, WENN SIE ES VON DER STROMQUELLE TRENNEN**

Missachtungen können zu Stromschlag oder Feuer durch Kurzschluss führen.

**ENTFERNEN SIE IMMER DEN NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE, WENN SIE DAS GERÄT REINIGEN, ZUSAMMENSETZEN, DEMONTIEREN ODER UNBEAUFICHTIGT LASSEN**

Missachtungen können zu Stromschlag oder Feuer durch Kurzschluss führen.

**TRAGEN SIE DAS GERÄT AUSSCHLIESSLICH AM MOTORENGEHÄUSE NACHDEM SIE DEN NETZSTECKER ENTFERNT HABEN.**

**AUF KEINEN FALL AM ENTSAFTUNGSAUFSATZ ODER AM DECKEL**

Dies kann zu Verletzungen führen.

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

Durch den Einzug bestehe Verletzungsgefahr.



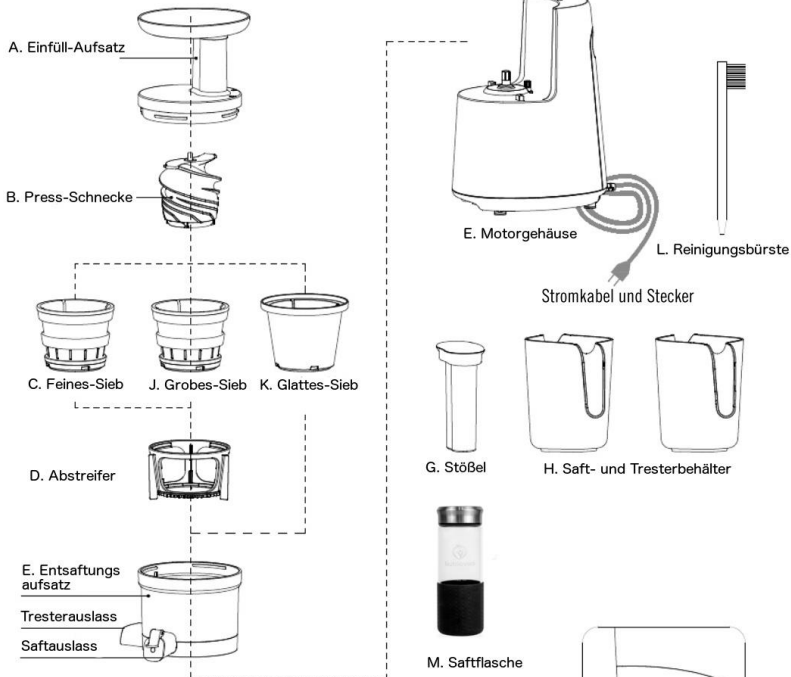
## WICHTIGE INFORMATIONEN

### ZERTEILEN SIE DAS PRESSGUT IMMER IN 2-3 CM GROSSE STÜCKE UND WERFEN SIE DIE OBST UND GEMÜSESTÜCKE ABWECHSELND EIN

- 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.
- Verwenden Sie das Gerät leer nicht länger als 30 Sekunden, nachdem es eingeschaltet ist. (Dies kann die Press-Schnecke beschädigen.)
- Führen Sie die zu pressenden Zutaten unmittelbar nach Einschalten des Geräts zu.
- Halten Sie den Tresterauswurf und Saftauslass frei, während das Gerät in Betrieb ist.
- Stellen Sie sicher, dass Zubehörteile fest sitzen.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Vor der Erstbenutzung empfehlen wir alle Teile die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen gründlich abzuspülen, um diese von z.B. Transportstaub zu befreien.



## TEILE UND ZUBEHÖR



Vorsicht: Das Gerät arbeitet nur, nachdem die Stromversorgung hergestellt und der Einfülltrichter wie gezeigt ordnungsgemäß montiert wurde.

**A.** Einfüll-Aufsatz

**B.** Press-Schnecke

**C.** Feines Sieb

**D.** Abstreifer

**E.** Entsaftungsaufsatz

**F.** Motorgehäuse

**G.** Stößel

**H.** Saft- u. Tresterbehälter

**J.** Grobes Sieb

**K.** Glattes Sieb

**L.** Reinigungsbürste

**M.** Saftflasche



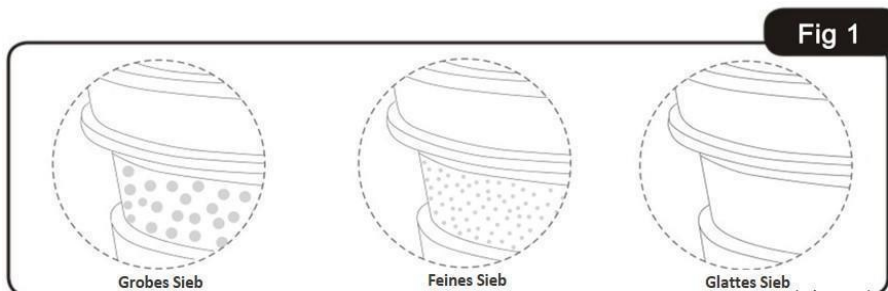


### A. Auswahl des passenden Siebs (siehe Fig 1):

**Grobes Sieb:** wird zur Herstellung von Smoothies verwendet. Das Ergebnis enthält mehr organisches Material (Fruchtfleisch) wodurch der Saft dickflüssiger ist.

**Feines Sieb:** wird zur Herstellung von Saft verwendet. Das Ergebnis enthält weniger organisches Material (Fruchtfleisch) wodurch der Saft dünnflüssiger ist.

**Glattes Sieb:** Ist bestens zur Herstellung von Sorbets / Fruchteis geeignet.



### A. Weitere Informationen/Tipps:

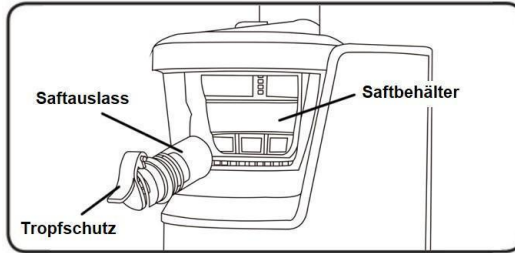
**Tofu Herstellung:** Mithilfe des glatten Siebes und einer Tofu Presse (nicht im Lieferumfang) kann frischer Tofu selbst hergestellt werden. Ein solches Set enthält eine rechteckige Box, ein Baumwolltuch und einen Deckel. Zuerst legen Sie das Baumwolltuch in die Box und befüllen diese anschließend mit der Tofu Masse aus dem Slow Juicer. Daraufhin befestigen Sie den Deckel.

**Tropfschutz:** Der Tropfschutz ist am Saftauslass angebracht.

- Er verhindert die **Schaumbildung** im Saftbehälter während des Entsaftungsvorgangs.  
Drücken Sie dazu den Stopfen in den Saftauslass und beginnen Sie mit dem Entsaften bis der Entsaftungsaufsatz zur Hälfte mit Saft gefüllt ist. Lösen Sie den Stopfen nun aus dem Auslass sodass der Saft auf einmal abfließen kann.
- Nachdem Sie mit dem Entsaften fertig sind drücken Sie den Stopfen wieder in den Auslass, um ein **Tropfen** zu vermeiden.
- Außerdem kann dieser zum **Vorreinigen** des Gerätes verwendet werden. Drücken Sie dazu den Stopfen wieder in den Saftauslass und befüllen Sie den Entsaftungsaufsatz nun mit Wasser. Stellen Sie den Tresterbehälter unter den Tresterauslass und lassen Sie das Gerät nun ca. 10 Sekunden laufen. Anschließend platzieren Sie den Behälter unter dem Saftauslass und lassen die restliche Flüssigkeit ablaufen.



## MONTAGE

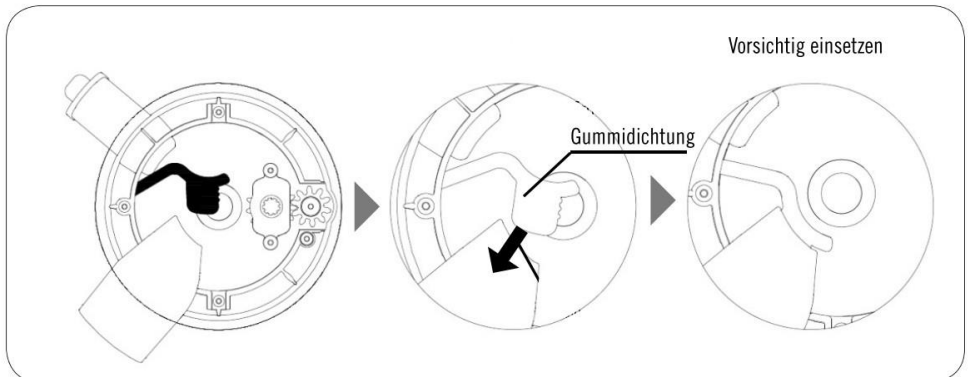


Auf unserer Webseite befindet sich eine Videoanleitung zum Zusammenbau:  
[www.nutrilovers.de](http://www.nutrilovers.de) -> HILFE & KONTAKT -> Videoanleitungen

**WICHTIG!** Bevor Sie mit der Montage des Gerätes beginnen, achten Sie bitte auf folgendes:

An der Unterseite des Entsaftungsaufsatzes ist eine Gummidichtung angebracht.

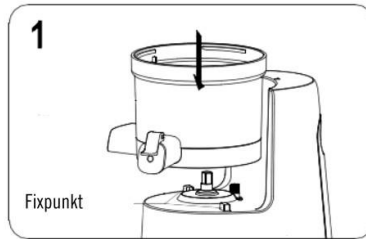
Um das Austreten von Trester zu verhindern, stellen Sie bitte sicher, dass der Verschluss im Tresterauslass befestigt ist. Nachdem Entsaftungsvorgang kann der Verschluss zur Reinigung des Tresterauslasses wieder rausgezogen werden.



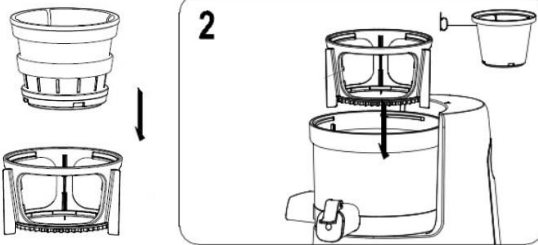


## MONTAGE

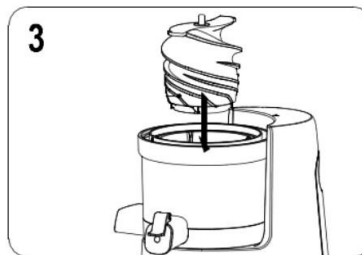
1. Befestigen Sie den Entsaftungsaufsatz auf der Motoreinheit (**Bild 1**) Beachten Sie, dass sich der Entsaftungsaufsatz in der dafür vorgesehenen Position (Fixpunkt) befindet.



2. Wählen Sie das entsprechende Sieb aus und befestigen Sie den Abstreifer außen am Sieb. Platzieren Sie nun das Sieb inkl. Abstreifer im Entsaftungsaufsatz.

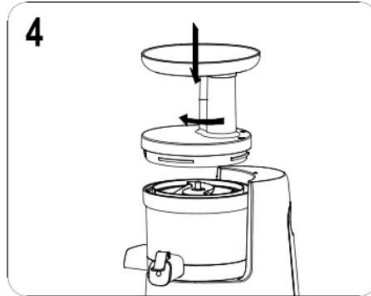


3. Fügen Sie die Press-Schnecke in das Sieb und drehen Sie die Pressschnecke bis sie einrastet.

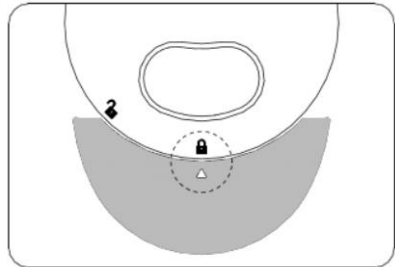
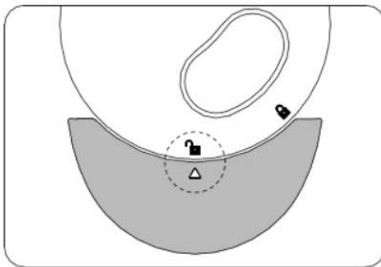




4. Montieren Sie nun den Einfüll-Aufsatz auf den Entsaftungs-aufsatz.



- Drehen Sie den Einfüll-Aufsatz nun so, dass der Pfeil auf das "geschlossen" Symbol zeigt.



**INFO:** Aus Sicherheitsgründen funktioniert das Gerät ausschließlich im korrekt montierten Zustand. Der Einfüll-Aufsatz muss dazu in der richtigen Position im Entsaftungs-aufsatz eingerastet sein.

### 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, um Schäden an der Einheit zu vermeiden.

In diesem Fall schalten Sie das Gerät bitte ab und trennen es von der Stromzufuhr. Prüfen Sie anschließend ob sich alle Teile in der korrekten Position befinden und ob eine Verstopfung des Tresterauslasses oder an der Press-Schnecke vorliegt. Fasriges Gemüse wie z.B. Stangensellerie, Kohl, usw. muss vor der Verwendung unbedingt in Stücke geschnitten werden, um Verstopfungen des Auslasses und an der Press-Schnecke zu vermeiden.



### B. Bedienungshinweise:

1. Stecken Sie den Netzstecker fest in die Steckdose (Beachten Sie dabei, dass die Netzspannung mit der am Gerät angebrachten Kennzeichnung übereinstimmt. Bedienen Sie den Netzstecker ausschließlich mit trockenen Händen)
2. Stellen Sie einen der zwei Saftbehälter unter den Saftauslass, den anderen Behälter unter den Tresterauslass.
3. Der Slow Juicer verfügt über einen Dreh-Schalter mit 3 Optionen:

#### Vorwärts

Schaltet das Gerät ein und Sie können mit dem Entsaften beginnen.

#### Mittelstellung

Schaltet das Gerät wieder aus.

#### Rückwärts

Aktiviert den Rücklauf. Dieser lockert das Pressgut wieder auf und ermöglicht ein erneutes Auspressen der im Gerät befindlichen Reste.

4. Der Slow Juicer ist für die Verarbeitung von verschiedensten Lebensmitteln geeignet. Nützliche Tipps zur optimalen Vorbereitung:
  - Waschen Sie das Pressgut immer vor dem Pressvorgang
  - Für einen optimalen Pressvorgang stellen Sie bitte sicher, dass Sie das Pressgut in kleinen Portionen vorbereitet haben.
  - Jedes Stück sollte leicht in den Einfüllstutzen fallen sodass ein nachschieben mit dem Stößel unnötig ist (2-3 cm)
  - Entfernen Sie 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.
  - Stellen Sie den Knopf auf Vorwärts. Lassen Sie die vorbereiteten Portionen nach und nach in den Einfüllstutzen fallen, sodass der Slow Juicer ausreichend Zeit zum Pressen hat.
  - Überfüllen Sie das Gerät nicht und drücken Sie Pressgut nicht gewaltsam hinein. Der Stößel ist nur dafür vorgesehen, Hängengebliebenes vorsichtig nachzuschieben.
  - Benutzen Sie dazu ausschließlich den dafür vorgesehen Stößel und in keinem Fall Ihre Finger oder andere Hilfsmittel.
  - Wenn Sie mit dem Entsaften fertig sind, stellen Sie den Knopf auf die Mittelstellung.

**INFO:** Zum Herstellen von unterschiedlichen Säften in einem Vorgang empfiehlt es sich aus Geschmacks- und Hygienegründen das Gerät zwischendurch zu spülen. Lassen Sie dazu während des Betriebs Wasser in den Einfüllstutzen laufen, um die inneren Teile zu reinigen. Fangen Sie das Wasser über den Saftauslass in einem separaten Gefäß wieder auf.



### C. Verstopftes Gerät

1. Stellen Sie den Bedienknopf für einige Sekunden auf die Rückwärts-Position und setzen Sie danach den Entsaftungsvorgang wie gewohnt fort.

**ACHTUNG: Der Rücklauf funktioniert nur wenn der Knopf in dieser Position gehalten wird.**

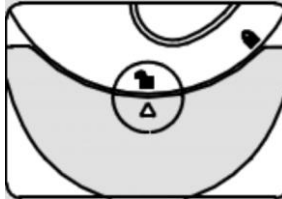
Sollte der Rücklauf nicht funktionieren, trennen Sie das Gerät bitte vom Strom und zerlegen Sie die Einheit zum Entfernen der Verstopfung. Bauen Sie den Slow Juicer dann wieder gemäß Anleitung zusammen und setzen Sie den Entsaftungsvorgang entsprechend fort.

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

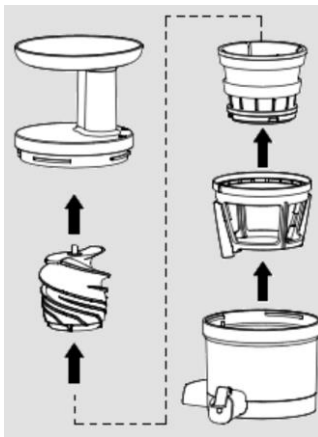


### D. Reinigung

1. Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Strom
2. Drehen Sie den Einfüll-Aufsatz gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn nach oben ab.



3. Trennen sie anschließend den Entsaftungsaufsatz (inkl. Press-Schnecke, Sieb u. Abstreifer) von der Motoreinheit. Ziehen Sie den Entsaftungsaufsatz dazu nach oben ab.
4. Zerlegen Sie die Teile in der Reihenfolge wie auf dem Bild angegeben



5. Zum Säubern der einzelnen Teile eignet sich am besten die beigegefügte Reinigungsbürste, warmes Wasser und etwas Spülmittel.
6. Die Press-Schnecke, das Sieb sowie der Abstreifer können auch in die Spülmaschine gegeben werden. **Der Einfüll-Aufsatz darf nicht in die Spülmaschine gegeben werden da sich sonst Wasser im Gehäuse sammelt.**
7. Um einen reibungslosen Ablauf sicher zu stellen achten Sie bitte darauf, dass der Tresterauslass frei ist. Zum Entfernen von Resten benutzen Sie bitte die spitze Rückseite der Reinigungsbürste und entfernen den Gummiverschluss auf der Unterseite.
8. Zum Abwischen der Motoreinheit eignet sich ein feuchtes Tuch.
9. Bevor Sie damit beginnen, ist es empfehlenswert das Gerät vom Strom zu trennen.
10. Achten Sie darauf, dass die einzelnen Teile ausreichend trocken sind bevor Sie diese wieder zusammensetzen.



ACHTUNG! Denken Sie daran den Gummiverschluss auf der Unterseite des Entsaftungsaufsatzes wieder fest einzusetzen bevor Sie mit dem Entsaften beginnen. **(Seite 8)**

- Entfernen Sie regelmäßig die schwarzen Silikon-Abstreifer und reinigen Sie diese gründliche bevor Sie das Gerät wieder zusammensetzen
- Reinigen Sie das Gerät gründlich nach jedem Gebrauch, um Verfärbungen an den Teilen zu vermeiden
- Ziehen Sie den Gummiverschluss an der Unterseite des Entsaftungsaufsatzes zur gründlichen Reinigung heraus. Achten Sie immer darauf, dass sich der Gummiverschluss nach der Reinigung wieder in seiner Position befindet damit kein Saft herausgedrückt wird.
- Benutzen Sie kein chemisch aggressives oder säurehaltiges Reinigungsmittel.

## ZU BEACHTEN!

### Weniger Saft, keine Ausgabe von Trester

Der Abstreifer dreht sich nicht mehr oder nur ruckartig.

**Mögliche Ursache: Gummilippen sind bei der Reinigung verrutscht**

Die Gummilippen am Abstreifer lassen sich entnehmen.

Manchmal passiert es, dass diese beim Aufsetzen auf den Sieb oder auch beim Reinigen verrutschen. Dies führt zum Hängenbleiben des Abstreifers und zu erheblichen Einschränkungen in der Funktion des Gerätes.

Die Gummilippen lassen sich leicht wieder korrekt einsetzen.







## ES WIRD ZEIT FÜR GESUNDE SÄFTE!

**Entsaften ist ein einfacher und schneller Weg, um sich mit wichtigen Nährstoffen aus frischem Obst und Gemüse zu versorgen. Die Geschmacks- und Nährstoffkombinationen sind grenzenlos!**

Nehmen Sie sich Zeit und tauchen Sie langsam in die Welt der gesunden Säfte ein. Wir empfehlen Ihnen die Obst- und Gemüsekombinationen anfangs noch übersichtlich zu halten und sich nach und nach an neue Arrangements heranzuwagen.

Die Größe der Pressstücke und die Einwurf-Geschwindigkeit beeinflussen die Qualität des Saftes enorm. Um sich an den Entsaftungsprozess zu gewöhnen empfiehlt es sich mit einfachem und bekanntem zu beginnen wie z.B. Apfel, Karotte, Orange (ohne Schale, enthält Bitterstoffe).

Schneiden Sie Ihre Auswahl 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 ihre optimale Größe.**

Geben Sie Ihrem Slow Juicer etwas Zeit, um die Einfüllmenge zu verarbeiten bevor sie ihn mit der nächsten Portion befüllen.

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

**Sobald Sie mit Ihrer NUTRI-PRESS NO. 1 vertraut sind, lassen Sie Ihren Ideen freien Lauf und entwickeln Sie neue Geschmäcker.** Hier sind ein paar Anregungen:

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

### **Glastrinkflasche – 100% BPA-frei & gefrierfest!**

Die NUTRI-PRESS NO.1 Trinkflasche ist aus hochwertigem Borosilikat-Glas gefertigt, ist zu 100% BPA-frei und gefrierfest (Gefriergrenze beachten)!

Natürlich ist es immer am besten, frisch gepressten Saft direkt zu trinken, möchtest du deinen frischen Saft jedoch mitnehmen, ist die TO-GO Glasflasche ideal.

Frisch gepresster Saft sollte im Kühlschrank nicht länger als 3 Tage aufbewahrt werden.

Damit du den Saft aber auch darüber hinaus lagern kannst, haben wir deine Trinkflasche gefrierfest gemacht.

**WICHTIG:** Fülle die Flasche nur bis zur angegebenen GEFRIERGRENZE und nicht darüber hinaus, weil das Glas sonst zerbrechen kann (Flüssigkeit dehnt sich beim Gefrieren aus!)

Möchtest du deinen Saft nun trinken, stellst du die Flasche am Vortag über Nacht in den Kühlschrank, damit er langsam auftauen kann.

Durch Einfrieren verliert der Saft kaum an Nährstoffen und die Vitamine bleiben gut erhalten.



- Frisches Obst und Gemüse erzielt die besten Ergebnisse
- Das Ergebnis mit Nahrungsmitteln, die nur wenig Eigensaft enthalten, kann durch Wasser oder andere Flüssigkeiten verbessert werden.
- Weiche und blättrige Zutaten (Grünkohl, Salat, ...) sollten mit festeren, safthaltigen Zutaten zusammen verwendet werden, um deren Ausbeute zu erhöhen. z.B. Salat mit Apfel und Karotte oder Spinat mit Ananas und Limetten
- Bananen lassen sich aufgrund ihrer Konsistenz nur schwer Entsaften. Hier empfiehlt es sich erst den Saft herzustellen und die Banane anschließend reinzumixen
- Die Fasern von faserigem Gemüse wie z.B. Staudensellerie, Mangold, Fenchel, Minze usw. bleiben leicht an der Press-Schnecke hängen und können den Tresterauswurf verstopfen. **Achten Sie hier besonders auf die Zerteilung in einzelne Stücke (2-3 cm)**. Sie können den Auswurf aber noch für z.B. **leckere Gemüseburger**, eine **Salsa** oder **Muffins** verwenden.

### Entsaften von Blattgrün

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 Ihnen Blattgrün zusammen mit anderem Obst oder Gemüse zu Entsaften, am besten im Wechsel. Beenden Sie den Vorgang optimaler Weise nicht mit Blattgrün, sondern lassen Sie anderes Pressgut als letztes durchlaufen. Gern kann auch nochmal mit etwas Wasser nachgespült werden.

### Herstellen von Nuss- und Sojamilch

Die Sojabohnen müssen vor dem Entsaften gekocht werden. Alternativ können Sie die Sojabohnen auch über Nacht einweichen und die daraus hergestellte Sojamilch nochmal abkochen. In rohem Zustand ist Sojamilch aber in jedem Fall ungenießbar!

Füllen Sie die gekochten Sojabohnen inkl. dem abgekühlten Kochwasser nach und nach in den Einfüllstutzen. Halten Sie den Stopfen am Saftauslass vorerst geschlossen bis der Entsaftungsaufsatz ungefähr halb mit Sojamilch gefüllt ist. Lassen Sie anschließend die fertige Sojamilch in einem Schwung ablaufen.

Gerne können Sie den Sojatrester erneut in den Einfüllstutzen füllen, um ein noch gründlicheres Ergebnis zu bekommen.

Für das Herstellen von Nussmilch weichen Sie die Nüsse über Nacht ein und spülen Sie diese anschließend. Ansonsten empfiehlt sich das Vorgehen wie bei der Sojamilch. Nussmilch kann aber in ungekochtem Zustand verzehrt werden.

Die Cremigkeit der Nussmilch lässt sich über die Wassermenge bestimmen, die während des Pressvorgangs hinzugefügt wird. Versuchen Sie auch unterschiedliche Nussorten untereinander zu kombinieren.



## Herstellen von Sorbet / Fruchteis

Für die Herstellung von leckerem Sorbet / Fruchteis benötigen Sie das glatte Sieb. Es verfügt ausschließlich über einen Auslass am Tresterausgang, sodass dort die gesamten Fruchtstücke in zerdrückter Form ausgegeben werden. Es empfiehlt sich Tiefkühlobst aus dem TK-Fach im Supermarkt zur Verwendung oder selbst eingefrorene Fruchtstücke in sämtlichen Kombinationen.

Für ein optimales Ergebnis sollte das TK-Gut vor der Eingabe in Stücke geschnitten sein und für etwa 15-30 min. angetaut.

### **Berry Blast**

Zutaten:	Zubereitung:
300 g Beerenmischung (TK) Optional: 4 EL Joghurt	Tiefkühlobst vor der Eingabe ca. 15-30 min. antauen lassen. Glattes Sieb einsetzen, Slow Juicer starten und Obststücke einzeln einwerfen. Optional: Fruchteis mit Joghurt/Quark vermischen

### **Bananen Beeren Traum**

Zutaten:	Zubereitung:
150 g Blaubeeren (TK) 2 Bananen (TK in Stücken) Optional: 4 EL Joghurt	Tiefkühlobst vor der Eingabe ca. 15-30 min. antauen lassen. Glattes Sieb einsetzen, Slow Juicer starten und Obststücke einzeln einwerfen. Optional: Fruchteis mit Joghurt/Quark vermischen

### **Kartoffel-Kürbis Sorbet**

Zutaten:	Zubereitung:
150 g Hokaido Kürbis (TK in Stücken) 100g Süßkartoffeln (TK in Stücken) Optional: 4 EL Joghurt + Prise Muskat	Kürbis u. Süßkartoffel kann sowohl roh als auch gekocht verwendet werden. TK-Gut vor der Eingabe ca. 15-30 min. antauen lassen. Glattes Sieb einsetzen, Slow Juicer starten und Obststücke einzeln einwerfen. Optional: Fruchteis mit Joghurt/Quark vermischen



## FEHLERBEHEBUNG

Befolgen Sie bitte die folgenden Anweisungen zur Fehlerbehebung:

**Auf unsere Webseite finden Sie weitere Antworten und Videoanleitungen zum Zusammenbau:**

[www.nutrilovers.de](http://www.nutrilovers.de) -> HILFE & KONTAKT -> FAQ Häufig gestellte Fragen

Problem	Mögliche Ursache	Was Sie tun können
Der Einfüllaufsatz lässt sich nicht mehr schließen	Es besteht die Möglichkeit, dass der Kunststoff bei intensiver Reinigung etwas "trocken" wird und sich dadurch der Verschluss erschwert.	Bringen Sie mit dem Finger einfach etwas Speiseöl an den beiden Verbindungsstellen (Stift Einwurf + Stift Saftschale) an. Nun sollte sich der Einfüllaufsatz wieder wie gewohnt schließen lassen.
Das Gerät geht nicht an	Netzstecker ist ausgesteckt.	Prüfen Sie, ob das Gerät angesteckt ist
	Teile sind nicht korrekt zusammgebaut.	Bauen Sie das Gerät erneut gemäß Anleitung zusammen (Aus Sicherheitsgründen lässt sich der Slow Juicer nur in korrekt montiertem Zustand aktivieren) <u>Beachten Sie dazu auch unsere Videoanleitung auf der Webseite</u>
Motor stoppt	Der Entsaftungsansatz ist überfüllt und verhindert den korrekten Lauf der Press-Schnecke.	Aktivieren Sie den Rückwärtslauf, um Verstopfungen zu lösen und den Abtransport vom Trester wieder in Gang zu bringen. Falls nötig, versuchen sie es mehrere Male. <b>ACHTUNG:</b> Betätigen Sie den Rückwärtslauf nicht pulsartig und in kurzen Schüben.
	Eine überdurchschnittlich lange Betriebsdauer hat den Motor zum Abschalten veranlasst, um eine Überhitzung zu vermeiden.	Schalten Sie das Gerät ab und lassen Sie den Motor abkühlen
Saft läuft unterhalb des Entsaftungsansatzes aus	Der Gummiverschluss auf der Unterseite des Entsaftungsansatzes ist nicht korrekt platziert.	Prüfen Sie den Sitz des Gummiverschlusses und bringen Sie ihn in die richtige Position.
Verfärbungen am Entsaftungsansatz, Sieb, Abstreifer.	Natürliche Farbe der Lebensmittel	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.
Quietschendes Geräusch während des Betriebs	Geräusch kann beim Entsaften an der Press-Schnecke entstehen	Geräusentwicklung während des Entsaftungsvorgangs ist normal. Stellen Sie sicher, dass Sie das Gerät nicht überladen.
Weniger Saft, keine Ausgabe von Trester	Abstreifer dreht sich nicht mehr od. nur ruckartig. Gummilippen sind bei der Reinigung verrutscht	Die Gummilippen am Abstreifer lassen sich entnehmen. Manchmal passiert es dass diese beim aufsetzen auf den Sieb oder auch beim Reinigen verrutschen. Dies führt zum Hängenbleiben des Abstreifers. Die Gummilippen lassen sich leicht wieder korrekt einsetzen. SIEHE SEITE 14



## 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 können, bitten wir um die Registrierung des Kaufs auf unserer Webseite:

[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](https://www.instagram.com/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. Öffnen Sie das Gerät in keinem Fall selbst!

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

## TECHNISCHE DATEN

<b>Produktbezeichnung:</b>	NUTRI-PRESS NO. 1 (neues Modell)
<b>Stromversorgung:</b>	AC 220-240V
<b>Stromverbrauch:</b>	200 Watt
<b>Umdrehungen / min:</b>	45
<b>Max. Betriebsdauer:</b>	20 Minuten
<b>Gewicht:</b>	4.5 Kg



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