

# BEDIENUNGSANLEITUNG

## Multifunktions-Entsafter Omega Juicer 8227 silber / 8228 chrome glänzend



***FIT MIT VEGAN- & ROHKOST***

[www.keimling.de](http://www.keimling.de)

# INHALT

<b>WILLKOMMEN</b>	<b>3</b>
Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf	
<b>SICHERHEITSHINWEISE</b>	<b>4-5</b>
Begriffserklärung	
Sicherheitshinweise	
Wichtiger Hinweis zur Altgeräte-Entsorgung	
<b>EINZELTEILE UND LIEFERUMFANG</b>	<b>6</b>
<b>SCHNELLAUFBAU</b>	<b>7</b>
Teile zum Entsaften	
Teile für die Lebensmittelverarbeitung	
<b>BETRIEBSANLEITUNG</b>	<b>8-9</b>
Saftpressfunktion	
Lebensmittelverarbeitungsfunktion	
Multifunktionen	
<b>REINIGUNG</b>	<b>10</b>
<b>VORSICHTSMASSNAHMEN/SICHERER GEBRAUCH</b>	<b>11-13</b>
<b>ZUBEREITUNG</b>	<b>14-18</b>
Weizengras und Blattgemüse	
Zerkleinern und Zerhacken	
Pasta und Grissini	
Früchte und Gemüse	
Babynahrung	
Mahlen	
Nussbutter	
Pflanzendrink	
Desserts	
<b>WEITERE REZEPTE</b>	<b>19-29</b>
<b>ALLGEMEINE FEHLERBEHEBUNG</b>	<b>30-31</b>
Mögliche Probleme und Lösungsansätze	
Blockade der Pressschnecke aufheben	

# HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH

## WILLKOMMEN

---

### Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf

Bei Omega sind wir bestrebt, technologisch fortschrittliche Geräte zu entwickeln, die dazu beitragen, Ernährung und Geschmack auf höchstem Niveau zu liefern und der reinsten Form der Natur am nächsten zu kommen. Die Impulse kommen dabei von Ihnen, den Fans unserer Marke. Durch Ihre Begeisterung arbeiten wir ständig daran, unser Sortiment an Küchengeräten immer wieder neu zu erfinden und zu erneuern. Das Team von Omega dankt Ihnen, dass Sie uns seit über 50 Jahren unterstützen!



## INTERESSANT

---

**PRODUKTREGISTRIERUNG:** [www.omegajuicers.com/omega-warranty-registration](http://www.omegajuicers.com/omega-warranty-registration)

**REZEPTE FINDEN SIE AUF:** [www.keimling.de](http://www.keimling.de)

**KUNDENDIENST:** Rufen Sie unter +49 4161 5116 0 an oder besuchen Sie: [www.keimling.de](http://www.keimling.de)

## ACHTUNG

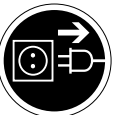
---



VOR GEBRAUCH ANLEITUNG LESEN.



GERÄT NICHT IN WASSER TAUCHEN.



WENN NICHT IN BETRIEB, STECKER ZIEHEN.

# SICHERHEITSHINWEISE

Nehmen Sie sich 5 Minuten Zeit, um unsere Sicherheitshinweise durchzulesen.

**BEGRIFFSERKLÄRUNG:** Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Anleitung:

## BEGRIFFSERKLÄRUNG

---

**GEFAHR!** - Hohes Risiko. Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.

**ACHTUNG!** - Mittleres Risiko. Missachtung der Warnung kann einen Sachschaden verursachen.

## SICHERHEITSHINWEISE

---

**STROMSCHLAGGEFAHR!** - Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung kann zu einem elektrischem Stromschlag führen. an, die die korrekte Spannung liefert. Andernfalls wird der Motor beschädigt und der Garantieanspruch erlischt. Ihr Omega Juicers® 8227/8228 muss für einen korrekten und sicheren Betrieb elektrisch geerdet sein. Verwenden Sie nur das mitgelieferte Anschlusskabel und verbinden Sie dieses korrekt mit einer geerdeten Steckdose.

Versuchen Sie nicht, den Stecker mit Gewalt in eine Steckdose zu stecken, da dies zu Brand, elektrischen Schlägen oder Verletzungen führen kann. Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn dessen Gehäuse oder die Netzanschlussleitung defekt ist oder andere sichtbare Schäden aufweist. Benutzen Sie nur das mitgelieferte oder ein vom Hersteller bezogenes Original-Netz Kabel für Ihr Gerät! Anbauteile und Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wurde, Das Gerät ist ausschließlich für eine Netzspannung von 230 V ~ 50 Hz geeignet. Schließen Sie das Gerät nur an eine Steckdose kann zu Bränden, elektrischen Schlägen oder Verletzungen führen.

Lassen Sie die Netzanschlussleitung im Schadensfall unbedingt durch den Importeur, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzen, um Gefährdungen zu vermeiden.

Schließen Sie das Gerät an eine leicht zugängliche Steckdose an, damit Sie es bei Störungen schnell vom Netz trennen können.

Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Gerätes. Die Instandsetzung des Gerätes darf nur von einem autorisierten Fachbetrieb vorgenommen werden. Dabei dürfen ausschließlich Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen. In diesem Gerät befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.

Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen. Tauchen Sie die Motoreinheit niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Fassen Sie den Netzstecker nie mit feuchten Händen an. Ziehen Sie Netzstecker immer am Stecker, nie am Kabel aus der Steckdose.

Halten Sie das Netzkabel von heißen Flächen fern. Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von Spülbecken. Prüfen Sie Gerät und Netzstecker regelmäßig auf Schäden. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird und wenn Sie es auseinander- oder zusammenbauen oder reinigen.

### **GEFAHREN FÜR KINDER UND PERSONEN MIT EINGESCHRÄNKTEN PHYSISCHEN, SENSORISCHEN ODER GEISTIGEN FÄHIGKEITEN!**

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeit oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Sie können sich beim Spielen darin verfangen und ersticken. Beaufsichtigen Sie Kinder, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Sorgen Sie dafür, dass Kinder keinen Zugriff auf das Gerät haben, wenn sie unbeaufsichtigt sind.

### **VERLETZUNGSGEFAHR!**

- Stellen Sie sicher, dass alle Teile des Gerätes fest an ihrem Platz sitzen, bevor Sie das Gerät einschalten. Während das Gerät in Betrieb ist, berühren Sie auf keinen Fall sich bewegende Teile. Versuchen Sie nicht, das Gerät auseinander zu bauen. Achten Sie darauf, niemals mit den Fingern oder Gegenständen wie Löffel, Messer oder anderen Küchengeräten in die Einfüllöffnung oder andere Öffnungen des Gerätes zu gelangen. Verwenden Sie den mitgelieferten Stopfer, um blockiertes Pressgut im Einfüllschacht herunter zu drücken. Falls das nicht hilft, schalten Sie den Motor aus, ziehen Sie den Stecker und zerlegen Sie das Gerät, um das Pressgut zu entfernen. Achten Sie darauf, den Schalter nach jedem Gebrauch auf "OFF" (AUS) zu stellen. Prüfen Sie, ob der Motor vollständig steht und ziehen Sie den Stecker heraus, bevor Sie das Gerät auseinanderbauen. Entfernen Sie nur die Teile, die für den normalen Betrieb des Gerätes oder zur Reinigung des Gerätes notwendig sind. Das Öffnen des Motorgehäuses führt zum Garantieverlust.

### **ACHTUNG!**

- Benutzen Sie das Netzkabel nicht als Griff. Ziehen Sie nicht am Kabel, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Tischkante hängen und lassen Sie es nicht mit heißen Oberflächen wie Herdplatten in Kontakt kommen. Verwenden Sie Omega Juicers® 8227/8228 nicht auf unebenen Flächen. Stellen Sie das Gerät in einem Abstand von mindestens 10 cm zu anderen Geräten und Möbelstücken auf. Heben Sie die Omega Juicers® 8227/8228 nicht mit nassen Händen an, da das Gerät aufgrund seines Gewichts aus den Händen rutschen kann. Wenden Sie beim Gebrauch der Saftpresse keine Gewalt an, und überfüllen Sie den Einfüllschacht nicht.einschalten.

## **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.

# EINZELTEILE UND LIEFERUMFANG



Dieses Produkt besitzt einen Reset-Schalter und einen Überhitzungsschutz, um das Gerät zu schützen. Wenn der Motor während des Betriebs stoppt, drücken Sie den Reset-Schalter an der Unterseite des Geräts. Wenn das Gerät weiterhin nicht funktioniert, ziehen Sie den Netzstecker, lassen Sie es 30 Minuten abkühlen und versuchen Sie es erneut.

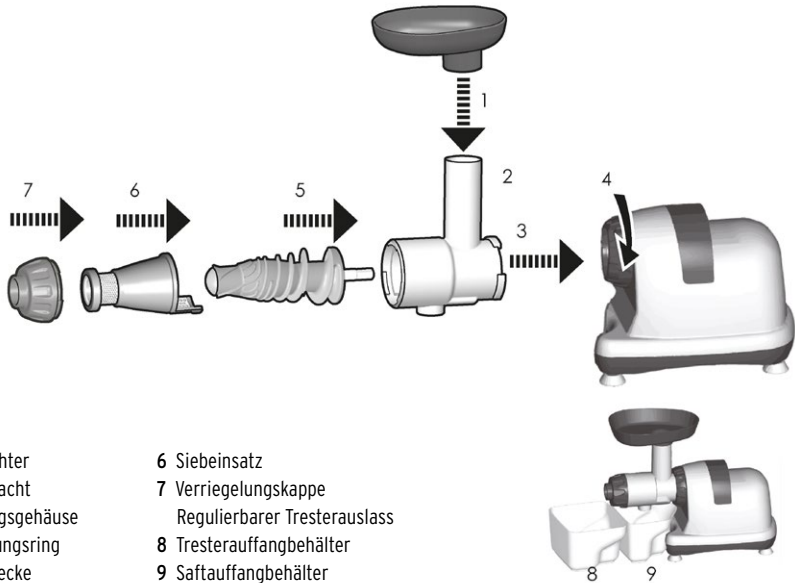


- A Einfülltrichter
- B Einfüllschacht
- C Entsaftungsgehäuse
- D Griff
- E Verriegelungsring
- F Motorblock
- G Ein-/Aus-Taste (hinten)

- H Press-Schnecke (im Gehäuse)
- I Pürrier-Einsatz (im Gehäuse)
- J Siebeinsatz (im Gehäuse)
- K Regulierbarer Tresterauslass
- L1 Verriegelungskappe Regularbar
- L2 Verriegelungskappe ohne Regulierung
- M 4 Pasta-Düsen

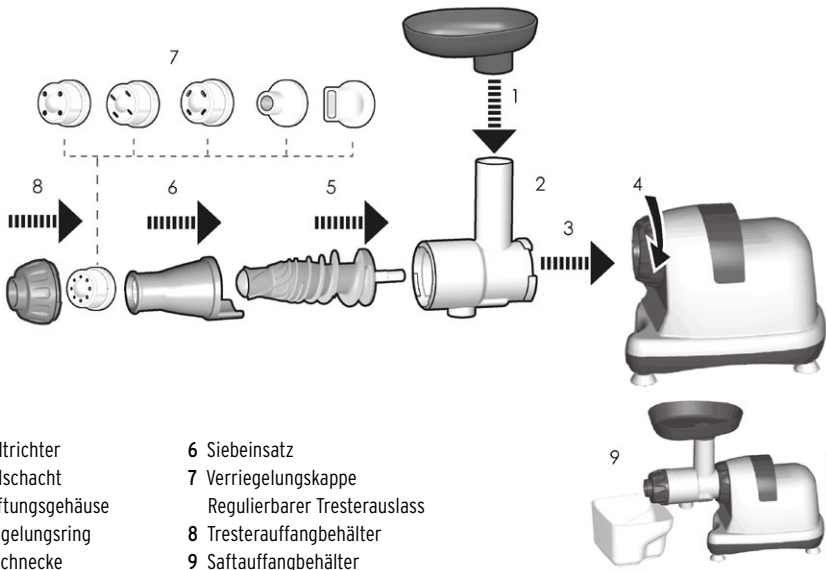
- N 2 Grissini-Düsen
- O Schaumsieb
- P Reinigungsbürste
- Q Tresterauffangbehälter
- R Saftauffangbehälter
- S Stopfer

## TEILE ZUM ENSTAFTEN



- |                      |                              |
|----------------------|------------------------------|
| 1 Einfülltrichter    | 6 Siebeinsatz                |
| 2 Einfüllschacht     | 7 Verriegelungskappe         |
| 3 Entsaftungsgehäuse | Regulierbarer Tresterauslass |
| 4 Verriegelungsring  | 8 Tresterauffangbehälter     |
| Press-Schnecke       | 9 Saftauffangbehälter        |

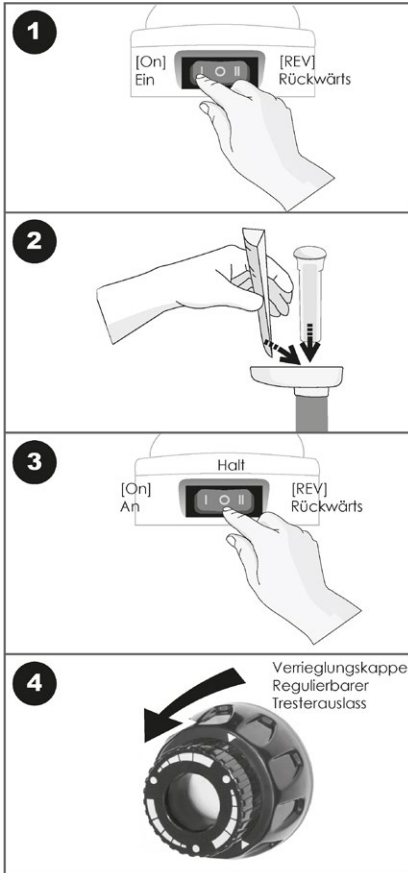
## TEILE FÜR DIE LEBENSMITTELVERARBEITUNG



- |                      |                              |
|----------------------|------------------------------|
| 1 Einfülltrichter    | 6 Siebeinsatz                |
| 2 Einfüllschacht     | 7 Verriegelungskappe         |
| 3 Entsaftungsgehäuse | Regulierbarer Tresterauslass |
| 4 Verriegelungsring  | 8 Tresterauffangbehälter     |
| Press-Schnecke       | 9 Saftauffangbehälter        |

# BETRIEBSANLEITUNG

## SAFTPRESSENFUNKTION



Drücken Sie zum Starten die Taste [ON] auf der Rückseite des Omega®-Entsafters.

Geben Sie die Zutaten nach und nach in den Einfüllschacht und drücken Sie mit dem Stopfer nach unten. KEINE Metallgegenstände im Einfüllschacht platzieren. Wenn dieser verstopft ist oder die Maschine den Betrieb einstellt, drücken Sie die Rückwärtstaste zwei- bis dreimal und dann erneut die EIN-Taste, um den normalen Betrieb fortzusetzen.

Stellen Sie den Schalter nach Abschluss der Extraktion oder Verarbeitung in die Stopp-Position, um den Vorgang anzuhalten.

**WARNUNG:** Wenn Sie die Taste [ON] oder [Rev] verwenden, stellen Sie sicher, dass die Pressschnecke vorher vollständig anhält.

Drehen Sie den regulierbaren Tresterauslass gegen den Uhrzeigersinn, um den Druck zu erhöhen. Drehen Sie den regulierbaren Tresterauslass im Uhrzeigersinn, um den Druck zu verringern. Verwenden Sie die engere Einstellung für hartes Pressgut. Verwenden Sie die lockerste Einstellung für Weizen- und Getreidegras. Bei entsprechender Einstellung wird mehr Saft erzeugt.

## LEBENSMITTELVERARBEITUNGSFUNKTION



Verwenden Sie diese Verriegelungskappe in Verbindung mit den entsprechenden Düsen für alle Lebensmittelverarbeitungs-funktionen, vom Zerkleinern und Pürieren bis zu Pasta und Grissini (siehe Seiten 22-25).



## MULTIFUNKTIONEN

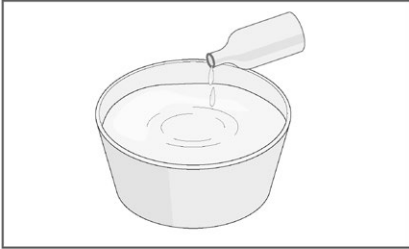
---

Dieser robuste Multifunktions-Entsafter verfügt über eine patentierte, steinmühlenartige Schnecke aus hygienischem, von der US-Nahrungs- und Arzneimittelbehörde (FDA) zugelassenem Kunststoff. Die niedrige Drehzahl von 80 U/min sorgt für vollen Geschmack und höchsten Nährwert.

- **FRUCHTSAFT:** Wirksames Entsaften von hartem und weichen Obst, sogar von Zitrusfrüchten.
- **GEMÜSESAFT:** Entsaftet alle Arten von Gemüse, einschließlich Karotten, Rüben, Sellerie, Paprika und Radieschen, ohne den natürlichen Geschmack oder die Nährstoffe zu zerstören. Frischer Geschmack und vollwertige Nährstoffe sind bei diesem einzigartigen Extraktionsverfahren garantiert.
- **WEIZENGRAS UND BLATTGEMÜSE:** Grünkohl, Kohl, Spinat und Kiefernadeln sind nur einige der natürlichen Produkte, die entsaftet werden können. Genießen Sie das Beste, was die Natur an Rohkost bietet und entsaften Sie sie, um den vollen Nährwert zu erhalten.
- **LEBENSMITTELVERARBEITUNG:** Zerkleinert und püriert und liefert natürlichen Geschmack und Nährstoffe aus Knoblauch, Frühlingszwiebeln, rote Paprika bzw. Pfeffer, Ingwer und den vielen anderen Lebensmitteln, einschließlich von Kräutern und Gewürzen. Nahrungsmittel für Babynahrung lassen sich mit dem Püriereinsatz schnell und problemlos zubereiten.
- **NUSSBUTTER:** Stellen Sie unter Verwendung von natürlichen Zutaten Mandelbutter, Erdnussbutter, Sonnenblumenkernbutter und vieles mehr her.
- **PFLANZENDRINK:** Verwenden Sie Mandeln, Pekannüsse, Cashewnüsse, Haselnüsse oder andere Ihrer Lieblingsnüsse, um eine nahrhafte pflanzliche Milch herzustellen. Ebenfalls können Sie Kokosmilch machen.
- **DESSERTZUBEREITER:** Stellen Sie ganz natürliche, milchfreie, glutenfreie, fettarme, zuckerarme oder kalorienarme Desserts her, die wie Ihr Lieblingseis oder gefrorene Leckereien schmecken.
- **BABYNAHRUNG:** Stellen Sie hausgemachte Babynahrung her mit dem Wissen, dass Sie Ihrem Baby frische Produkte geben, die nahrhaft und leicht verdaulich sind.
- **MAHLEN:** Problemlos Kaffeebohnen und Mehl mahlen.
- **PASTA- UND GRISSINI SET:** Mit den mitgelieferten Düsen können Sie in wenigen Minuten hausgemachte Spaghetti oder Grissini pressen.

# REINIGUNG

## MANUELE REINIGUNG



Sie erreichen eine gründliche Reinigung Ihrer Saftpresse, wenn Sie die entsprechenden Teile für 30 Minuten in warmes Wasser legen. Fügen Sie etwas Spülmittel oder ein TL Backpulver / Soda hinzu und entfernen sie mit Hilfe einer Bürste die verblieben Pflanzenfasern. Ein abschließendes Trockenreiben der sauberen Teile verhindert, dass sich Kalkflecken bilden.

## MASCHINELLE REINIGUNG



Wenn Sie die Benutzung Ihres Entsafters abgeschlossen haben können Sie die Teile auch in das obere Gestell Ihrer Spülmaschine legen. Bitte beachten Sie, dass durch hohe Temperaturen und Bestandteile der Reinigungsmittels, die Kunststoffmaterialien mit der Zeit matt und unansehnlich werden.

# VORSICHTSMASSNAHMEN/SICHERER GEBRAUCH

Alle Benutzer dieses Geräts müssen diese Sicherheitsvorkehrungen vor dem Betrieb gelesen und verstanden haben.

## SYMBOLLE



**Dieses Zeichen weist auf Inhalte hin, bei denen Brand- oder Stromschlaggefahr besteht.**  
Spezielle Warnhinweise sind auf dem Schild angegeben.



**Dieses Zeichen weist auf verbotene Handlungen hin.**  
Spezielle Verbote sind um oder in das Schild geschrieben.



**Dieses Zeichen kennzeichnet den Inhalt von Regelungs- oder Steuerungsmaßnahmen.**  
Spezielle Verbote sind um oder in das Schild geschrieben.

## VORSICHTSMASSNAHMEN



**VORSICHT:** Gefährliche Vorgehensweisen können zu leichten Personen- oder Geräteschäden führen.



**NICHT MIT NASSEN HÄNDEN EIN- ODER AUSSTECKEN.** Dies kann einen elektrischen Schlag oder eine Verletzung verursachen.



**NICHT MIT ANDEREN SPANNUNGEN ALS DER NETZSPANNUNG VERWENDEN.** Dies kann einen elektrischen Schlag, einen Brand oder eine abweichende Leistung hervorrufen. Wenn die Spannung abweicht, kann dies die Lebensdauer des Motors verkürzen oder einen Ausfall verursachen.



**STECKEN SIE DAS NETZKABEL RICHTIG EIN UND DRÜCKEN SIE ES FEST IN EINE WANDSTECKDOSE.** Dies kann einen elektrischen Schlag oder einen Brand verursachen.



**WENN DAS MITGELIEFERTE KABEL BESCHÄDIGT IST, MUSS ES VOM HERSTELLER, DEM HERSTELLER-SERVICE ODER ÄHNLICH QUALIFIZIERTEN PERSONEN ERSETZT WERDEN, UM GEFAHREN ZU VERMEIDEN.**  
Wenn das Netzkabel beschädigt ist, kann es einen Stromschlag oder einen Brand verursachen.



**NIEMALS DAS GERÄT MODIFIZIEREN. EBENSO NIEMALS SELBST ZERLEGEN ODER REPARIEREN. KEINE FINGER, FREMKÖRPER ODER GEGENSTÄNDE, WIE STIFTE, IN LÜCKEN ODER LÖCHER IM SOCKEL EINFÜHREN.** Dies kann einen Brand, einen Stromschlag oder einen Defekt verursachen. Für technische Unterstützung wenden Sie sich an das autorisierte Kundendienstzentrum vor Ort.

# VORSICHTSMASSNAHMEN / SICHERER GEBRAUCH



**BEFEUCHTEN SIE DEN MOTORBLOCK NICHT UND SPRITZEN SIE KEIN WASSER AUF DEN SOCKEL.** Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten oder andere Substanzen in den Schalter am Gerät gelangen. **BETÄTIGEN SIE DEN SCHALTER NICHT MIT NASSEN HÄNDEN.**

Dies kann einen elektrischen Schlag oder einen Brand verursachen.



**DAS GERÄT NICHT BETREIBEN, WENN DAS STROMKABEL BESCHÄDIGT ODER DER STECKER LOSE IST.**

Dies kann einen elektrischen Schlag, einen Brand oder eine Verletzung verursachen.



**AUS SICHERHEITSGRÜNDEN MUSS EINE ERDUNG ERFOLGEN. DIE ERDUNG DARF NICHT AN GASLEITUNGEN, KUNSTSTOFF-WASSERLEITUNGEN, TELEFONLEITUNGEN USW. ERFOLGEN.** Dies kann einen elektrischen Schlag, einen Brand oder eine Fehlfunktion und eine Explosion verursachen. Achten Sie darauf, eine Steckdose mit Erdungsanschluss (Schuko-Steckdose) zu verwenden.



**NIEMALS WÄHREND DES BETRIEBES DAS ENTSAFTUNGSGEHÄUSE ZERLEGEN ODER FINGER UND FREMKÖRPER WIE GABELN, LÖFFEL USW. IN DEN EINFÜLLSCHACHT ODER DEN SAFTAUSLASS EINFÜHREN.**

Dies kann zu Verletzungen, Unfällen oder Ausfällen führen.



**DIESES GERÄT IST NICHT ZUR BENUTZUNG DURCH PERSONEN (EINSCHLIESSLICH KINDERN) MIT EINGESCHRÄNKTEN KÖRPERLICHEN, SENSORISCHEN ODER GEISTIGEN FÄHIGKEITEN ODER MANGELNDER ERFAHRUNG UND KENNTNIS BESTIMMT, ES SEI DENN, SIE WERDEN VON EINER FÜR IHRE SICHERHEIT VERANTWORTLICHEN PERSON BEAUFSICHTIGT ODER IN DIE BENUTZUNG DES GERÄTS EWINGEWIESEN.**

Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.



**NICHT BETREIBEN, OHNE DAS ENTSAFTUNGSGEHÄUSE RICHTIG ZU VERRIEGELN.** Dies kann zu Verletzungen oder Ausfällen führen.



**DAS NETZKABEL DES GERÄTS NICHT IN EINE STECKDOSE EINSTECKEN, WENN EIN GASLECK FESTGESTELLT WIRD. SOFORT DEN RAUM LÜFTEN, INDEM SIE EIN FENSTER ÖFFNEN, UND VOLLSTÄNDIG DURCHLÜFTEN LASSEN, BEVOR SIE DAS GERÄT WIEDER ANSCHLIESSEN.** Dies kann zu Verletzungen oder Ausfällen führen.



**WENN DIE PRESSSCHNECKE IM NORMALBETRIEB ANHÄLT, DRÜCKEN SIE DIE RÜCKWÄRTSTASTE [REVERSE/REV] 2-3 SEKUNDEN LANG UND DRÜCKEN SIE DANN, NACHDEM DER RÜCKWÄRTSBETRIEB VOLLSTÄNDIG ANGEHALTEN HAT, WIEDER DIE TASTE [ON].** Wenn ein solcher Halt fortbesteht, können die Teile beschädigt werden und die Leistung kann aufgrund einer Überhitzung im Motor beeinträchtigt werden. Schalten Sie das Gerät sofort aus, wenn das Problem weiterhin besteht, und wenden Sie sich an das örtliche Kundendienstzentrum.



**NIEMALS FINGER, GABEL ODER LÖFFEL USW. IN DEN SAFT AUSLASS EINFÜHREN.** Dies kann zu Verletzungen oder Ausfällen führen.



**VERSUCHEN SIE WÄHREND DES BETRIEBS NICHT, DEN MOTORBLOCK ZU BEWEGEN, DAS ENSAFTUNGSGEHÄUSE ODER DIE TEILE ZU ZERLEGEN UND ZU VERRIEGELN.** Dies kann zu Verletzungen oder Ausfällen führen. Schalten Sie das Gerät bei Bedarf aus und stecken Sie das Netzkabel aus.



**ACHTEN SIE BEIM GEBRAUCH DES GERÄTS DARAUF, DASS SICH KRAWATTEN, LANGE HALSKETTEN, SCHALS ETC. NICHT IM EINFÜLLSCHACHT VERFANGEN.** Dies kann zu Verletzungen, Ausfällen oder Brüchen führen.



**STELLEN SIE DAS GERÄT AUF EINE FLACHE UND STABILE OBERFLÄCHE.**  
Dies kann zu Verletzungen oder Ausfällen führen.



**BETREIBEN SIE DAS GERÄT NICHT LÄNGER ALS 30 MINUTEN AM STÜCK.**

Dies kann zu einem Motorschaden aufgrund von Überhitzung führen. Lassen Sie es 30 Minuten lang ausreichend abkühlen und betreiben Sie es dann erneut.



**BEIM EINFÜLLEN VON ZUTATEN IN DEN EINFÜLLSCHACHT NUR DEN MITGELIEFERTEN STOPFER VERWENDEN.**  
Dies kann zu Verletzungen oder Ausfällen führen.



**SETZEN SIE DAS GERÄT NICHT STARKEN ERSCHÜTTERUNGEN AUS UND LASSEN SIE ES NICHT FALLEN.**  
Dies kann einen elektrischen Schlag, einen Brand oder eine Beschädigung verursachen.



**WENN DAS GERÄT EINEN UNANGENEHMEN GERUCH ODER ÜBERMÄSSIGE HITZE BZW. RAUCH ABGIBT, STELLEN SIE ES SOFORT AB UND WENDEN SIE SICH AN DEN KUNDENDIENST.**

Ein neues Gerät gibt bei Verwenden anfänglich Geruch ab. Dieser Geruch verschwindet mit der Zeit von selbst.



**STECKEN SIE DAS GERÄT NACH DER BENUTZUNG IMMER AUS. ZIEHEN SIE BEIM AUSSTECKEN DES NETZKABELS NICHT AM NETZKABEL.** Wenn Sie das Kabel beim Herausziehen festhalten, kann dies einen elektrischen Schlag oder einen Brand verursachen.



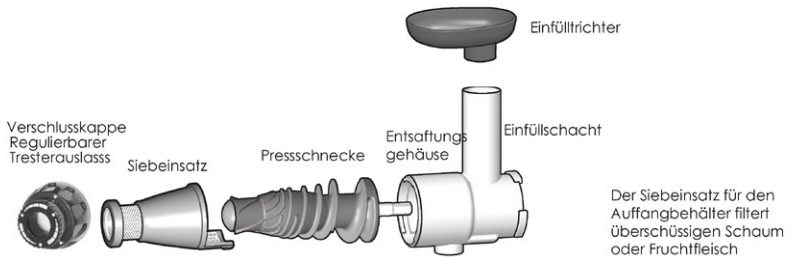
**DAS GERÄT WIEGT CA. 9 KG. GREIFEN SIE BEIM BEWEGEN DES GERÄTS DEN GRIFFE AN DER OBERSEITE FEST.** Wenn Sie versuchen, das Gehäuse oder den Rand des Motorblocks festzuhalten, kann der Motorblock herunterfallen und Verletzungen oder Ausfälle verursachen.

# ZUBEREITUNG

## WEIZENGRAS UND BLATTGEMÜSE

### SIE BENÖTIGEN: SAFTSIEB, REGULIERBARER TRESTERAUSLASS, KEINE DÜSE

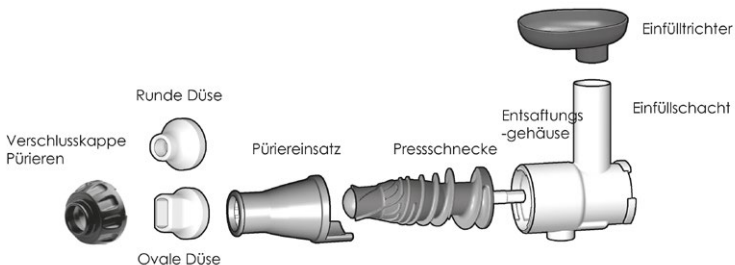
- Sieb für den Saftauffangbehälter: Möglicherweise möchten Sie dieses Sieb verwenden, wenn Sie Produkte entsaftet haben, die mehr Schaum oder Fruchtfleisch erzeugen, als Sie sich in Ihrem Saft wünschen. Setzen Sie das Sieb in den Saftauffangbehälter, während der Entsaftungsprozess läuft.
- Verringern Sie den Druck des regulierbaren Tresterauslasses, oder nehmen Sie ihn ganz ab.
- Überfüllen Sie den Einfüllschacht nicht. Geben Sie kleine Mengen in die Saftpresse. Lassen Sie den Großteil des Saftes austreten, bevor Sie das nächste Stück hineingeben.
- Möglicherweise gelangt etwas Saft in den Tresterauffangbehälter und nicht in den Saftauffangbehälter. Das ist zu Anfang normal. Dies kann so lange geschehen, bis der Auslassbereich mit Trester gefüllt ist.
- Wenn Sie ein Produkt in geringen Mengen (z.B. Ingwer) entsaften, sollten Sie dieses Produkt während der ersten Hälfte des Entsaftungsprozesses hineingeben, damit der volle Geschmack zur Geltung kommt.
- Bestimmte grüne Getränke können für manche Menschen zu herb sein. Zitrone, Apfel, Ingwer, Karotten und/oder Rüben können den Geschmack positiv beeinflussen und das Aroma von Weizengras und Blattgemüse abmildern.



## ZERKLEINERN UND ZERHACKEN

### SIE BENÖTIGEN: PÜRIEREINSATZ, VERSCHLUSSKAPPE PÜRIEREN, RUNDE / OVALE DÜSE

- Zur Lebensmittelverarbeitung und Herstellung von Marinaden, Salsas und Saucen verwenden.
- Zerkleinern Sie Avocados, Gemüse, Kräuter, eingeweichten Reis, Getreide und Bohnen.



## PASTA UND GRISSINI

### SIE BENÖTIGEN: PÜRIEREINSATZ, VERSCHLUSSKAPPE PÜRIEREN, RUNDNUDEL-, BANDNUDEL- ODER GRISSINI-DÜSE

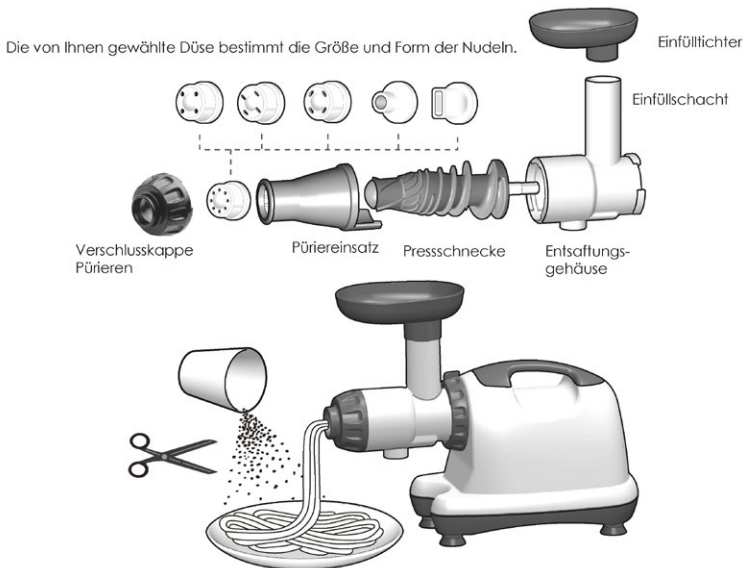
- Die Omega kann zum Herstellen von Pasta verwendet werden; sie stellt jedoch keinen Teig dafür her. Kneten Sie den Teig von Hand oder verwenden Sie ein entsprechendes Küchengerät.
- Streuen Sie eine kleine Menge Mehl auf den Trichter der Omega und in die Trommel, um ein Anhaften zu verhindern.
- Fügen Sie dem Teig Wasser hinzu, wenn er zu trocken wird.

#### • Pastanudeln pressen:

Entscheiden Sie, welche Art von Nudeln Sie bevorzugen und setzen Sie die entsprechende Düse in die Verschlusskappe. Formen Sie den Nudelteig in Kugeln oder Rollen, die etwas kleiner sind als der Einfüllschacht.

Schalten Sie das Gerät mit der [ON]-Taste ein. Geben Sie den Teig in das Gerät. Eine durchgängige Eingabe des Teigs ohne Lücken ergibt beim Austreten längere Nudeln. Nudeln können mit einer Schere oder einem Messer auf die gewünschte Länge geschnitten werden.

Frisch zubereitete Nudeln sollten in kochendes Wasser gelegt werden. Frische Nudeln sind schneller garkochend als

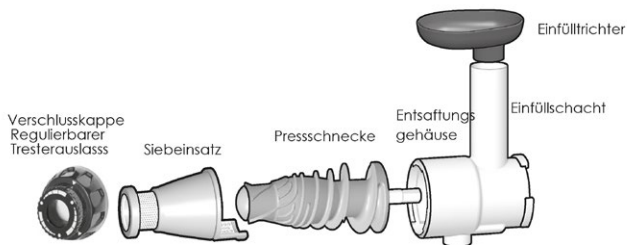


# ZUBEREITUNG

## FRÜCHTE UND GEMÜSE

### SIE BENÖTIGEN: SAFTSIEB, REGULIERBARER TRESTERAUSLASS, KEINE DÜSE

- Sieb für den Saftauffangbehälter: Möglicherweise möchten Sie dieses Sieb verwenden, wenn Sie Produkte entsaftet haben, die mehr Schaum oder Fruchtfleisch erzeugen, als Sie sich in Ihrem Saft wünschen. Setzen Sie das Sieb in den Saftauffangbehälter, während der Entsaftungsprozess läuft.
- Passen Sie den Druck des regulierbaren Tresterauslasses an. Hartes Pressgut verträgt mehr Gegendruck, für weiches Pressgut lösen Sie den Tresterauslass. So erzielen Sie die höchstmögliche Saftmenge.
- Waschen Sie frische Zutaten gründlich, um angesammelte Chemikalien zu entfernen. Der Omega® Multifunktions-Entsafter kann Saft aus ungeschältem Obst und Gemüse pressen, aber vielleicht bevorzugen Sie geschmacklich ja eher die geschälten Produkte.
- Weiche Produkte lassen sich immer besser gekühlt verarbeiten.
- Schneiden Sie Obst und Gemüse in passende Stücke, damit sie in den Einfüllschacht passen.
- Schalten Sie die Maschine ein und lassen Sie sie ohne Unterbrechung laufen, bis der gesamte Saft ausgepresst ist.
- Entsaften Sie weiche und harte Stücke im Wechsel. Beginnen Sie mit den weicheren Stücken.
- Wenn das Fruchtfleisch den Einfüllschacht verstopft schalten Sie die Maschine aus und leeren Sie diesen Schacht. Setzen Sie ihn wieder zusammen und nehmen Sie den Betrieb erneut auf.
- Lassen Sie die Maschine einige Sekunden laufen, nachdem Sie das letzte Stück Obst oder Gemüse in den Einfüllschacht gelegt haben, um sicherzustellen, dass Ihr gesamtes Pressgut verarbeitet wird.
- Reinigen Sie nach jedem Gebrauch alle Teile, die mit Lebensmitteln oder Saft in Berührung kommen.
- Entsaften Sie auch Produkte, die normalerweise nicht in Mahlzeiten verwendet werden, z.B. Karotten- oder Rübengrün.





## BABYNAHRUNG

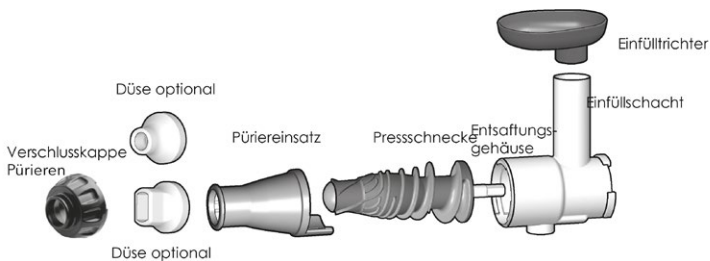
### SIE BENÖTIGEN: PÜRIEREINSATZ, VERSCHLUSSKAPPE PÜRIEREN, KEINE DÜSE

- Zubereiten von selbstgemachter Babynahrung mit Ihrem Multifunktions-Entsafter kann sehr lohnend sein, denn Sie wissen, dass Sie Ihrem Baby frische Lebensmittel geben, die nahrhaft und leicht verdaulich sind. Dies gibt Ihrem Baby auch die Möglichkeit, regelmäßig eine Vielzahl von Konsistenzen und Geschmacksrichtungen ohne künstliche Konservierungs- oder Zusatzstoffe zu erleben.
- Beginnen Sie mit dem Kochen von Gemüse oder Obst. Entweder dämpfen, backen oder kochen Sie es. Beim Dämpfen bleiben die meisten Nährstoffe erhalten.
- Bei Früchten: Äpfel, Birnen, Pfirsiche, Pflaumen, Mangos und Erdbeeren lassen sich alle gut pürieren.
- Bei Gemüse: Kartoffeln, Karotten, Yamswurzeln, Brokkoli und Kürbis lassen sich alle gut pürieren.
- Schalten Sie das Gerät mit der [ON]-Taste ein. Geben Sie das gekochte Gemüse / Obst mit einem Löffel in den Einfüllschacht. Wenn Sie gedämpftes oder gekochtes Gemüse oder Obst verwenden, geben Sie etwas von der Kochflüssigkeit hinzu. Durch das Hinzufügen der Flüssigkeit bleiben Nährstoffe erhalten, die beim Kochen möglicherweise ins Wasser gelangt sind.

## MAHLEN

### SIE BENÖTIGEN: PÜRIEREINSATZ, VERSCHLUSSKAPPE PÜRIEREN, KEINE DÜSE

- Schalten Sie das Gerät mit der [ON]-Taste ein. Geben Sie die trockenen Mandeln, Kaffeebohnen oder andere Samen langsam, gleichmäßig und in kleinen Mengen in den Einfüllschacht. Die Produkte werden fein gemahlen. Ein einmaliges Mahlen reicht in der Regel.
- Wenn die Produkte einen hohen Ölgehalt haben, können Sie sie diese über Nacht trocknen lassen, um die Verarbeitung zu vereinfachen.



# ZUBEREITUNG

## NUSSBUTTER

### SIE BENÖTIGEN: PÜRIEREINSATZ, VERSCHLUSSKAPPE PÜRIEREN, DÜSE (OPTIONAL)

- Nussbutter ist eine zu 100 % natürliche Version aus Erdnüssen Mandeln, Sonnenblumenkernen usw.
- Entfernen Sie alle Schalen von den Nüssen. Schalten sie das Gerät mit der [ON]-Taste ein. Beginnen Sie Nüsse löffelweise einzufüllen.
- Geben Sie 1 bis 2 EL von einem passenden Speiseöl zusammen mit den Kernen hinzu.
- Verarbeiten Sie die Kerne mindestens zwei- bis dreimal mit dem Gerät, bis die Nussbutter die gewünschte Konsistenz hat.

## PFLANZENDRINK

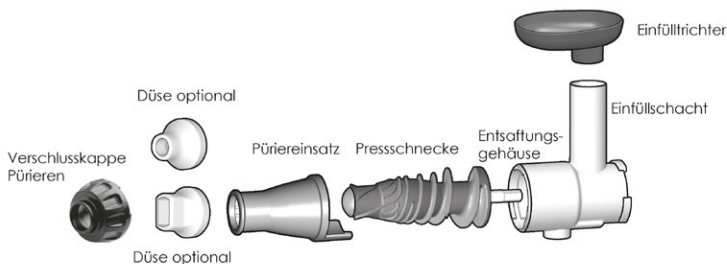
### SIE BENÖTIGEN: PÜRIEREINSATZ, VERSCHLUSSKAPPE PÜRIEREN, DÜSE (OPTIONAL)

- Pflanzendrinks bestehen aus Mandeln, Pekannüssen, Cashewkernen, Haselnüssen usw. Sie können auch Kokosmilch und Sojamilch herstellen.
- Weichen Sie die Zutaten 4 - 8 Stunden in Wasser ein.
- Schalten Sie das Gerät mit der [ON]-Taste ein. Geben Sie die eingeweichten Nüsse (und einen Teil des Einweichwassers) mit einem Löffel in den Einfüllschacht. Füllen Sie den Trester erneut mit mehr Einweichwasser in den Einfüllschacht, um durch ein zweites Pürieren mehr Geschmack und eine cremigere Konsistenz zu erzielen. Sie können entweder nach dem zweiten Vorgang aufhören oder den Vorgang ein drittes Mal wiederholen.

## DESSERTS

### SIE BENÖTIGEN: PÜRIEREINSATZ, VERSCHLUSSKAPPE PÜRIEREN, DÜSE (OPTIONAL)

- Stellen Sie ganz natürliche süße, tiefgekühlte Leckereien ohne den Zusatz von Fett, Zucker und Kalorien her.
- Gefrorenes Obst 5 - 10 Minuten lang auftauen lassen. Schalten Sie das Gerät mit der [ON]-Taste ein. Verarbeiten Sie das aufgetaute Obst mit dem Gerät und servieren Sie es.
- Beliebte gefrorene Fruchtsorbits sind Banane, Kirsche, Brombeere, Heidelbeere, Himbeere, Erdbeere, Melone, Kiwi, Mango, Birne, Ananas, Pfirsich, Traube, Orange und vieles mehr!
- Sie können auch gefrorene Limonaden und Eiscreme mit komplett natürlichen Zutaten zubereiten.



## Mandeldrink

### Sie benötigen:

2 Tassen ungesalzene Mandeln  
6 Tassen gereinigtes Wasser

VORBEREITUNG 12 Stunden

ZUBEREITUNG 4 Minuten

### Zubereitung:

- 1 Mandeln über Nacht in Wasser einweichen. Einweichwasser abgießen.
- 2 Legen Sie die Mandeln in 3 Tassen frisches Wasser.
- 3 Mit dem Siebeinsatz im Omega Juicer® Mandeln und Wasser gleichzeitig mit einem EL in die Saftpresse geben.

- 4 Wenn Sie den Drink gerne dünner mögen, fügen Sie mehr Wasser hinzu.

Sie können den Drink süßen, indem Sie 1 TL Agavenektar, Rohrzucker oder Ahornsirup hinzufügen. Sie können Vanille-Mandelmilch durch Zugabe von 1 TL Vanille-Extrakt oder Schokolade-Mandelmilch durch Zugabe von 1 EL ungesüßtem Kakaopulver herstellen.

## Sojadrink

### Sie benötigen:

1 Tasse getrocknete Bio-Sojabohnen  
6 Tassen Wasser  
1 Prise Salz  
½ TL Vanilleextrakt  
1 TL Agave oder anderer Süßstoff  
1 TL Zimt

VORBEREITUNG 12 Stunden

ZUBEREITUNG 35 Minuten

### Zubereitung:

- 1 Weichen Sie die Sojabohnen über Nacht in Wasser ein. Einweichwasser abgießen.

- 2 Sojabohnen in 3 Tassen frisches Wasser legen. Verwenden Sie den Siebeinsatz im Omega Juicer®. Sojabohnen und Wasser gleichzeitig mit einem EL in die Saftpresse geben. Wenn Sie den Drink gerne dünner mögen, fügen Sie mehr Wasser hinzu.

- 3 Geben Sie den Drink in einen Topf auf dem Herd. Bringen Sie den Drink zum Kochen. Dann auf geringe Hitze stellen und 25 Minuten lang köcheln lassen. Eventuell entstehenden Schaum oder Film abschöpfen.

- 4 Vom Herd nehmen und mit Salz, Vanilleextrakt, Agave und Zimt abschmecken. Mischen und genießen.

# WEITERE REZEPTE

## Erdnussbutter

### Sie benötigen:

- 2 Tassen geschälte und enthäutete geröstete Erdnüsse
- 1 EL Traubenkernöl
- 2 TL Kokosnussnektar
- 1 TL Salz

VORBEREITUNG 5 Minuten

ZUBEREITUNG 10 Minuten

### Zubereitung:

- 1 Tauschen Sie beim Omega Juicer® den Siebeinsatz gegen den Püriereinsatz aus und setzen Sie Ihre bevorzugte Düse in die Abschlusskappe ein.
- 2 Geben Sie die Nüsse in kleinen Mengen zusammen mit etwas Öl in den Einfülltrichter und lassen Sie sie ca. 2-3 Mal durchlaufen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist
- 3 In eine Schüssel geben und alle Zutaten mit einem Löffel von Hand vermengen.
- 4 Geben Sie die Mischung abschließend noch einmal in das Gerät.

## Plätzchenteig Nussbutter

### Sie benötigen:

- 2 Tassen trockene Cashewnüsse
- 6 Esslöffel Kokosnussnektar
- 1 EL Kokosöl
- 2 TL Vanillepulver
- ½ TL echtes Salz

VORBEREITUNG 5 Minuten

ZUBEREITUNG 8 Minuten

### Zubereitung:

- 1 Tauschen Sie beim Omega Juicer® den Siebeinsatz gegen den Püriereinsatz aus und setzen Sie Ihre bevorzugte Düse in die Abschlusskappe ein.
- 2 Geben Sie Nüsse in den Einfülltrichter und lassen Sie sie ca. 2-3 Mal durchlaufen, bis die ersten Öle erscheinen.
- 3 In eine Schüssel geben und alle Zutaten mit einem Löffel von Hand vermengen.  
Geben Sie die Mischung noch einmal in den Multifunktions-Entsafter.

# Hausgemachte Pasta

## Sie benötigen:

1 Tasse Mehl  
1 EL Olivenöl  
2 EL Wasser  
½ TL Salz

VORBEREITUNG 5 Minuten

ENTSAFTEN 5 Minuten

## Zubereitung:

- 1 In einer großen Schüssel Mehl und Salz vermengen.
- 2 Machen Sie eine Vertiefung in der Mitte der Mehl-Salz-Mischung und geben Sie dann das Öl. Dann die Zutaten zu einem Teig verkneten.
- 3 Tauschen Sie den Siebeinsatz gegen den Püriereinsatz aus und setzen Sie Ihre bevorzugte Pastadüse ein.
- 4 Den Teig durch den Trichter geben und die Nudeln auf die gewünschte Länge schneiden.

# Nudeln

## Sie benötigen:

2 Tassen Grießmehl  
½ TL Salz

½ Tasse warmes Wasser

VORBEREITUNG 5 Minuten

ENTSAFTEN 5 Minuten

## Zubereitung:

- 1 In einer großen Schüssel Mehl und Salz mischen, dann Wasser hinzufügen (mehr hinzufügen, wenn es zu trocken ist).
- 2 Tauschen Sie beim Omega Juicer® den Siebeinsatz gegen den Püriereinsatz aus und setzen Sie Ihre bevorzugte Pastadüse ein.
- 3 Den Teig durch den Trichter geben und die Nudeln auf die gewünschte Länge schneiden.

# WEITERE REZEPTE

## Grissini

### Sie benötigen:

2 ¼ Pkg. Trockenhefe  
1 ½ Tasse warmes Wasser  
½ Tasse warmen Haferdrink  
2 EL Zucker  
3 EL Margarine, geschmolzen  
½ TL Meeressalz  
½ TL gehackter Knoblauch  
¾ TL getrocknetes italienisches Gewürz  
4 ½ – 5 ½ Tassen Mehl

VORBEREITUNG 15 Minuten

ZUBEREITUNG 5 Minuten

### Zubereitung:

- 1 In einer großen Schüssel Hefe mit Wasser vermengen und stehen lassen, bis die Masse Blasen wirft (7 – 10 Minuten).
- 2 Fügen Sie Haferdrink, Zucker, Margarine, Meeressalz und 2 Tassen Mehl hinzu. Schlagen, bis alles glatt ist. Geben Sie das restliche Mehl hinzu, bis ein weicher Teig entsteht.
- 3 Tauschen Sie den Siebeinsatz gegen den Pürriereinsatz aus und setzen Sie Ihre bevorzugte Grissini-Düse ein. Den Teig in den Schacht geben und ca. 7 - 8 Mal durchlaufen lassen.
- 4 Den Teig in gleich große Portionen teilen und backen.

## Salsa in einem Glas

### Sie benötigen:

2 Tomaten  
¼ Zwiebel  
½ Limette  
1 Pepperoni  
5 Zweige frischen Koriander

VORBEREITUNG 5 Minuten

ENTSAFTEN 5 Minuten

### Zubereitung:

- 1 Waschen Sie alles gut.
- 2 Limette schälen.
- 3 Geben Sie alle Zutaten in Ihr Gerät und entsaften Sie sie. Servieren und genießen.

## Babynahrung - Apfelmus

### Sie benötigen:

3 mittelgroße rote Äpfel

VORBEREITUNG 15 Minuten

ZUBEREITUNG 6 Minuten

### Zubereitung:

- 1 3 mittelgroße rote, geschälte und entkernte Äpfel dünsten.
- 2 Tauschen Sie bei Ihrem Omega Juicer® den Siebeinsatz gegen den Püriereinsatz aus und setzen Sie Ihre bevorzugte Düse ein.
- 3 Verarbeiten Sie die Äpfel mit dem Omega® Juicer
- 4 Mit Zimt bestreuen.

Ergibt 1 Tasse.

## Babynahrung - Süßkartoffel

### Sie benötigen:

2 Süßkartoffeln

VORBEREITUNG 30 Minuten

ZUBEREITUNG 5 Minuten

### Zubereitung:

- 1 Dämpfen Sie die Kartoffeln 20 bis 25 Minuten lang.
- 2 Verarbeiten Sie sie mit dem Omega Juicer® Multifunktions-Entsafter.
- 3 1 große Kartoffel ergibt ca. 1 Tasse.

# WEITERE REZEPTE

## Babynahrung - Karotten

Sie benötigen:

3 große Karotten

VORBEREITUNG 30 Minuten

ZUBEREITUNG 5 Minuten

Zubereitung:

- 1 Dämpfen Sie die Karotten.
- 2 Tauschen Sie bei Ihrem Omega Juicer den Siebeinsatz gegen den Püriereinsatz aus und setzen Sie Ihre bevorzugte Düse ein.
- 3 Verarbeiten Sie Karotten mit dem Gerät.

Drei große Karotten ergeben ca. 1 Tasse.

## Babynahrung - Erbsen

Sie benötigen:

Erbsen

VORBEREITUNG 3 Minuten

ZUBEREITUNG 6 Minuten

Zubereitung:

- 1 Erbsen schälen.  
Sie müssen sie nicht dämpfen, es sei denn, Sie bevorzugen dies.
- 2 Tauschen Sie bei Ihrem Omega Juicer den Siebeinsatz gegen den Püriereinsatz aus und setzen Sie Ihre bevorzugte Düse ein.
- 3 Dann mit dem Gerät verarbeiten. Ideal für Kinder im Alter von 1 bis 2 Jahren (jüngere Kinder haben Probleme, die Erbsen zu verdauen).



# Saubermacher

## Sie benötigen:

- ½ Knolle rote Beete
- 5 Spinatblätter
- ¼ Weißkohl
- 1 Brokkolis蒂f
- ½ Grapefruit
- ½ Zitrone
- 1 Orange
- 1 Kiwi
- 2 kleine Stücke Ingwer

VORBEREITUNG 2 Minuten

ENTSAFTEN 4 Minuten

## Zubereitung:

- 1 Das Obst und Gemüse so zurechtschneiden, dass es in den Einfüllschacht passt.
- 2 Im Omega Juicer® entsaften.
- 3 Über Eis gießen.
- 4 Genießen!

# Australischer Traum

## Sie benötigen:

- 2 rote Beete-Knollen
- 2 Bio-Karotten
- 1 Tasse Bio-Erdbeeren
- 2 Tassen Grünkohlblätter (6-8 Blätter)

VORBEREITUNG 3 Minuten

ENTSAFTEN 6 Minuten

## Zubereitung:

- 1 Waschen Sie alles gut.
- 2 Zerkleinern Sie die Zutaten.
- 3 Im Omega Juicer® entsaften.
- 4 Über Eswürfel gießen und genießen.

## Glücklicher Morgen

### Sie benötigen:

- 2 Grapefruits (geschält)
- 1 rote Paprika
- 2 Birnen
- 6 Karotten

VORBEREITUNG 5 Minuten

ENTSAFTEN 5 Minuten

### Zubereitung:

- 1 Waschen Sie alles gut.
- 2 Aus dem Obst und Gemüse im Omega Juicer® Saft auspressen und genießen!

Voller Vitamin C und Beta-Carotin sowie Vitamin A, Vitamin K und sogar Kupfer.

## Apfel- und Kiwisaft

### Sie benötigen:

- 2 Äpfel
- 3 Kiwis

VORBEREITUNG 5 Minuten

ENTSAFTEN 5 Minuten

### Zubereitung:

- 1 Die Äpfel waschen, entkernen und vierteln.
- 2 Kiwis schälen und in kleine Stücke schneiden.
- 3 Den Saft aus den Zutaten in Ihrem Omega Juicer® auspressen.
- 4 Vor dem Trinken umrühren.

# Fitness Booster

## Sie benötigen:

mittelgroßer Apfel, entkernt und gewürfelt  
mittelgroße weiche Birnen, entkernt und gewürfelt  
½ Tasse frische Kirschen  
(entkernt oder gefroren und aufgetaut)

VORBEREITUNG 5 Minuten

ENSAFTEN 5 Minuten

## Zubereitung:

- 1 Äpfel, Birnen und Kirschen in Ihrem Omega Juicer® entsaften.
- 2 Vor dem Servieren mit frischen Kirschen, wenn garnieren.

# Green Power

## Sie benötigen:

1 Gurke  
2 Grünkohlblätter  
1 Handvoll Blumenkohlröschen  
½ Zitrone (gelbe Schale entfernen)

VORBEREITUNG 5 Minuten

ENSAFTEN 5 Minuten

## Zubereitung:

- 1 Alles sorgfältig waschen.
- 2 Geben Sie alle Zutaten in Ihren Omega Juicer® und pressen Sie Ihren Saft aus.
- 3 Saft ins Glas gießen und genießen!

## Tropischer Morgen

### Sie benötigen:

- 1 Pfirsich (Kern entfernen)
- 1 Mango (geschält und entkern)
- 1 Orange (geschält)
- ½ Tasse Kokoswasser
- 1 Teelöffel Agavennektar

VORBEREITUNG 5 Minuten

ENTSAFTEN 5 Minuten

### Zubereitung:

- 1 Pfirsich, Mango und Orange in Ihrem Omega Juicer® entsaften.
- 2 Die restlichen Zutaten hinzufügen und umrühren.
- 3 Gekühlt servieren und mit einer Pfirsichscheibe garnieren.

## Inseltraum Sorbet

### Sie benötigen:

- ½ Tasse gefrorene Ananasstücke
- ½ Tasse gefrorene Banane
- 1 Tasse gefrorene Erdbeeren
- ½ Tasse gefrorene Mangostücke
- 2 EL Kokosflocken

VORBEREITUNG 5 Minuten

ZUBEREITUNG 5 Minuten

### Zubereitung:

- 1 Alle Zutaten in einer Schüssel vermischen und solange antauen lassen bis die Oberfläche weich geworden ist, bevor Sie den Omega Juicer durchlaufen.
- 2 Tauschen Sie bei Ihrem Omega Juicer den Siebeinsatz gegen den Püriereinsatz aus und setzen Sie Ihre bevorzugte Düse ein.
- 3 Die Zutaten langsam in den Einfüllstutzen geben und vorsichtig mit dem Stopfer richtung Pressschnecke drücken.

# Orangen Sorbet

## Sie benötigen:

4 gefrorene Orangen/  
Mandarinen geschält  
1 Tasse Kokosjoghurt

VORBEREITUNG 5 Minuten

ZUBEREITUNG 5 Minuten

## Zubereitung:

- 1 Joghurt und geschälte Orangensegmente einfrieren.
- 2 Solange antauen lassen bis die Oberfläche weich geworden ist, bevor Sie sie in den Omega Juicer geben.
- 3 Tauschen Sie bei Ihrem Omega Juicer den Siebeinsatz gegen den Püriereinsatz aus und setzen Sie Ihre bevorzugte Düse ein.
- 4 Geben Sie die Zutaten in das Gerät und schieben Sie sie abwechselnd mit dem Joghurt und den Orangensegmenten in den Schacht.

# ALLGEMEINE FEHLERBEHEBUNG

Bitte beheben Sie Fehler anhand der im Folgenden aufgeführten Details, bevor Sie sich zur Reparatur oder Wartung an den Omega-Kundendienst wenden. In diesem Fall halten Sie bitte die Seriennummer des Gerätes bereit.

## MÖGLICHE PROBLEME UND LÖSUNGSANSÄTZE.

---

### **DAS GERÄT FUNKTIONIERT NICHT.**

- Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel richtig eingesteckt ist und der Schalter auf [On] steht.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch zusammengebaut ist. Beachten Sie die Anweisungen.
- Wenden Sie sich an den Omega-Kundendienst, wenn das Gerät immer noch nicht funktioniert, um weitere Unterstützung zu erhalten.

### **DAS ENSTAFTUNGSGEHÄUSE LÄSST SICH NICHT ÖFFNEN.**

- Wenn sich viel Trester darin befindet, drücken Sie [On], um den überschüssigen Trester heraus zu befördern.
- Überprüfen Sie das Gerät auf Fremdkörper oder feste Gegenstände, einschließlich Samen bzw. Kerne.
- Drücken Sie die [Rev]-Taste, um festsitzende Zutaten hochzudrücken.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät mit Gewalt zu öffnen. Wenn sich das Entsaftungsgehäuse immer noch nicht öffnen lässt, wenden Sie sich zur weiteren Unterstützung an den Omega-Kundendienst.

### **DAS GERÄT HÄLT WÄHREND DES NORMALEN BETRIEBS AN.**

- Überprüfen Sie, ob sich große Lebensmittelstücke im Gerät befinden.
- Lesen Sie den Abschnitt „Blockaden der Pressschnecke auflösen“ und befolgen Sie die Richtlinien für die [Rev]-Taste.
- Wenden Sie sich an den Omega-Kundendienst, wenn das Gerät immer noch nicht funktioniert, um weitere Unterstützung zu erhalten.

### **FEINE LINIEN ODER KRATZSPUREN AUF DER PRESSSCHNECKE**

- Machen Sie sich keine Sorgen. Dies sind Formspuren, die aus dem normalen Herstellungsprozess resultieren und auf jeder Schnecke zu finden sind.

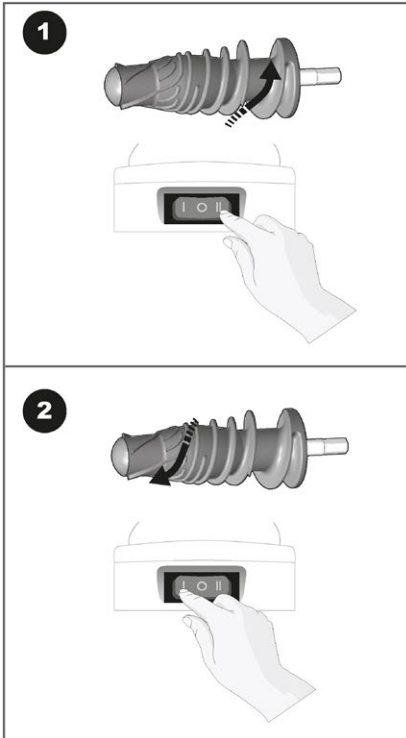
### **SAFT TRITT ÜBER DEM SOCKEL AUS.**

- Überprüfen Sie die Einfüllöffnung und/oder den Einfüllschacht auf zu viele Zutaten.
- Wenn Sie versuchen, eine große Menge Lebensmittel zu entsaften, kann die Dichtung im Entsaftungsgehäuse Saft durchlassen.
- Geben Sie nicht zu viele Lebensmittelstücke in den Einfüllschacht. Schieben Sie die Lebensmittel nach und nach mit dem Stopfer Richtung Pressschnecke.
- Überprüfen Sie die kleine hellgrüne Dichtung im Entsaftungsgehäuse auf Verschleiß.

### **ENSTAFTUNGSGEHÄUSE BEWEGT SICH LEICHT BEI GEBRAUCH.**

- Dies ist normal, wenn sich die Pressschnecke dreht. Es ist keine Fehlfunktion. Harte Zutaten wie Karotten, Radieschen, Rüben etc. können stärkeres Bewegen verursachen als weiche Zutaten.

## BLOCKADE DER PRESSSCHNECKE AUFHEBEN



Wenn die Pressschnecke sich nicht mehr bewegt drücken Sie die [Rev]-Taste 3 bis 5 Sekunden lang und lassen Sie sie dann los. Wenn die [Rev]-Taste losgelassen wird, hört die Schnecke auf, sich zu drehen. Wiederholen Sie dies 2 bis 3 Mal. Die [Rev]-Taste drückt die Zutaten nach oben und löst die Verstopfung der Lebensmittel.

Drücken Sie zum Starten die [ON]-Taste. Durch Drücken von [ON] sollte sich die Schnecke drehen. Warten Sie 2 bis 3 Sekunden. Drücken Sie dann die [REV]-Taste. Wiederholen Sie dies 2 bis 3 Mal. Stellen Sie sicher, dass die Schnecke nach dem Loslassen der Taste vollständig anhält.

**Hinweis:** Wenn die Saftpresse selbst nach Befolgen der obigen Anweisungen immer noch nicht funktioniert, ziehen Sie bitte den Netzstecker aus der Steckdose, zerlegen Sie das Entsaftungsgehäuse und reinigen Sie es. Versuchen Sie es danach erneut.

Alle anderen Wartungsarbeiten sollten von einem autorisierten Servicemitarbeiter durchgeführt werden.



## Keimling Naturkost



Zum Fruchthof 7a  
21614 Buxtehude  
Tel: 04161/51 16 0 (Mo-Fr: 8-18 Uhr)  
Fax: 04161/51 16 16  
naturkost@keimling.de  
www.keimling.de



Tel: 01/31 91 262 (Mo-Fr: 8-18 Uhr)  
naturkost@keimling.at  
www.keimling.at



Tel: 0800 534 654 (Gratisnummer)  
naturkost@keimling.ch  
www.keimling.ch

**Bitte halten Sie die Seriennummer des Gerätes bereit.  
Die Nummer ist auf der Rückseite des Gerätes angebracht.  
Bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf.**



***FIT MIT VEGAN- & ROHKOST***

[www.keimling.de](http://www.keimling.de)