

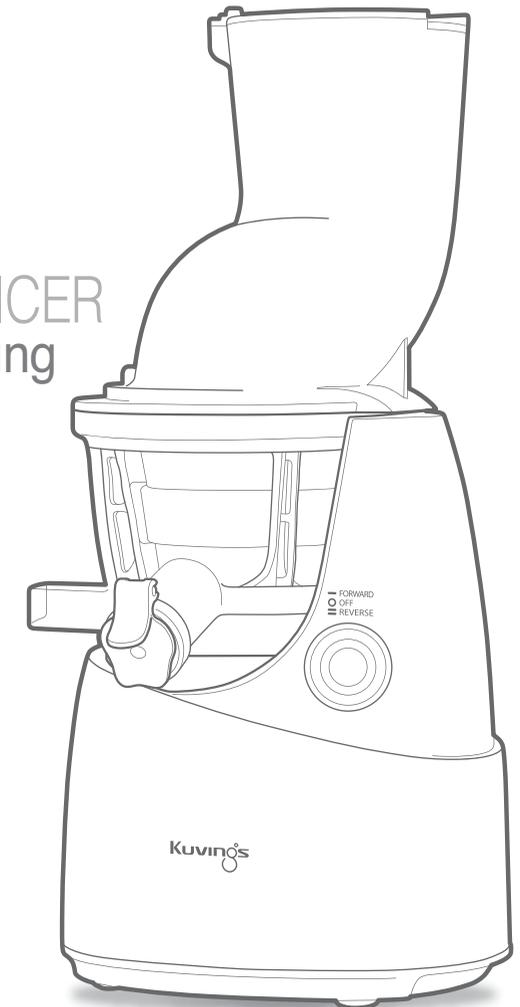
**Kuvings**  
WHOLE SLOW JUICER

Kuvings

**M6**

## KUVINGS WHOLE SLOW JUICER Gebrauchsanweisung

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



10DE181003A



# INHALT

02	Wichtige Sicherheitshinweise	18	Demontage und Reinigung
04	Sicherheitshinweise	20	Reinigung der Silikonteile
06	Teile	21	Verwendung des Rotationsreinigers
08	Montageanleitung	22	OPTIONAL   So benutzen Sie den Eiscream-Sieb
10	Bedienungsanleitung	24	OPTIONAL   So Benutzen Sie den Coarse-Sieb
12	Hinweis zum Betrieb	26	OPTIONAL   So benutzen Sie Smoothie-Sieb
13	Hinweis zu verwendbaren Zutaten	28	Problembehandlung
14	Zubereitungstipps	30	Spezifikationen

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung von elektrischen Geräten sind grundsätzliche Vorsichtsmaßnahmen einschließlich der Folgenden zu beachten:

1. Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
2. Vermeiden Sie jeglichen Kontakt des Motorsockels mit Flüssigkeiten, um der Gefahr eines Stromschlages vorzubeugen.
3. Von Kindern fernhalten.
4. Ziehen Sie den Stecker bei Nichtbenutzung des Gerätes, bevor Sie Teile einsetzen, abnehmen oder reinigen wollen.
5. Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen.
6. Sollte das Stromkabel beschädigt sein, darf es nur durch einen autorisierten Kundendienst oder eine ausgebildete Person (Elektriker) ausgetauscht werden um ein Risiko zu vermeiden.
7. Verwenden Sie ausschließlich original Kuvings Zubehör/ Ersatzteile für den Betrieb des Gerätes, da es ansonsten zu Schäden, Bränden, elektrischen Schlägen oder sonstigen Verletzungen führen kann.
8. Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
9. Lassen Sie das Stromkabel nicht über die Arbeitsfläche oder Tischkante hängen.

10. Stellen Sie vor Inbetriebnahme sicher, dass alle Teile ordnungsgemäß aufgestellt/zusammengesetzt sind und die Teile sich nicht während des Betriebs lösen!
11. Stellen Sie vor der Demontage sicher, dass das Gerät ausgeschaltet und der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist.
12. Stecken Sie niemals Ihre Finger oder sonstige Fremdkörper während des Betriebs in die Einfüllöffnung. Falls nötig verwenden Sie den Stopfer, oder nehmen das Gerät ggf. auseinander.
13. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Sieb beschädigt ist.
14. Das Gerät nicht ohne entsprechende Platzierung des Saft- und Tresterbehälters am Gerät verwenden.
15. Das Gerät darf in keiner Weise modifiziert werden.
16. Das Gerät ist ausschließlich für das Entsaften von den in der Anleitung vorgesehenen Materialien bestimmt.
17. Das Gerät sollte für eine begrenzte Zeit eingesetzt werden.
18. Dieses Gerät darf nicht benutzt werden von Personen (eingeschlossen Kindern) mit eingeschränkten physikalischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder ohne Erfahrungen bevor sie nicht eine Einweisung in die sichere Benutzung erhalten haben von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
19. Bitte tragen Sie dafür Sorge, dass Kinder nicht mit dem Gerät oder seinen Teilen spielen.

## BEWAHREN SIE DIE ANLEITUNG AUF

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den häuslichen Gebrauch vorgesehen. Folgen Sie den Anweisungen.  
(Bei abweichender und/oder kommerzieller Nutzung entfällt die Gewährleistung.)
- Stellen Sie sicher das Gerät samt Anleitung zu verschenken/verleihen.
- Wenn das Gerät verschenkt oder verkauft wird tragen Sie dafür Sorge, dass der Nutzer unbedingt auch eine Anleitung erhält.
- Sollten Sie keine Anleitung mehr besitzen, fordern Sie bitte eine neue Anleitung bei Ihrem Händler an.



## SICHERHEITSHINWEISE

Folgende Warnhinweise dienen der Sicherheit des Benutzers. Lesen Sie die folgenden Seiten sorgfältig durch und befolgen Sie die Anweisungen.

 **Warnung** : Dieses Zeichen warnt vor erheblichen Verletzungsrisiken oder Todesgefahr.

 **Vorsicht** : Dieses Zeichen warnt vor Verletzungsrisiken oder Beschädigung des Produkts.

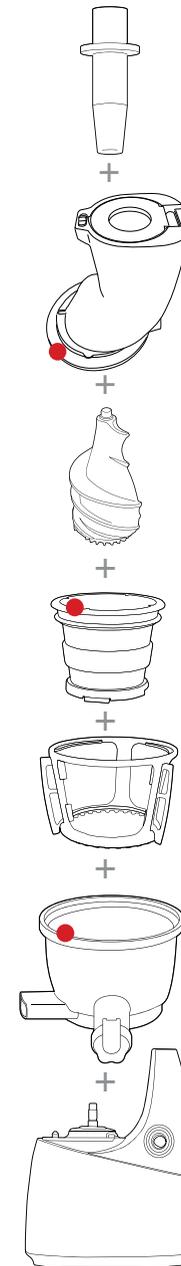
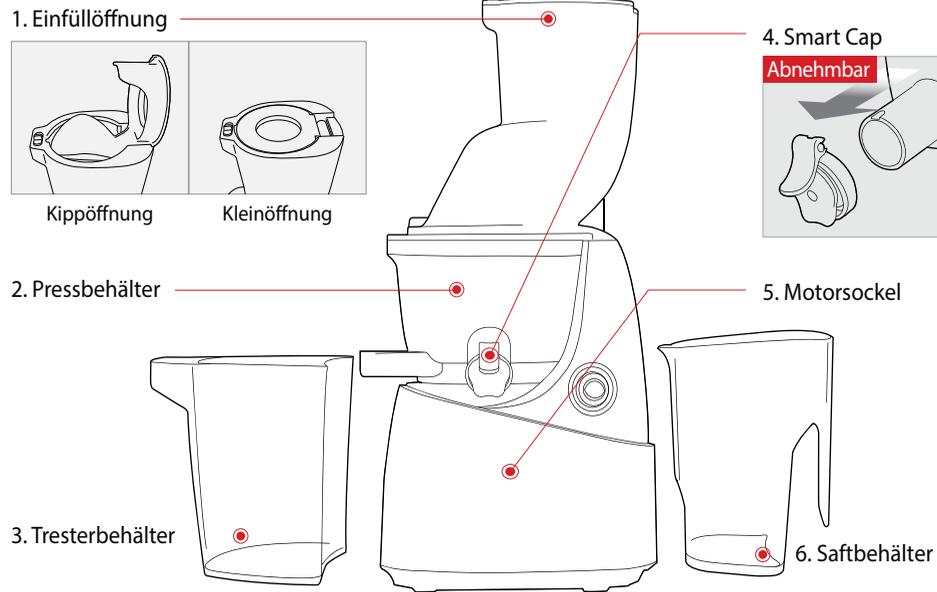
- |  |   |  |
|--|---|--|
|  Verbot              |  Stecker aus dem Sockel ziehen |  Muss durchgeführt werden   |
|  Anweisung einhalten |  Demontage verboten            |  Beugen Sie vor Stromschlag |

-  Stecken Sie nie mehrere Stecker in eine Steckdosenleiste.  
→ Dies kann einen Brand verursachen.
-  Niemals mit nassen Händen den Stecker anfassen.  
→ Es besteht Stromschlaggefahr.
-  Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt. Ziehen Sie den Stecker bei Nichtgebrauch des Gerätes heraus.
-  Verwenden Sie ein trockenes Tuch zur Reinigung des Steckers.  
→ Ansonsten besteht Explosions- oder Brandgefahr.
-  Vermeiden Sie jegliche Fall- und Stoßschäden des Gerätes.  
→ Unsachgemäßer Umgang kann zu Fehlfunktionen des Gerätes führen.
-  Ziehen Sie niemals an dem Stromkabel, um den Stecker herauszuziehen.  
→ Falls das Kabel beschädigt wird, kann dies einen Stromschlag oder Brand verursachen.
-  Stecken Sie keine Finger oder sonstige Fremdkörper während des Betriebes in das Gerät.  
→ Dies kann zu Verletzungen führen.



## SICHERHEITSHINWEISE

-  Waschen Sie die Teile nicht in der Spülmaschine oder mit sehr heißem Wasser.  
→ Dies kann die Lebensdauer des Gerätes erheblich verkürzen.
-  Das eigenmächtige Reparieren, Auseinandernehmen oder Umgestalten des Gerätes ist untersagt.  
→ Dies kann zu Brandgefahr oder Verletzungen führen.
-  Benutzen Sie das Gerät nicht auf Schrägen oder instabilen Oberflächen.  
→ Dies kann zu Fehlfunktion des Gerätes führen.
-  Das Gerät ist außer Reichweite von Kindern aufzubewahren/ zu verwenden.  
→ Kinder können sich verletzen.
-  Benutzen oder bewahren Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen auf.  
→ Das Gerät kann sich dadurch deformieren oder verfärben.
-  Reinigen Sie das Gerät nicht mit chemischen Reinigungsmitteln.  
→ Dies kann zu einer Verfärbung oder zu einem Brand führen.
-  Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht geknickt, verdreht oder eingedrückt wird.  
→ Dies kann zu einem Brand oder zu Verletzungen führen.
-  Der Betrieb des Gerätes ohne Pressgut kann die Schraube beschädigen.



## SCHRITT 1

Montage des Entsafterkopfs

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

## SCHRITT 2

Montage des Entsafterkopfs auf dem Motorsockel

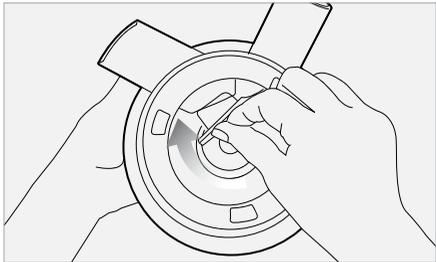
Legen Sie nun den Entsafterkopf mit der ▼ Markierung auf die ▽ (open) Markierung auf dem Motorsockel und drehen ihn im Uhrzeigersinn bis ▲ (close) Markierung des Motorsockels .

## SCHRITT 1 Montage obere Einheit

Prüfung vor Inbetriebnahme

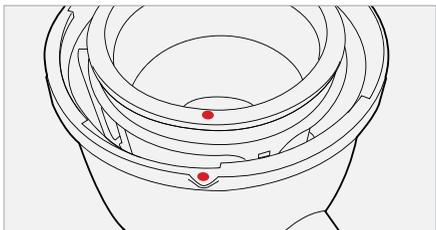
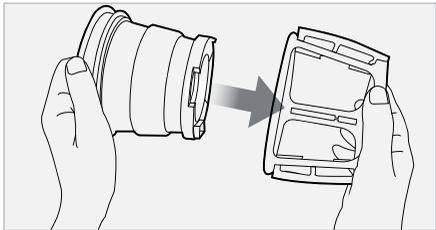
- Alle Teile vor der Verwendung waschen.
- Stellen Sie sicher, dass alle Silikondichtungen richtig eingesetzt sind.

- 1** Setzen Sie die Silikondichtungen unterhalb des Tresterauslasses ein.



Hinweis | Saft kann auslaufen, wenn die Dichtung nicht fest eingesetzt ist.

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

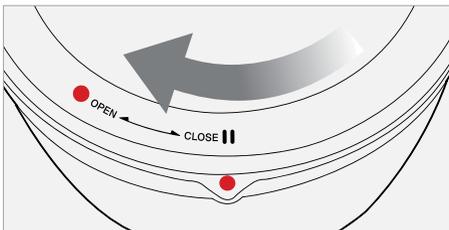
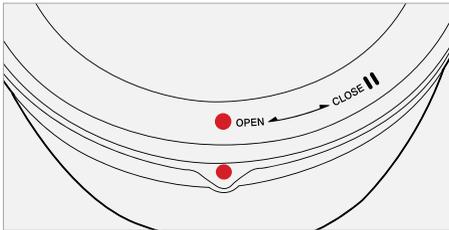


- 3** Stecken Sie die Schraube in das Sieb und drücken/ drehen Sie gleichzeitig bis es einrastet.



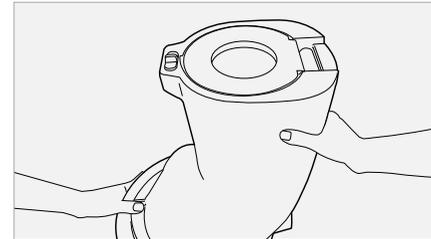
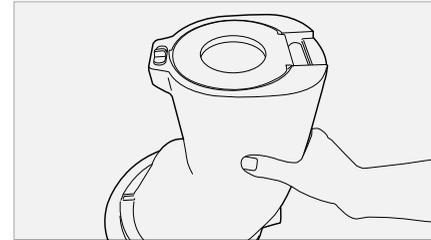
Hinweis | Die Schraube muss richtig eingesetzt sein damit der Deckel schließt

- 4** Platzieren Sie den Deckel auf dem Pressbehälter, beide an der roten Markierung zueinander ausgerichtet. Drehen Sie Deckel im Uhrzeigersinn bis zur CLOSE Markierung auf dem Deckel.

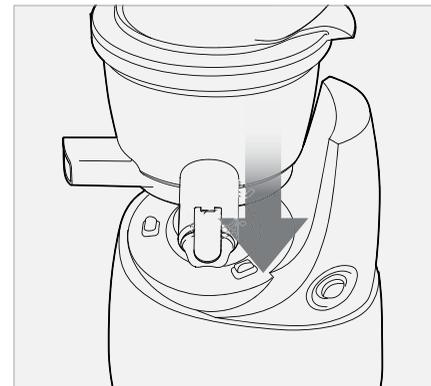


## SCHRITT 2 Montage obere Einheit mit Motorsockel

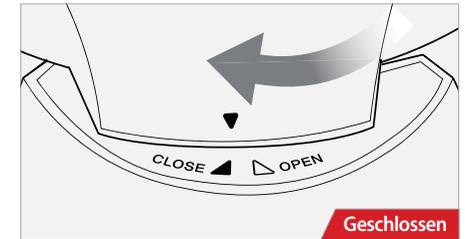
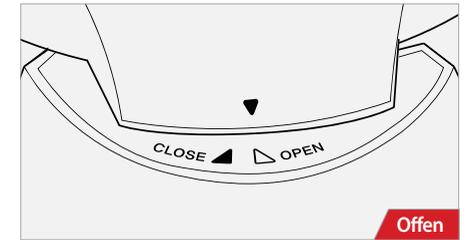
- TIPP** Für eine einfachere Montage, halten Sie die Einfüllröhre wie abgebildet und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn.



- 5** Legen Sie nun den Entsafterkopf mit der ▼ Markierung auf die △ (open) Markierung auf dem Motorsockel und drehen ihn im Uhrzeigersinn bis ▲ (close) Markierung des Motorsockels.

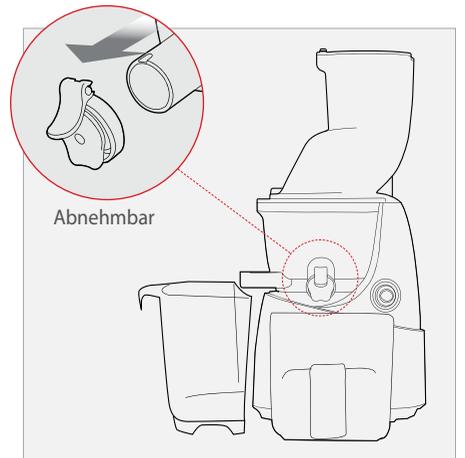


- 6** Open (Offen)/Close (Geschlossen) Markierung auf dem Sockel.



Hinweis | Betrieb nur im richtig zusammengebauten Zustand möglich.

- 7** Platzieren Sie den Saft- und Tresterbehälter richtig unter den entsprechenden Ausläufen wie abgebildet.



## HINWEIS ZUM BETRIEB

### Nach Vorbereitung des Pressgutes, Stecker in den Stromsackel stecken.

- Hinweis** |
- Fassen Sie das Stromkabel nicht mit nassen Händen an. (Dies kann einen Stromschlag, Kurzschluss oder Brand verursachen.)
  - Prüfen Sie die Sicherheit der Steckdose.



### Schalten Sie das Gerät ein (FORWARD)

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

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

## Falls das Gerät während des Betriebs anhält:

Schalten Sie das Gerät aus 1 (O OFF), halten Sie den Umkehrlauf-Schalter 2 (= REVERSE) gedrückt, dann 3 (O OFF) und anschließend wieder auf 4 (- FORWARD).

Wiederholen Sie den Vorgang so oft wie nötig.

FORWARD: Vorwärtslauf (Pressgut wird nach unten gedrückt und entsaftet.)  
OFF: Aus (Schaltet das Gerät aus)  
REVERSE: Umkehrlauf (Pressgut wird nach oben zurückgeschoben.)



- Hinweis** |
- REVERSE: Umkehrlauf (Pressgut wird nach oben zurückgeschoben.) (Der Umkehrlauf funktioniert nur solange er gedrückt gehalten wird.)
  - OFF: Aus (Gerät muss vollständig zum Stillstand kommen.)  
Falls Sie vor dem Stillstand des Gerätes den Umkehrlauf betätigen, kann es zu Fehlfunktionen führen.  
Beim Umkehrlauf kann es passieren, dass der Deckel aufspringt. Halten Sie daher mit einer Hand den Deckel fest.
  - Falls das Gerät trotzdem nicht funktioniert, nehmen Sie bitte die Teile auseinander, waschen diese gründlich und versuchen es erneut.

### Führen Sie die Zutaten langsam Stück für Stück ein.

- Hinweis** |
- Eine sorgfältige Vorbereitung der Zutaten erhöht die Saftausbeute.
  - Zu große Mengen von Zutaten können den Entsafter überlasten und den Motor abwürgen. Führen Sie die Zutaten langsam und in kleinen Portionen ein.
  - Entfernen Sie die harten Samen und Kerne der Früchte. Beim Entsaften gefrorener Früchte müssen diese zuvor vollständig aufgetaut werden.

Einführen  
in die  
Kleinöffnung



**Gemüse unter anderem Blattgemüse** | (z. B. Karotten, Rüben & Spinat)

- Tipp** |
- Zah und faserige Zutaten: Müssen in 1-2cm breiten und 5cm langen Stücken geschnitten werden.
  - Faserige Blattgemüse (Sellerie, Kohl, Grünkohl, etc.): Schneiden Sie die Stiele in 5cm Länge und führen die Blätter bündelweise in den Entsafter.

Einführen  
in die  
Kippöffnung



**Weiches Obst und Gemüse** | (z. B. Apfel, Orangen & Tomaten)

- Tipp** |
- Schneiden Sie Zutaten in 1-4 Stücke. Führen Sie die vorbereiteten Zutaten in die Kippöffnung und drücken die Zutaten zum entsaften nach unten.



### Smart Cap Verwenden Sie das Smart Cap, um Säfte zu mischen, Saftauslauf zu stoppen oder zwischen den Saftvorgängen durchzuspülen.

- TIPP** |
- Das Entsaften mit geschlossener Smart Cap erlaubt verschiedene Mischsäfte zu kreieren wie etwa Milch, Bananen, Bohnen und anderen Zutaten.
  - Schließen Sie das Smart Cap, um Auslaufen nach dem Entsaften zu verhindern, insbesondere beim Abbau des Entsafters.
  - Beim Entsaften von verschiedenen Säften, spülen Sie kurz bei geschlossenen Smart Cap mit einem Glas Wasser zwischen dem Entsaften durch, um übrige Geschmacksreste zu entfernen.

- Hinweis** |
- Lassen Sie das Smart Cap, bei Säften die Schaum verursachen, offen (bspw. Apfel und Sellerie).
  - Beim Betrieb mit geschlossenem Smart Cap ist darauf zu achten, dass die Kapazität des Pressbehälters nicht überschritten wird. Achten Sie auf die Kapazitätsmarkierung auf dem Pressbehälter.



### Schalten Sie die Maschine nach dem Entsaften aus.

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

## HINWEIS ZUM BETRIEB

- Betätigen Sie das Gerät nicht im Leerlauf ohne Pressgut oder Flüssigkeit hinzuzufügen. Der längere Betrieb im Leerlauf kann die Schraube beschädigen.**
- Das Gerät nicht länger als 30 min in Betrieb nehmen.**  
Dies kann den Motor beschädigen. Nach einem Betrieb von 30 min. lassen Sie das Gerät für 30 min. zur Abkühlung ruhen.
- Stecken Sie niemals Ihre Finger oder sonstige Fremdkörper während des Betriebs in die Einfüllöffnung. Falls nötig verwenden Sie den Stopfer.**  
Falls Fremdkörper in den Entsafter gelangen, können diese Teile beschädigen und zu Verletzungen führen.
- Stecken Sie keine ganzen Körner, Reis und harte Obstkerne und Eis oder ähnliches in den Entsafter.**  
Dies kann zu Schäden der Entsafterteile führen (Bspw. Pressbehälter, Schraube und Sieb).
  - Bohnen oder Reis können verwendet werden, wenn Sie über Nacht eingeweicht worden sind.
  - Obst mit harten Kernen müssen vorher entkernt werden.
  - **Gefrorenes Obst mit kleinen Kernen, wie bspw. Trauben, müssen vorher komplett aufgetaut werden.**
- Verwenden Sie kein Pressgut mit hohen Anteilen an pflanzlichen oder tierischen Ölen. Verwenden Sie den Entsafter nicht, um pflanzliche Öle von Pressgut zu extrahieren.**  
Dies kann eine Leistungsminderung oder Geräteschäden verursachen.
- Fügen Sie den Trester nicht wieder in den Entsafter. Dies kann einen Stillstand des Gerätes verursachen oder den Deckel festsetzen.**
- Nach dem Entsaften von Pressgut wie bspw. Trauben, reinigen Sie die Rillen auf der Unterseite der Schraube gründlich.**

## HINWEIS ZU VERWENDBAREN ZUTATEN

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

**Folgende Zutaten dürfen NICHT in das Gerät gesteckt werden.**

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

Erzielen Sie das beste Saftergebnis durch Kenntnis der einzelnen Eigenschaften des Pressguts und den optimalen Weg der Zubereitung.

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



## ZUBEREITUNGSTIPPS

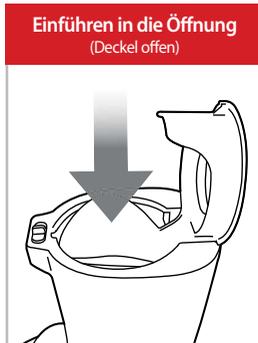
### Vor dem Entsaften zu beachten:

- Falls sich das Pressgut verkeilt oder der Deckel sich nicht öffnen lässt, drücken Sie den „REVERSE“ Schalter bis sich das Pressgut wieder löst. Wiederholen Sie den Vorgang so oft wie nötig.
- Fahren Sie mit dem Entsaften fort bis das Pressgut im Behälter entsaftet ist.
- Der Deckel lässt sich evtl. schwer öffnen falls Pressgut nicht vollständig entsaftet ist.
- Beachten Sie, dass jedes Pressgut unterschiedlich viel Saft ergibt.

### Saftausbeute:

- Für das beste Saftergebnis befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen.
- **Führen Sie das Pressgut langsam, unter Beobachtung des Entsaftungsvorgangs, in die Einfüllöffnung.**

## Weiches Obst und Gemüse (bspw. Orangen, Tomaten):



1-4 Stücke



- Entfernen Sie die Schale von Orangen und entfernen Sie den Stiel von Äpfeln und Tomaten.
- Falls die Zutaten größer als die Einfüllöffnung sind, schneiden Sie diese in eine passende Größe.
- Früchte mit Kernen müssen entkernt werden. Schneiden Sie das Pressgut in 1-4 Stücke und führen Sie es langsam in die Einfüllöffnung.

### ZUBEREITUNGSHINWEIS:

- In 1-4 Stücke schneiden.

### ENTSAFTUNGSHINWEIS:

- Führen Sie Stück für Stück langsam ein.
- Verwenden Sie den Stopfer um Zutaten in der Einfüllöffnung runterzudrücken. (Der Stopfer verhindert auch, bei sehr wasserhaltigem Pressgut das Herausspritzen aus der Einfüllöffnung.)
- **Lassen Sie das Smart Cap offen, wenn Sie Pressgut mit hoher Schaumentwicklung entsaften.**
- Es ist empfohlen den extrahierten Saft innerhalb von 48 Stunden zu trinken. Je nach Konsistenz können sich nach und nach Saftschichten bilden.
- Wenn sich extrem viel Schaum entwickelt, verwenden Sie ein Sieb um es zu filtern.
- Bei einem Kaltpresssafter kann durch beim Zerdrücken von Pressgut Flüssigkeit durch die Einfüllöffnung heraus spritzen. Verwenden Sie den Stopfer um dies zu verhindern.

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

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



Führen Sie das Pressgut langsam ein, um die Menge der Kerne (Trester) im Sieb zu minimieren.



Die besten Ergebnisse erhalten Sie bei Obst mit hohem Wassergehalt. (bspw. Äpfel, Birnen).

### ZUBEREITUNGSTIPPS:

- Wenn Sie gefrorene Zutaten (bspw. Himbeeren, Erdbeeren) entsaften, achten Sie darauf, dass es vollständig aufgetaut ist.
- Waschen Sie Zutaten wie Trauben gut ab. Zupfen Sie die Trauben vom Stiel ab.
- Entfernen Sie die Schale von Granatäpfeln und entsaften Sie nur das innere.

### ENTSAFTUNGSHINWEIS:

- Stecken Sie, je nach Größe, 3-5 Trauben auf einmal in den Entsafter und beobachten Sie den Entsaftungsvorgang.
- Tauen Sie Zutaten wie Granatapfel und Himbeeren auf und geben Sie ca. 5g (Esslöffel) nach und nach ein.
- Aufgetaute Zutaten verlieren viel Flüssigkeit. Gleichen Sie dies mit Zugabe von Milch oder Joghurt aus.

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

## ZUBEREITUNGSTIPPS

### Smart Cap Anwendung:

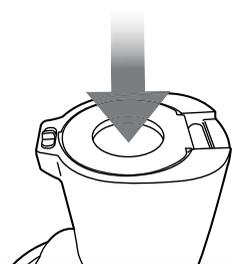
- Das Entsaften mit geschlossener Smart Cap erlaubt verschiedene Mischsaft zu kreieren
- Schließen Sie das Smart Cap, um Auslaufen nach dem Entsaften zu verhindern, insbesondere beim Abbau des Entsafters.
- Beim Entsaften von verschiedenen reinen Säften, spülen Sie kurz bei geschlossenen Smart Cap mit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

### Reduzierung des Tresteranteils im Saft:

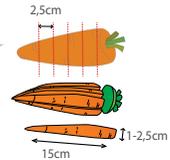
- Je nach Pressgut kann bei längerem Entsaften mehr Trester in den Saft gelangen.
- Um den Tresteranteil zu verringern, waschen Sie den kompletten Aufsatz regelmäßiger aus.

## Hartes Obst und Gemüse (bspw. Karotte, Kartoffel, Beete und Spinat):

**Einführen in die Öffnung**  
(Deckel zu)







Hartes Obst oder Gemüse löst eine stärkere Belastung auf den Motor aus und kann diesen abwürgen.



Weichen Sie das Pressgut daher vorher in kaltes Wasser ein und schneiden es dann in angemessene Stücke.



Um die Saftausbeute zu erhöhen, entsaften Sie Obst mit hohem Wasseranteil.

### ZUBEREITUNGSHINWEIS:

- Schneiden Sie die Zutaten 2,5cm Dicke und 15cm Länge.
- Weichen Sie Zutaten wie Karotten oder Ingwer vor dem Entsaften in Wasser ein.

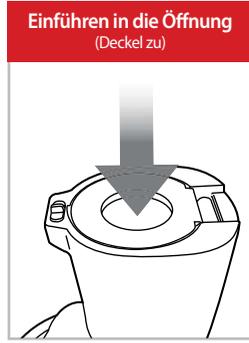
### ENTSAFTUNGSHINWEIS:

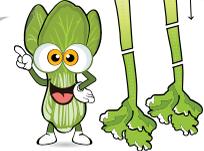
- Führen Sie die Zutaten langsam nach und nach ein.
- Stellen Sie sicher das jede einzelne Zutat komplett entsaftet wird bevor Sie weiter machen.
- Entsaften Sie Pressgut mit hohem Wassergehalt, um die Saftausbeute zu maximieren.

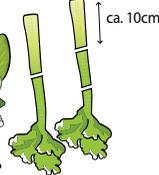
## Faserige blättrige Zutaten (bspw. Sellerie, Kohl, Ananas):

Faseriges Zutaten wie Sellerie und Kohl sollte vorher kleingeschnitten werden.

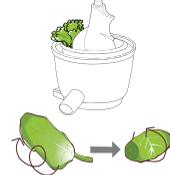
**Einführen in die Öffnung**  
(Deckel zu)







Beschränken Sie das Entsaften von blättrigem Zutaten wie Sellerie und Kohl auf 500g. Um ein besseres Ergebnis zu erhalten, demontieren Sie den Aufsatz und reinigen Sie es vollständig vor dem weiteren Entsaften.



Falls sich blättrige Zutaten um die Schraube wickeln, öffnen Sie den Deckel und entfernen Sie die Fasern bevor Sie weiter machen.



Am besten kombinieren Sie die Zutaten mit Obst und Gemüse die einen hohen Wassergehalt haben (z.B. Äpfel, Karotten)  
(Karotten, Äpfel):  
(fasriges Pressgut) = 9:1  
[empfohlenes Verhältnis]

### ZUBEREITUNGSTIPPS:

- Tauchen Sie faserige Zutaten vor dem schneiden 30 min in kaltes Wasser.
- Separieren Sie die einzelnen Stränge, zerteilen Sie dicke Stränge und trimmen Sie es in **ca. 10cm länge**.

### ENTSAFTUNGSHINWEIS:

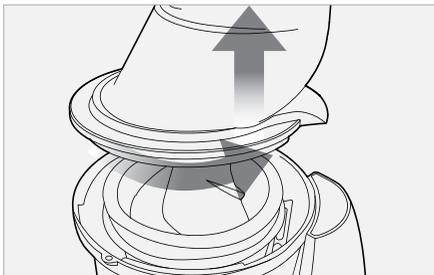
- Führen Sie Stück für Stück die Zutaten langsam ein.
- Führen Sie weiteres Pressgut nach dem vollständigem Entsaften der ersten Zutat ein.
  - ① Rollen Sie blättriges Gemüse zusammen und führen es ein.
  - ② Führen Sie zuerst blättrige Gemüse ein und variieren Sie mit faserigem Gemüse.
  - ③ Bei Zutaten wie Weizengraser, nehmen Sie ein Bündel und führen Sie es ein.

- ! Warnung** |
- Die Fasern von Zutaten wie Sellerie können sich um die Schraube wickeln und die Leistung beeinflussen. Schneiden Sie daher dicke Stangen dünn und in **10cm Länge**.
  - Für Zutaten wie Ananas, schneiden Sie die Schale ab und schneiden Sie den faserigen Kern heraus. Schneiden sie das restliche Fruchtfleisch in kleine Stücke.
  - Die Empfohlene Saftmenge je Session ist 500g. Wenn Sie mehr als 500g entsaften wollen, reinigen Sie den Aufsatz vollständig.

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

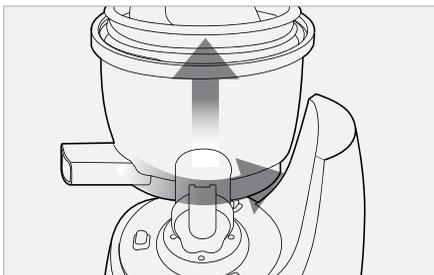
- Hinweis** | • Entsaften Sie das Pressgut im Behälter vollständig bevor Sie das Gerät ausschalten.
- Lassen Sie das Gerät zusätzlich 30 Sek. lang laufen, um die Reinigung zu erleichtern.
  - Wenn der Deckel klemmt, schalten Sie das Gerät aus, betätigen Sie den Rückwärtslauf und schalten Sie das Gerät wieder an. Wiederholen Sie den Vorgang 2-3 mal. Legen Sie dann Ihre Hände auf den Entsafter, drücken und öffnen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn.

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

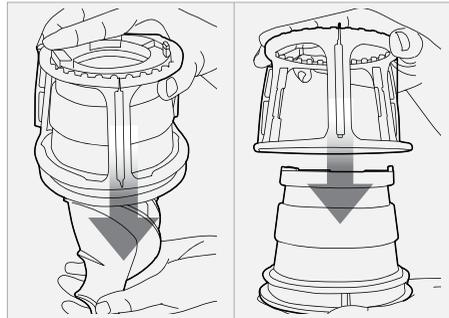


- Hinweis** | • Heben Sie das Gerät nicht hoch indem Sie es am Deckel packen. Heben Sie das Gerät stets am Motorsockel an.

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



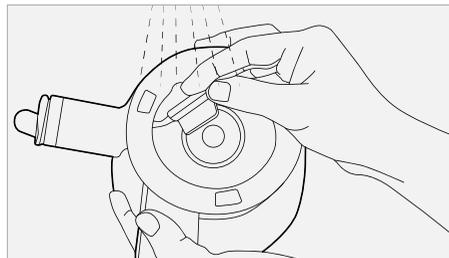
**4** Entfernen Sie die Schraube, das Sieb und den Wischer aus dem Pressbehälter. Reinigen Sie die Teile mit der mitgelieferten Bürste.



- Hinweis** | • Reinigen Sie den Entsafter direkt nach jedem Entsaften. Eingebackenes Pressgut kann sowohl die Demontage als auch die Reinigung erschweren. Ebenso sind Leistungsminderungen nicht auszuschließen.

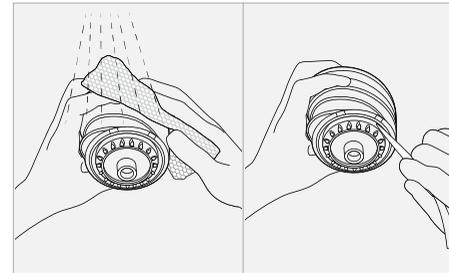
- Für eine einfacherer Reinigung platzieren Sie die obere Einheit im Waschbecken und lassen Sie fließendes Wasser darauf laufen.
- Trocken Sie die Unterseite der Schraube sorgfältig bevor es wieder in Kontakt mit dem Motorsockel kommt.

**5** Halten Sie den Pressbehälter unter laufendem Wasser und öffnen Sie den Silikonstopfen unterhalb des Tresterauslasses, um diesen zu reinigen.



- Tipp** | • Weichen Sie den Pressbehälter in warmes Seifenwasser ein, um die Auslässe besser zu reinigen.
- Mit der Rundbürste können Sie den Saft- und Tresterauslass des Pressbehälters einfach reinigen.

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

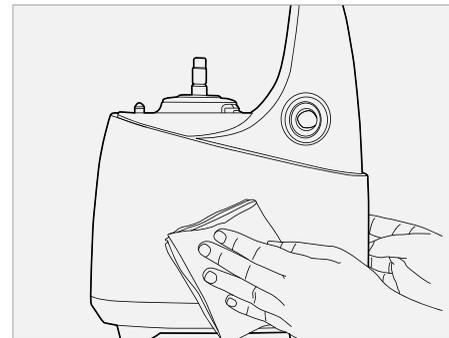


- Tipp** | • Reinigen Sie die Schraube gründlich mit der Reinigungsbürste unter laufendem Wasser.

- Trocken Sie die Schraube vollständig und vergewissern Sie sich, dass keine Rückstände zurückbleiben.

- Hinweis** | • Rückstände, vor allem Kerne, können die reibungslose Funktion zwischen Sieb und Schraube beeinträchtigen und zu Schäden der Teile führen.

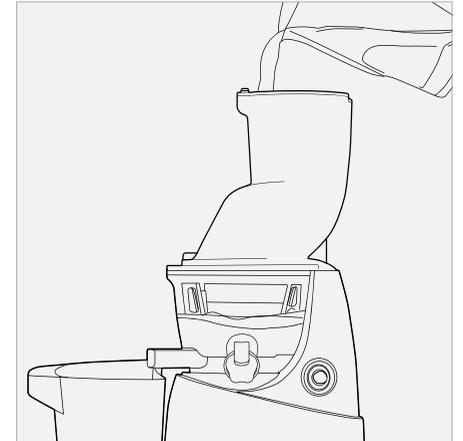
**7** Reinigen Sie den Motorsockel mit einem leicht feuchten Tuch und trocken es anschließend.



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

## Durchspülen

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



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

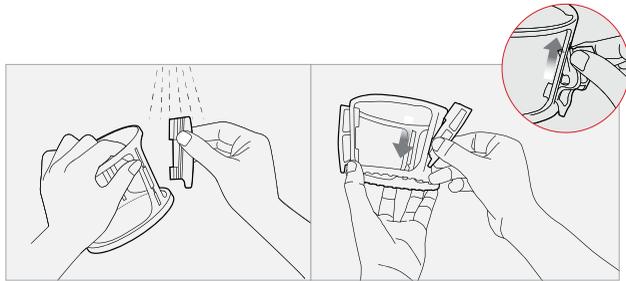


- Tipp** | • Es ist nicht notwendig zwischen dem Entsaften von Einzelsäften und Mischsäften den Kopf vollständig zu reinigen.
- Nach dem Beenden des Entsaftens muss das Gerät vollständig auseinandergebaut und gründlich gereinigt werden, um Ablagerungen vorzubeugen.

## REINIGUNG DER SILIKONTEILE

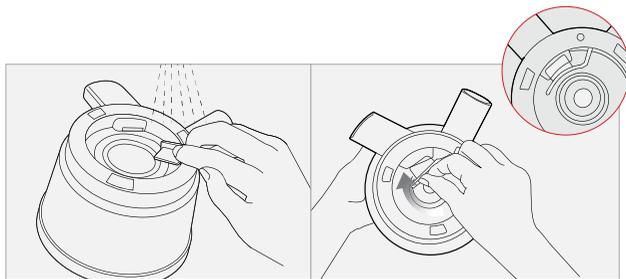
**Tipp** | Reinigen Sie den Wischer unter laufendem Wasser. Trocken Sie die Teile vor dem Zusammensetzen und stellen Sie sicher, dass die Silikondichtungen und Ringe richtig eingesetzt sind.

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



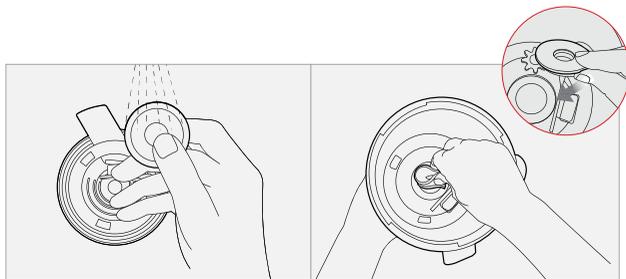
### Silikonbürste

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



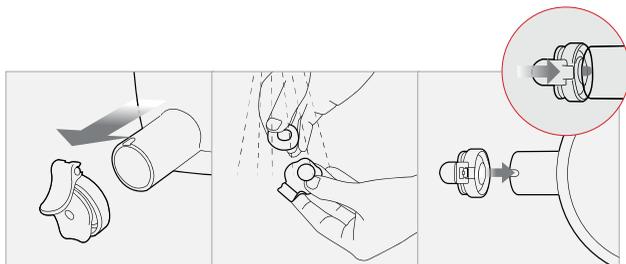
### Silikondichtung

Nehmen Sie die Dichtung zur Reinigung heraus. Nach der Reinigung, setzen Sie die Silikondichtung unterhalb des Tresterauslasses fest wieder ein.



### Silikonring

Nehmen Sie den Silikonring zur Reinigung heraus. Nach der Reinigung, setzen Sie den Silikonring mit der kleineren Fläche nach unten gerichtet wieder ein.



### Smart Cap

Nehmen Sie es zur Reinigung ab. Nach der Reinigung, befestigen Sie das Smart Cap wieder am Saftauslass.

## VERWENDUNG DES ROTATIONSREINIGERS

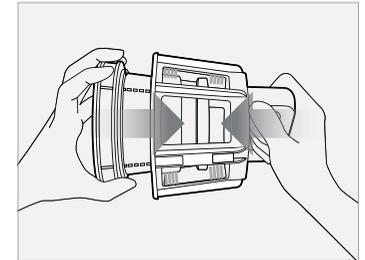
\* Die abgebildeten Illustrationen können vom tatsächlichen Produkt abweichen.

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

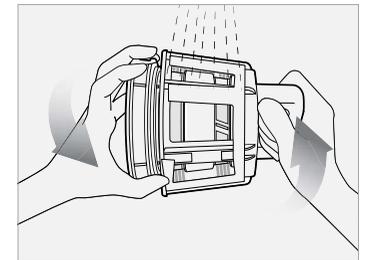
**Hinweis** | Verwenden Sie den Rotationsreiniger um schwer erreichbare Stellen zu reinigen.

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

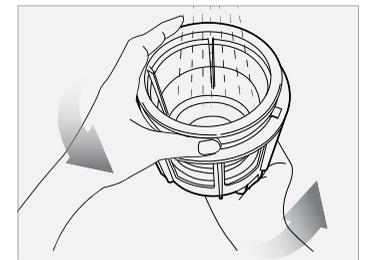
**Hinweis** | Stecken Sie das Sieb in den Rotationsreiniger, bis Sie ein „Klick“ hören.



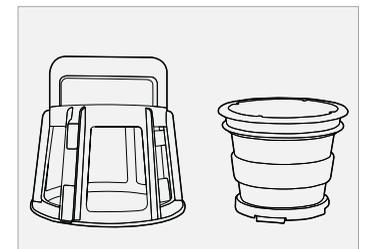
**2** Drehen Sie das Sieb und den Reiniger in jeweils in Entgegengesetzter Richtung unter laufendem Wasser.



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



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

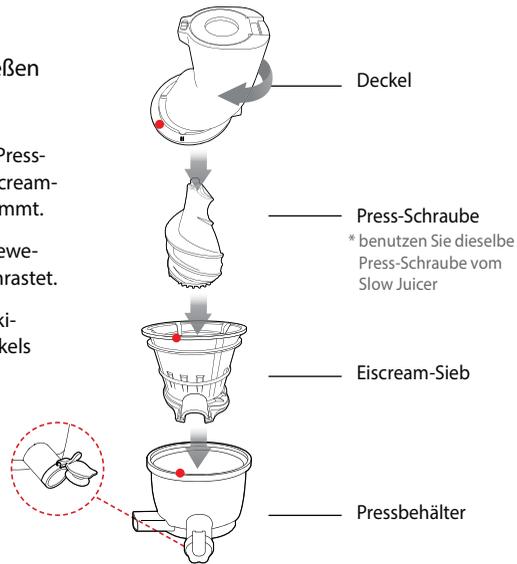


**!** Achten Sie vor der Nutzung darauf, dass die Silikonabdeckung korrekt eingesetzt ist.

**1** Platzieren Sie die Press-Schraube und den Eiscream-Sieb im Pressbehälter und schließen Sie den Deckel.

- ① Rotationswischer und Eiscream-Sieb in den Pressbehälter, dass die rote Markierung ● des Eiscream-Siebes mit der des Pressbehälters übereinstimmt.
- ② Setzen die Press-Schraube mit drehenden Bewegungen in den Eiscream-Sieb damit diese einrastet.
- ③ Setzen Sie den Deckel auf, dass die rote Markierung ● des Pressbehälters mit der des Deckels übereinstimmt.

※ Bei Nutzung des Eiscream-Siebes lassen Sie bitte unbedingt die Verschlusskappe offen.



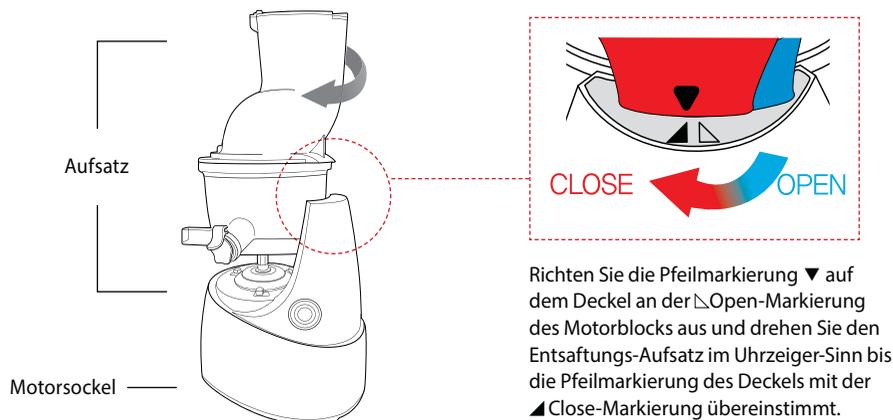
## **!** WARNUNG

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

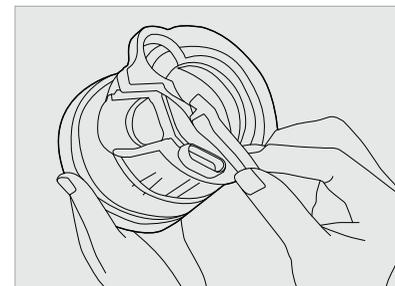


- ※ Benutzen Sie keine Zutaten mit pflanzlichen oder tierischen Ölen.
- ※ Entfernen Sie harte und größere Kerne vor der Verarbeitung.

**2** Setzen Sie den Aufsatz auf den Motorsockel.



## REINIGUNG DER SILIKONDICHTUNG



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

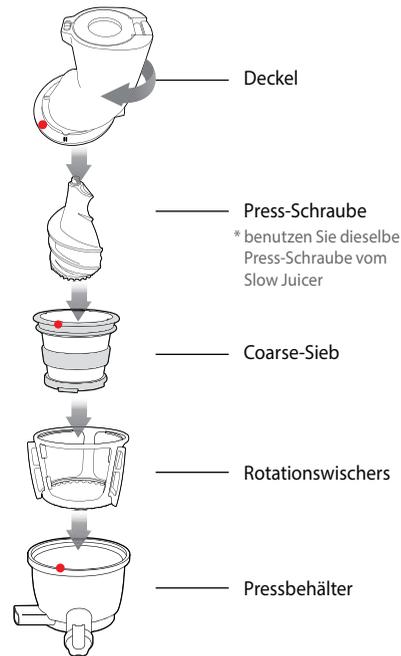
**TIPP** | Setzen Sie den Silikonring mit der glatten Fläche nach innen gerichtet wieder ein.

! Vor dem Gebrauch vergewissern Sie sich, dass der Rotationswischer richtig auf dem Coarse-Sieb sitzt.

**1** Platzieren Sie die Press-Schraube und den Coarse-Sieb im Pressbehälter und schließen Sie den Deckel.

- ① Rotationswischer und Coarse-Sieb in den Pressbehälter, dass die rote Markierung ● des Coarse-Siebes mit der des Pressbehälters übereinstimmt.
- ② Setzen die Press-Schraube mit drehenden Bewegungen in den Coarse-Sieb damit diese einrastet.
- ③ Setzen Sie den Deckel auf, dass die rote Markierung ● des Pressbehälters mit der des Deckels übereinstimmt.

※ Bei Benutzung des Coarse-Siebes lassen Sie bitte unbedingt die Verschlusskappe offen.

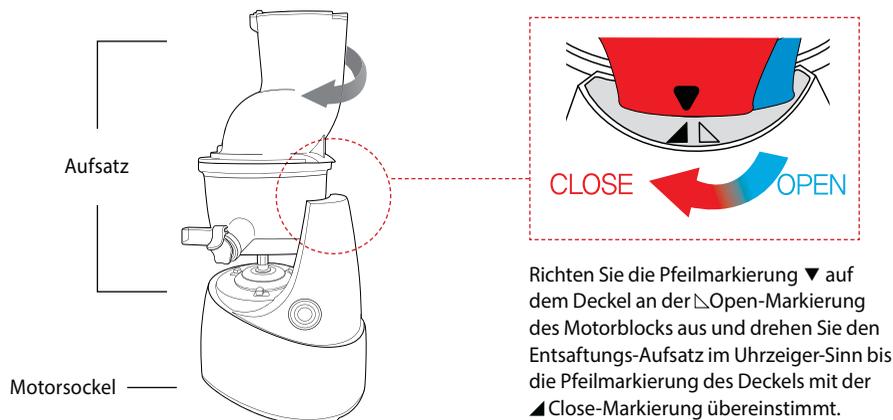


## ! WARNUNG

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



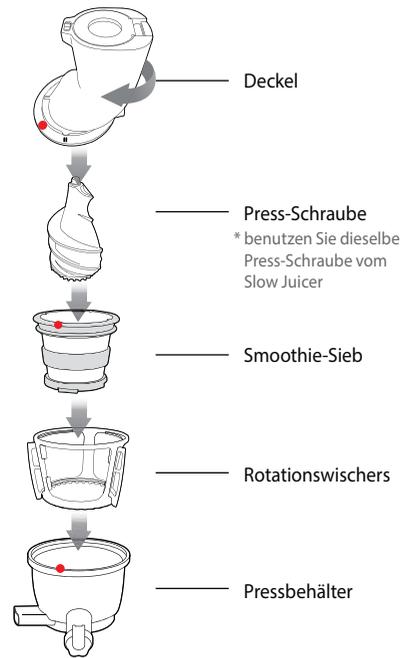
**2** Setzen Sie den Aufsatz auf den Motorsockel.



**1** Platzieren Sie die Press-Schraube und den Smoothie-Sieb im Pressbehälter und schließen Sie den Deckel.

- ① Platzieren Sie den Rotationswischer und Smoothie-Sieb in den Pressbehälter, dass die rote Markierung ● des Smoothie-Siebes mit der des Pressbehälters übereinstimmt.
- ② Setzen die Press-Schraube mit drehenden Bewegungen in den Smoothie-Sieb damit diese einrastet.
- ③ Setzen Sie den Deckel auf, dass die rote Markierung ● des Pressbehälters mit der des Deckels übereinstimmt.

※ Bei Benutzung des Smoothie-Siebes schließen Sie bitte die Verschlusskappe für bessere Ergebnisse.



## ! WARNUNG

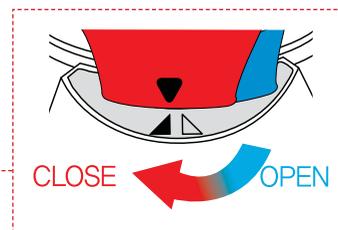
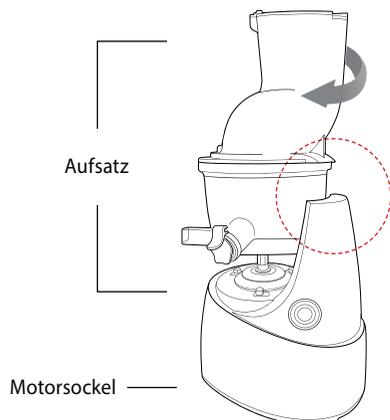
Wenn Sie tiefgefrorene Zutaten verarbeiten, tauen Sie diese 5-20 Minuten vor der Verarbeitung auf.  
(Die Auftauzeit hängt davon ab wie lange und bei welcher Temperatur die Zutaten eingefroren waren.)



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

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

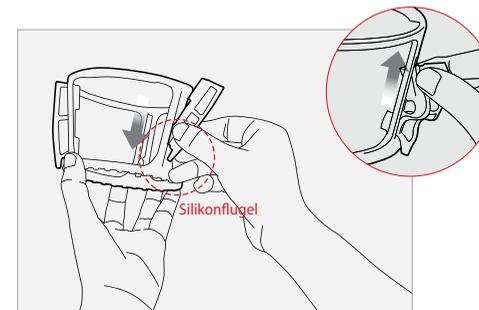
**2** Setzen Sie den Aufsatz auf den Motorsockel.



Richten Sie die Pfeilmarkierung ▼ auf dem Deckel an der Open-Markierung des Motorblocks aus und drehen Sie den Entsaftungs-Aufsatz im Uhrzeiger-Sinn bis die Pfeilmarkierung des Deckels mit der Close-Markierung übereinstimmt.

## REINIGEN DER SILIKONFLÜGEL DES ROTATIONSWISCHERS

Die Silikonflügel lassen sich bei Bedarf zur Reinigung abnehmen. Nach der Reinigung bauen Sie die Silikonflügel wie in der Abbildung gezeigt wieder in den Rotationswischer ein.



**TIPP |** Setzen Sie den Silikonflügel ein, ausgerichtet mit dem kurzen Ende nach unten.

### ■ Wenn kein Strom auf dem Entsafter ist:

- Prüfen Sie ob der Stecker im Sockel sitzt.
- Prüfen Sie, ob der Deckel und Pressbehälter ordnungsgemäß zusammengesetzt sind.
- Prüfen Sie ob der Aufsatz richtig mit dem Motorsockel verbunden ist.
- **Falls die Teile nicht ordnungsgemäß zusammengesetzt sind, lässt sich das Gerät nicht einschalten.**

### ■ Niedrige Saftausbeute:

- Die Saftausbeute kann je nach Wassergehalt des verwendeten Pressguts unterschiedlich hoch ausfallen.
- Falls das Obst oder Gemüse nicht mehr frisch ist, wird auf Grund des geringeren Wassergehaltes die Saftausbeute entsprechend niedriger ausfallen.
- Prüfen Sie, ob die Silikondichtung unter dem Tresterauslass des Pressbehälter ordnungsgemäß verschlossen ist.
- Falls Sie älteres Pressgut entsaften möchten, tauchen Sie das Material vorher in sauberes Wasser ein, um die Saftausbeute zu erhöhen.
- Falls Sie größere Mengen Pressgut mit kleinen Kernen entsaften möchten, waschen Sie bitte den Pressbehälter zwischendurch aus.
- **Falls sich die Kerne am Boden des Siebs festsetzen, kann das die Leistung des Entsafter und die Saftausbeute reduzieren.**

### ■ Es befindet sich zu viel Trester im Saft:

- Beim Entsaften kann sich feiner Trester ansammeln. Um den Tresteranteil zu reduzieren, reinigen Sie gesamten Aufsatz regelmäßig.
- Je nach Pressgut kann der Tresteranteil variieren. Verwenden Sie ein Sieb, um den unerwünschten Trester herauszufiltern.
- Falls das Sieb oder die Schraube durch Beschädigung die Leistung beeinträchtigt, tauschen Sie die Teile aus.
- ※ **Die Lebensdauer der Teile kann je nach Nutzung und verwendetem Pressgut variieren.**
- Falls zu viel Pressgut auf einmal eingeführt wird, der Entsafter dadurch regelmäßig zum

Stillstand kommt, kann dies den Tresteranteil erhöhen. Führen Sie das Pressgut langsam hinzu.

### ■ Der Deckel lässt sich nicht schließen:

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

### ■ Der Entsafter macht komische Geräusche:

- Überprüfen Sie, ob alle Teile ordnungsgemäß zusammengesetzt sind und prüfen Sie erneut.
- Starten Sie den Entsafter nicht ohne Pressgut oder Flüssigkeit einzuführen.
- **Falls Sie den Entsafter ohne Pressgut oder Flüssigkeit laufen lassen, kann dies zu einer Erhöhung des Geräuschpegels und Schäden führen.**
- Das Reibungsgeräusch zwischen Schraube und Sieb wird durch Einfuhr von Pressgut verschwinden.
- Falls das Geräusch bei der der Einfuhr von Pressgut auftritt, reduzieren Sie die Breite des Pressgutes auf 2cm.
- Je nach Pressgut kann die Größe reduziert werden.
- **Prüfen Sie, ob das Gerät auf einer unebenen Oberfläche steht. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile und ebene Fläche.**

### ■ Der Trester ist sehr feucht:

- Zu Beginn des Entsaftens kann der Trester etwas feuchter sein.
- Je nach Zustand des Pressgutes kann der Trester beeinträchtigt werden. Besonders wenn das Pressgut nicht frisch ist kann mehr Trester in den Saft kommen.

### ■ Der Pressbehälter wackelt während des Betriebs:

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

### ■ Der Entsafter stoppt während des Entsaftens:

- Prüfen Sie, ob der Stecker richtig in die Steckdose eingesteckt ist.
- Prüfen Sie, ob alle Teile ordnungsgemäß zusammengesetzt sind.
- Das Gerät kann zum Stillstand kommen, wenn zu viel Pressgut auf einmal eingeführt wird.
- **Schalten Sie das Gerät bei Stillstand kurz aus, drücken die Rücklauftaste und schalten es wieder an (Vorgang dreimal wiederholen).**
- Das Gerät kann sich wegen Überlastungsschutz abschalten. Lassen Sie das Gerät 30 min bis zu 2 Stunden abkühlen und versuchen Sie es erneut.
- Bei Pressgut mit harten Kernen, sind diese zu entfernen, da es das Sieb beschädigen kann und ggf. das Gerät zum Stillstand bringt.

### ■ Bildung von Saftschichten:

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

### ■ Der Deckel lässt sich nicht öffnen:

- Lassen Sie den Entsafter zusätzlich 30 Sek. Laufen, um das restliche Pressgut zu entsaften.
- Falls sich noch viel Trester im Pressbehälter befindet kann dies zum verkeilen des Deckels führen.
- Schalten Sie das Gerät bei Stillstand kurz aus, drücken die Rücklauftaste und schalten es wieder an (Vorgang dreimal wiederholen).
- **Je nach Pressgut, Wasser in die Einfüllöffnung gießen, um die Trester zu lösen.**

### ■ Saft läuft auf den Motorsockel aus:

- Saft kann auf den Motorsockel auslaufen, wenn die Silikondichtungen nicht richtig eingesetzt sind. Vergewissern Sie sich das alle Dichtungen richtig eingesetzt sind.

### ■ Kann man faseriges Pressgut entsaften?

- Zutaten wie Sellerie oder Ingwer enthalten lange Fasern, die sich um die Schraube legen und die Leistung beeinträchtigen können. Entsaften Sie daher nicht mehr als einen halben Liter von faserigem Pressgut und reinigen Sie die obere Einheit komplett.

### ■ Plastikteile verfärben sich:

- Wenn das Gerät nicht direkt nach dem Entsaften gereinigt wird, erschwert sich eine spätere Reinigung erheblich und führt durch die Ablagerungen und zu Verfärbungen. Eine Leistungsminderung des Entsafters kann eintreten.
- Beta-Karotin, welches in Karotten und Spinat enthalten ist, kann zu Verfärbungen des Pressbehälters führen. Reinigen Sie den Pressbehälter mit pflanzlichem Öl und anschließend mit Seife.
- **Pflanzliche Öle sollten nur zur Reinigung des Pressbehälters eingesetzt werden. Nicht auf Schraube oder Sieb verwenden, da dies zu einer Leistungsminderung oder Schäden führen kann.**
- Die Silikonbürsten des Wischers können zur leichteren Reinigung abgenommen werden.

### ■ Kann der Entsafter für andere Zwecke eingesetzt werden:

- Der Entsafter ist für konzipiert um Obst und Gemüse zu entsaften.
- Verwenden Sie den Entsafter nicht um pflanzliche Öle zu extrahieren.
- Verwenden Sie kein Pressgut mit hohem Anteil an pflanzlichem oder tierischen Fetten/Ölen
- Wenn pflanzliche/tierische Öle bzw. Fette auf die Schraube oder das Sieb kommen kann dies zu einer Leistungsminderung führen und ggf. Schäden.

## SPEZIFIKATIONEN

Produkt	Juicer
Modell	NS-625CES, NS-625CBS2
Volt	AC220-240V, 50/60Hz
Stromverbrauch	240W
max. Nutzung	bis zu 30 min
Gewicht	6,6kg
Masse (B x T x H)	228 x 208 x 450 (mm)
Hersteller	NUC Electronics Co., Ltd.
Extraktionsverfahren	Kaltpressensafter