

Bedienungsanleitung

Angel Juicer Entsafter

1



“ Welcome to green life,
Angel ”

The strongest stainless juicer in the world

- Bitte lesen Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit diese Bedienungsanleitung vor der Benutzung sorgfältig.
- Nur für Haushaltsgebrauch
- Bitte bewahren Sie die Anleitung für schnelles Nachblättern immer griffbereit auf!

Herzlichen Glückwunsch !

Sie sind nun stolzer Besitzer des neuen Premium-Entsafters: „Angel Juicer“. Der Angel Juicer ist der Entsafter mit den meisten Vorteilen und einer Konstruktion komplett aus Edelstahl. Seit mehr als 30 Jahren auf dem Markt zählt der Angel Juicer weltweit zu den Marktführern im Bereich Entsafter.

2

Innovation und ständige Qualitätsverbesserung seit über 30 Jahren haben den Angel Juicer zum Top-Produkt in seinem Bereich gemacht.

Unsere Verpflichtung ist es unsere geschätzten Kunden mit einem Qualitätsprodukt und einem Service zu versorgen, der in der Entsafter-Branche unvergleichlich ist.

Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht unseren Kunden in jeder Hinsicht zu unterstützen.

Der Angel Juicer entsaftet fast Alles! Von Karotten und Äpfeln bis zu Weizengras und Spinat. Er ist nicht nur auf das Entsaften beschränkt. Sie können damit ebenso Ihre Sojamilch genießen, leckeren Tofu, Nussbutter/Nussmus and gefrorenes Fruchtsorbet herstellen. Die revolutionäre Edelstahl-Konstruktion enthält Zwilling's-Presswalzen (twin gear), die kraftvoll und zudem schonend mit nur 82 Umdrehungen pro Minute arbeiten um möglichst alle Enzyme und Nährstoffe im Saft lebendig zu erhalten.

Angel Juicer ist ebenso perfekt für Weizengras, Gerstengras, grüne Blätter, Kräuter und Sprossen geeignet. Wir sind überzeugt davon, dass der Angel Juicer Ihnen Vergnügen bei der Safterstellung bereiten wird. Der Angel Juicer ist sowohl für das Herstellen von Saft für eine Person, sowie für die ganze Familie, geeignet.

Der Angel Juicer ist ein großer Zeitsparer auch wenn der Saft nur für eine Person hergestellt wird, aber besonders beim Entsaften für mehr als eine Person oder eine ganze Familie.

Bevor Sie mit dem Entsaften starten empfehlen wir Ihnen die Teile unter lauwarmem Wasser zu spülen. Jetzt sind Sie bereit um einen frischen, enzymreichen und lebendigen Saft mit Ihrem Angel Juicer herzustellen. Wir danken Ihnen noch Mal für die Wahl des Angel Juicer. Genießen Sie das maximale Saftvergnügen!

Sicherheitshinweise

Der Entsafter ist nur für den Haushaltsgebrauch zugelassen

Bitte lesen Sie die Anleitung sorgfältig!

- 1.) Bitte beaufsichtigen Sie das Gerät wenn es in der Nähe von Kindern betrieben wird. Bitte das Gerät nicht von Kindern bedienen lassen.
- 2.) Wenn die Maschine in Betrieb ist, vermeiden Sie bitte den Kontakt mit sich bewegenden Teilen.
- 3.) Die Benutzung von Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft wird können zu Feuer, elektrischen Schlägen oder der Verletzung von Personen führen.
- 4.) Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
- 5.) Stellen Sie sicher, den roten „STOP-Knopf“ nach jeder Benutzung zu betätigen. Achten Sie darauf, dass der Motor komplett stoppt bevor Sie das Gerät zerlegen.
- 6.) Führen Sie niemals Ihre Finger oder sonstige Gegenstände in die Einfüll-Öffnung während das Gerät arbeitet. Wenn Pressgut in der Einfüll-Öffnung stecken bleiben benutzen Sie bitte den Holzstopfer oder ein weiteres Stück Obst oder Gemüse um das Pressgut weiter nach unten zu drücken. **BENUTZEN SIE NIEMALS IHRE HÄNDE!** Wenn diese Methode nicht funktioniert dann drücken Sie den roten START-Knopf, warten bis das Gerät nicht mehr läuft und zerlegen Sie den Vorsatz um das verbleibende Pressgut zu entfernen. Bitte benutzen Sie bei Bedarf auch den Rückwärts-Gang (REVERSE).
- 7.) Um elektrische Schläge (Stromschlag) zu vermeiden tauchen Sie das Gerät (Motorblock) niemals unter Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- 8.) Ziehen Sie das Stromkabel aus der Steckdose wenn das Gerät nicht benutzt wird und bevor Sie es zerlegen oder zusammenbauen, zur Reinigung oder um Rückstände des Pressguts zu entfernen.
- 9.) Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt sind oder wenn das Gerät eine Funktionsstörung aufweist oder heruntergefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Wenden Sie sich in diesen Fällen an Ihren Fachhändler oder den Angel Juicer Kundendienst in Ihrem Land.
- 10.) Lassen Sie das Kabel nicht über die Tischkante hängen. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit heißen Oberflächen (bspw.

Herdplatte) in Kontakt kommt, die das Kabel beschädigen könnten.

- 11.) Lassen Sie das Gerät während es arbeitet niemals unbeaufsichtigt.
- 12.) Platzieren Sie Ihren Entsafter niemals in der Nähe von einem heißen Gas- oder Elektroherd oder einem beheizten Ofen.
- 13.) Für eine sichere Verwendung muss der Entsafter sicher elektrisch geerdet sein.
- 14.) Bitte benutzen Sie ausschließlich den mitgelieferten drei-stiftigen Stecker.
- 15.) Bitte stellen Sie vor dem Einstecken des Stromkabels sicher, dass das Gerät sich in der Stellung OFF befindet. Bevor Sie das Stromkabel entfernen schalten Sie zunächst das Gerät in die OFF Stellung.
- 16.) Benutzen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als für die es vorgesehen ist.
- 17.) Bitte bewahren Sie diese Anleitung an einem zugänglichen Ort und immer griffbereit auf.

Anleitung bevor Sie mit dem Entsaften beginnen

Bitte lesen Sie die nachfolgenden Anweisungen sorgfältig bevor Sie mit dem Entsaftungsvorgang beginnen.

- Bitte bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Bitte führen Sie unter keinen Umständen irgendwelche Gegenstände, wie Löffel, Messer oder Gabeln in die Einfüll-Öffnung. Benutzen Sie ausschließlich den Holzstopfer.
- Bitte heben Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen, da es sehr schwer ist und Ihnen leicht aus den Händen gleiten kann.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in den Motorblock eindringen kann.
- Zerlegen oder bauen Sie das Gerät niemals zusammen wenn das Stromkabel noch eingesteckt ist.
- Betreiben Sie das Gerät niemals auf einem unebenen oder unstabilen Untergrund.
- Bedienen Sie das Stromkabel niemals mit feuchten oder nassen Händen. Dies kann zu Stromschlägen führen.
- Benutzen Sie niemals Gewalt und füllen Sie niemals zu viel Pressgut in die Einfüll-Öffnung.
- Erhitzen oder kochen Sie keines der Teile des Entsafters.

- Zerlegen oder verändern Sie keines der Teile des Entsafters, wie z.B. den Motorblock, die Zwillinge-Presswalzen das Siebgehäuse usw. in einer anderen Weise als für die normale Benutzung und Reinigung notwendig. Andernfalls verfällt der Garantie-Anspruch.
- Bitte lesen Sie vor der Bedienung die Anleitung.
- Falls Sie Probleme mit dem Gerät haben sehen Sie bitte unter dem Punkt „Problembehebung“ in dieser Anleitung nach und kontaktieren Sie anschließend Ihren Fachhändler oder den Angel Juicer Kundendienst.
- Bitte benutzen Sie das Gerät nur für die vorgesehenen Zwecke.
- Wenn Sie das Gerät ohne Pause für 30-40 Minuten benutzt haben machen Sie eine Pause von mind. 10 Minuten.

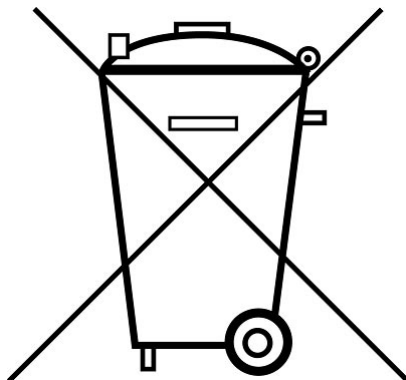
Wichtiger Hinweis zur Altgeräte-Entsorgung

(nur gültig für Verbraucher in Deutschland. Verbraucher anderer Länder informieren sich bitte bei ihrem zuständigen Entsorgungsbetrieb.)

Gebrauchte Elektro- und Elektronikgeräte dürfen gemäß europäischer Vorgaben nicht mehr zum unsortierten Abfall gegeben werden. Das Symbol der Abfalltonne auf Rädern weist auf die Notwendigkeit der getrennten Sammlung hin. Helfen auch Sie mit beim Umweltschutz und sorgen dafür, dieses Gerät, wenn Sie es nicht mehr nutzen, in die hierfür vorgesehenen Systeme der Getrenntsammlung zu geben.

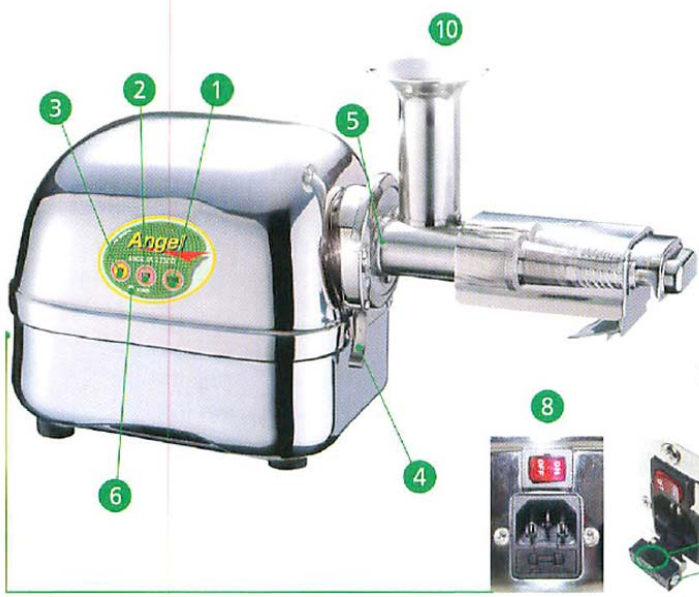
In Deutschland sind Sie gesetzlich verpflichtet, ein Altgerät einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Die öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger (Kommunen) haben hierzu Sammelstellen eingerichtet, an denen Altgeräte aus privaten Haushalten ihres Gebietes für Sie kostenfrei entgegengenommen werden. Möglicherweise holen die rechtlichen Entsorgungsträger die Altgeräte auch bei den privaten Haushalten ab. Bitte informieren Sie sich über ihren lokalen Abfallkalender oder bei Ihrer Stadt- oder Ihrer Gemeindeverwaltung über die in Ihrem Gebiet zur Verfügung stehenden Möglichkeiten der Rückgabe oder Sammlung von Altgeräten.

RICHTLINIE 2002/96/EG DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 27. Januar 2003 über Elektro- und Elektronik-Altgeräte.



Übersicht der Einzelteile und des Zubehörs

6



- 1.) START-Knopf
- 2.) STOP (OFF) Knopf
- 3.) Reverse (Rückwärts)Knopf
- 4.) Befestigungsbügel
- 5.) Verbindungszone für Antrieb
- 6.) POWER-Anzeige
- 7.) Zwilling's-Presswalzen
- 8.) Haupt-Ein-Aus-Schalter
- 9.) Netzanschluss
- 10.) Sicherungshalter-Box



Fuse Remove Groove
Spare Fuse



Stromkabel



Extracting Housing Standard
Siebgehäuse



Extracting Housing for Soft Fiber (Optional)



Grinding Housing (Optional)



Twin Grinding Gear Set
Zwilling's-Presswalzen



Housing Cover
Siebgehäuse-Abdeckung



Filter Silicon Ring (Optional)



Cleaning Knife
Siebreinigungsmesser



Cleaning Brush
Reinigungsbürste



Silikon-Stopfer
(OPTIONAL)



Holzstopfer



Edelstahl-Schüssel
(OPTIONAL)



Saftauffang-Behälter



Tresterauffangbehälter

Angel Juicer Merkmale und Vorteile

Einfache Bedienung und Reinigung

Einzigartiges Design mit bemerkenswerter Saftausbeute, einfacher bedienbar und leicht zu reinigen. Neu gestaltete Konstruktion für einfache Reinigung sowie besonders einfache Handhabung (beim Zusammenbau sowie beim Zerlegen des Entsafters)

7 Der Angel Juicer Vorsatz besteht aus nur 4 (!) Teilen, was den Aufbau und das Zerlegen des Gerätes beim täglichen Umgang deutlich vereinfacht.

Antibakterielle sehr stabile Zwillingss-Presswalzen aus Edelstahl

Presswalzen aus qualitativ hochwertigem und stabilem Edelstahl (SUS-304). Die Presswalzen anderer Twin-Gear-Entsafter bestehen aus Plastik & Edelstahl, die Kunststoff-Teile sind zerbrechlich.

Komplette Konstruktion aus Edelstahl

Die Konstruktion entspricht dem neusten Wissensstand, sehr leicht sauber zu halten, besonders hygienisch!

Niedrige 82 Umdrehungen pro Minute

Minimale Sauerstoffeinwirbelung und dadurch besonders nahrhafte Säfte mit einem höchstmöglichen Anteil an Mineralien, Vitaminen, Spurenelementen, Enzymen sowie sekundären Pflanzenstoffe. So gut wie keine Erwärmung des Pressgutes durch geringe Reibung aufgrund der sehr niedrigen Umdrehungszahl. Angel Juicer gehört zu den Zwillingsspresswalzen-Entsaftern (twin-gear juicer) mit der niedrigsten Umdrehungszahl.

Allround-Talent

Die stabilen aus Chirurgie-Edelstahl bestehenden Zwillingsspress-Walzen arbeiten sehr effektiv und können sowohl weiches (Ananas, Äpfel, Tomate, Orange etc.) als auch hartes Pressgut (Karotte, Rote Beete, Sellerie etc.) bestens entsaften als auch chlorophyllhaltiges Pressgut (Weizengras, Kräuter, Spinat etc.) oder Kiefernadeln (bspw. für selbsthergestellte Badezusätze)

3-stufiger Entsaftungsprozess

Für eine effektive Entsaftung wird das Obst und Gemüse im ersten Schritt „grob aufgebrochen“ und im zweiten und dritten Schritt kontinuierlich

weiter schonend „zermahlen“ wobei ein sehr trockener Trester entsteht und im Ergebnis auch eine hohe Saftausbeute.

3-stufiges Sieb-System

Das 3-stufige Sieb-System filtert und maximiert die Saftausbeute an purem Saft auf bis zum Dreifachen verglichen mit anderen Geräten.

Einfaches Handling – nur ein Sieb, kein Beachten der “Punkte” beim Zusammensetzen der Presswalzen

8

Absolut einfach: Nur ein Universal-Sieb, daher müssen Sie nicht vorher überlegen ob weiches oder hartes Pressgut entsaftet wird und beim Wechsel des Pressgutes ist auch kein aufwändiges Zerlegen des Entsafters nötig um das Sieb zu wechseln. Das dreistufige Universal-Sieb des Angel Juicers verarbeitet nahezu alle Obst- und Gemüsesorten.

Außerdem entfällt das Beachten der Markierungs-Punkte beim Zusammensetzen der Presswalzen

Mit 43 mm gehört die Einfüllöffnung beim Angel Juicer zu den größten im Vergleich zu anderen Twin-Gear-Entsaftern.

Bessere Säfte

Durch die Kombination aus dem patentierten Zwilling-Presswalzen-System, dem kraftvollen Motor und dem dreistufigen Entsaftungs-Sieb kann der Angel Juicer problemlos Zellulose-Fasern zermahlen und die Zellwände von Obst und Gemüse aufbrechen um die darin enthaltenen Nährstoffe in den Saft zu bringen. Das Ergebnis ist ein Saft mit kräftigerer und dunklerer Farbe (mehr Farbstoffe) und einem süßeren und vollmundigeren Geschmack.

Keine Regulierung des Tresters anhand von sog. Auslass-Einstellschrauben nötig

Der Angel Juicer benötigt keine sog. Auslass-Einstellschraube, wie diese bei anderen Zwillingpresswalzen-Entsaftern üblich ist. Die meisten Twin-Gear-Juicer arbeiten mit dieser Auslass-Einstellschraube, die es für hartes als auch weiches Pressgut gibt und die beim Entsaftungsvorgang geöffnet oder geschlossen werden muß.

Kraftvoller Industriemotor mit 3 PS Mahlkraft

Der kraftvolle Industriemotor (luftgekühlt mittels Ventilator an der Unterseite des Gerätes) sorgt für eine höchstmögliche Saftausbeute und Saftqualität.

Kontinuierliches Entsaften mit automatischem Trester-Auswurf

Der Angel Juicer kann am Stück ohne Unterbrechung Saft pressen und wirft den Trester automatisch aus.

Rückstände aus der Landwirtschaft sowie toxische Substanzen

Der Angel Juicer entfernt mehr als 90% aller in der Landwirtschaft eingesetzten Chemikalien und giftigen Substanzen von der Oberfläche von Früchten und Gemüse

Besonders geräuscharmer Betrieb

Die höhere Leistung des Motors mit einzigartigem Kühlsystem des Motors (Ventilator an der Unterseite des Angel Juicer) führt zu einer geringeren Belastung des Motors sowie geringerer Erwärmung des Motors und sowie erhöhte Lebensdauer.

Einsatzgebiete

Der Angel Juicer entsaftet fast Alles! Von Gemüse und Früchte (auch weiche Obstsorten), über Blattgemüse, Wurzeln, Kräuter, Sprossen und sogar Kiefernnadeln.

Vielseitigkeit - mehr als nur ein Entsafter

Der Angel Juicer ist nicht nur ein hervorragender Entsafter. Auch die Herstellung von Sojamilch & Tofu, Nußmus und Frucht Sorbet ist möglich.

Automatischer Überhitzungs-Schutz

Ein thermischer Überhitzungs-schutz und die Reverse-Funktion bei Entsaftungsstau bieten eine sichere Benutzung. Der automatische Thermo-Schalter im Gerät verhindert eine Überhitzung des Motors.

Sicherheits-Vorrichtungen

Automatischer Überhitzungs-Sensor, extra Kippschalter (ON-OFF), interner Getriebeschutz, Sicherheits-Sensor, Elektromog-Schutz

Luftgekühlt mittels Ventilator

Spezielles Motor-Kühl-System (Ventilator an der Unterseite des Angel Juicer) verhindert ein Überhitzen des Motors und verlängert damit die Lebensdauer des Motors. Sehr geringe Motor-Geräusche.

Trockener Trester

Sehr präzises 3-stufiges Zwilling-Presswalzen System in Kombination mit dem kraftvollen Industriemotor sorgt für maximale Saftausbeute und einem sehr trockenen Trester – und damit mehr Saft. Bitte vergleichen Sie die Saftausbeute vergleichbarer Geräte (Vergleichszahlen folgen in Kürze).

10

Strapazierfähige und hochleistungsfähige Bauweise und Materialauswahl

In Handarbeit gefertigte und feinmechanische Konstruktion unter Verwendung der höchsten Edelstahl-Qualität (wie sie auch bei medizinischen und chirurgischen Geräten verwendet wird).

Zusammenbauen des Angel Juicer

- 1.) Stellen Sie sicher, dass das Stromkabel entfernt wurde bevor Sie mit dem Zusammenbau beginnen. Legen Sie ein sauberes trockenes Handtuch/Geschirrtuch oder Kunststoff-Brett unter das Siebgehäuse um ein Beschädigen der Zwilling-Presswalzen und Ihrer Arbeitsplatte/Tisches durch versehentliches Herunterfallen zu vermeiden.



- 2.) Setzen Sie die Zwilling-Presswalzen vorsichtig in die Getriebewelle ein.

Bitte setzen Sie zuerst die Presswalze, die komplett aus Edelstahl besteht ein, dann setzen Sie sorgfältig die andere Presswalze ein.

Stellen Sie sicher, dass die Walzen ordentlich eingesetzt sind bevor Sie mit den weiteren Schritten fortfahren. Wenn die Walzen nicht korrekt eingesetzt wurden besteht die Gefahr die Walzen und die Maschine zu beschädigen.



- 3.) Schieben Sie nun langsam den Gehäuse-Vorsatz über die Zwilling-Presswalzen und arretieren Sie es am Motorblock.



- 4.) Schieben Sie den Befestigungsbügel (4) herunter um das Gehäuse mit dem Motorblock zu verbinden.



- 5.) Setzen Sie die Siebgehäuse-Abdeckung* auf das Siebgehäuse. Platzieren Sie den Saftauffangbehälter unter dem Sieb und den Tresterauffangbehälter unter dem Tresterauslass.
- 6.) Jetzt sind Sie fertig und können mit dem Entsaften starten.

* Wenn der Entsafter im Betrieb vibriert oder quietscht, dann ist i.d.R. die Siebgehäuse-Abdeckung nicht korrekt aufgesetzt bzw. nicht bis zum Widerstand herunter gedrückt.

Entsaftungsvorgang

Bitte waschen Sie alle Teile mit warmem Wasser bevor Sie mit dem Entsaften beginnen.

- 1.) Stecken Sie das Stromkabel an den Netzanschluss (9)



- 2.) Verbinden Sie das Stromkabel mit der Steckdose
- 3.) Platzieren Sie den Saftauffangbehälter unter dem Sieb
- 4.) Platzieren Sie den Tresterauffangbehälter unter dem Tresterauslass



- 5.) Schalten Sie das Gerät ein (ON-Schalter)
- 6.) Überprüfen Sie, ob das rote Licht am ON-Schalter leuchtet
Jetzt sind Sie bereit zum Entsaften
- 7.) Starten Sie den Entsaftungsvorgang indem Sie den grünen Schalter „START“ drücken
- 8.) Füllen Sie immer kleine Mengen an Pressgut in die Einfüll-Öffnung und drücken Sie mit dem Holzstopfer nach.

Beachten Sie: Lassen Sie die Zwilling-Presswalzen nicht über längere Zeit ohne Pressgut laufen. Längere Rotation der Presswalzen ohne Pressgut kann zu Schäden am Gerät führen. Wenn Sie Gemüse oder Obst nachschneiden müssen oder zwischenzeitlich etwas anderes tun dann stoppen Sie in der Zwischenzeit unbedingt das Gerät.

Zerlegen und Reinigen

Bevor Sie mit dem Zerlegen des Entsafters beginnen lassen Sie die Maschine für etwa eine Minute nachlaufen, damit das Gerät den Trester im Entsaftungsgehäuse ausscheiden kann.

Nun entfernen Sie das Stromkabel aus der Steckdose. Als nächstes legen Sie bitte ein weiches Handtuch unter das Entsaftungsgehäuse um beim Zerlegen ein versehentliches Herunterfallen der Zwilling-Presswalzen und deren Beschädigung zu vermeiden.

Entfernen Sie die Siebgehäuse-Abdeckung.

Folgen Sie der Anleitung:

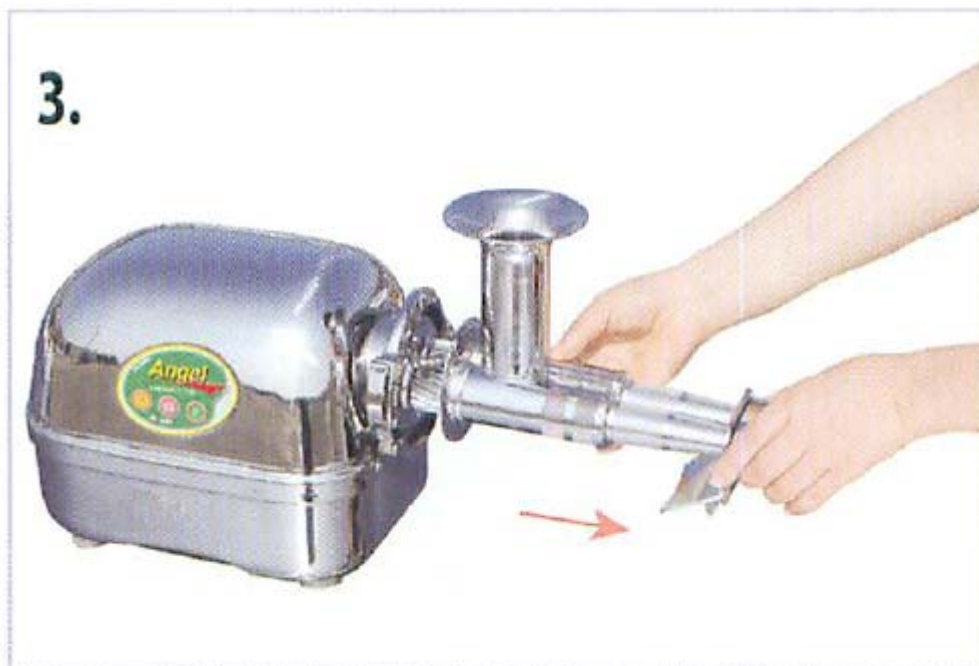
- 1.) Entfernen Sie das Stromkabel vom Netzanschluss an der Rückseite des Motorblocks.



- 2.) Lockern Sie das Entsaftungsgehäuse indem Sie die Befestigungsklammer lösen.



- 3.) Ziehen Sie vorsichtig und langsam das Entsaftungsgehäuse vom Motorblock, indem Sie es mit beiden Händen halten.



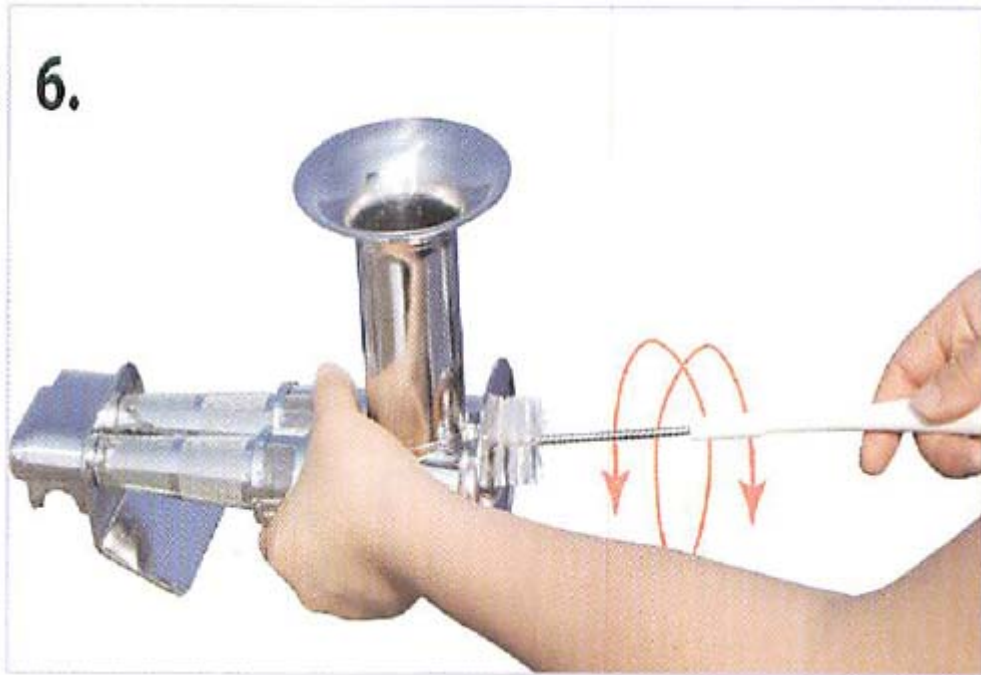
- 4.) Ziehen Sie vorsichtig die Zwilling-Presswalzen eine nach der anderen aus dem Motorblock.



- 5.) Entfernen Sie Trester und Faserstoffe vom Sieb indem Sie das Siebreinigungsmesser verwenden.



- 6.) Reinigen Sie unmittelbar nach dem Entsaftungsvorgang das Entsaftungsgehäuse und die Zwilling-Presswalzen um die Lebensdauer Ihres Entsafters zu verlängern. Bitte reinigen Sie alle Teile unmittelbar nach dem Entsaften um Ablagerung von Mineralien zu vermeiden, die später Probleme verursachen können.



***Tips für das Reinigen des Innenteils des Entsaftungs-Gehäuses;**

Reinigungsbürste langsam in das Gehäuse-Innere einführen und dabei im Uhrzeigersinn drehen. Diesen Vorgang solange wiederholen bis der Vorsatz von Faserstoffen befreit ist. Drücken Sie die Bürste nicht zu fest in das Gehäuse, sonst kann sie abbrechen.

- 7.) Für beste Ergebnisse benutzen Sie bitte einen weichen Schwamm und zum Abtrocknen nach der Reinigung ein weiches Handtuch oder Geschirrtuch.

Fehlerbehebung wenn die Zwilling-Presswalzen, bedingt durch Trester im Siebgehäuse feststecken.

(Falls Sie bereits das Gehäuse mit den feststeckenden Walzen abgezogen haben, stecken Sie das Siebgehäuse mit den feststeckenden Walzen wieder auf den Motorblock. Aber befestigen Sie nicht die Klammer)

1. Stecken Sie das Stromkabel in die Wandsteckdose.
2. Schalten Sie den Hauptschalter am Gerät auf ON (Kippschalter auf der Rückseite des Motorblocks)
3. Öffnen Sie die Klammer, welche das Siebgehäuse mit dem Motorblock verbindet.
4. Halten Sie Ihre rechte Hand unter das Siebgehäuse, um es festzuhalten für den Fall, dass es herunterfällt. Bitte legen Sie auch

ein Brett oder ein Handtuch darunter. Da das Gehäuse schwer ist und es Ihnen eventuell abrutschen kann und dabei Ihre Arbeitsfläche beschädigt werden kann.

5. Drücken Sie den Startknopf am Bedienfeld, das Siebgehäuse löst sich jetzt vom Motorblock und den Presswalzen.
6. Der Motor stoppt automatisch.
7. Ziehen Sie jetzt vorsichtig die Presswalzen aus dem Siebgehäuse.
8. Schalten Sie den Hauptschalter auf OFF (Kippschalter auf der Rückseite des Motorblocks). Entfernen Sie das Stromkabel aus der Wandsteckdose.

Entsaftungs-Tipps

Die Zwilling's-Presswalzen des Angel Juicer sind so konzipiert, dass Sie aufgrund der niedrigen Umdrehungszahl nahezu 100% aller Enzyme und Nährstoffe während des Entsaftungsvorgangs lebendig halten.

Der Angel Juicer ist der einzige Entsafter auf dem Markt, der die Umdrehungszahl der Zwilling's-Presswalzen auf 82 Umdrehungen pro Minute begrenzt hat. Daher sollten Sie niemals zu viel Pressgut auf ein Mal einfüllen um die Effektivität dieses schonenden Prinzips nicht zu beeinträchtigen. Ansonsten können die Presswalzen verstopfen und die Menge an Enzymen und Nährstoffen reduzieren.

Entsafter-Tips

Drücken Sie das Pressgut erst komplett mit dem Holzstopfer runter bevor Sie die nächste Portion einfüllen. Haben Sie keine Angst mit dem Stopfer die Presswalzen zu berühren. Der Holzstopfer kann dabei nicht beschädigt werden und auch den Presswalzen keinen Schaden zufügen.

Der Holzstopfer besteht aus einem qualitativ hochwertigen Holz, wie es auch für Hackblöcke verwendet wird. Falls Teile des Holzes beim Entsaften abgeschliffen werden beim Kontakt mit den Zwilling's-Presswalzen ist dies völlig ungefährlich, da sie aus einem natürlichen und ungiftigen Material bestehen und zusammen mit dem Trester vom Gerät ausgeschieden werden.

Falls der Entsaftungsvorgang stockt drücken und halten Sie den REVERSE (Rückwärts)-Schalter für 2-3 Sekunden oder zwischendurch drücken und halten wie es benötigt wird um den Stau aufzulösen und drücken Sie dann wieder den START-Schalter um den Entsaftungsvorgang fortzusetzen.

Abhängig von der Schwere des Staus müssen Sie diesen Vorgang zwei Mal oder häufiger wiederholen.

Wenden Sie keinen übermäßigen Druck beim Befüllen und Herunterdrücken des Pressgutes an.

Ein angemessener Druck in Kombination mit nicht zu viel eingefülltem Pressgut verhindert einen Stau beim Entsaften und führt zum besten Entsaftungsergebnis und der höchstmöglichen Saftausbeute.

18

Hilfreiche Hinweise zur Saftherstellung

Karotten

Es ist nicht nötig Karotten, wenn sie vom Durchmesser in die Einfüll-Öffnung passen zu zerkleinern. Es kann aber trotzdem hilfreich sein, die Karotten der Länge nach in mehrere Teile zu schneiden. Bitte füllen Sie die schmale Seite immer zuerst ein, da die Zwilling-Presswalzen sie dann besser greifen können.

Bitte füllen Sie ein Stück nach dem anderen ein und führen das nächste Stück ein wenn das vorherige komplett eingeführt verarbeitet ist.

Bitte füllen Sie nicht mehrere klein geschnittene Teile auf ein Mal in die Einfüll-Öffnung, ansonsten kommt es zu einem Stau und Verkanten des Pressgutes.

Bitte wenden Sie beim Herunterdrücken keinen übermäßigen Druck an. Ein angemessener Druck vermeidet einen Stau und Probleme beim Entsaften.

Löwenzahn, Petersilie, Endivie und anderes grünes Blattgemüse

Durch Einfüllen von kleinen handgroßen Mengen kann das Gerät das Pressgut durch automatisches Einziehen verarbeiten.

Führen Sie immer die Seite mit dem Stengel / Stiel zu erst in die Einfüll-Öffnung ein.

Weizengras, Gerstengras und andere Getreidegräser

Um beste Ergebnisse zu erzielen füllen Sie immer nur eine kleine Menge Weizengras ein. Füllen Sie keinen Bund Weizengras auf ein Mal in die Einfüll-Öffnung. Damit das Gerät das Gras selber einziehen kann benutzen Sie bitte keinen Stopfer. Das Weizengras ist weich, aber die Faserstoffe sind extrem hart. Die Faserstoffe können im Gerät einen sehr hohen Druck

aufbauen und damit das Siebgehäuse beschädigen. Füllen Sie daher immer nur kleine Mengen ein und warten bis das Gerät diese vollständig verarbeitet hat. Wir empfehlen daher das Sieb zu reinigen bevor es sich vollständig mit Faserstoffen zusetzt.

Hinweise um die Schaumbildung beim Entsaften von Weizengras oder anderen hartfaserigen Pressgut zu vermindern

- 1.) Immer nur kleine Mengen Weizengras auf ein Mal einführen. Besprenkeln Sie das Weizengras vor dem Einführen mit etwas Wasser. Benutzen Sie keinen Holzstopfer. Wenn Sie einen ganzen Bund Weizengras einführen dann entsteht im Inneren ein hoher Druck, der zu einer starken Schaumbildung führt. Es kann außerdem zu Schäden am Siebgehäuse führen.
- 2.) Kühlen Sie die Zwilling-Presswalzen, Siebgehäuse und das Weizengras im Kühlschrank für 2-3 Stunden oder sogar über Nacht bevor Sie entsaften.
- 3.) Eine andere Möglichkeit die Schaumbildung zu reduzieren ist es einen halben Teelöffel Leinöl auf die Zwilling-Presswalzen zu gießen während das Gerät arbeitet und bevor das Weizengras eingeführt wird. Wenn Sie nur wenig Öl verwendet möchten können Sie die Zwilling-Presswalzen vor dem Einsetzen etwas mit dem Öl bepinseln.
- 4.) Wenn Sie das Weizengras zusammen mit Karotten entsaften erhalten Sie beim Weizengras eine maximale Saftausbeute und geringere Schaumbildung, wenn Sie Weizengras abwechseln mit Karotte einführen.

Hinweise zur Reinigung

Die regelmäßige Reinigung des Entsafters ist für Ihre Gesundheit und die Funktionstüchtigkeit des Gerätes außerordentlich wichtig.

Bitte tauchen Sie das Siebgehäuse nicht ins Wasser, am Siebgehäuse ist ein Magnet-Sensor angebracht, der beschädigt werden könnte!

Wir empfehlen den Entsafter nach jeder Benutzung zu reinigen, am besten direkt im Anschluß an den Entsaftungsvorgang um Pressgut-Rückstände zu entfernen.

1.) MINERALISCHE ABLAGERUNGEN

Nach einer gewissen Zeit der Benutzung werden Sie an der Oberfläche der Zwillings-Presswalzen mineralische Ablagerungen (Calcium und andere Mineralien) feststellen.

Diese Ablagerungen lassen sich von der Oberfläche entfernen, indem Sie in zuvor in Wasser eingeweichte Mandeln durch die Maschine laufen lassen.

Eine andere sehr gute Möglichkeit ist es die Presswalzen über Nacht in einem Essig-Bad zu behandeln.

Dies löst die Ablagerungen und diese können dann mit einer Bürste abgebürstet werden, der Vorgang muss eventuell mehrmals wiederholt werden. Der Essig der dafür verwendet wird kann für eine Wieder-Benutzung aufbewahrt werden. Bitte beschriften Sie die Essig-Flasche entsprechend, damit diese nicht versehentlich für die Essenszubereitung verwendet wird.

Um das Entstehen von Ablagerungen zu vermeiden reinigen Sie die Presswalzen unmittelbar nach dem Entsaftungsvorgang gründlich mit warmem Wasser.

Wenn die Reinigung mit Verzögerung erfolgt bilden sich Mineralablagerungen, es sieht aus wie ein dünner Film / Schicht auf der Oberfläche der Presswalzen.

2.) KLEBRIGE RÜCKSTÄNDE

Getrocknete Früchte oder Nüsse können das Innere des Entsafters sehr stark verkleben. Um diese klebrigen Ablagerungen zu entfernen führen Sie einige Stangen Sellerie in das Gerät ein bevor Sie es zerlegen.

3.) MOTORBLOCK

Um die Oberfläche des Motorblocks zu reinigen benutzen Sie bitte ein feuchtes Tuch und trocknen dann mit einem Geschirrtuch oder Handtuch nach. Um den Glanz beizubehalten und das Gerät zu polieren benutzen Sie zuerst einen weichen Schwamm und dann trocknen Sie den Motorblock mit einem weichen Handtuch.

Es wird nicht empfohlen aggressive Reinigungsmittel, Scheuerpulver oder bleichende Mittel für die Reinigung des Gerätes zu verwenden.

Austausch der Sicherung

Stellen Sie sicher, dass das Stromkabel entfernt wurde.

Stellen Sie das Gerät nicht hochkant oder drehen Sie es nicht zur Seite. Sie benötigen einen kleinen flachen Schraubenzieher um die Sicherung auszubauen.

Bitte gehen Sie wie folgt vor:

21

- 1) Suchen Sie den Sicherungskasten (befindet sich unterhalb des Stromanschlusses auf der Rückseite des Motorblocks)
- 2) Den Sicherungshalter mit einem flachen kleinen Schraubenzieher aus der Halterung ziehen (es gibt eine kleine Einkerbung an der Sie mit dem Schraubenzieher ansetzen müssen)
- 3) Ziehen Sie den Sicherungshalter nun mit den Fingern komplett aus der Verankerung.
- 4) Tauschen Sie die defekte Sicherung gegen eine neue aus, die Ersatz-Sicherung befindet sich im Sicherungshalter. Bitte kaufen Sie bei Gelegenheit eine passende Sicherung als Ersatz und setzen diese wieder als Reserve ein.
- 5) Schieben Sie den Sicherungshalter wieder vorsichtig in die Verankerung ein.



Einkerbung zum Entfernen

Sicherung

Ersatz-Sicherung

Fehlerbehebung

Problem	Bitte folgende Punkte prüfen
Keine Strom	<ol style="list-style-type: none">1. Prüfen Sie, ob die Stromversorgung aktiv ist2. Prüfen Sie, ob sowohl das Stromkabel korrekt am Motorblock als auch in der Wandsteckdose eingesteckt ist3. Prüfen Sie, ob die Maschine eingeschaltet ist (roter ON-OFF-Schalter auf der Rückseite des Motorblocks)4. Prüfen Sie die Sicherung
Maschine startet nicht	<ol style="list-style-type: none">1. Prüfen Sie, ob die Maschine eingeschaltet ist (roter ON-OFF-Schalter auf der Rückseite des Motorblocks)2. Prüfen Sie die Sicherung
Zwillings-Presswalzen arbeiten laut	<ol style="list-style-type: none">1. Befindet sich hartes Material zwischen den Presswalzen?2. Prüfen Sie, ob der Steckplatz für die Presswalzen sauber ist und sich im Steckplatz keine Rückstände befinden?3. Es wird empfohlen Pressgut einzufüllen sobald sich die Presswalzen drehen. Lassen Sie die Presswalzen nicht längere Zeit ohne Pressgut einzufüllen laufen.
Die Maschine stoppt	<ol style="list-style-type: none">1. Prüfen Sie, ob die Maschine korrekt angeschlossen ist.2. Ist zu viel auf ein Mal eingefüllt worden?3. Das Pressgut, welches Sie einfüllen ist zu groß oder zu hart?4. Prüfen Sie die Sicherung.
Pressgut verursacht Stau	<ol style="list-style-type: none">1. Der Angel Juicer hat eine automatische Stop-Sicherheits-Funktion, welche die Maschine stoppt, wenn zu viel eingefüllt wurde. Im Falle

	<p>eines automatischen Stopps drücken Sie den REVERSE (Rückwärts)-Schalter für 2-3 Sekunden und dann wieder den START-Schalter um mit dem Entsaften fortzufahren. Abhängig von der Schwere des Staus muss dieser Vorgang mehrmals wiederholt werden.</p>
<p>Saft oder Pressgut staut sich in der Einfüll-Öffnung</p>	<p>Zu viel Pressgut oder sehr klebriges Pressgut kann den normalen Abtransport des Saftes verhindern. Führen Sie nur ein Stück auf ein Mal in die Einfüll-Öffnung. Wenn das Problem immer noch besteht fügen Sie etwas Wasser zum klebrigen Pressgut hinzu um den Fluss wieder in Gang zu bringen.</p>
<p>Wenn die Zwilling-Presswalzen im Siebgehäuse feststecken</p>	<p>Wenn die Zwilling-Presswalzen, bedingt durch Trester im Siebgehäuse feststecken</p> <p>(Falls Sie bereits das Gehäuse mit den feststeckenden Walzen abgezogen haben, stecken Sie das Siebgehäuse mit den feststeckenden Walzen wieder auf den Motorblock. Aber befestigen Sie nicht die Klammer):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Stecken Sie das Stromkabel in die Wandsteckdose. 2. Schalten Sie den Hauptschalter am Gerät ein (Kippschalter auf der Rückseite des Motorblocks) 3. Öffnen Sie die Klammer, welche das Siebgehäuse mit dem Motorblock verbindet. 4. Halten Sie Ihre rechte Hand unter das Siebgehäuse, um es festzuhalten für den Fall, dass es herunterfällt. Bitte legen Sie auch ein Brett oder ein Handtuch darunter. Da das Gehäuse sehr schwer ist und es Ihnen eventuell abrutschen kann und dabei Ihre Arbeitsfläche beschädigt werden kann. 5. Drücken Sie den Startknopf am Bedienfeld,

	<p>das Siebgehäuse löst sich jetzt vom Motorblock und den Presswalzen.</p> <p>6. Der Motor stoppt automatisch.</p> <p>7. Ziehen Sie jetzt vorsichtig die Presswalzen aus dem Siebgehäuse.</p> <p>8. Schalten Sie den Hauptschalter auf OFF (Kippschalter auf der Rückseite des Motorblocks). Entfernen Sie das Stromkabel aus der Wandsteckdose.</p>
Gerät vibriert oder quietscht beim Entsaften	Bitte prüfen Sie, ob die Siebgehäuse-Abdeckung korrekt aufgesetzt wurde und nicht wackelt.

Technische Daten

Angelia	5500
Spannung	230 Volt / 50 Hz
Presswalzen Länge/ Durchmesser	220 mm / 34 mm
Umdrehung pro Minute	82
Einfüll-Öffnung Durchmesser	43 mm
Gewicht	12 kg
Abmessungen	550 x 260 x 355 mm
Max. Benutzungszeit	30 Minuten, dann mind. 10 Minuten Pause
Zertifikate	CE, ISO9001:2000, ISO14001:2004
Garantie	- 5 bzw. 3 Jahre (Motor / Vorsatz) - für Gewerbe 6 Monate

25



Mehr als nur ein Entsafter

Herstellung von Sojamilch (Sojabohnen entsaften)

- 1.) Waschen Sie die Sojabohnen
- 2.) Kochen Sie die Sojabohnen (1 Teil Sojabohnen 4 Teile Wasser) für etwa 5-6 Minuten.
- 3.) Platzieren Sie den Saftauffangbehälter unterhalb des Siebs und den Tresterbehälter unterhalb vom Tresterauslass.
- 4.) Schalten Sie das Gerät mit dem ON Schalter ein.
- 5.) Füllen Sie die gekochten Sojabohnen in kleinen Mengen langsam in die Einfüll-Öffnung ein zusammen mit einer kleinen Menge vom Kochwasser (Verhältnis Sojabohnen zu Wasser: 1 Löffel Sojabohnen und 4 Löffel gekochtes Wasser)
- 6.) Drücken Sie den OFF-Schalter
- 7.) Sojamilch ist servierbereit
- 8.) Reinigen Sie anschließend sofort die Maschine

Herstellung von Nussbutter

- 1.) Weichen Sie die Nüsse für 6-12 Stunden in Wasser ein.
- 2.) Lassen Sie die Nüsse nach dem Einweichen abtropfen.
- 3.) Platzieren Sie den Saftauffangbehälter unter dem Sieb und den Tresterauffangbehälter unter dem Tresterauslass.
- 4.) Schalten Sie den Schalter auf ON (Kippschalter auf der Rückseite des Motorblocks)
- 5.) Füllen Sie immer nur eine kleine Menge Nüsse in die Einfüll-Öffnung. Wenn nötig geben Sie eine kleine Menge an Wasser hinzu.
- 6.) Beim ersten Durchgang ist das Ergebnis je nach Fettgehalt der Nüsse noch nicht wie Nussbutter, wiederholen Sie dann den Vorgang 3-4 weitere Male indem Sie die Masse erneut in die Einfüll-Öffnung geben.
- 7.) Schalten Sie den Schalter auf OFF (Kippschalter auf der Rückseite des Motorblocks)
- 8.) **WICHTIG: Bitte reinigen Sie anschließend sofort das Gerät, bevor die Rückstände trocknen und die Teile verkleben!**

Mahlen von Bohnen oder Getreide

- 1.) Weichen Sie die Bohnen oder das Getreide für mindestens 6 Stunden in Wasser ein.
- 2.) Lassen Sie die Bohnen oder das Getreide abtropfen.

- 3.) Platzieren Sie den Saftauffangbehälter unter dem Sieb und den Tresterauffangbehälter unter dem Tresterauslass.
- 4.) Schalten Sie den Schalter auf ON (Kippschalter auf der Rückseite des Motorblocks)
- 5.) Füllen Sie immer nur eine kleine Menge Bohnen oder Getreide in die Einfüll-Öffnung. Wenn nötig geben Sie eine kleine Menge an Wasser hinzu.
- 6.) Schalten Sie den Schalter auf OFF (Kippschalter auf der Rückseite des Motorblocks)
- 7.) **WICHTIG: Bitte reinigen Sie anschließend sofort das Gerät, bevor die Rückstände trocknen und die Teile verkleben!**

Herstellung von Tofu

Zutaten: 400 g Sojabohnen, 3,6 Liter Wasser, 2 große Löffel Koagulans (Nigari*)

- 1.) Sojabohnen in Wasser einweichen.
- 2.) Mahlen Sie die Sojabohnen mit dem Angel Juicer. Füllen Sie die Sojabohnen zusammen mit Wasser im Verhältnis 6:1 (6 Teile Sojabohnen: 1 Teil Wasser) ein. Beim Mahlen erhalten Sie Sojamilch und Okara*.

*Okara ist ein geschmacksneutrales Nebenprodukt, das bei der Herstellung von Sojamilch anfällt. Es lässt sich in der Küche vielseitig verwenden, zum Beispiel als geschmacksneutraler Teigbestandteil in Gebäck oder als Einlage in Suppen und Eintöpfen (koreanisch bijijigae). Er ist reich an Ballaststoffen, Stärke, vollwertigem Eiweiß und gut resorbierbarem Eisen.

Quelle: [http://de.wikipedia.org/wiki/Okara_\(Lebensmittel\)](http://de.wikipedia.org/wiki/Okara_(Lebensmittel))

Okara ist Bestandteil vieler asiatischer Rezepte und eignet sich bspw. bestens als Basis für vegetarische Brotaufstriche.

- 3.) Nehmen Sie einen Topf, der vier Mal so groß ist wie die Menge hergestellter Masse. Nun bringen Sie die Masse zum Kochen, sobald die Masse kocht reduzieren Sie die Hitzezufuhr. Wiederholen Sie diesen Vorgang 3 Mal.
- 4.) Warten Sie nun 5 oder 6 Minuten, bevor Sie das Koagulans (Nigari) einfüllen und rühren Sie dabei sofort und sorgfältig um.
- 5.) Servieren Sie die Molke zusammen mit dem Sojabohnenmark (Okara) – (Okara ist nährstoffreicher als gepresster Tofu)
- 6.) Um Tofu herzustellen füllen Sie die Molke und das Okara in ein Baumwoll- oder Leinentuch und beschweren es für mindestens 30 Minuten mit Gewichten um die Flüssigkeit / Molke

auszudrücken und so ein mehr oder weniger festen Tofu zu erhalten. Zur Herstellung gibt es auch kleine Tofu-Holzformen (Tofu-Form, Baumwolltuch und Nigari in einem praktischen Set)

28



*Nigari ist ein traditionell aus Meerwasser gewonnenes Gerinnungsmittel, das in der japanischen Küche vor allem bei der Tofu-Herstellung benötigt wird. Heutzutage verwendet die Tofu-Industrie allerdings meist statt Nigari gereinigtes (raffiniertes) Magnesiumchlorid, Calciumsulfat oder Zitronensäure. Die Beschaffenheit des Tofus (Sojaquarks) variiert dementsprechend.

Der Hauptbestandteil von unraffiniertem Nigari ist Magnesiumchlorid, aber es enthält über 100 weitere Mineralsalze, wie z. B. Kalziumchlorid und Kaliumchlorid.

Auf YouTube können Sie Videos zum Angel Juicer sehen, die Ihnen die Bedienung und den Entsaftungs- sowie Reinigungs-Vorgang anschaulich zeigen.

Verfügbare Videos:

- 1.) Lösen der Presswalzen aus dem Siebgehäuse
- 2.) Kurz-Vorstellung
- 3.) In Kürze folgen weitere Videos und Anleitungen

Kontakt Daten

Angel Juicer Importeur:

Keimling Naturkost GmbH
Zum Fruchthof 7a
21614 Buxtehude Deutschland - Germany
www.keimling.de

naturkost@keimling.de

Telefonnummer: 04161 - 5116 0

