



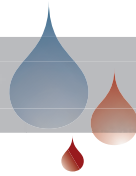
BEDIENUNGSANLEITUNG

Sana Entsafter EUJ-707



www.sanaproducts.eu

Sicherheitshinweise



1. Lesen Sie diese Bedienungsanleitung bitte vor der ersten Inbetriebnahme komplett durch.
2. Stellen Sie den Motorblock nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten um einen Stromschlag zu vermeiden. Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen, dies könnte einen Stromschlag verursachen oder das Gerät beschädigen.
3. Lassen Sie keine Kinder dieses Gerät bedienen. Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkter Wahrnehmung oder verminderten physischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt und/oder bei der Bedienung angeleitet werden, so dass sie die Gefahren bei der Bedienung des Gerätes verstehen und beachten.
4. Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie den Entsafter zusammenbauen oder Teile abbauen oder/und wenn das Gerät nicht in Benutzung ist.
5. Vermeiden Sie während des Betriebes Kontakt mit den beweglichen Teilen.
6. Nutzen Sie dieses Gerät nicht, wenn das Stromkabel oder der Netzstecker beschädigt sind oder das Gerät nicht ordentlich arbeitet. Dies gilt auch, wenn es heruntergefallen oder anderweitig beschädigt ist. Geben Sie das Gerät in diesem Fall an den Hersteller oder die nächste autorisierte Servicestelle.
7. Verwenden Sie nur Zubehör, das vom Hersteller kommt bzw. vom Hersteller empfohlen wird. Der Hersteller haftet nicht für Sach- oder Personenschäden, die durch die Verwendung von nicht autorisierten Zubehörteilen entstehen.
8. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche hängen oder auf heißen Oberflächen aufliegen.
9. Stellen Sie sicher, dass der Verschlussring bei Gebrauch fest geschlossen ist.
10. Schalten Sie das Gerät aus, in dem Sie den Schalter kurz auf „REV“ drücken. Entfernen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose. Vergewissern Sie sich, dass der Motor komplett zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie anfangen, das Gerät auseinanderzubauen.
11. Stecken Sie nicht Ihre Finger oder andere Gegenstände in den Entsafter, während er läuft. Für den Fall, dass Pressgut im Einfüllschacht stecken bleibt, verwenden Sie den Stopfer (im Lieferumfang enthalten) oder ein weiteres Stück hartes Pressgut wie z.B. Karotte um das festsitzende Pressgut weiter in den Einfüllschacht zu drücken und den Stau zu lösen. Sollte diese Variante nicht funktionieren, schalten Sie den Entsafter aus und bauen Sie das Gerät auseinander um das festsitzende Pressgut zu entfernen.
12. Ziehen Sie nach dem Gebrauch des Gerätes stets den Netzstecker aus der Steckdose. Fassen Sie dabei immer am Netzstecker an und ziehen Sie den Netzstecker nicht am Kabel aus der Steckdose. Sonst könnten Sie das Kabel beschädigen und einen elektrischen Schlag oder einen Brand verursachen.
13. Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken oder ihn aus der Steckdose ziehen.

Sana Entsafter von Omega EUJ-707

Dieser Hochleistungsentsafter arbeitet mit einer einzelnen Pressschnecke und ist aus hochwertigen, hygienischen Materialien gefertigt.

Der Sana Entsafter von Omega EUJ-707 läuft mit 63-75 U/Min und gewährleistet damit das volle Geschmackserlebnis mit der höchsten Nährstoffausbeute.

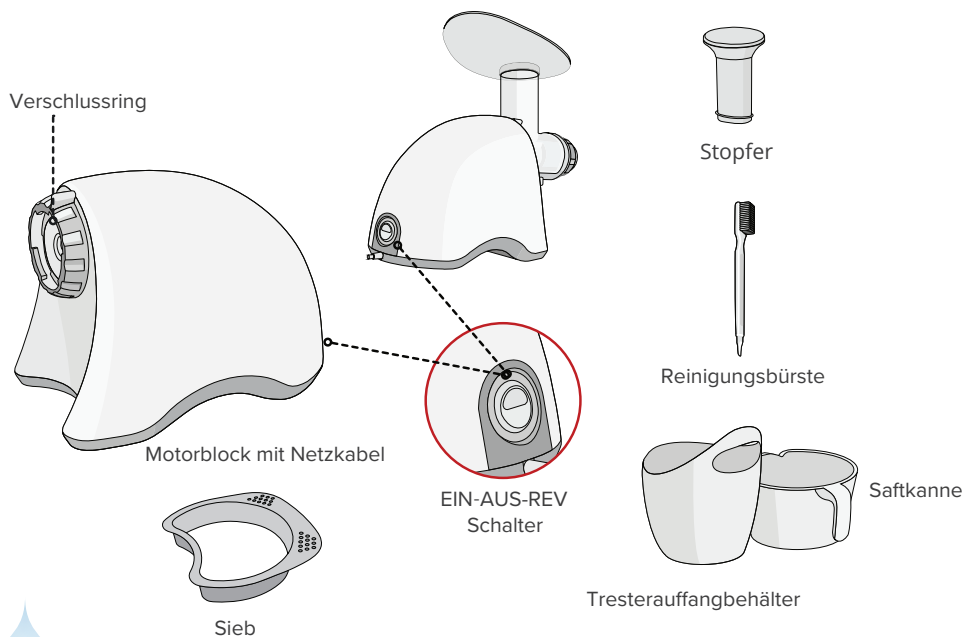
Der Sana Entsafter ist leicht auseinander- und zusammengebaut und schnell und einfach zu reinigen.

Der Sana Entsafter garantiert Ihnen über Jahre reibungslosen und zuverlässigen Einsatz.

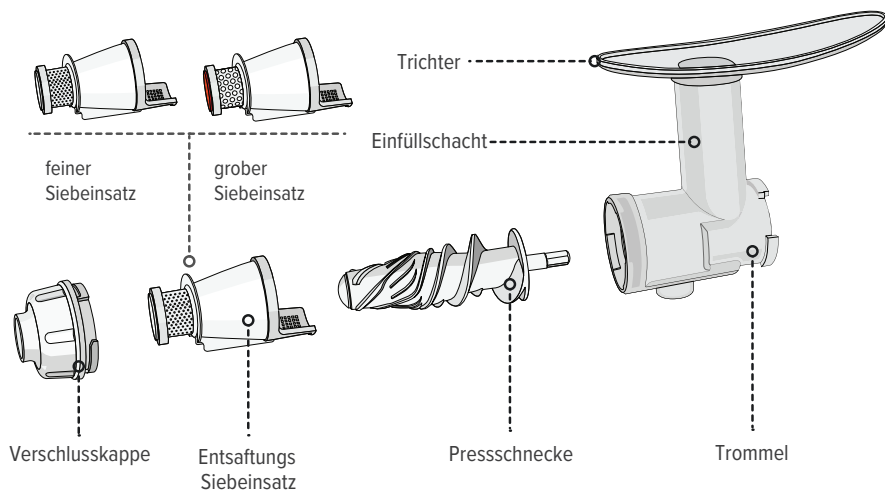
Multifunktions-Entsafter

1. **Obstsäfte:** Der Sana Entsafter ist perfekt geeignet um hartes und weiches Obst und auch Zitrusfrüchte effizient zu entsaften.
2. **Gemüsesäfte:** Der Sana Entsafter entsaftet ohne Mühe und sehr effizient alle Sorten Gemüse, inklusive Sellerie, Karotten, Paprika, Rettiche und auch Kohl und erhält dabei den natürlichen Geschmack und die Nährstoffe unverändert. Der schonende Entsaftungsvorgang garantiert frischen Geschmack und die komplette Nährstoffdichte.
3. **Grüne Säfte:** Weizengrass, Aloe Vera Blätter oder Kiefernadeln sind nur einige Beispiele für grüne Säfte, die mit dem Sana Entsafter gelingen. Genießen Sie das Beste, was die Natur an Rohkost zu bieten hat.
4. **Weitere Küchenmaschinen-Funktionen:** Der Sana Entsafter kann Zutaten auch hacken oder verarbeiten. Dazu gehören z.B. Knoblauch, Lauchzwiebeln, Paprika, Rettich, Ingwer und viele andere Zutaten wie Kräuter oder Gewürze. Baby Brei oder auch pürierte Nahrung für geriatrische Patienten können schnell und einfach mit dem Püriereinsatz zubereitet werden.
5. **Pasta:** Frische Nudeln bereiten Sie in nur wenigen Minuten mit den Pasta-Tüllen zu (siehe Seite 9).
6. **Homogenisieren:** Bereiten Sie frische, gefrorene Desserts (Seite 11-13), Nussmuse (Seite 14) und frische Babynahrung (Seite 15) zu.
7. **Mahlen:** Kaffeebohnen mahlen (Seite 17).

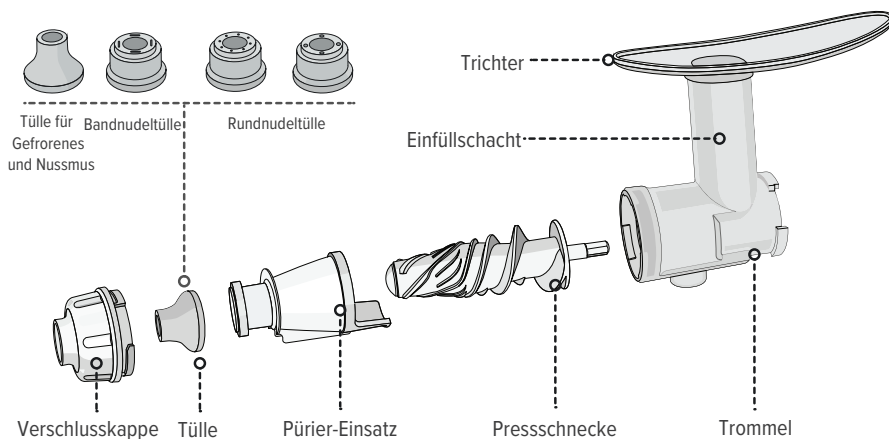
Einzelteile und Lieferumfang



Teile zum Entsaften



Teile für die Verarbeitung



Verwendung

Entsaften Sie Obst und Gemüse

Entsaften Sie Gräser

Bereiten Sie Nudeln zu

Bereiten Sie Babynahrung und Sorbets zu

Technische Daten

Modell	SANA Entsafter by Omega EUJ-707
Maße	Länge: 420 mm
	Breite: 170 mm
	Höhe: 330 mm
Gewicht	5,7 kg
Nennspannung	230 V / 50 Hz (200 W)
Motor	Einphasiger Induktionsmotor
Pressschnecke	63-75 U/min
Sicherung	250V 5A 50T

CE-zertifiziert



Lieferumfang

1 Bedienungsanleitung	2 Entsaftungs-Siebeinsätze
1 Saftkanne (Glas)	1 Püriereinsatz
1 Tresterauffangbehälter	1 Stopfer
2 Rundnudeltüllen	1 Entsaftungsgehäuse
1 Tülle für Gefrorenes und Nussmus	1 Reinigungsbürste
1 Bandnudeltülle	1 Verschlusskappe
1 Pressschnecke	1 Sieb
	1 Motorblock mit Netzkabel

**Gesamt 17 Teile inklusive dieser
Bedienungsanleitung**

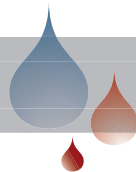
Entsaften

1. Obst mit dicker Schale (Zitrusfrüchte, Bananen, Ananas etc.) vor dem Entsaften bitte schälen. Ungeschältes Obst und Gemüse vor dem Entsaften gründlich waschen. Obst mit dünner Schale wie Äpfel, Tomaten und Kiwis müssen nicht geschält werden.
2. Schneiden Sie das Obst und Gemüse in max. 4cm große Stücke um ein gründliches Entsaften zu ermöglichen.
3. Schalten Sie den Motor ein und lassen ihn laufen, bis das gesamte Pressgut entsaftet ist.
4. Für den Fall, dass der Entsafter mit Pressgut überladen ist und keinen Trester mehr auswirft, schalten Sie das Gerät aus (drücken Sie den An-/Aus-Schalter in die neutrale Position) und warten Sie, bis sich die Pressschnecke nicht mehr dreht. Drücken Sie den An-/Aus-Schalter in die REV-Position und halten Sie ihn gedrückt. Die Pressschnecke dreht sich nun in die entgegengesetzte Richtung und löst so den Stau. Wenn die Trommel wieder frei ist, lassen Sie den Schalter los, so dass er von REV in die neutrale Position schaltet und warten Sie bis die Pressschnecke komplett zum Stillstand gekommen ist. Erst dann schalten Sie den Motor wieder ein (Schalter auf „ON“) und entsaften weiter. **Achtung: Wenn Sie den Schalter von der REV-Position direkt in die On-Position bewegen, wird sich die Pressschnecke weiter in die entgegengesetzte Richtung (REV) drehen. Deshalb muss der Schalter zuerst von der REV-Position in die neutrale Position bewegt und gewartet werden, bis die Pressschnecke komplett zum Stillstand gekommen ist, bevor der Schalter auf „ON“ gedrückt wird.**
5. Wenn das Gerät während des Entsaftens vibriert, schalten Sie es aus. Es kann sein, dass die einzelnen Teile nicht richtig zusammengesetzt wurden. Nehmen Sie das Entsaftungsgehäuse ab, setzen Sie es mit den einzelnen Teilen erneut zusammen und befestigen Sie es wieder am Motorblock. Fahren Sie nun mit dem Entsaften fort.
6. Wenn Sie die letzten Stücke Pressgut in den Einfüllschacht gegeben haben, lassen Sie das Gerät noch ein paar Sekunden laufen, damit auch der letzte Rest entsaftet wird.
7. Schalten Sie das Gerät aus.
8. Reinigen Sie das Gerät, besonders die Anbauteile, unmittelbar nach jedem Gebrauch. Damit vermeiden Sie, dass Partikel trocknen und sich auf den Teilen festsetzen. Sollte eine unmittelbare Reinigung einmal nicht möglich sein, legen Sie die Anbauteile für die Zeit in Wasser, damit nichts antrocknet.
9. Lassen Sie den Entsafter nicht länger als 30 Minuten am Stück laufen.

Reinigung

Reinigen Sie die Pressschnecke und anderen abnehmbaren Teile in warmen Seifenwasser und spülen diese ordentlich mit klarem Wasser ab. Die Teile sind nicht für den Geschirrspüler geeignet. Tauchen Sie den Motorblock nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, sondern reinigen ihn mit einem feuchten Tuch.

Zusammenbau



Schritt 1

Unabhängig davon ob Sie entsaften oder pürieren möchten, verbinden Sie das Entsaftungsgehäuse mit dem Motorblock und verriegeln Sie den Verschlussring (am Motorblock) indem Sie ihn ca. 60° im Uhrzeigersinn drehen

Schritt 2

Zusammenbau zum Entsaften von Obst und Gemüse

1) Entsaften von hartem Pressgut (Wurzelgemüse, Äpfel, Blattgemüse)

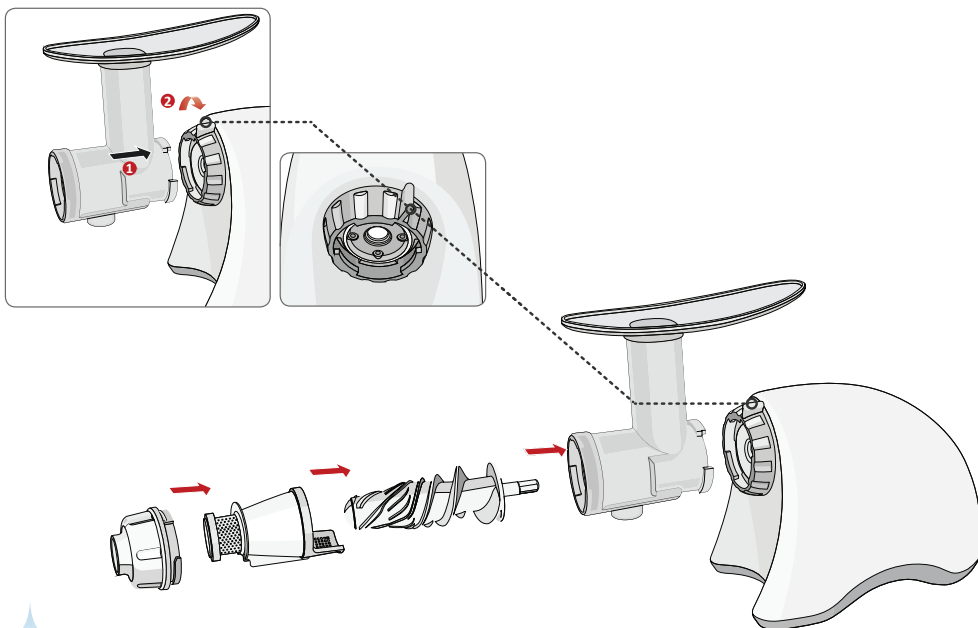
Stecken Sie die Pressschnecke bis zum Anschlag in die Trommel des Entsaftungsgehäuses. Achten Sie darauf, dass die Pressschnecke richtig in der Aufnahme am Motorblock einrastet. Stecken Sie den feinen Siebeinsatz in das Fruchtsaftgehäuse, achten Sie darauf, dass das Kunststoffsieb nach unten zeigt.

2) Entsaften von weichem Pressgut (Orangen, Ananas, Beeren)

Stecken Sie die Pressschnecke bis zum Anschlag in die Trommel des Entsaftungsgehäuses. Achten Sie darauf, dass die Pressschnecke richtig in der Aufnahme am Motorblock einrastet. Stecken Sie den groben Siebeinsatz in das Fruchtsaftgehäuse, achten Sie darauf, dass das Kunststoffsieb nach unten zeigt.

Setzen Sie nun die Verschlusskappe auf das offene Ende des Fruchtsaftgehäuses auf und drehen Sie diese entgegen dem Uhrzeigersinn bis sie einrastet und fest sitzt.

Ihr Entsafter ist jetzt einsatzbereit.

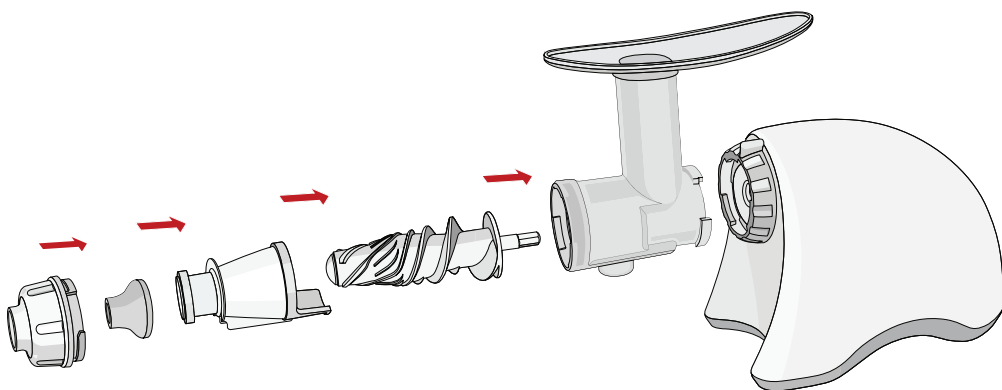


Zusammenbau zum Zubereiten von homogenen Lebensmitteln

Stecken Sie die Pressschnecke bis zum Anschlag in die Trommel des Entsaftungsgehäuses. Achten Sie darauf, dass die Pressschnecke richtig in der Aufnahme am Motorblock einrastet. Stecken Sie den Püriereinsatz in das Fruchtsaftgehäuse, achten Sie darauf, dass die Kunststoffzunge nach unten zeigt. Wählen Sie die für Ihr Vorhaben entsprechende Tülle aus (mehr dazu in den folgenden Kapiteln) und stecken Sie diese von hinten in die Verschlusskappe, so dass die Spitze der Tülle vorn aus der Öffnung der Verschlusskappe schaut.

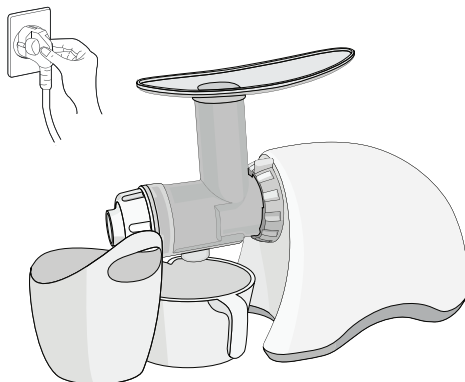
Setzen Sie nun die Verschlusskappe auf das offene Ende des Fruchtsaftgehäuses auf und drehen Sie diese entgegen dem Uhrzeigersinn bis sie einrastet und fest sitzt.

In den folgenden Kapiteln finden Sie genaue Angaben wie Sie Nudeln, Sorbet, Eiscreme, Nussmuse, Babynahrung, Mandelmilch oder gemahlene Kaffee zubereiten.

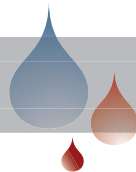


Schritt 3

Wenn Sie entsaften, platzieren Sie den Tresterauffangbehälter unter den Tresterauslass und die Saftkanne unter den Saftauslass. Wenn Sie den Püriereinsatz verwenden, nutzen Sie Tresterauffangbehälter und Saftkanne in gleicher Weise. Einige Lebensmittel enthalten von Natur aus viel Saft, und es kann passieren, dass dann auch bei Verwendung des Pürier-Einsatzes Saft austritt. Stecken Sie nun den Netzstecker in die Steckdose.

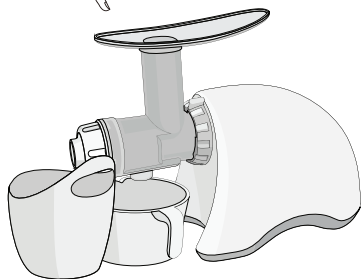


Bedienungsanleitung



Schritt 4

Schalten Sie das Gerät ein (Ein-/Aus-Schalter auf „ON“). Geben Sie nacheinander einige Stücke geschnittenes Obst oder Gemüse in den Einfüllschacht. Helfen Sie ggf. mit dem Stößel nach, in dem Sie das Pressgut sanft Richtung Pressschnecke drücken. Schalten Sie den Entsafter während des gesamten Entsaftungsvorganges nicht aus

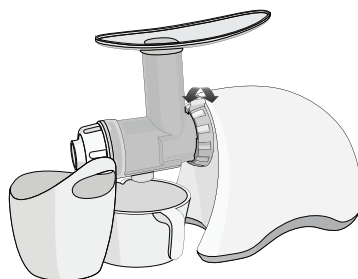


Schritt 5

Geben Sie keine Metallgegenstände in den Einfüllschacht. Wenn das Fruchtsaftgehäuse verstopft ist oder der Entsafter aufhört zu arbeiten, drücken Sie 2 bis 3 mal auf den Rückwärtsschalter (REV) um die Blockade zu lösen. Drücken Sie den An-/Aus-Schalter dann wieder auf „ON“ und setzen Sie den Entsaftungsvorgang fort. Verwenden Sie ausschließlich den im Lieferumfang enthaltenen Original Stopfer.

Schritt 6

Schalten Sie den Entsafter aus, bevor Sie Zubehör wechseln oder bewegliche Teile anfassen. Entfernen Sie das Entsaftungsgehäuse vom Motorblock, in dem Sie den Verschlussring entgegen dem Uhrzeigersinn drehen und damit lösen. Entfernen Sie die Verschlusskappe und ziehen Sie die Pressschnecke aus dem Entsaftungsgehäuse. Reinigen Sie die Pressschnecke und anderen abnehmbaren Teile in warmem Seifenwasser. Die Teile sind nicht für den Geschirrspüler geeignet. Tauchen Sie den Motorblock nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, sondern reinigen ihn mit einem feuchten Tuch. Reinigen Sie das Gerät, besonders die Anbauteile, unmittelbar nach jedem Gebrauch.



Schritt 7

Lassen Sie den Entsafter NICHT länger als 30 Minuten am Stück laufen.

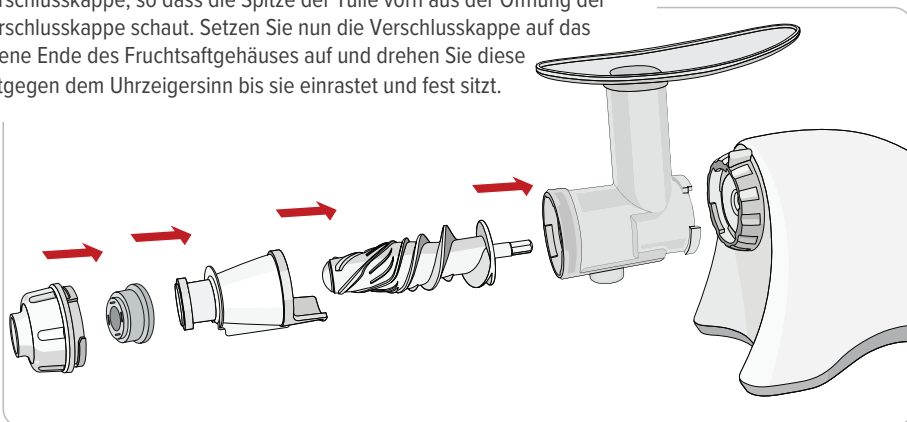
Verwenden Sie den richtigen Siebeinsatz

Zutat	Siebeinsatz
Orangen, Birnen, Trauben, Erdbeeren, Kiwis, Tomaten, Avocado etc.	grober Siebeinsatz
Rettiche, Rüben, Spinat, Karotten, Äpfel, Süßkartoffeln, Gräser, Weizenkeime und andere Blatt- und Wurzelgemüse	feiner Siebeinsatz
Pasta, Sorbet, Eiscreme, Nussmuse, Babynahrung, Kaffeebohnen (zum Mahlen), eingeweichter Reis oder Bohnen	Pürrier-Einsatz

Zubereitung von Nudeln

Schritt 1

Öffnen und entfernen Sie die Verschlusskappe. Ersetzen Sie den Siebeinsatz durch den Pürrier-Einsatz. Nehmen Sie die gewünschte Tülle (für runde oder Bandnudeln) und stecken Sie diese von hinten in die Verschlusskappe, so dass die Spitze der Tülle vorn aus der Öffnung der Verschlusskappe schaut. Setzen Sie nun die Verschlusskappe auf das offene Ende des Fruchtsaftgehäuses auf und drehen Sie diese entgegen dem Uhrzeigersinn bis sie einrastet und fest sitzt.



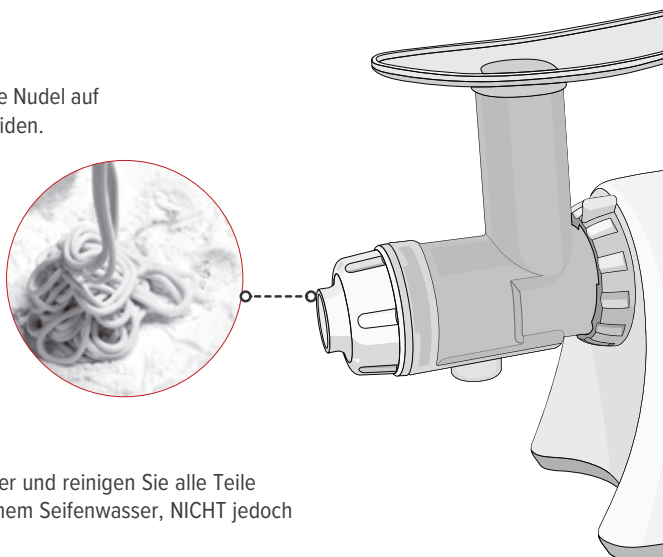
Schritt 2

Geben Sie etwas Mehl auf einen Teller und platzieren Sie diesen unter dem Auslass. Bereiten Sie Nudelteig aus Mehl, Eiern und optional etwas Salz zu. Bei der Herstellung von Nudeln ist es wichtig, dass der Teig nicht zu fest ist, das dies Teile des Entsafters beschädigen könnte. Geben Sie ggf. etwas Öl hinzu, um den Teig geschmeidiger zu machen.



Schritt 3

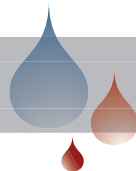
Benutzen Sie eine Schere um die Nudel auf die gewünschte Länge zu schneiden.



Schritt 4

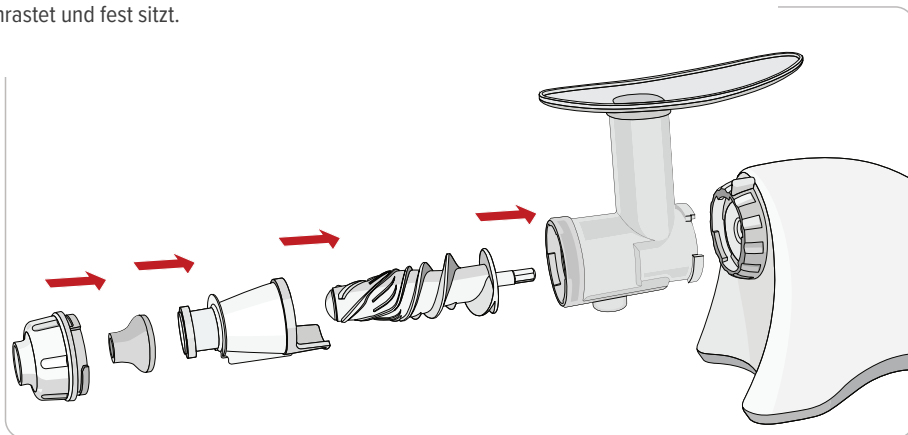
Bauen Sie das Gerät auseinander und reinigen Sie alle Teile (außer den Motorblock) in warmem Seifenwasser, NICHT jedoch im Geschirrspüler.

Zubereitung von Sorbet



Schritt 1

Öffnen und entfernen Sie die Verschlusskappe. Ersetzen Sie den Siebeinsatz durch den Pürier-Einsatz. Nehmen Sie die Eiscreme-/Nussmus-Tülle und stecken Sie diese von hinten in die Verschlusskappe. Setzen Sie nun die Verschlusskappe auf das offene Ende des Fruchtsaftgehäuses auf und drehen Sie diese entgegen dem Uhrzeigersinn bis sie einrastet und fest sitzt.



Schritt 2

Stellen Sie eine Schüssel oder den Tresterauffangbehälter unter den Tresterauslass. Dort wird das Sorbet ausgelassen bzw. aufgefangen. Stellen Sie die Saftkanne unter den Saftauslass für den Fall, dass ein paar Tropfen Flüssigkeit austreten. Es gibt 2 Arten Sorbet zuzubereiten:

- Füllen Sie gefrorene Früchte in den Einfüllschacht und drücken diese sanft mit dem Stopfer nach. Nehmen Sie nicht ausschließlich komplett gefrorene Zutaten, um die Zubehörteile vor Beschädigung zu bewahren. Lassen Sie das Gefrorene immer ein wenig antauen.
- Füllen Sie frische Früchte in den Einfüllschacht und drücken diese sanft mit dem Stopfer nach. Frieren Sie das so gewonnene Obstpüree ein und geben es danach erneut durch den Entsafter.

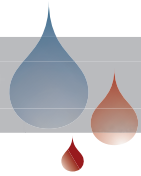
Unser Tipp:

Gefrorenes Obst verliert seine natürliche Süße. Fügen Sie deshalb ein wenig Honig, Ahornsirup oder Agavendicksaft als natürliches Süßungsmittel hinzu. Garnieren Sie Ihr leckeres Sorbet mit frischen Früchten, geraspelten Nüssen oder Schokospänen etc.

Schritt 3

Bauen Sie das Gerät auseinander und reinigen Sie alle Teile (außer den Motorblock) in warmem Seifenwasser, NICHT jedoch im Geschirrspüler.

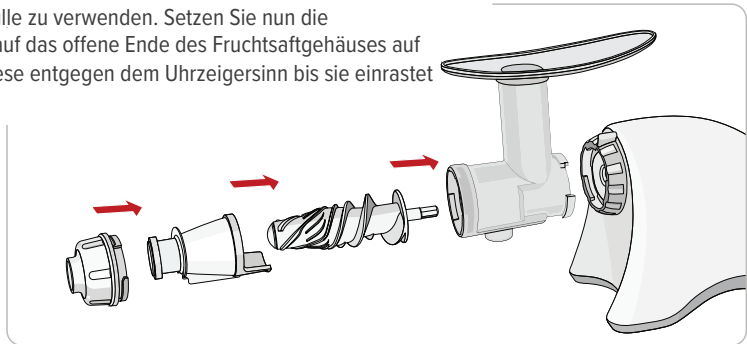
Zubereitung von Eiscreme



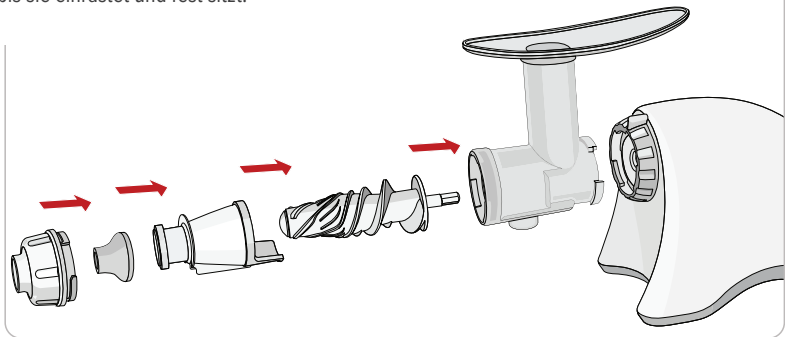
Schritt 1

Es gibt 2 Arten Eiscreme herzustellen:

- a) Öffnen und entfernen Sie die Verschlusskappe. Ersetzen Sie den Siebeinsatz durch den Pürier-Einsatz. An diesem Punkt ist es nicht notwendig eine Tülle zu verwenden. Setzen Sie nun die Verschlusskappe auf das offene Ende des Fruchtsaftgehäuses auf und drehen Sie diese entgegen dem Uhrzeigersinn bis sie einrastet und fest sitzt.



Stellen Sie eine Schüssel oder den Tresterauffangbehälter unter den Tresterauslass. Dort wird zuerst das Püree ausgelassen bzw. aufgefangen. Stellen Sie die Saftkanne unter den Saftauslass für den Fall, dass ein paar Tropfen Flüssigkeit austreten. Füllen Sie frische Früchte in den Einfüllschacht und drücken diese sanft mit dem Stopfer nach. Geben Sie das Fruchtpüree in eine Schüssel und verrühren Sie es mit Milch, Honig oder/und anderen Zutaten nach Ihrem Geschmack. Füllen Sie nun diese Mischung in einen Behälter und frieren Sie sie ein. Öffnen und entfernen Sie die Verschlusskappe bevor Sie die nun gefrorene Masse verarbeiten. Nehmen Sie die Eiscreme-/Nussmus-Tülle und stecken Sie diese von hinten in die Verschlusskappe, so dass die Spitze der Tülle vorn aus der Öffnung der Verschlusskappe schaut. Setzen Sie nun die Verschlusskappe auf das offene Ende des Fruchtsaftgehäuses auf und drehen Sie diese entgegen dem Uhrzeigersinn bis sie einrastet und fest sitzt.



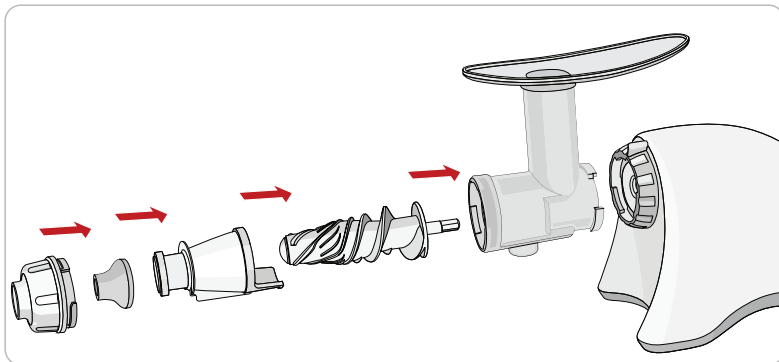
Stellen Sie eine Schüssel oder den Tresterauffangbehälter unter den Tresterauslass. Dort wird die Eiscreme ausgelassen bzw. aufgefangen. Stellen Sie die Saftkanne unter den Saftauslass für den Fall, dass ein paar Tropfen Flüssigkeit austreten. Schneiden Sie das Gefrorene in Streifen und geben diese nach und nach in den Einfüllschacht und drücken diese sanft mit dem Stopfer nach.



b) Öffnen und entfernen Sie die Verschlusskappe.

Ersetzen Sie den Siebeinsatz durch den Pürier-Einsatz. Nehmen Sie die Eiscreme-/Nussmus-Tülle und stecken Sie diese von hinten in die Verschlusskappe, so dass die Spitze der Tülle vorn aus der Öffnung der Verschlusskappe schaut.

Setzen Sie nun die Verschlusskappe auf das offene Ende des Fruchtsaftgehäuses auf und drehen Sie diese entgegen dem Uhrzeigersinn bis sie einrastet und fest sitzt.



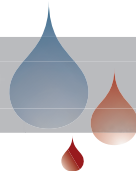
Geben Sie immer im Wechsel frische Früchte und vorab eingefrorene Milch-Stücke in den Einfüllschacht. Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, können Sie die so gewonnene Eiscreme noch ein Mal durch den Entsafter geben. Die Eiscreme kann sofort genossen oder in der Tiefkühlung aufbewahrt werden.

Schritt 2

Bauen Sie das Gerät auseinander und reinigen Sie alle Teile (außer den Motorblock) in warmem Seifenwasser, NICHT jedoch im Geschirrspüler.

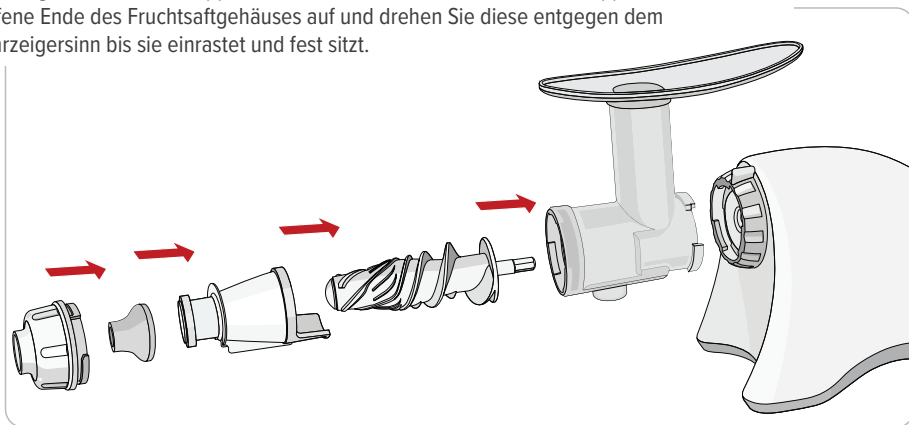


Zubereitung von Nussmus



Schritt 1

Öffnen und entfernen Sie die Verschlusskappe. Ersetzen Sie den Siebeinsatz durch den Pürrier-Einsatz. Nehmen Sie die Eiscreme-/Nussmus-Tülle und stecken Sie diese von hinten in die Verschlusskappe, so dass die Spitze der Tülle vorn aus der Öffnung der Verschlusskappe schaut. Setzen Sie nun die Verschlusskappe auf das offene Ende des Fruchtsaftgehäuses auf und drehen Sie diese entgegen dem Uhrzeigersinn bis sie einrastet und fest sitzt.



Schritt 2

Stellen Sie eine Schüssel oder den Tresterauffangbehälter unter den Tresterauslass. Das Nussmus tritt durch den Tresterauslass aus. Die meisten Nussorten können zu Nussmus verarbeitet werden, am besten geeignet sind Erdnüsse, Walnüsse und Cashewnüsse, also Sorten, die recht Öl haltig sind. Die Haltbarkeit des Nussmuses steigt, wenn Sie geröstete Nüsse verarbeiten. Es können auch gesalzene Nüsse verwendet werden.

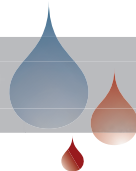
Geben Sie die Nüsse nach und nach in den Einfüllschacht. Sollte keine Paste austreten, schalten Sie den Entsafter aus, entfernen die Verschlusskappe und nehmen für den ersten Durchgang die Tülle raus. Setzen Sie die Tülle für den zweiten Durchgang wieder ein. Geben Sie die Nusspaste mehrmals durch das Gerät, idealerweise mindestens vier Mal. Alternativ können Sie auch etwas Öl hinzugeben, nehmen Sie Erdnuss-, Walnuss- oder Sonnenblumenöl. In diesem Fall stellen Sie die Saftkanne unter den Saftauslass für den Fall, dass ein paar Tropfen Öl austreten. Durch die Zugabe von Öl vermeiden Sie, dass sie die Nusspaste in mehreren Durchgängen durch den Entsafter geben müssen und erhalten direkt eine streichfähige Konsistenz.

Schritt 3

Bauen Sie das Gerät auseinander und reinigen Sie alle Teile (außer den Motorblock) in warmem Seifenwasser, NICHT jedoch im Geschirrspüler.

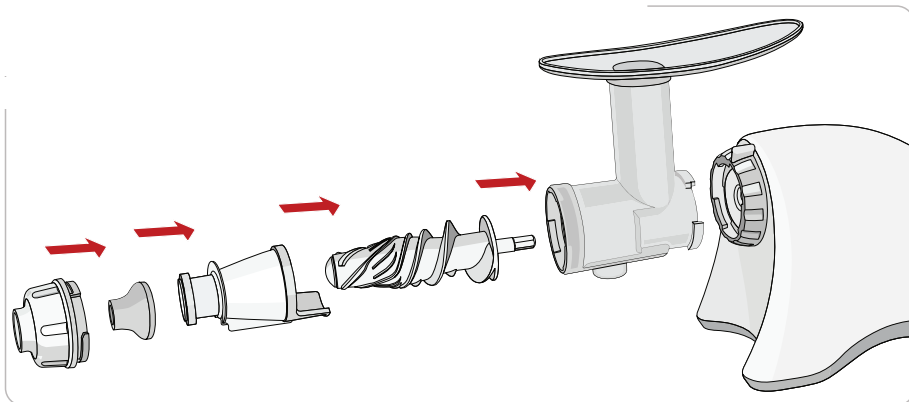


Zubereitung von Babynahrung



Schritt 1

Öffnen und entfernen Sie die Verschlusskappe. Ersetzen Sie den Siebeinsatz durch den Pürier-Einsatz. Um ein besonders feines und weiches Ergebnis zu bekommen, nehmen Sie die Eiscrème-/Nussmus-Tülle und stecken Sie diese von hinten in die Verschlusskappe, so dass die Spitze der Tülle vorn aus der Öffnung der Verschlusskappe schaut. Lassen Sie die Tülle weg, wenn Sie eine dickere Konsistenz wünschen. Setzen Sie nun die Verschlusskappe auf das offene Ende des Fruchtsaftgehäuses auf und drehen Sie diese entgegen dem Uhrzeigersinn bis sie einrastet und fest sitzt.



Schritt 2

Stellen Sie eine Schüssel oder den Tresterauffangbehälter unter den Tresterauslass. Die Babynahrung tritt durch den Tresterauslass aus. Stellen Sie die Saftkanne unter den Saftauslass für den Fall, dass bei der Verarbeitung von sehr saftigen Zutaten ein paar Tropfen Flüssigkeit austreten. Es können frische oder auch vorgekochte Zutaten (z.B. Fleisch, Gemüse etc.) verarbeitet werden.

- a) Geben Sie frische Zutaten (z.B. geschälte und entkernte Äpfel, Bananen, Erdbeeren, geschälte Apfelsinen und Kiwis etc.) in den Einfüllschacht und drücken diese sanft mit dem Stopfer nach.
- b) Geben Sie die vorgekochten Zutaten (z. B. Hühnerbrust, Kartoffeln, Karotten, Sellerie und Erbsen) abwechselnd in den Einfüllschacht und drücken diese sanft mit dem Stopfer nach.

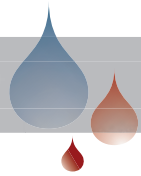
Schritt 3

Rühren Sie die Babynahrung durch und fertig.

Schritt 4

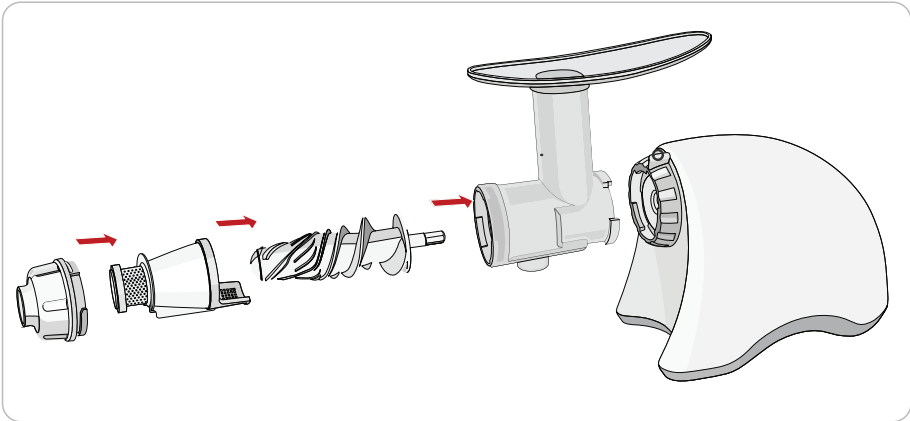
Bauen Sie das Gerät auseinander und reinigen Sie alle Teile (außer den Motorblock) in warmem Seifenwasser, NICHT jedoch im Geschirrspüler.

Zubereitung von Mandelmilch



Schritt 1

Stecken Sie die Pressschnecke in die Trommel des Entsaftungsgehäuses. Stecken Sie den feinen Siebeinsatz in das Fruchtsaftgehäuse. Setzen Sie nun die Verschlusskappe auf das offene Ende des Fruchtsaftgehäuses auf und drehen Sie diese entgegen dem Uhrzeigersinn bis es sie einrastet und fest sitzt.



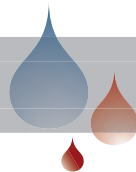
Schritt 2

Platzieren Sie eine Schüssel oder den Tresterauffangbehälter unter den Tresterauslass um den austretenden Mandeltrester aufzufangen. Platzieren Sie die Saftkanne unter den Saftauslass für die austretende Mandelmilch. Weichen Sie die Mandeln vor dem Verarbeiten für mindestens 6 Stunden ein. Geben Sie die vorbereiteten Mandeln nach und nach in den Einfüllschacht. Helfen Sie ggf. mit dem Stößel nach, in dem Sie die Mandeln sanft Richtung Pressschnecke drücken. Verrühren Sie den ausgetretenen Trester mit Wasser und geben diese Mischung erneut durch den Einfüllschacht. Dies funktioniert am besten mit einer mittelgroßen Schöpfkelle. Fertig ist Ihre Mandelmilch. Trockener Mandeltrester kann noch weiterverwendet werden, z.B. zum Kekse backen.

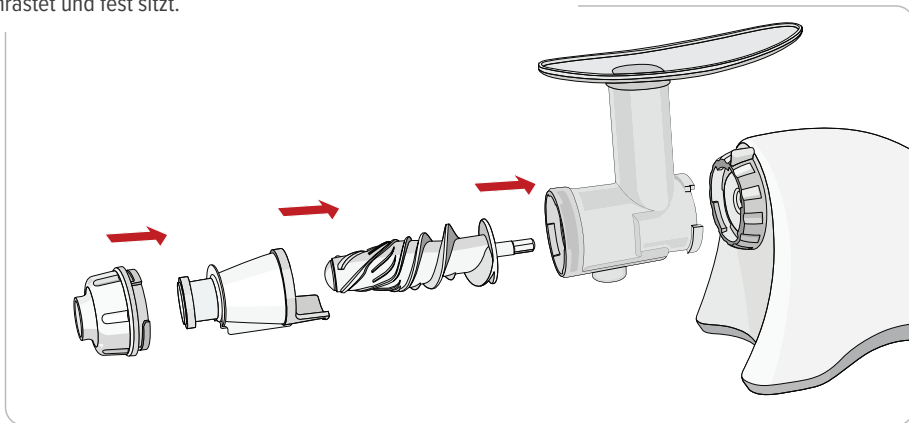
Schritt 3

Bauen Sie das Gerät auseinander und reinigen Sie alle Teile (außer den Motorblock) in warmem Seifenwasser, NICHT jedoch im Geschirrspüler.

Kaffeebohnen mahlen



Öffnen und entfernen Sie die Verschlusskappe. Ersetzen Sie den Siebeinsatz durch den Pürrier-Einsatz. Setzen Sie nun die Verschlusskappe auf das offene Ende des Fruchtsaftgehäuses auf und drehen Sie diese entgegen dem Uhrzeigersinn bis sie einrastet und fest sitzt.



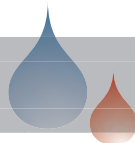
Schritt 2

Stellen Sie eine Schüssel oder den Tresterauffangbehälter unter den Tresterauslass. Der gemahlene Kaffee tritt durch den Tresterauslass aus. Stellen Sie eine Schüssel unter des Saftauslass um eventuelle Kaffeebohnenkrümel aufzufangen. Schütten Sie nach und nach jeweils kleine Mengen Kaffeebohnen in den Einfüllschacht. Das Ergebnis wird grob gemahlener Kaffee sein. Wiederholen Sie den Vorgang wenn Sie ein feineres Ergebnis haben möchten.

Schritt 3

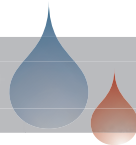
Bauen Sie das Gerät auseinander und reinigen Sie alle Teile (außer den Motorblock) in warmem Seifenwasser, NICHT jedoch im Geschirrspüler.

Tipps und Hinweise



- Lassen Sie Vorsicht walten, wenn Sie folgende Zutaten entsaften:
 - Obst mit Kernen oder Steinen, die man nicht kauen kann, sollte entkernt werden, z.B. Pflaumen, Pfirsiche, Aprikosen)
 - Gemüse mit starken Fasern (wie Sellerie) sollte in kleinere Stücke von 3-4cm geschnitten werden vor dem Verarbeiten.
 - Versuchen Sie nicht Zutaten zu entsaften, die keine Flüssigkeit haben wie Sesam, Kaffeebohnen, Baumrinde, Pfefferkörner etc.
 - Entsaften Sie keine Zutaten, die in Alkohol, Zucker, Honig etc. eingelegt sind. Dies kann Teile des Entsafters beschädigen.
- Gefrorenes Obst oder auch Obst, das zu lange im Kühlschrank gelagert wurde, kann weniger Saft als gewohnt geben oder auch gar keinen.
- Geben Sie keinen Trester erneut in den Einfüllschacht zum Entsaften, es sei denn es handelt sich um feuchten Trester von weichen Zutaten.
- Der Entsafter ist nicht dazu geeignet um Korn zu mahlen. Der Versuch kann das Gerät beschädigen.
- Wir empfehlen den Saft direkt nach der Zubereitung zu trinken.
- Nutzen Sie den Entsafter nicht länger als 30 Minuten am Stück. Sie riskieren sonst eine Überhitzung des Motors und damit einen Schaden am Gerät.
- Um Verfärbungen an den Kunststoffteilen zu vermeiden, ist es empfehlenswert, diese Teile von Zeit zu Zeit gründlich zu reinigen. Legen Sie die Teile in für Entsafter geeignetes, unverdünntes Bleich- oder Reinigungsmittel. Spülen Sie die Teile danach gründlich unter klarem, laufenden Wasser ab und wischen eventuell noch vorhandene Rückstände mit einem Schwamm weg. Tauchen Sie den Motorblock niemals in Wasser, sondern wischen Sie diesen lediglich mit einem feuchten Tuch ab.





Bitte lesen Sie sich diese Informationen durch, bevor Sie Ihren Händler oder den Kundenservice kontaktieren im Falle eines Problems. Wenn Sie unser Service-Center kontaktieren, halten Sie bitte die Seriennummer Ihres Gerätes und die Rechnung Ihres Händlers bereit.

DER ENSTAFTER LÄUFT NICHT.

- Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker ordentlich in der Steckdose steckt.
- Sollte Ihr Entsafter immer noch nicht laufen, kontaktieren Sie bitte unser Service-Center oder Ihren Händler.

DER ENSTAFTER STOPPT WÄHREND DES BETRIEBES.

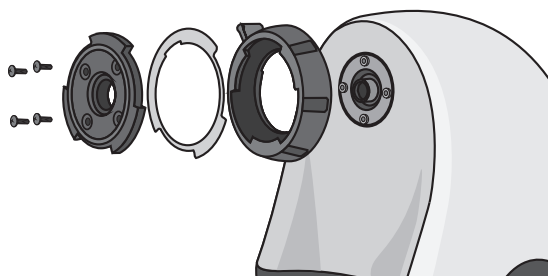
- Lassen Sie das Gerät für 60 Minuten abkühlen. Die empfohlene Betriebsdauer von 30 Minuten könnte überschritten sein.
- Sollte Ihr Entsafter immer noch nicht laufen, kontaktieren Sie bitte unser Service-Center oder Ihren Händler.

SPUREN ODER FEINE KRATZER AUF IHRER PRESSSCHNECKE.

- Das ist normal. Seien Sie nicht besorgt. Diese Spuren können bei dem Herstellungsprozess entstehen.

SAFT TRITT AM MOTORBLOCK AUS.

- Stellen Sie sicher, dass der Entsafter nicht überfüllt ist. Wenn Sie versuchen, eine große Menge an Zutaten auf ein Mal zu entsaften, können Sie das Gerät überladen und Saft kann an dem Verschlussring austreten.
- Stopfen Sie nicht zu viele Zutaten auf ein Mal in den Einfüllschacht. Drücken Sie die Zutaten nach und nach durch den Einfüllschacht. Wiederholtes Austreten von Saft am Verschlussring kann die Beweglichkeit dessen beeinträchtigen. In diesem Fall ist es notwendig, dass Sie den Verschlussring abbauen, in dem Sie 4 Schrauben lösen und die Rückstände des getrockneten Saftes entfernen.



DER ENSTAFTER VIBRIERT WÄHREND DES BETRIEBES.

Ein leichtes Vibrieren der Pressschnecke und auch des Fruchtsaftgehäuses ist normal. Dies ist keine Fehlfunktion. Das Verarbeiten harter Zutaten wie Karotten, Kartoffeln, Rettichen, Rüben etc. kann stärkere Vibrationen verursachen.

Apfelsaft

Apfelsaft senkt den Cholesterinspiegel und leitet Metalle und Gifte aus dem Körper, stärkt die Funktionen von Organen und reduziert das Risiko eines Schlaganfalls, Darm- und Prostatakrebses, Typ II Diabetes und Asthma. Äpfel helfen das Risiko verschiedener Krebs- und Herzerkrankungen zu reduzieren, unterstützen die Verdauung, stärken die Gesundheit der Prostata Drüsen und unterstützen bei der Gewichtsreduzierung. Äpfel enthalten Vitamin C, B, Eisen, Magnesium, Calcium, Zink, Kalium, Salzsäure und Zellstoffe.



Zitronensaft

Das Fruchtfleisch der Zitrone enthält eine große Menge Vitamin C. Es ist säurehaltig mit einem PH-Wert von 7,2, reichhaltig an Zitronensäure und ein bisschen Apfelsäure und Aconitsäure. Der Zuckeranteil liegt bei 1-3%, Pinene sind der Grund für das starke Aroma. Der Saft der Zitrone wird gern als Geschmacksgeber für verschiedene Getränke verwendet und als Aroma in der Kosmetik-Industrie. Zitronensaft ist sehr wirkungsvoll bei Erkältungen, Kopfwegh und Harnröhrentzündung.



Karottensaft

Karottensaft enthält viel Vitamin A (dient der Leberregenerierung) und Karotin, das ein gutes Antioxidans ist. Die Wirkung von Karottensaft kann gesteigert werden in Kombination mit Saft von weiteren Gemüsen. Karotten- und Spinatsaft unterstützen einen gesunden Unterleib, während Karotten, Rüben und Gurke sehr gut für die Leber und Nieren sind.



Karotten stärken außerdem die Sehkraft. Aus diesen Gründen ist es empfehlenswert, jeden Gemüsesaft mit mindestens 50% Karottensaft anzureichern.

Es kann sein, dass sich bei anfänglichem Verzehr von Karottensaft wegen der in den Karotten enthaltenen Karotinen und sekundären Pflanzenstoffe Ihre Hautfarbe leicht gelblich oder orange verfärbt, dies wird sich aber sehr schnell wieder normalisieren.

Spargelsaft

Spargel enthält einen relativ hohen Anteil an Alkaloiden namens Asparagin. Alkaloide findet man in lebendigen Pflanzen. Pflanzen können ohne Alkaloide weder wachsen noch überleben. In erhitztem Spargel werden die Alkaloide neutralisiert. Wasser- und Sauerstoff wird freigesetzt und natürlich enthaltene Salze der Alkaloide und andere Stoffe werden zerstört. Frischer Spargelsaft unterstützt besonders wirkungsvoll gesunde Nieren und wirkt gegen Rheuma.



Rheuma wird durch übermäßigen Fleischkonsum unterstützt, der zu einer gesteigerten Produktion von Harnsäure im Körper beiträgt. Es ist empfehlenswert Spargelsaft mit anderen Zutaten zu kombinieren, wie z.B. Karotten, weil die Einzelwirkung zu stark für die Nieren sein könnte. Jedoch ist Spargelsaft in Kombination mit Karottensaft eine nachhaltige Behandlungsoption bei Nierenproblemen.

Kohlsaft

Dieser Saft hilft besonders bei Darmgeschwüren. Der einzige Nachteil ist, dass dieser Saft Blähungen verursacht. Kohlsaft hat einen wesentlichen Einfluss auf Körperentschlackung und Entsäuerung. Nach dem Verzehr von Kohlsaft bildet sich Gas im Magen, was für Unbehagen sorgen kann. Dies liegt an Rückständen in den Gedärmen, die durch den Kohlsaft endlich der Verdauung zugeführt werden. Die bemerkenswerteste Eigenschaft von Kohl ist der Gehalt an Schwefel, Chlor und Jod. Die Kombination aus Schwefel und Chlor reinigt den Magen, dies jedoch nur, wenn es in natürlicher, organischer Form zu sich genommen wird. Würzen Sie Ihren Kohlsaft nicht mit Salz. Dies kann die Wirkung des Saftes neutralisieren und im schlimmsten Fall sogar körperlichen Schaden verursachen. Außerdem hilft Kohlsaft bei Geschwüren und Verstopfung.



Sellerie-Saft



Das Gute an Sellerie ist der hohe Anteil von aktivem, organischem Natrium. Eine Eigenschaft von Natrium ist, dass es Kalzium in flüssiger Form erhalten kann, was wichtig für den Körper ist. Natürlicher Sellerie enthält 4mal mehr organisches Natrium als Kalzium. Das macht Sellerie zu einem wichtigen Gemüse für alle, die viel Stärke und Zucker essen.

Natrium hat eine wichtige Aufgabe in unserem Körper, nämlich einen reibungslosen Blutfluss und Lympfh Flüssigkeit zu erhalten. Diese Eigenschaft hat nur organisches Natrium. Dies findet man nur in frischem Gemüse und einigen Früchten.

Gurkensaft



Die Gurke ist bekannt für ihre harntreibende Wirkung. Weil sie auch viel Silizium und Schwefel enthält, fördert Gurkensaft den Haarwuchs, wenn er mit Karotten-, Salat- und Spinatsaft kombiniert wird.

Gurke hat mindestens 40% Kalium, 10% Natrium, 75% Kalzium, 20% Phosphor und 7% Chlor. Wenn Gurkensaft zusammen mit Karottensaft getrunken wird, hilft es sehr effektiv gegen Rheuma, das durch einen hohen Gehalt an Harnsäure im Körper verursacht wird.

Durch den hohen Anteil an Kalium ist Gurkensaft gut gegen zu hohen oder zu niedrigen Blutdruck und auch bei Krankheiten wie Zahnfleischschwund und Abszesse im Mund. Gurkensaft verhindert Haarausfall und brüchige Fingernägel. Trinkt man ihn zusammen mit Karotten- und Salatsaft, hilft er bei verschiedenen Hautproblemen.

Löwenzahnsaft



Dieser Saft ist eines der bedeutendsten Tonika. Es senkt die Übersäuerung im Körper. Löwenzahnsaft hat viel Kalium, Kalzium, Natrium, Magnesium und Eisen. Magnesium stärkt Körper und Knochen und kombiniert man es mit Kalzium, Eisen und Schwefel, ist es wichtig für die Bildung von Blutbestandteilen. Der Saft von Löwenzahnblättern- und Wurzeln in Kombination mit Rettichblättern oder Karottensaft ist gut bei Wirbelsäulen- oder anderen Knochenerkrankungen. Es kräftigt die Zähne und beugt Mundinnenraumerkrankungen vor.

Kartoffelsaft



Kartoffelsaft ist wegen seines Gehalts an Kalium, Schwefel und Phosphor besonders gut für die Haut. Diese Stoffe sind nur wirkungsvoll, wenn Kartoffeln frisch und nicht erhitzt sind. In Kombination mit Karotten und Sellerie ist dieser Saft gut gegen Neuralgie, Gicht, und verschiedene Muskelerkrankungen.

Die beste Wirkung erzielt man, wenn man jeden Tag einen halben Liter von diesem Saft zusammen mit einem halben Liter Karotten- und Gurkensaft trinkt. Fleisch, Fisch und Geflügel sollte man während dieser Zeit nicht essen. Aus botanischer Sicht haben Süßkartoffeln nichts mit Kartoffeln gemeinsam. Süßkartoffeln haben 1/3 mehr Kohlenhydrate, 3x mehr Kalzium 2x mehr Natrium und Silizium und 4x mehr Chlor als Kartoffeln.

Spinatsaft

Spinat ist schon lange bekannt dafür, gut für das Verdauungssystem zu sein, inkl. Magen, Zwölffingerdarm, und Dünn- und Dickdarm. Der Verzehr trägt zur natürlichen Entschlackung und Regenerierung bei. Der Verzehr von täglich einem halben Liter dieses Saftes über wenige Wochen hat vielen Leuten mit fortdauerndem Darmverschluss und Verstopfung geholfen.



Spinatsaft bringt jedoch nicht nur Vorteile für die Verdauung. Frischer Spinat beugt Zahnfleischentzündungen und Parodontose vor. Im Grunde genommen ist Parodontose eine abgeschwächte Form von Skorbut, das seine Ursache im Mangel bestimmter Elemente und Nährstoffe hat, die man viel in Spinat- und Karottensaft findet. Das reichliche Trinken dieser Säfte zusammen mit dem Verzehr von frischer Rohkost bringt dauerhafte Stärkung Ihres Systems. Spinat sollte nicht gekocht oder anders erhitzt verzehrt werden, dadurch entsteht Oxalsäure in den Nieren, das kann zu Magenschmerzen führen.

Tomatensaft

Tomatensaft ist wahrscheinlich der am meisten getrunkene Saft. Frisch zubereiteter Tomatensaft hat größere Effekte, wirkt zum Beispiel basisch. Dies ist jedoch nur der Fall, wenn er ohne Stärke oder Zucker getrunken wird. Tomaten enthalten einen entscheidenden Anteil an Zitronensäure, Apfelsäure und ein wenig Oxalsäure. Wenn diese Säuren organischen Ursprungs sind, werden sie vom Körper gebraucht und sind gut für den Stoffwechsel. Ist die Tomate jedoch gekocht oder erhitzt, werden diese Säuren anorganisch und können dem Körper schaden. Frischer Tomatensaft enthält Natrium, Kalzium, Kalium und Magnesium. Es gibt viele Tomatensorten, aber so lange sie frisch sind spielt es keine Rolle, welche man zum Entsaften nimmt. Jedoch sind Cherry-Tomaten am besten geeignet zum Entsaften wegen ihres hohen Saftanteils.



Petersiliensaft



Dieser Saft hat einen hohen Anteil an Schwefel. Aufgrund seiner starken Wirkung bei der Entschlackung des Verdauungssystems sollte man diesen Saft nicht pur trinken, sondern mit anderen Säften wie Karotte oder Sellerie. Saft aus Salatherzen, Rettich und Petersilie in Kombination mit Karotten- und Spinatsaft ist wirkungsvoll für die Bildung neuer Blutkörperchen und erhöht den Sauerstoffanteil im Blut. Es ist gut gegen Blutarmut und niedrigen Blutdruck.



Zwiebelsaft

Zwiebelsaft beugt Herzerkrankungen, hohem Blutdruck und Atemwegserkrankungen vor und ist gut gegen Lethargie und Stress. Ein Londoner Herz-Spezialist hat in einer Langzeitstudie herausgefunden, dass Zwiebel wirkungsvoller als gängige Herz-Medizin ist. Es gibt auch Fälle, die davon berichten, dass Menschen, die regelmäßig Zwiebeln konsumieren, weniger Herzerkrankungen und Atemwegserkrankungen haben. Doch nicht nur das, Zwiebeln unterstützen auch die Absonderung von Insulin und helfen damit Diabetes zu verhindern bzw. zu heilen. Zwiebeln unterstützen auch die Sauerstoffprozesse im Körper und stärken die Gehirnleistung. Außerdem sind Zwiebeln gut bei Schwindel und Schlaflosigkeit.

Mit einem Wassergehalt von 90% haben Zwiebeln eine angenehme Süße. Aus diesem Grund kann die Verarbeitung von Zwiebeln beim Kochen helfen, die Beigabe von anderen Zuckern zu reduzieren. Obwohl Zwiebeln einen geringen Anteil Fett haben, haben sie im Verhältnis dazu einen hohen Anteil an Proteinen, Kalzium und Eisen.

Der unverwechselbare Geschmack und Geruch der Zwiebel kommt von Allylsulfiden, die die Produktion von Verdauungssäften und Stoffwechselprozesse unterstützen, besonders die Aufnahme von Vitamin B1. Die Zwiebel hat eine antibakterielle Wirkung. Für eine bessere Gesundheit trinken Sie nicht zu viel Zwiebelsaft. Es reicht eine halbe Zwiebel pro Tag zusammen entsaftet mit Apfel oder Karotte.

Kudzu-Saft

Dongui Bogam (ein koreanisches Lehrbuch für fernöstliche Medizin aus dem 17. Jahrhundert) beschreibt die Merkmale von Kudzu folgendermaßen: „Der Naturstoff ist weich und kühl. Er ist süß und enthält keine Gifte. Kudzu unterstützt bei Kopfschmerzen und baut Alkohol im Körper ab, indem es die Poren öffnet und der Körper mehr ausschwitzt.“

Es stärkt die Geschmacksnerven, unterstützt die Verdauung und hilft bei Verbrennungen. Durst wegen Erschöpfung kann nicht ohne Kudzu-Wurzeln beseitigt werden. Es hilft gut bei Alkoholkranken. „Kudzu Wurzeln werden im Frühling oder Herbst geerntet, gewaschen, getrocknet und in kleine Stücke geschnitten. Kudzu Wurzeln bestehen zu 70% aus Wasser, aber sie haben auch ein abgerundetes Profil an Zucker, Zellstoffen, Proteinen, Eisen, Schwefel und Vitaminen. Es hat auch heilende Stoffe wie Isoflavone, die die Körpertemperatur und den Blutdruck senken.“



Traubensaft

Der beste Traubensaft kann aus koreanischen Wildtrauben gewonnen werden. Campbell oder Kyoho Trauben können zum Entsaften nicht empfohlen werden. Die herkömmlichen Traubensäfte aus dem Supermarkt werden im Herstellungsverlauf erhitzt. Das führt dazu, dass sich nach 3-6 Monaten inaktive Kalziumspuren bilden, die letztendlich Arterien verstopfen können bei übermäßigem Verzehr. Der Saft der koreanischen Wildtraube ist, wenn er tiefgefroren ist, bis zu einem Jahr haltbar ohne das Spurenelemente oder Vitamine zerstört werden. Durch die Tatsache, dass der Saft nicht erhitzt ist, verändern sich Wein- und Traubensäure nicht.



Das aktive Kalzium und die Traubensäure helfen das inaktive Kalzium zu reduzieren und den Körper zu reinigen, Enzyme freizusetzen und alle Nährstoffe aufzunehmen. Auch der Geschmack im Vergleich zu abgepackte Supermarktware ist unvergleichlich.

Granatapfelsaft



Granatäpfel enthalten viel Östrogen, ein weibliches Hormon. Östrogen, über einen längeren Zeitraum verabreicht, kann Nebenwirkungen und Krankheiten verursachen.

Östrogen aus Granatäpfeln hat diese Nebenwirkungen jedoch nicht. Legen Sie sich einen Vorrat an Granatäpfeln an, entsaften diesen und frieren ihn ein, so können Sie diesen wertvollen Saft das ganze Jahr über genießen.



Apfel-und Tangerinensaft

Es dauert nicht lange, bis frisch gepresster Apfelsaft seine Farbe ändert. Die Säure in Tangerinen, die auch verantwortlich für den säuerlichen Geschmack ist, verhindert, dass sich die Farbe des Apfelsaftes verändert. Mischen Sie Apfelsaft und Tangerinensaft zu gleichen Teilen, das verzögert die Oxidation und Sie haben einen nährstoffreichen und leckeren Saft. Auch dieser Saft kann tiefgefroren und das ganze Jahr über genossen werden. Deshalb empfehlen wir Tangerinen zu kaufen, wenn sie reif sind.

Kaktus Saft (Kaktusfrucht)



Kakteen und ihre Früchte können am besten in Kombination mit Koreanischen Wildtrauben verdaut werden im Verhältnis 50:50. Geben Sie die Mischung in diesem Verhältnis in den Entsafter und frieren Sie den Saft ein, schneiden das Eis in Würfel und genießen einen davon jeden Morgen.



Ananas-, Orangen- und Apfelsaft

Bereiten Sie Ananas, Orangen und Äpfel im selben Mengenverhältnis vor. Entfernen Sie die Haut/Schale von Ananas und Orangen, nicht jedoch von den Äpfeln. Schneiden Sie das Obst in kleinere Stücke, entsaften diese und frieren den Saft ein. So können Sie diesen leckeren Saft bis zu einem Jahr haltbar machen und genießen. Für Kinder haben Sie so auch ein leckeres Eis, während Erwachsene den Saft trinken.



Birnensaft

Der homogenisierte Birnensaft aus dem Supermarkt mag leichter verfügbar sein, aber die Enzyme aus diesem Saft sind durch Hitze im Produktionsprozess zerstört. Entsaften Sie frischen Birnensaft, füllen ihn in Flaschen ab und frieren diese ein. So haben Sie einen nährstoffreichen Saft mit aktiven Enzymen.



QUELLE DER KRAFT



Zutaten

1 Scheibe Wassermelone (ca. 5cm dick
an der dicksten Stelle)
2 Orangen
¼ Ananas



Zubereitung

Schälen Sie die Orange und schneiden sie in Stücke. Schneiden Sie die Wassermelone (ohne Schale) in Stücke, die durch den Einfüllschacht passen. Die Kerne müssen nicht entfernt werden. Schneiden Sie das Ananas Fruchtfleisch aus der Schale und danach in kleinere Stücke. Entsaften Sie die Zutaten nacheinander und verrühren Sie den Saft in einem großen Glas.

Dieser Drink bringt Ihnen Energie und fördert die Konzentration.

DAS FLÜSSIGE MITTAGESSEN

Zutaten

2 Karotten
½ Gurke
2 Selleriestangen
½ Rübe



Zubereitung

Schrubben Sie die Selleriestangen und Karotten und schneiden jeweils die beiden Enden ab. Schrubben Sie die Rübe vorsichtig und entsaften zuerst die Rübe, dann die Karotten zusammen mit den Selleriestangen und zum Schluss die Gurke (die Gurke nimmt die Farbstoffe der Rübe und Karotte vom Kunststoff). Mischen Sie den Saft in einem Glas und garnieren es mit Sellerieblättern.



Für den Fall, dass Sie nicht viel Zeit für Ihr Mittagessen haben, ist dieser Drink die perfekte Alternative. Diese Mischung aus gesunden Zutaten ist ein exzellenter Ersatz für eine Mahlzeit. Wenn Sie mehr Süße in Ihrem Saft haben möchten, entsaften Sie zusätzlich noch 2 Apfelsinen.

BARBADOS BREEZE



Zutaten

½ Ananas
½ Wassermelone
1 Kiwi

Zubereitung

Schälen Sie die Kiwi und schneiden sie in Stücke. Schneiden Sie das Fruchtfleisch der Ananas aus der Schale und entfernen Sie auch die Schale der Wassermelone. Entsaften Sie die Zutaten der Reihe nach und verrühren Sie diese in einem langen Glas. Garnieren Sie mit einer Scheibe Kiwi.

Dieser erfrischende Saft bewirkt Wunder am Ende eines langen Tages. Die Wassermelone beruhigt Ihre Nerven und das Bromelain aus der Ananas besänftigt Ihr gereiztes Verdauungssystem. Lehnen Sie sich zurück, genießen Sie und stellen Sie sich vor, Sie fühlen eine leichte karibische Brise an einem warmen Strand.

MUSCLE BOOST



Zutaten

½ Zitrone
1 Orange
1 Birne
1 Apfel



Zubereitung

Schneiden Sie eine Scheibe von der Zitrone und lassen sie zur Garnierung. Schälen Sie den Rest der Zitrone und die Orange. Schneiden Sie den Apfel und die Birne in Stücke und entsaften Sie alles zusammen. Rühren Sie den Saft im Glas noch mal durch und garnieren Sie es mit der Zitronenscheibe und einer Apfelscheibe.



Dieser Saft sollte nicht von Menschen getrunken werden, die an Arthritis leiden. Dieser Saft mildert Muskelschmerzen.

VIRGIN MARY

**Zutaten**

6 Tomaten
1 Spritzer Tabasco
1 Spritzer Worcestersauce
½ Zitrone
2 Selleriestangen

Zubereitung

Halbieren Sie die Tomaten und schälen die Zitrone. Entsaften Sie die Tomaten, dann die Zitrone und eine Selleriestange. Geben Sie den Saft in ein langes Glas, geben Sie je einen Spritzer Tabasco und Worcestersauce hinzu und rühren Sie noch einmal um. Garnieren Sie mit der anderen Selleriestange.

Bloody Mary ist ein klassischer Cocktail, der üblicherweise mit Wodka zubereitet wird. Wenn Sie den Wodka weglassen, bekommen Sie einen leckeren und würzigen Drink, den Sie auch morgens genießen können.



BEDTIME BLISS

**Zutaten**

2 Äpfel
100g weiße Trauben
50g Rübe
1cm frischen Ingwer

Zubereitung

Schneiden Sie die Äpfel und entsaften sie. Waschen und entsaften Sie dann die Trauben und schrubben Sie die Rübe, schneiden sie in Stücke und entsaften auch diese zusammen mit dem Ingwer. Rühren Sie noch mal durch und genießen Sie.



Dieses Rezept ist einfach zuzubereiten und entspannt sie. Fertig für's Bett.

DER BESTE MORGEN-COCKTAIL



Diejenigen, die kein Gemüse mögen, werden vielleicht auch diesen Saft ablehnen. Wenn sie jedoch mal probieren, werden sie es nicht bereuen. Schließlich sind Erdbeeren mit drin.



Zutaten

2 Orangen
2 Karotten
1 Apfel
1 Mango
6 Erdbeeren
Eiswürfel und Orangenscheiben zur Dekoration
150ml Joghurt
Ergibt 2-3 Gläser



Zubereitung

Schneiden Sie jeweils die Enden der beiden Karotten ab und entsaften die Karotten. Geben Sie den Saft in einen Mixer. Schälen Sie den Apfel, entkernen Sie ihn und schneiden ihn dann in Stücke. Entfernen Sie den Kern aus der Mango und löffeln Sie das Fruchtfleisch aus, das Sie auch in den Mixer geben. Schälen Sie die Orangen, teilen sie in Stücke und geben diese in den Mixer zusammen mit den Apfelstücken und Erdbeeren. Mixen Sie die Zutaten und fügen die Eiswürfel hinzu (schrittweise). Geben Sie nun den Joghurt dazu und mixen Sie alles, bis Sie eine dickflüssige und cremige Konsistenz haben.

MANGO-LEMON COOLER



Zutaten

1 Mango
½ Zitrone
Mineralwasser mit Kohlensäure
1 Zitronenscheibe zum Dekorieren
Reicht für 2 Gläser

Zubereitung

Halbieren Sie die Mango und entfernen den Kern. Schälen Sie die Hälften und entsaften Sie das Fruchtfleisch. Schälen Sie die Zitrone und entsaften auch diese. Rühren Sie durch und verteilen den Saft auf 2 Gläser. Füllen Sie diese nun mit Mineralwasser auf.



Dieses Getränk löscht den Durst und gibt einen erfrischenden Energieschub.

SHREK

**Zutaten**

3 Kiwis
100ml Limonade oder Mineralwasser (mit Kohlensäure)

Zubereitung

Schälen Sie die Kiwis und entsaften sie. Geben Sie ein paar Eiswürfel in ein Glas und gießen Sie den Kiwisaft drüber. Füllen Sie nun mit der Limonade oder dem Mineralwasser auf. Geben Sie einen Strohhalm ins Glas und genießen Sie.

Kiwis sind von Haus aus gesund und mit der prickelnden Limonade ist dies ein erfrischendes Getränk an einem heißen Tag.

PASTEL ZITRUS COCKTAIL

Zutaten

1 Pink Grapefruit
2 Orangen
½ Zitrone

**Zubereitung**

Schälen Sie alle Früchte und teilen Sie sie in Stücke. Entfernen Sie so viele Kerne wie möglich. Entsaften Sie alles zusammen und geben den Saft in ein Glas. Garnieren Sie mit einer Scheibe Zitrone.



Dieser Cocktail gibt Ihnen einen guten Start in den Tag und Energie.

ERDBEER-ÜBERRASCHUNG



Zutaten

200g Erdbeeren
2 Äpfel
100ml Mineralwasser oder Limonade

Zubereitung

Waschen Sie die Erdbeeren und schneiden den Apfel in Stücke. Entsaften Sie alles zusammen, geben den Saft in ein Glas und füllen auf mit Limonade oder Mineralwasser je nach Ihrer Vorliebe. Garnieren Sie mit Früchten und einem Strohhalm.



Einfach und süß. Trinken Sie diesen Saft zügig oder geben Sie etwas Zitronensaft hinzu, damit die frische Farbe erhalten bleibt.

KINDER CHAMPAGNER



Zutaten

150g weiße Trauben
½ Zitrone
2 Orangen
Prickelndes Mineralwasser und Eiswürfel
Reicht für 2 Gläser

Zubereitung

Waschen Sie die Trauben und schälen die Orangen und Zitronen. Teilen Sie die Zitrusfrüchte in Stücke und entsaften Sie alles zusammen. Geben Sie den Saft in ein Glas mit Eis und füllen Sie auf mit prickelndem Mineralwasser.



Dieser leckere Saft sieht gut aus und kann auf Parties oder zu Gelegenheiten gereicht werden, an denen Erwachsene Champagner trinken.

FRUCHTBOMBE



Zutaten

2 Äpfel
150g weiße Trauben
25g Wasserkresse oder Rucola
1 handvoll frischer Koriander
15ml Limettensaft (1/2 Limette)

Zubereitung

Waschen Sie die Trauben, entfernen die Stiele, schneiden Sie die Äpfel und schälen die Limette. Waschen Sie nun noch die Wasserkresse und den Koriander. Nun können Sie alles entsaften und umrühren, in ein Glas geben und mit einer Limettenscheibe garnieren. Fertig!

Diese prickelnde Kräutermischung ist leicht und erfrischend und gibt einen ordentlich Energieschub.

MANDELMILCH

Zutaten

100g Mandeln
300ml gefiltertes Wasser
1 Esslöffel Agavendicksaft (nach Geschmack)



Zubereitung

Weichen Sie die Mandeln für mindestens 6 Stunden ein. Danach spülen Sie die Mandeln. Geben Sie die Mandeln schrittweise in den Entsafter. Stellen Sie vorher sicher, dass der Pürrier-Einsatz eingesetzt ist. Geben Sie 300ml Wasser in die verarbeitete Mandelmasse und rühren Sie ordentlich um. Geben Sie die Mischung nun erneut in den Einfüllschacht. Am besten geht dies mit einer kleinen Schöpfkelle. Das Ergebnis ist fertige Mandelmilch. Je nach Geschmack können Sie mit Agavendicksaft süßen.



Dieses Rezept funktioniert auch mit anderen Nüssen wie Cashews oder Erdnüssen.



NUDELN



Zutaten

200g Mehl
2 Eier
1 Prise Salz

Sie können mit diesem Teig alle Arten von Nudeln verwenden, die Sie mit diesem Entsafter herstellen können.

Zubereitung

Mischen Sie die Zutaten und rollen Sie den Teig mit Ihren Händen. Formen Sie Teigrollen, die leicht in den Einfüllschacht passen. Wenn der Teig zu fest ist, geben Sie etwas Öl hinzu, dies sorgt für eine reibungslose Verarbeitung. Verwenden Sie die gewünschte Tülle und den Püriereinsatz und geben den Teig langsam in den Einfüllschacht. Verwenden Sie den Stopfer um den Teig sachte Richtung Pressschnecke zu drücken.

BANANEN-EIS

Zutaten

300g Bananen
Saft von 1 Zitrone
½ Teelöffel Vanille Zucker
150ml Sahne
50ml Milch
Honig oder Ahornsirup (nach Geschmack)



Für die Herstellung von Eiscreme kann man fast jedes Obst verwenden. Probieren Sie auch Erdbeeren, Wildbeeren, Blaubeeren, Mango oder Kiwi.

Zubereitung

Schneiden Sie die Bananen in Scheiben und verteilen diese auf einem Teller oder einem Backblech mit Backpapier. Stellen Sie die Bananenscheiben für 2 Stunden in das Gefrierfach. Warten Sie eine knappe Stunde und geben die Sahne, die Milch und den Zitronensaft in eine flache Schale. Rühren Sie noch den Vanille Zucker ein, bis er aufgelöst ist. Süßen Sie etwas mit Honig oder Ahornsirup. Geben Sie diese Mischung auch noch in das Gefrierfach für eine Stunde. Nach einer Stunde nehmen Sie beides aus dem Gefrierfach. Sollte die Mischung oder auch die Bananen zu fest sein, warten Sie ein bisschen, bis die Zutaten angetaut sind. Schneiden Sie die gefrorene Mischung in längliche Streifen (so dass sie in den Einfüllschacht passen) und verarbeiten Sie diese im Wechsel mit den Bananenscheiben (siehe Seite 12 in der Anleitung, wie der Entsafter zusammengebaut gehört um Eiscreme herzustellen). Geben Sie das Resultat erneut durch den Entsafter und fertig ist das Bananen-Eis.

Verwendung für Trester

Es gibt mehrere Wege, wie man den Trester verwerten kann, der nach dem Entsaften übrig bleibt. Obst Trester kann für Kuchen, Kekse, Muffins oder andere süße Rezepte verwendet werden aber auch in Kombination mit Joghurt oder Haferbrei. Würzen Sie Ihre Mahlzeit und reichern Sie sie mit extra Ballaststoffen an. Gemüse Trester können Sie für Suppen, Soßen und sogar Fleisch nehmen. Wenn Sie mehr Trester haben als Sie verwenden können oder im Moment einfach keine Verwendung haben, können Sie ihn auch einfrieren.

TRESTER KUCHEN



Zutaten

3 Tassen Obst Trester
4 Eier
1½ Tassen Rohrzucker
½ Tasse Öl
2 Tassen Mehl Typ 405
Backpulver
Grob gehackte Nüsse
Sonnenblumenkerne
getrocknete Moosbeeren
Rosinen

Zubereitung

Kneten Sie alle Zutaten in einer Schüssel zu einem Teig. Geben Sie den Teig in eine Kuchenform und backen Sie ihn bei 170°C. Sie können diesen Kuchen sogar in einem Brotbackautomaten backen.

GEMÜSE TRESTER

Zutaten

500g Gemüse Trester
2,5l Wasser
½ Teelöffel Meersalz
½ Teelöffel gemahlener Schwarzer Pfeffer
frische oder getrocknete Kräuter
(Schnittlauch, Thymian, Rosmarin, Oregano,
Basilikum, Petersilie)
1 Esslöffel Oliven Öl



Zubereitung

Geben Sie das Öl in einen Topf und wärmen Sie es an. Geben Sie nun den Trester hinzu und lassen ihn bei 2 Minuten unter Rühren köcheln. Geben Sie nun das Wasser hinzu, alle Kräuter und Gewürze und bringen Sie alles zum Kochen. Sobald das Wasser kocht, drehen Sie die Temperatur etwas runter und lassen es für 30 Minuten köcheln (wenn Sie einen konzentrierteren Fond haben wollen, lassen Sie es bis 2 Stunden köcheln). Geben Sie jetzt noch alles durch ein Sieb und fertig ist der Gemüse Fond.

INHALTSVERZEICHNIS



Bedienungsanleitung

Wichtige Sicherheitshinweise	1
Multifunktions Entsafter	2
Lieferumfang	2
Verwendung	4
Technische Daten	4
Entsaften	5
Reinigung	5
Zusammenbau	6
Bedienungsanleitung	8
Verwenden Sie den richtigen Siebeinsatz	9
Zubereitung von Nudeln	9
Zubereitung von Sorbet	11
Zubereitung von Eiscreme	12
Zubereitung von Nussmusen	14
Zubereitung von Babynahrung	15
Zubereitung von Mandelmilch	16
Kaffeebohnen mahlen	17
Tipps und Hinweise	18
Problemlösungen	19

Eigenschaften verschiedener Obst- und Gemüsesäfte

Apfelsaft, Zitronensaft, Karottensaft	20
Spargelsaft, Kohlsaft, Selleriesaft	21
Gurkensaft, Löwenzahnsaft, Kartoffelsaft	22
Spinatsaft, Tomatensaft, Petersiliensaft	23
Zwiebelsaft, Kudzu Saft, Traubensaft	24
Granatapfelsaft, Apfel- und Tangerinensaft, Kaktussaft Ananas, Orangen und Apfelsaft, Birnensaft	25

Drinks

Quelle der Kraft	26
Das flüssige Mittagessen	26
Barbados Breeze	27
Muscle Boost	27
Virgin Mary	28
Bedtime Bliss	28
Der beste Morgen-Cocktail	29
Mango-Lemon Cooler	29
Shrek	30
Pastel Zitrus Cocktail	30
Erdbeer-Überraschung	31
Kinder Champagner	31
Fruchtbombe	32
Mandelmilch	32

Essen

Nudeln	33
Bananen Eis	33

Verwendung für Trester

Trester Kuchen	34
Gemüse Fond	34

Informationen zur Entsorgung

Dieser Hinweis gilt ausschließlich für Verbraucher in Deutschland. Verbraucher anderer Länder informieren sich bitte bei ihrem zuständigen Entsorgungsbetrieb.

Wir weisen alle Besitzer von Elektro- und Elektronikaltgeräten darauf hin, dass sie gesetzlich verpflichtet sind, diese Geräte einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Danach ist insbesondere die Entsorgung von Elektro- und Elektronikaltgeräten über die Restmülltonne oder die gelbe Tonne untersagt. Das hier dargestellte und auf Elektro- und Elektronikaltgeräten aufgebrachte Symbol einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern weist zusätzlich auf die Pflicht zur getrennten Erfassung hin.

Durch die getrennte Erfassung von Elektro- und Elektronikaltgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz und zu einem nachhaltigen Umgang mit Ressourcen und Wertstoffen.

Wir weisen alle Besitzer von Elektro- und Elektronikaltgeräten darauf hin, dass sie gesetzlich verpflichtet sind, vor der Abgabe dieser Altgeräte die Altbatterien und Altakkumulatoren zu entnehmen, sofern diese nicht von den Altgeräten umschlossen sind.

Wir weisen alle Endnutzer von Elektro- und Elektronikaltgeräten darauf hin, dass sie für das Löschen personenbezogener Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten selbst verantwortlich sind.



Garantie und Service

Der Hersteller gewährt auf alle Teile der Sana 707 Saftpresse eine 2jährige Herstellergarantie, gültig ab Kaufdatum (Datum der Rechnung). Die gesetzlichen Gewährleistungsvorschriften sowie sich aus dem Produkthaftungsgesetz ergebenden Ansprüchen bleiben hiervon unberührt. Eventuelle Ansprüche des Käufers auf Nacherfüllung und Schadensersatz bei Mängeln bleiben bei Vorliegen der entsprechenden Voraussetzungen daneben erhalten.

Die Garantie umfasst Material-, Konstruktions- und Fertigungsfehler, vorausgesetzt, dass der Mangel bereits bei Lieferung vorhanden war und das Gerät vom Käufer sachgemäß behandelt wurde. Die Garantie beinhaltet entweder die kostenlose Reparatur, den Austausch des defekten Teils bzw. der defekten Teile oder den Austausch des gesamten Gerätes gegen ein gleichwertiges Gerät. Dem Hersteller obliegt insoweit das entsprechende Wahlrecht.

Der Garantieanspruch entfällt

- bei unsachgemäßer Bedienung, Behandlung und Lagerung (z.B. Schäden durch Feuchtigkeit, hohe Temperaturen)
- bei Reparaturen, Reparaturversuchen, Änderungen jeglicher Art und bei Einsatz von fremden Ersatzteilen usw., die von jemand anderem als einer autorisierten Fachwerkstatt vorgenommen wurden.
- bei unsachgemäßen mechanischen Einwirkungen auf das Gerät oder Teile des Gerätes
- bei sämtlichen Ereignissen, die nicht in der Verarbeitung und Herstellung des Gerätes begründet sind, wie z.B. bei Sturz, Aufprall, Beschädigung, Brand, Erdbeben, Überschwemmungsschäden, Blitzschlag etc.
- sofern kein Kaufnachweis vorliegt
- bei Nutzung außerhalb privater Zwecke, insbesondere bei gewerblicher Nutzung

Bei Problemen mit der Sana 707 Saftpresse während der Garantiezeit kontaktieren Sie bitte Ihren Händler oder eine autorisierte Fachwerkstatt. Es gibt an diesem Gerät keine Teile, die eigenständig ausgetauscht oder repariert werden können. Um mögliche Gefahren und Risiken zu vermeiden, reparieren Sie an diesem Gerät nichts selbst.

CE: Das Produkt entspricht den grundlegenden Anforderungen der zutreffenden EG-Richtlinien. Ein Konformitätsbewertungsverfahren wurde durchgeführt.

Änderungen im Text, Design und technischen Spezifikationen können ohne Ankündigung Anwendung finden und wir halten uns das Recht vor, diese Änderungen vorzunehmen.

Service center



Sana

PRODUCTS®

**Sana Entsafter
EUJ-808**



**Sana Entsafter
EUJ-707**



**Sana Entsafter
EUJ-606**



Sana Ölpresse



**Sana Smart
Brotbackautomat**



**Sana
Getreidemöhlen**



**Sana
Küchenutensilien**



Das Wort „Sana“ kommt aus dem Lateinischen und bedeutet „Heilen“.

Und das ist das Hauptanliegen von allen Sana-Produkten – helfen Ihren Körper zu heilen und gesund zu halten. Sie ändern Ihre Gewohnheiten, wir haben die richtigen Geräte dafür.



DIE ZUKUNFT FÜR IHRE GESUNDE KÜCHE
Enrich your soul



www.sanaproducts.eu