

GREENIS SLOW JUICER

FRISCHER UND REINER ALS JE ZUVOR



Gebrauchsanweisung

FRISCHER UND REINER ALS JE ZUVOR; GREENIS SLOW JUICER

- Befolgen Sie die Gebrauchsanweisung für eine einfachere Bedienbarkeit, eine bessere Wartung und eine längere Lebensdauer des Greenis Slow Juicer bitte aufmerksam.
- Bewahren Sie das Benutzerhandbuch an einem gut zugänglichen Ort auf.
- Stellen Sie sicher, dass Strom, Spannung und Frequenz den Standards ihres Landes entsprechen.
- Das Design und die Funktionsweise des Greenis Slow Juicer können auf Grund kontinuierlicher Produktentwicklung jederzeit ohne Vorankündigung geändert werden.

KATALOG

- 03-04** | Ihr Greenis Slow Juicer
- 05-06** | Safety First
- 07** | Greenis Kundenmeldung
- 08-11** | Teile und Zubehör
- 12-15** | Zusammenbauanleitung
- 16-18** | Gebrauchshinweise
- 19-20** | Lebensmittelvorbereitung und Entsaftungstechniken
- 21** | Reinigung und Wartung Ihres Entsafters
- 21** | Selbstreinigung
- 22** | Fehlerbehebung
- 23** | Spezifizierungen

GREENIS COLD PRESSED JUICER

Greenis hat sich einige der weltweit angesehensten Slow Juicer Hersteller und somit jahrelange Erfahrung ins Team geholt und designt und getestet, um den revolutionären Greenis, den schonensten Slow Juicer der Welt auf den Markt zu bringen:



FRUCHTSÄFTE

Der Greenis entsaftet ganz einfach alles von einer weichen Beere bis hin zu harten Äpfeln und kreiert Ihnen ein gesundes Getränk mit 35% mehr Saft als konventionelle Entsafter.



GEMÜSESÄFTE

Der Kaltpressvorgang des Greenis entsaftet alles von hartem Gemüse bis Blattgemüse schonend und in Sekunden und erhält dabei die lebendigen Nährstoffe und Enzyme. Gemüse einfach klein schneiden und los geht's!



WEIZENGRAS

Weizengras, Aloe-Blätter, Kiefernadeln und andere medizinische Kräuter können mit Hilfe des Kaltpressvorgangs des Greenis einfach entsaftet werden, wenn sie die simplen Vorbereitungs-schritte befolgen.



NUSSMILCH

Weichen Sie Mandeln, Pistazien, Paranüsse und viele weitere Nüsse über Nacht ein und geben Sie sie in Ihren Greenis, um eine nährstoffreiche, frische Nussmilch zu erhalten



EISCREME AUS GEFRORENEN FRÜCHTEN

Der Greenis verwandelt Ihre Lieblingsfrüchte in eine Schüssel fettfreie, konservierungsmittelfreie, wunderbare Eiscreme ohne schlechtes Gewissen.



SOJAMILCH

Der Greenis ersetzt den traditionellen Sojamilchbereiter, da durch den Kaltpressvorgang in Sekunden die Milch aus eingeweichten Sojabohnen gewonnen werden kann.



NUSSBUTTER

Bei der Verarbeitung im Greenis Slow Juicer werden den eingeweichten Nüssen die Enzym-Hemmstoffe entzogen und sie werden dadurch bekömmlicher. Bevor sie Nussbutter zubereiten müssen Sie den Abstreifer entfernen. Begrenzung von 500 Gramm pro Ladung.



BABYNAHRUNG

Der Greenis bereitet auch gesunde Nahrung für ihr Baby zu, indem er Früchte und Gemüse entsaftet und daraus einen Saft oder einen gesunden Brei voller Nährstoffe und Mineralien zubereitet.

SELBSTREINIGUNG

Ein Geschirrspüler ist nicht nötig. Der Entsafter verfügt über eine Selbstreinigung, indem er das meiste Fruchtfleisch vor dem Abspülen bereits entfernt.

UMFASSENDE GARANTIELEISTUNG

Alle Greenis-Produkte verfügen über eine internationale Garantie, die durch die Servicecenter in Europa, Asien, den Staaten im pazifischen Raum und bald auch in den USA und anderen Ländern unterstützt wird.

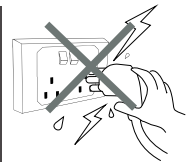
SICHERHEITSHINWEISE

- Bitte lesen Sie die Sicherheitshinweise vor dem Gebrauch sorgfältig
- Bitte befolgen Sie die Sicherheitshinweise vor dem Gebrauch

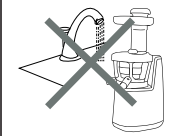


WARNUNG - Jede unsachgemäße Verwendung kann zu Verletzungen oder Schäden am Gerät führen

Meiden Sie mit nassen Händen die Nähe des Steckers. Dies kann zum Stromschlag oder ernsten Verletzungen führen.



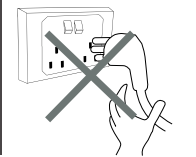
Tauchen Sie den Motorblock niemals in Flüssigkeit. Tauchen Sie den Motorblock (oder andere Komponenten) um einen Stromschlag zu verhindern niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Spülen Sie den Motorblock niemals unter dem Wasserhahn ab. Reiben Sie ihn mit einem feuchten Tuch ab, um ihn zu reinigen.



Bewahren Sie ihn außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Kindern oder Personen, die keine Erfahrung im Umgang mit diesem Gerät haben, ist die Verwendung ohne ordnungsgemäße Anweisung untersagt.



Biegen, binden oder ziehen sie niemals übermäßig am Kabel und setzen Sie es keiner übermäßigen Belastung durch schweres Gewicht aus. Halten Sie das Kabel von übermäßiger Hitze fern. Kann zu Schäden am Kabel, Stromschlag, Feuer, Verletzungen oder anderen Unfällen führen.



Zerlegen Sie das Gerät niemals, solange es an den Strom angeschlossen ist. Stecken Sie niemals die Finger oder einen Löffel in den Einfüllschacht oder Saftauslauf.



SICHERHEITSHINWEISE

- Bitte lesen Sie die Sicherheitshinweise vor dem Gebrauch sorgfältig
- Bitte befolgen Sie die Sicherheitshinweise vor dem Gebrauch



WARNUNG - Jede unsachgemäße Verwendung kann zu Verletzungen oder Schäden am Gerät führen



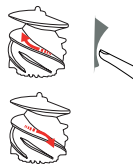
Zerlegen, warten oder reparieren Sie dieses Gerät niemals ohne Anweisung eines professionellen Technikers. Verwenden Sie niemals Teile und Zubehör, das nicht vom Hersteller zum Zusammenbau zugelassen sind.
Kann zu Verletzungen, Unfällen oder Schäden am Gerät führen.



Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen Untergrund. Stellen Sie sicher, dass das Gerät keinen Erschütterungen ausgesetzt wird oder fallen gelassen wird. Schwere Erschütterungen oder Herunterfallen des Geräts können zu Schäden oder Verletzungen führen.



Lassen Sie das Gerät nicht länger als 30 min am Stück laufen. Bitte kontaktieren Sie den Greenis-Kundendienst falls Sie eine Fehlfunktion des Gerätes feststellen. Bei der ersten Verwendung kann das Gerät einen ungewöhnlichen Geruch absondern. Dieser verschwindet jedoch nachdem das Gerät bestimmte Zeit in



Wenn sich die Schraube nicht weiterdreht, drücken Sie den Ein/Aus-Knopf hinein, um den Motor rückwärts laufen zu lassen. Wenn die Rückwärtsrotation stoppt kann das Gerät wie gewohnt weiterarbeiten. Eine langanhaltende Blockierung kann ein Hinweis auf Motorbrand, Schaden oder Leistungsausfall sein. Wenn ein solches Problem regelmäßig auftritt, stellen Sie die Benutzung des Gerätes ein und kontaktieren Sie den Kundenservice."



Das Gerät wiegt ca. 7 kg. Verwenden Sie bitte die Hände, um das Gerät zu bewegen. Andernfalls kann Unvorsichtigkeit zu Verletzungen oder Schäden am Gerät führen



Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch zu Hause vorgesehen. Verwenden Sie es nicht im Freien. Verwenden Sie es nicht für nicht bestimmungsgemäße Zwecke. Kann zu Verletzungen oder Schäden am Gerät führen

GREENIS KUNDENMELDUNG

Greenis möchte seinen Kunden durch qualitativ hochwertige Küchengeräte 100% natürliche Nährstoffe bieten. Mit dem Greenis Slow Juicer können Sie neben diesen Vorteilen eine Vielzahl an nährstoffreichen Säften genießen.

Die Fähigkeit Gemüse, Kräuter und Gräser (mit hohem Saftertrag) zu entsaften, wenn diese korrekt Vorbereitet wurden. Entsaften von Früchten UND Gemüse, einschließlich weicher Sorten.

Kaltpressung, um einen Saft mit hohem Enzym- und Nährstoffgehalt zu kreieren.

Geringe Geschwindigkeit (UpM), um die Oxidation zu minimieren und einen länger haltbaren Saft herzustellen. Durch das aufrechte Design trägt die Schwerkraft zusätzlich zu Entsaftungsprozess bei.

Safthahn, um den Schaum zu reduzieren

Weniger Trester als bei Zentrifugalentsaftern

Kinderfreundlich ohne scharfe Klingen

Platzsparendes Design

Automatischer Auswurf von Fruchtfleisch für kontinuierliches, automatisches Entsaften

Eingebaute Rückwärtsfunktion gegen Verstopfen, die kontinuierliches

Entsaften ermöglicht. Einfach zu Reinigen, da nur 5 Teile kurz mit Wasser

abgespült oder gewaschen werden müssen. Geringe Lautstärke

Zweistufiges Entsaften, das effektiv entsaftet:

Weiche Früchte wie Orangen

Harte Früchte wie Äpfel

Weiches Gemüse wie Grünkohl

Hartes Gemüse wie Karotten

Nüsse

Weizengras

Sojabohnen

Andere Funktionen, die folgende Herstellungen:

Eiscreme aus gefrorenen Früchten wie Bananen

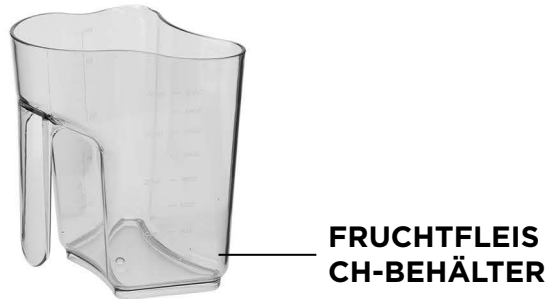
Nussmilch mit weichen oder

Sojabohnen

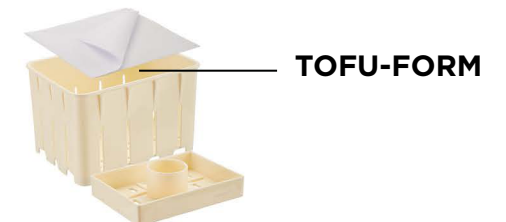
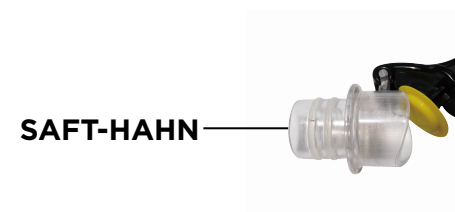
Tofu

Babynahrung

TEILE UND ZUBEHÖR



TEILE UND ZUBEHÖR



EXTRA INFORMATION



SAFTHAHN

Der Safthahn kann optional in die Safrinne eingesetzt werden. Dies kann zur Reduzierung des Schaums in einigen Säften beitragen. Einfach während des Entsaftens den Hahn zudrehen bis die Entsafter-Trommel ungefähr zu einem Drittel gefüllt ist, dann öffnen, damit der Saft in den Saftauffangbehälter / die Kanne fließen kann. Der Safthahn kann auch zur Hilfe bei der Selbstreinigung beitragen. siehe weitere Anweisungen in dieser Anleitung.

TOFUBOX



Die Tofubox beinhaltet eine große rechteckige Form, ein Stofftuch und eine kleinere Deckelform. Diese Teile können verwendet werden, um zu Hause frischen Tofu herzustellen. Das Tuch wird in die große rechteckige Form gelegt, die Tofumischung hineingegossen, nachdem sie im Entsafter verarbeitet wurde und anschließend wird die kleinere Deckelform daraufgelegt. TIPP: Das Tuch der Tofubox kann auch zum Passieren von Nussmilch verwendet werden.

HERSTELLUNG VON SELBSGEMACHEM TOFU MIT DEM GREENIS SLOW JUICER

ZUTATEN

- Ungekochte Sojabohnen; (300g)
- Wasser, (960ml)
- Gemahlene Meersalz, 1 TL
- Weißer Reissessig, 1 TL

VERFAHREN

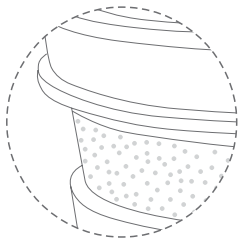
1. Die Sojabohnen werden über Nacht (ca. 8 - 12 Stunden) oder bis die Bohnen keine Falten mehr aufweisen in 960 ml Wasser eingeweicht. Bitte beachten: Bei warmen Temperaturen nicht länger als einen Tag ungedeckt und draußen stehen lassen.
2. Schalten Sie den Entsafter ein und verwenden Sie einen mittelgroßen Löffel oder eine Schöpfkelle und schöpfen Sie das Sojabohnen-Wassergemisch (1:1) in den Entsafter. Verwenden Sie die gesamte Gemisch. Das Wasser verhindert das Verstopfen und führt zu einer besseren Ausbeute.
3. Der feste Teil des Gemisches wird aus der Tresterinne ausgestoßen, die Sojamilch aus der Safrinne. Optional: Die gewonnene Sojamilch kann zurück in den Greenis Slow Juicer gegeben werden, um erneut gefiltert zu werden. Somit wird eine feinere und geschmeidigere Sojamilch erreicht, aus der ein weicherer Tofu hergestellt wird (falls gewünscht). Ohne
4. erneutes Filtern entsteht ein groberer und festerer Tofu.
5. Mischen Sie den Essig und das gemahlene Meersalz in einer kleinen Schüssel.
6. Geben Sie die Sojamilch in einen Soßentopf und erhitzen Sie sie unter starker Hitzezufuhr. Rühren Sie die Milch kontinuierlich, um ein Ankleben zu verhindern. Schalten Sie die Hitze auf mittlere Stufe, sobald die Sojamilch anfängt zu kochen und geben Sie die Salz-
7. Essigmischung hinzu. Rühren Sie die Sojamilch bei geringer Hitzezufuhr nur 2-3 Mal langsam um und lassen Sie sie gerinnen
8. (klumpen).
9. Nehmen Sie den Topf vom Herd sobald das Gemisch gerinnt und wie ein weicher Bohnenquark aussieht. Stellen Sie das Unterteil der Greenis Tofubox in eine große Schüssel, stellen Sie sicher, dass genug Platz für das ablaufende Wasser ist und legen Sie das Tuch in die Form. Schöpfen Sie den weichen Bohnenquark in die
10. ausgelegte Form. Legen Sie die Enden des Tuchs über den Bohnenquark und platzieren Sie dann den Deckel darauf. Platzieren Sie die Förderschnecke (Einzugsschnecke) des Greenis Slow Juicer auf der Tofupresse, sodass das Gewicht den überschüssigen Saft/die überschüssige Milch herauspresst. In ungefähr 30 Minuten ist ihr selbstgemachter Tofu verzehrfertig
11. Entnehmen Sie den Tofu vorsichtig und servieren Sie ihn sofort, verarbeiten Sie ihn in ihrem Lieblingsgericht oder frieren Sie ihn ein

MONTAGEANLEITUNG WAHL DER SIEBE



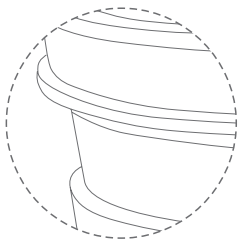
GROBES SIEB

Das Sieb mit großen Löchern wird zum Entsaften weicher Früchte (Erdbeeren, Kiwis & Tomaten) oder zum Entsaften von Früchten mit klebriger Konsistenz (Bananen) verwendet. Bei der Verwendung dieses Siebes wird das Ergebnis mehr Fruchtfleisch enthalten. (Nylonmaterial)



FEINES SIEB

Das Sieb mit feinen Löchern wird zum Entsaften von harten Früchten, Bohnen und Gemüse mit Fasern verwendet. Der Saft wird dadurch geschmeidiger. (ULTEM/ PEI-Material)



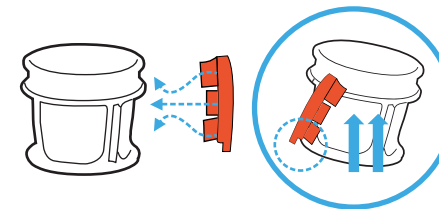
HOMOGENISIERENDES SIEB / GLATTE PLATTE

Diese speziell designte glatte Platte kann zum Mahlen von harten Lebensmitteln (Kaffeebohnen, Mandeln, etc.) verwendet werden. Damit kann auch gefrorene Eiscreme und Babynahrung hergestellt werden. (ULTEM/ PEI-Material)

ANLEITUNG FÜR DIE VERWENDUNG DES SILIKONTEILS

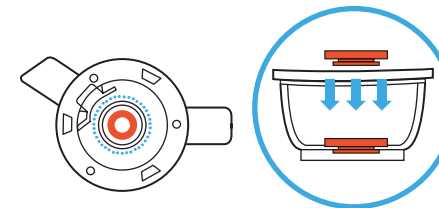
TIPPS

- Stellen Sie vor dem Entsaften sicher, dass alle Silikonteile korrekt eingesetzt sind. Wenn diese nicht korrekt eingesetzt sind kann es zum Auslaufen kommen.
- Die Silikonteile können sicher entfernt und gespült werden und nach dem Trocknen wieder verwendet werden.
- Achten Sie beim Spülen auf die Silikonteile. Verwenden Sie zum Spülen kein heißes Wasser.



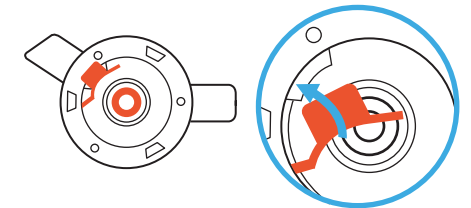
ROTIERENDE

Silikonbürste. Bitte montieren Sie die Silikonbürste wie in der Abbildung dargestellt. Setzen Sie die Bürste mit dem Ende nach unten ein und setzen Sie dann die restlichen Teile in der in der Abbildung gezeigten Reihenfolge ein.



UNTERSEITE DER TROMMEL

Silikonring. Setzen Sie diesen korrekt ein, sodass er auf den vorgesehenen Spalt passt. (Beim Silikonring ist die Seite mit dem größeren Durchmesser oben)



UNTERSEITE DES SAFTBEHÄLTERS

Silikon Saftstopper. Setzen Sie ihn nach dem Reinigen gemäß der Pfeilrichtung im Bild ein.

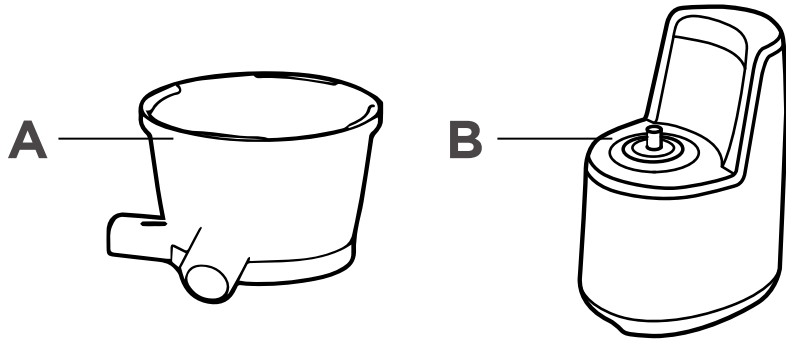
TIPS

Falls Sie während der Verwendung ein Auslaufen feststellen, überprüfen Sie bitte zuerst ob alle Silikonteile korrekt sitzen / eingesetzt sind. Kleine Silikonteile werden beim Zusammensetzen / bei der Verwendung leicht vergessen. Stellen Sie sicher, dass diese sicher sitzen. Falls Teile fehlen oder defekt sind, kontaktieren Sie bitte das Greenis Servicecenter, um diese zu ersetzen bevor Sie das Gerät verwenden.

ZUSAMMENBAU DES PRODUKTS

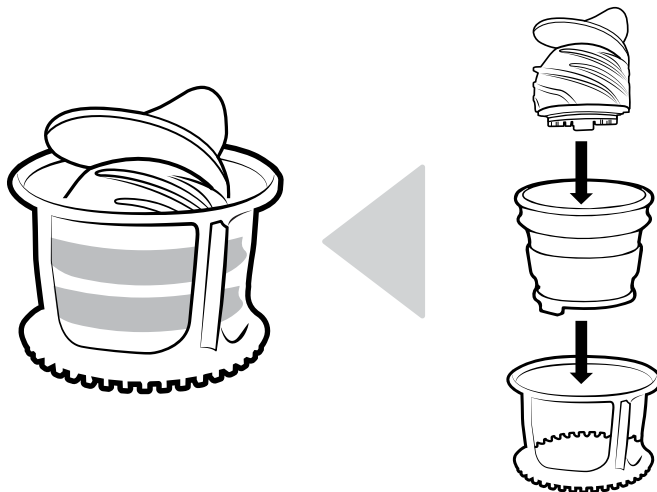
- A.** Setzen Sie den Saftbehälter wie in den Abbildungen unten gezeigt auf den

Wenn dieser korrekt aufgesetzt wurde, stellen Sie sicher, dass er vollständig nach unten gedrückt wurde und sicher hält.



- B.** Setzen Sie das Sieb und die Förderschnecke wie in der Abbildung unten dargestellt in die rotierende Bürste ein.

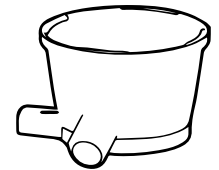
Nach dem Zusammensetzen können die Teile in der rotierenden Bürste reibungslos rotieren.



- C.** Setzen Sie das Teil nach dem Zusammensetzen (Entsaftersieb, Förderschnecke und rotierende Bürste) in die Entsafter-Trommel ein, indem Sie den Punkt auf der Oberseite des Entsaftersiebes mit dem Punkt des Saftbehälters ausrichten.

Stellen Sie sicher, dass die Förderschnecke in die Motorwelle eingesteckt ist.

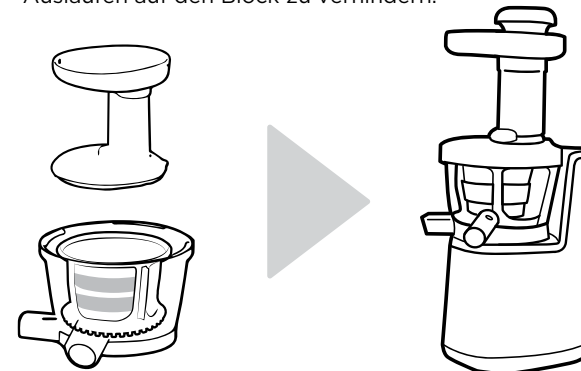
Wenn sie richtig platziert ist, drehen Sie das Entsaftersieb leicht. Das Sieb und die Förderschnecke können nicht gedreht werden, nachdem Sie korrekt eingesetzt wurden und das Sieb flach und eben aufsitzt.



- D.** Verbinden Sie den Trichter mit der Trommel wie in der Abbildung dargestellt, indem Sie den Punkt auf der Seite des Trichters mit dem Punkt auf der Seite der Trommel ausrichten und diesen in Position drehen.

Das Gerät funktioniert nur, wenn der Trichter und die Trommel korrekt eingerastet sind. Falls Sie auf Schwierigkeiten stoßen, stellen Sie bitte sicher, dass das Sieb und die Förderschnecke korrekt eingesetzt wurden.

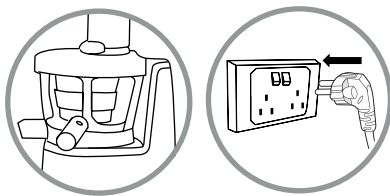
- E.** Montieren Sie, falls gewünscht, den schaumreduzierenden Hahn am Saftauslass, stellen Sie den Saftbehälter unter den Saftauslass und den Fruchtfleischbehälter unter den Fruchtfleischauslass. Wenn Sie den Hahn verwenden, stellen Sie sicher, dass Sie die Trommel nicht mehr als 1/3 mit Flüssigkeit volllaufen lassen, um ein Auslaufen auf den Block zu verhindern.



GEBRAUCHSHINWEISE

Dieses Gerät verfügt über einen Schutzmechanismus. Es funktioniert nur, wenn alle Teile korrekt zusammengesetzt wurden.

1. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und schalten Sie das Gerät ein.



ACHTUNG

Stellen Sie die Behälter unter die beiden Auslässe (Saft und Fruchtfleisch). Es ist normal, dass das Gerät beim Starten Quietschgeräusche macht. Die Geräusche werden durch Reibung zwischen der rotierenden Bürste und Teilen innerhalb der Trommel verursacht. Das Geräusch verschwindet, sobald Lebensmittel eingefüllt werden.

2. Schalten Sie das Gerät an und füllen Sie langsam klein geschnittene Stücke Obst oder Gemüse in den Einfüllschacht.



ACHTUNG

Nicht mit nassen Händen bedienen. Nichtbeachten der Warnhinweise kann zu ernsthaften Verletzungen oder Stromschlägen führen.

3. Spülen Sie alles vor dem Einsetzen in das Gerät sorgfältig ab. Füllen Sie keine zu großen Mengen an Lebensmitteln ein und drücken Sie die Lebensmittel nicht in das Gerät, dies könnte zum Verstopfen, zum Auslaufen oder zu Schäden führen.



Bitte verwenden Sie ausschließlich den Stößel, um die Lebensmittel in die Entsafter-Trommel zu befördern. Verwenden Sie keine anderen Gegenstände wie Löffel im Einfüllschacht. Dies wird zu Schäden am Gerät führen.



GEBRAUCHSHINWEIS

Was tun, wenn die Förderschnecke während des Gebrauchs nicht mehr korrekt arbeitet:

Zu harte, zu viel oder unzureichend vorbereitete Lebensmittel, die in das Gerät gefüllt wurden können den Schutzmechanismus auslösen und die Anwendung stoppen.



- A. Schalten Sie das Gerät aus.



- B. Drücken Sie den Rückwärtsknopf 3-5 Sekunden ohne ihn loszulassen und wiederholen Sie diesen Schritt 2-3 Mal. Bitte beachten: Sie werden vielleicht feststellen, dass die Stücke im Einfüllschacht wieder nach oben kommen. Dies ist normal.



- C. Spülen Sie alles vor dem Einsetzen in das Gerät sorgfältig ab. Füllen Sie keine zu großen Mengen an Lebensmitteln in das Gerät ein und drücken Sie die Lebensmittel nicht in das Gerät. Dies könnte zum Auslaufen oder zu Schäden führen.

TIPPS

Der Rückwärtsknopf muss nach unten gedrückt werden. Wenn der Entsafter auch nach dem Befolgen der o.g. Anweisungen nicht funktioniert, ziehen Sie den Stecker, zerlegen Sie die Teile und reinigen Sie den Entsafter sorgfältig. Dies umfasst das Lösen von Verstopfungen aus dem Stopper an der Unterseite der Trommel. Häufiges Entsaften von zu harten Lebensmitteln oder das Hineindrücken zu großer Mengen auf einmal verkürzt die Lebensdauer des Geräts.

GEBRAUCHSHINWEISE

- A. Entfernen Sie vor dem Entsaften aus Früchten wie Datteln, Pfirsichen, Pflaumen etc. die harten Kerne.
- B. Harte Produkte (Kudzu-Wein, Zuckerrohr etc.) sind nicht zum Entsaften geeignet.
- C. Der Entsafter kann verwendet werden, um Knoblauch und Paprika mit Flüssigkeitsgehalt zu pürieren.
Nicht geeignet zum Mahlen trockener Körner.
- D. Beim Entsaften von harten Früchten oder Gemüse wie Karotten können laute Geräusche entstehen, diese sind kein Anzeichen auf einen Schaden des Geräts.
- E. Seien Sie sich bewusst, dass beim Entsaften von Früchten und Gemüse wie Trauben und Tomaten Saft überschwappen kann.
- F. Die Verwendung von gefrorenen Früchten und gefrorenem Gemüse kann den Geschmack des Safts beeinflussen.
- G. Häufiges Entsaften von verarbeiteten und harten Lebensmitteln (Eis, Fruchtkerne, etc.) kann zu Schäden am Sieb führen. Bitte verwenden sie das Gerät mit Sorgfalt.
- H. Das Gerät sollte nicht länger als 30 Minuten am Stück verwendet werden.
- I. Trinken Sie die Säfte so bald wie möglich nach dem Entsaften. Wenn Sie den Saft aufbewahren wollen, verwenden Sie einen geschlossenen Glasbehälter und lagern Sie den Saft darin im Kühlschrank.
- J. Entsaften von einer zu großen Menge oder harten Lebensmitteln kann zu Problemen beim Entfernen des Trichters von der Trommel führen.

VORBEREITUNG DER LEBENSMITTEL & ENTSAFTUNGSTECHNIK

Der Greenis Slow Juicer ist vielseitig und erzielt bei jeder Verwendung hervorragende Ergebnisse. Neben der Fähigkeit Gräser, Früchte und Gemüse zu entsaften, stellt er auch Nussmilch, gefrorene Desserts und Babynahrung her.

Wenn Sie den Greenis Slow Juicer nicht korrekt verwenden, kann es zu einer großen Menge Fruchtfleisch im Saft oder einer Blockierung kommen. Der Grund für Blockierungen kann die Art der Vorbereitung des Obstes und Gemüses vor dem Entsaften oder die Art, wie Sie diese in den Einfüllschacht einfüllen sein. Die Vorbereitung ist der Schlüssel zu einfachem Entsaften.

Alle Früchte- und Gemüsesorten müssen wie folgt vorbereitet werden:

- Stellen Sie das Produkt vor dem Entsaften kalt. Dadurch erreichen Sie einen Saft mit weniger Fruchtfleisch.
- Sorgfältig waschen.
- Entfernen Sie alle Kerne oder harte Enden.
- Schneiden Sie die Zutaten in dünne Stücke, die in den Einfüllschacht passen. Stellen Sie sicher, dass die Stücke maximal 3-5 cm lang sind. Bitte beachten: Folgendes gilt insbesondere bei faserhaltigem Gemüse wie Sellerie, Grünkohl, Spinat und allen Gräsern zu beachten.

Machen Sie sich mit den unten aufgeführten Tipps vertraut, um optimale Ergebnisse zu erzielen:

Tipp Nr. 1) Drücken/Schieben Sie keine Lebensmittel in den Greenis Slow Juicer

Die meisten von uns verwenden zum Entsaften noch die klassischen Zentrifugalentsafter. Wie Sie sich sicherlich erinnern, war es bei diesen erforderlich die Lebensmittel mit Kraft hineinzudrücken/-schieben und es war auch möglich große Dinge wie Äpfel einzufüllen. Karotten und Äpfel mussten kraftvoll hineingedrückt werden und wurden durch die rotierenden Messer in kleine fliegende Stücke gehäckselt.

Wenden Sie diese Kraft nicht beim drücken/schieben in den Greenis Slow Juicer an! Es gibt keine rotierenden Messer und das Obst und Gemüse wird auch nicht gehäckselt. Sie müssen nicht drücken. Stattdessen lassen Sie die Obst-/Gemüsestücke einfach in die Förderschnecke, die den Rest erledigt, fallen. Es ist quasi keine Kraftanwendung erforderlich! In der Tat kann das Hineindrücken von zu vielen Stücken dazu führen, dass zu viel Gemüse auf einmal in der Förderschnecke landet und wiederum zu zu viel Fruchtfleisch in ihrem Saft oder einer einer Blockierung des Entsafters führen.

VORBEREITUNG DER LEBENSMITTEL & ENTSAFTUNGSTECHNIKEN

Füllen Sie beim Entsaften von Gräsern eine kleine Menge Gras auf einmal ein. Schneiden Sie das Gras in kurze Stücke mit einer Länge von ca. 3 cm. Dies ermöglicht, dass der Trester einfach durch die Tresterinne nach außen getragen werden kann. Sie müssen aus den Gräsern KEINE Kugel formen, wie es bei den Zentrifugalentsaftern üblich war. Sie können problemlos kleine Bündel Gras, Koriander, Petersilie und andere Blattgemüse einfüllen! Auf die gleiche Art können Sie auch Grünkohl und Spinat einfüllen.

Ein hervorragender Tipp für Blattgemüse, Gemüse mit Fasern oder zähes Gemüse ist, die Blätter vom Strang zu entfernen und sowohl die Blätter als auch die Stränge in 3-5 cm lange Stücke zu schneiden und diese vorsichtig in den Einfüllschacht zu geben, sodass die Förderschnecke die Zutaten in den Entsafter zieht. Verwenden Sie den Stößel hierbei nur vorsichtig, falls erforderlich.

Tipp Nr. 2) Entsaften Sie zuerst faserarme Pflanzen und die faserreichen zum Schluss

Dies ist ein besonders wichtiger Tipp: Wenn Sie faserreiche Pflanzen wie Sellerie oder Spinat entsaften, entsaften Sie diese zum Schluss! Warum? Weil die Fasern im Sellerie dazu neigen sich in der Auswurföffnung der Trommel am Boden der Entsafter-Förderschnecke zusammenzuballen. Wenn der Auswurf verstopft kommt es zum Überlaufen von Fruchtfleisch, was in zusätzlichem Fruchtfleisch im Saft resultiert. Wenn Sie Tipp Nr. 1 befolgen, reduziert sich die Wahrscheinlichkeit dieses Ereignisses fast auf Null.

Solange der Auswurf frei ist wird die Menge an Fruchtfleisch in Ihrem Saft minimiert. Der beste Weg, dies zu tun, ist faserarmes Obst und Gemüse zuerst zu entsaften: Äpfel, Karotten, etc., heben Sie sich die zäheren Pflanzen mit mehr Fasern bis zum Schluss auf. Sie werden ein viel besseres Ergebnis erzielen.

Tipp Nr.3) Entsaften Sie ihren Saft!

Wenn Ihnen immer noch zu viel Fruchtfleisch im Saft ist, gießen ihn einfach zurück in das Gerät! Sie werden feststellen, dass beim zweiten Durchlauf fast das gesamte Fruchtfleisch entfernt wird.

Sie können ihn auch mit einem Nussmilchbeutel oder dem Stofftuch der Tofubox filtern. Wenn Sie diese drei Tipps befolgen, werden Sie feststellen, dass der Greenis Slow Juicer sehr wenig Fruchtfleisch im finalen Saft herstellt und nicht blockiert.

Bitte beachten: Bitte überprüfen Sie nach einer Weile, ob sich die Silikonwischblätter abgenutzt haben, dies kann zu zusätzlichem Fruchtfleisch im Saft führen.

REINIGUNG UND WARTUNG IHRES ENTSAFTERS

1. Schalten Sie das Gerät "AUS". Fassen Sie den Stecker nicht mit nassen Händen an.
2. Drehen Sie den Trichter, indem Sie mit beiden Händen an die Auslässe greifen um ihn auszurasten. Stellen Sie sicher, dass der Pfeil ausgerichtet ist.
3. Zerlegen Sie das Gerät in umgekehrter Reihenfolge des Zusammensetzens.
4. Waschen Sie es nach dem Zerlegen mit Hilfe einer Bürste unter fließendem Wasser ab. Verwenden Sie zum Reinigen keinen Topfdraht, dies wird das Gerät zerkratzen und beschädigen. Nicht in der Spülmaschine reinigen.
5. Tauchen Sie den Korpus des Geräts nicht in Wasser ein und spülen Sie ihn nicht ab. Verwenden Sie zum Reinigen ein trockenes Handtuch oder einen feuchten Schwamm.
6. Lassen Sie die Teile nach dem Abspülen an einem offenen, sauberen und zugigen Ort trocknen. Lagern Sie sie außerhalb der Reichweite von Kindern.

Reinigen Sie das Gerät nach der Verwendung umgehend, um die Lebensdauer des Produkts zu verlängern.

Wenn das Plastik der Behälter sehr trocken erscheint, reiben Sie es mit Speiseöl ein und waschen Sie diese mit einem milden Reinigungsmittel.

SELBSTREINIGUNG

Wenn Sie mehr als einen Saft herstellen ist es nicht notwendig, das Gerät nach jedem Saft zu zerlegen, eine schnelle Selbstreinigung sorgt dafür, dass sich die Aromen nicht vermischen.

1. Stellen Sie sicher, dass die Kannen sowohl unter dem Tresterauslass als auch unter der Safrinne stehen. Drehen Sie den Safthahn zu.
2. Schalten Sie den Entsafter ein und gießen Sie langsam eine Schüssel sauberes Wasser in den Einfüllschacht.
3. Drehen Sie den Safthahn auf, sobald die Trommel sauber ist.

Bitte beachten: Bitte zerlegen Sie das Gerät, nachdem Sie mit dem Entsaften fertig sind und folgen Sie den Reinigungsanweisungen dieser Anleitung.

FEHLERBEHEBUNG

Lesen Sie die unten aufgeführte Liste zur Problembeseitigung... Fehlerbehebung wenn das Gerät nicht funktioniert:

- A.** Überprüfen Sie, ob der Stecker richtig eingesteckt ist.
- B.** Prüfen Sie ob alle Komponenten korrekt zusammengesetzt sind. Das Gerät kann nur bedient werden, wenn alle Komponenten ordnungsgemäß eingesetzt/montiert sind. Prüfen Sie den Zusammenbau falls der Entsafter seltsame Geräusche macht oder nicht startet.
- C.** Überprüfen Sie ob der Trichter an der Trommel richtig eingerastet ist. Der Entsafter wird nicht starten, wenn dies nicht der Fall ist.

Das Gerät funktioniert nicht

Stellen Sie sicher, dass der Stecker richtig in die Steckdose eingesteckt wurde. Stellen Sie sicher, dass das Gerät richtig zusammengesetzt wurde.

Das Gerät stoppt beim Entsaften

Bitte stellen Sie sicher, dass sich der Stecker nicht gelockert hat.

Stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht zu lange am Stück gelaufen ist.

Die Unterseite der Trommel ist undicht

Überprüfen Sie, ob der Silikonstopper sicher eingesteckt ist.

Das Gerät rüttelt beim Entsaften

Die Rotation des Motors kann zu einem leichten Rütteln führen. Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf ebenem Untergrund steht. Stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel korrekt vorbereitet wurden.

Absetzen des Saftes

Bitte beachten Sie, dass einige Zutaten verschiedene Dichten haben und Sie deshalb ein leichtes Absetzen während dem Entsaften feststellen können. Einfach umrühren und genießen.

Ungewöhnliche Geräusche

Bitte stellen Sie sicher, dass das Gerät auf ebenem Untergrund steht. Überprüfen Sie, ob das Gerät eine zu große Menge oder zu harte Lebensmittel enthält

FEHLERBEHEBUNG

Verfärbte Behälter oder Zubehör

Reinigen Sie das Gerät nach der Verwendung unverzüglich, um zu vermeiden, dass Fruchtfleischreste an den Behälter kleben bleiben. Die Behälter oder Zubehörteile können sich beim Entsaften einiger pigmentreicher Lebensmittel verfärben. Reinigen Sie diese mit Speiseöl und anschließend mit Reinigungsmittel.

Trichter/Deckel klemmt

Nicht gewaltsam öffnen. Stellen Sie sicher, dass sich im Gerät kein überschüssiges Fruchtfleisch befindet. Starten Sie den Entsafter, um Ablagerungen zu entfernen. Prüfen Sie, ob sich noch unbekannte oder harte Objekte im Inneren befinden. Benutzen Sie den Rückwärtsknopf, um die Objekte durch den Einfülltrichter herauszubefördern.

PRODUKTSPEZIFIZIERUNGEN

Produktname	Greenis Slow Juicer
Leistung RPM	150W
Kabellänge	65rpm 1.2m
Motorentyp	AC Motor 5A
Sicherung	6.8KG
Produktgewicht Maße	14cm(B)*21cm(L)*44cm(H)
Lautstärke bei Betrieb	30-50 Dezibel

Saro Gastro-Products GmbH

Sandbahn 6
46446 Emmerich am Rhein / Germany

Tel.: +49(0)2822-92580
Fax: +49(0)2822-18192
Web: www.greenis.de

