

Achtung!

Stärkehaltige Früchte wie Bananen, Papayas, Avocados, Feigen und Mangos sind für die Verarbeitung im Entsafter nicht geeignet. Verwenden Sie eine Küchenmaschine, einen Mixer oder einen Stabmixer, um diese Früchte zu verarbeiten.

HOCHLEISTUNGS-POWER-ENTSAFTER Benutzerhandbuch

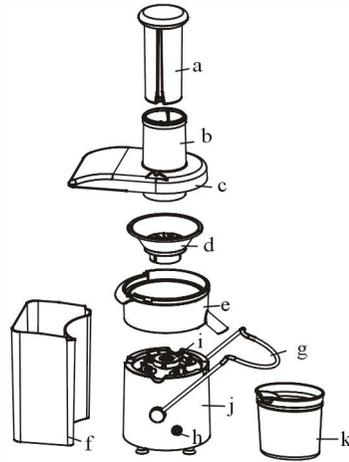
Lesen und speichern Sie diese Anleitung



FSET28

Allgemeine Beschreibung

- a. Stick drücken
- b. Ernährungssonde
- c. Obere Abdeckung
- d. Filter
- e. Saftauffangbehälter (mittlere Platte)
- f. Auffangbehälter für Trester
- g. Verriegelungsarm
- h. Schalter
- i. Verschluss
- j. Hauptkörper
- k. Saftkanne



Wichtig

Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen, und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.

- Prüfen Sie, ob die auf dem Sockel des Geräts angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät anschließen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel, der Stecker oder andere Komponenten beschädigt sind.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Kundendienst, den Händler oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt laufen.
- Verwenden Sie niemals Zubehör oder Teile, die von anderen Herstellern stammen oder die nicht ausdrücklich vom Originalhersteller empfohlen werden. Wenn Sie solche Teile oder Zubehörteile verwenden, erlischt Ihre Garantie.
- Überprüfen Sie den Filter jedes Mal, wenn Sie das Gerät benutzen wollen, und wenden Sie sich an den nächstgelegenen Händler oder Hersteller, wenn Sie Risse oder Schäden feststellen.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Teile korrekt montiert sind, bevor Sie das Gerät einschalten.
- Verwenden Sie das Gerät nur, wenn der Verriegelungsarm in der richtigen Position eingerastet ist.
- Betreiben Sie den Entsafter nicht länger als 40 Sekunden am Stück, wenn Sie schwere Lasten entsaften, und lassen Sie ihn danach ausreichend abkühlen.

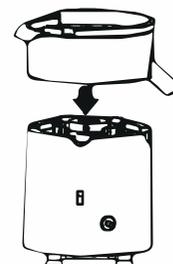
Fakten zum Thema Obst und Gemüse

Obst/Gemüse	Vitamine Mineralien	Kilojoule Kalorienzahl	Entsaftungs geschwindigkeit
Äpfel	Vitamin C	200g=150KJ(72Kalorien)	Hoch
Aprikosen	Reich an Ballaststof fen, enthält Kalium	30g=85KJ(20 Kalorien)	Niedrig
Rote Bete	Gute Quelle für Proteine, Ballaststoffe, Vitamin C und Kalium	160g=190KJ(45Kalorien)	Hoch
Blaubeeren	Vitamin C	125g 295KJ(70Kalorien)	Niedrig
Brusseis Soroute	Vitamin C, B, B6, E, Folsäure und Ballaststoffe	100g=110KJ(26 Kalorien)	Niedrig
Kraut	Vitamin C, Folsäure, Kalium, B6 und Ballaststof fe	100g=110KJ(26 Kalorien)	Hoch
carrots	Vitamin A, C, B6 und Ballaststoffe	120g=125KJ(30 Kalorien)	Hoch
Sellerie	Vitamin C und Kalium	80g=55KJ(7Kalorien)	Hoch
Gurke	Vitamin C	280g=120KJ(29 Kalorien)	Niedrig
Fenchel	Vitamin C und Ballaststoffe	300g=145KJ(35Kalorien)	Niedrig
Weintrauben	Vitamin C, B6 und Kalium	125g=355KJ(85 Kalorien)	Niedrig
Kiwi-Frucht	Vitamin C und Kalium	100g=100KJ(40 Kalorien)	Niedrig
Melonen	Vitamin C, Folsäure, Ballaststoffe und Vitamin A	200g 210KJ(50 Kalorien)	Niedrig
Nektarinen	Vitamin C, B3, Kalium und Ballaststof fe	180g=355KJ(85 Kalorien)	Hoch
Pfirsiche	Vitamin C, B3, Kalium und Ballaststof fe	150g 205KJ(49 Kalorien)	Hoch
Birnen	Ballaststof fe	150g=250KJ(60 Kalorien)	Hoch
Ananas	Vitamin C	150g 245KJ(59 Kalorien)	Hoch
Raspelbeeren	Vitamin C, Eisen, Kalium und Magnesium	125g=130KJ(31 Kalorien)	Niedrig
Tomaten	Vitamin C, Ballaststof fe, Vitamin E, Folsäure und Vitamin A	100g=90KJ(22 Kalorien)	Niedrig

Keines der Rezepte in dieser Gebrauchsanweisung stellt eine schwere Belastung dar.

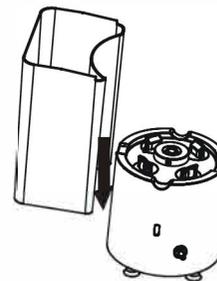
- Greifen Sie bei laufendem Gerät niemals mit den Fingern oder einem Gegenstand in den Ernährungsschlauch. Der Druckknopf darf nur zu diesem Zweck verwendet werden.
- Entriegeln Sie den Verriegelungsarm erst, nachdem Sie das Gerät ausgeschaltet haben und der Filter sich nicht mehr dreht.
- Nehmen Sie den Tresterbehälter nicht heraus, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Berühren Sie nicht die kleinen Schneidklingen im Boden des Filters.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch immer den Netzstecker.
- Tauchen Sie das Gehäuse niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und spülen Sie es auch nicht ab.

Vorbereitung für die Verwendung



1 Waschen Sie alle abnehmbaren Teile (siehe Kapitel "Reinigung")

2 Setzen Sie den Saftbehälter (mittlere Platte) richtig in das Gerät ein.



3 Setzen Sie den Tropfbehälter in das Gerät ein, indem Sie ihn leicht nach vorne kippen. Setzen Sie zuerst das obere Ende ein und drücken Sie dann das untere Ende hinein.

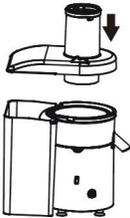
Während Sie Saft zubereiten, können Sie den Tresterbehälter leeren, indem Sie das Gerät ausschalten und den Tresterbehälter vorsichtig herausnehmen.

➤ Setzen Sie den leeren Tresterbehälter wieder zusammen, bevor Sie mit dem Entsaften fortfahren.

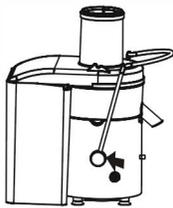


- 4 Setzen Sie den Filter in den Eiskasten ein.
Vergewissern Sie sich, dass der Filter fest auf der Antriebswelle sitzt ("Klick").

Wenn Sie Risse oder Beschädigungen feststellen, verwenden Sie das Gerät nicht und bringen Sie es zu Ihrem Händler.

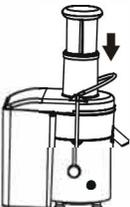


- 5 Halten Sie den Deckel über den Filter und senken Sie ihn in seine Position.



- Ziehen Sie den Verriegelungsarm auf die obere Abdeckung, bis er einrastet ("Klick").

Vergewissern Sie sich, dass der Verriegelungsarm auf beiden Seiten der oberen Abdeckung eingerastet ist.



- Schieben Sie den Druckstab in das Zuführungsrohr, indem Sie die Rille im Druckstab mit dem kleinen Vorsprung an der Innenseite des Zuführungsrohrs ausrichten.



- Stellen Sie die Saftkanne unter den Auslauf.

Karotten-, Apfel- und Ananaskuchen

- 200 g Karotte
- 200 g Ananas
- 200 g Apfel
- 1 Tasse Kokosnuss (geraspelt)
- 3 Tassen Mehl
- 1 Esslöffel Backpulver
- 1 Esslöffel Zimt
- 1 Tasse Zucker
- 1 Tasse Honig
- 4 Eier
- 1 Tasse Öl
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Tasse gehackte Nüsse

► Karotten-, Ananas- und Apfelstücke entsaften. Den im Tresterbehälter aufgefangenen Trester verwenden.

► Karotten-, Ananas- und Apfeltrester mischen. Honig, Zucker, Öl und Vanillezucker hinzufügen und gut verrühren. Die trockenen Zutaten einsieben, bis sie gerade untergemischt sind.

► Kokosnuss und Nüsse unterrühren. In eine gefettete Backform geben.

Bei 160 Grad ca. 45-55 Minuten backen.

► Aus dieser Mischung lassen sich auch tolle Muffins backen. Füllen Sie die Muffinformen zu 3/4 und backen Sie sie 40 Minuten lang.

Wunderextrakt

- 1 Tasse Ananaswürfel, geschält
- 1 Tasse gewürfelter Apfel, Stiel entfernt
- 2 kleine Karotten, geputzt
- 1 Orange, geschält
- 2 Stangen Staudensellerie, getrimmt
- 1 Limette, geschält

➤ Verarbeiten Sie die Früchte im Entsafter, mischen Sie sie gut, fügen Sie einige Eiswürfel hinzu und servieren Sie sie sofort.

Ananas-, Pfirsich- und Birnensaft

- 1 / 2 Ananas, geschält und halbiert
- 2 Pfirsiche, halbiert und entsteint
- 2 kleine reife Birnen, Stiele entfernt

➤➤ Ananas, Pfirsiche und Birnen im Entsafter verarbeiten. Sofort servieren.

Ananas-Überraschungskuchen

- 3/4 Tasse Ananasextrakt
- 10 Esslöffel Butter
- 1 Esslöffel Puderzucker
- 2 Eigelb
- 1 Tasse gezuckerte Kondensmilch
- 54 Löffelbiskuits
- 1 / 4 Tasse Wasser
- 1 Tasse Zucker
- 1 Dose geschnittene Ananas
- 6-10 Maraschino-Kirschen

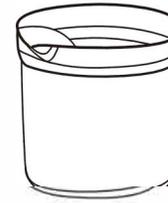
Mit dem Entsafter den Ananasextrakt gewinnen. Die Butter mit einem Mixer cremig schlagen. Langsam den Zucker, die Eigelbe und die gezuckerte Kondensmilch. Weiterschlagen, bis die Masse schaumig ist und dann den Ananasextrakt hinzufügen.

Die Springform leicht mit Butter einfetten und den Kuchen den Boden und die Seiten der Form mit Löffelbiskuits bedecken, die leicht mit dem Ananassirup aus der Dose angefeuchtet wurden.

Dann eine Schicht Sahne und eine weitere Schicht Löffelbiskuits und darauf eine weitere Schicht Löffelbiskuits geben. Mit einer Schicht Sahne abschließen. Die Torte drei Stunden lang im Kühlschrank kühlen und dann aus der Form nehmen.

Karamell aus Zucker und Wasser kochen. Dekorieren Sie die Torte mit Ananasscheiben, Maraschino-Kirschen und Karamellfäden.

Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie eine Springform verwenden.



9. Trennen des Schaums vom Saft, wenn der Saft vom Becherrand in ein Glas gegossen wird.

Verwendung des Geräts

Das Gerät funktioniert nur, wenn alle Teile ordnungsgemäß zusammengebaut sind und die obere Abdeckung mit den Klammern richtig verriegelt ist.

- 1 Waschen Sie das Obst und/oder Gemüse und geben Sie es in den Füllschlauch.
- 2 Vergewissern Sie sich, dass die Saftkanne unter den Auslauf gestellt wurde.
- 3 Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Schalter auf Stellung I (niedrige Geschwindigkeit) oder 2 (normale Geschwindigkeit) drehen.

- Stufe 1 ist besonders geeignet für weiches Obst und Gemüse wie Wassermelonen, Weintrauben, Tomaten, Gurken und Himbeeren.

- Stufe 2 ist für alle Obst- und Gemüsesorten geeignet.

Legen Sie das Obst oder Gemüse in den Einfüllstutzen und drücken Sie es mit Hilfe des Schiebers vorsichtig nach unten in Richtung des rotierenden Filters.

Üben Sie nicht zu viel Druck auf den Pressstab aus, da dies die Qualität des Endergebnisses beeinträchtigen und sogar zum Stillstand des Filters führen könnte. Stecken Sie niemals Ihre Finger oder/und einen Gegenstand in das Zuführungsrohr. Wenn Sie alle Zutaten verarbeitet haben und der Saftfluss gestoppt ist, schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis der Filter sich nicht mehr dreht.

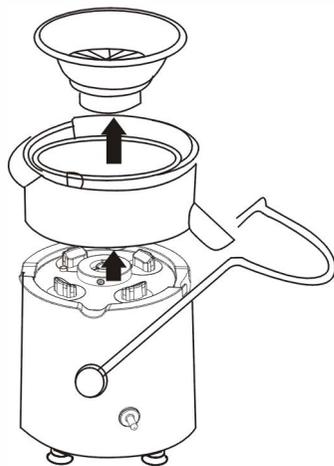
Tipps

- Verwenden Sie frisches Obst und Gemüse, da sie mehr Saft enthalten. Ananas, Rote Bete, Stangensellerie, Äpfel, Gurken, Möhren, Spinat, Melonen, Tomaten, Granatäpfel, Orangen und Trauben eignen sich besonders gut für die Verarbeitung im Entsafter.
- Dünne Schalen oder Häute brauchen Sie nicht zu entfernen, nur dicke Schalen, z. B. von Orangen, Ananas und rohen Rüben, müssen entfernt werden. Entfernen Sie auch das weiße Fruchtmarm von Zitrusfrüchten, da es einen bitteren Geschmack hat.

- Bei der Zubereitung von Apfelsaft ist zu beachten, dass die Dicke des Apfelsaftes von der verwendeten Apfelsorte abhängt. Je saftiger der Apfel ist, desto dünner ist der Saft. Wählen Sie eine Apfelsorte, die den von Ihnen bevorzugten Saft ergibt.
- Apfelsaft wird sehr schnell braun. Sie können diesen Prozess verlangsamen, indem Sie ein paar Tropfen Zitronensaft hinzufügen.
- Stärkehaltige Früchte wie Bananen, Papayas, Avocados, Feigen und Mangos sind für die Verarbeitung im Entsafter nicht geeignet. Verwenden Sie eine Küchenmaschine, einen Mixer oder einen Stabmixer, um diese Früchte zu verarbeiten.
- Auch Blätter und Blattstiele von z. B. Salat können im Entsafter verarbeitet werden.
- Trinken Sie den Saft sofort nach dem Auspressen. Wenn er einige Zeit der Luft ausgesetzt ist, verliert der Saft seinen Geschmack und seinen Nährwert.
- Um die maximale Saftmenge zu gewinnen, drücken Sie den Drücker immer langsam nach unten.
- Der Entsafter ist nicht für die Verarbeitung von sehr harten und/oder faserigen/stärkehaltigen Früchten oder Gemüse wie Zuckerrohr geeignet.

Reinigung

- Das Gerät lässt sich leichter reinigen, wenn Sie dies unmittelbar nach dem Gebrauch tun.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, Scheuermittel, Aceton, Alkohol usw. zur Reinigung des Geräts.
- Alle abnehmbaren Teile sind spülmaschinengeeignet.



- 1.** Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und warten Sie, bis sich der Filter nicht mehr dreht.
- 2.** Entfernen Sie die verschmutzten Teile aus dem Hauptgehäuse. Nehmen Sie das Gerät in der folgenden Reihenfolge auseinander:
 - Den Tresterbehälter entfernen;
 - Entfernen Sie den Pressstab;
 - Entfernen Sie die obere Abdeckung
- 3.** Entfernen Sie den Saftbehälter zusammen mit dem Filter.
- 4.** Reinigen Sie diese Teile mit der Reinigungsbürste in warmem Wasser mit etwas Spülmittel und spülen Sie sie unter dem Wasserhahn ab.
- 5.** Reinigen Sie das Hauptgehäuse mit einem feuchten Tuch. Tauchen Sie die Motoreinheit niemals in Wasser ein und spülen Sie sie nicht unter dem Wasserhahn ab.

Rezepte

Energie-Cocktail

- 2 Tassen Karotten, geschnitten
- 1 /2 Tasse Gurke
- 12 Spinatblätter
- 1 Limette, geschält
- 1 Tasse Staudensellerie, getrimmt
- 1 Apfel
- 1 Tomate
- 2 Esslöffel Honig

- Alle Zutaten außer dem Honig im Entsafter verarbeiten. Honig hinzufügen und gut durchmischen.
- Sofort servieren und nach Belieben einige Eiswürfel hinzufügen.

Frucht-Potpourri

- 4 mittelgroße Aprikosen, entkernt
- 2 Tassen Melonenwürfel, geschält
- 1 großer Apfel, Stiel entfernt
- 1 Orange, geschält

- Verarbeiten Sie die Früchte im Entsafter, mischen Sie sie gut, geben Sie einige Eiswürfel hinzu und servieren Sie sie sofort.

Versuchung

- 6 Aprikosen, entkernt
- 2 Tassen Melone, geschält
- 1/2 Tasse Orangensaft

- Verarbeiten Sie die Früchte im Entsafter und mischen Sie den entstandenen Extrakt gut. 6 Eiswürfel hinzufügen. Sofort in mittelgroßen Gläsern servieren und mit Erdbeeren oder Maraschino-Kirschen und einer Orangenscheibe garnieren.

Pinke Wolke

- 1 Tasse Erdbeeren
- 1 entkernte Orange, geschält
- 1 Tasse gewürfelte Birne, Stiel entfernt
- 1 kleine Karotte, geputzt

- Im Entsafter verarbeiten. Gründlich mixen.
- Sofort servieren. Ein paar Eiswürfel hinzufügen.