



"Ihr vielseitiger Entsafter"

Entsafter

DA-900

Anleitung zum Entsaften

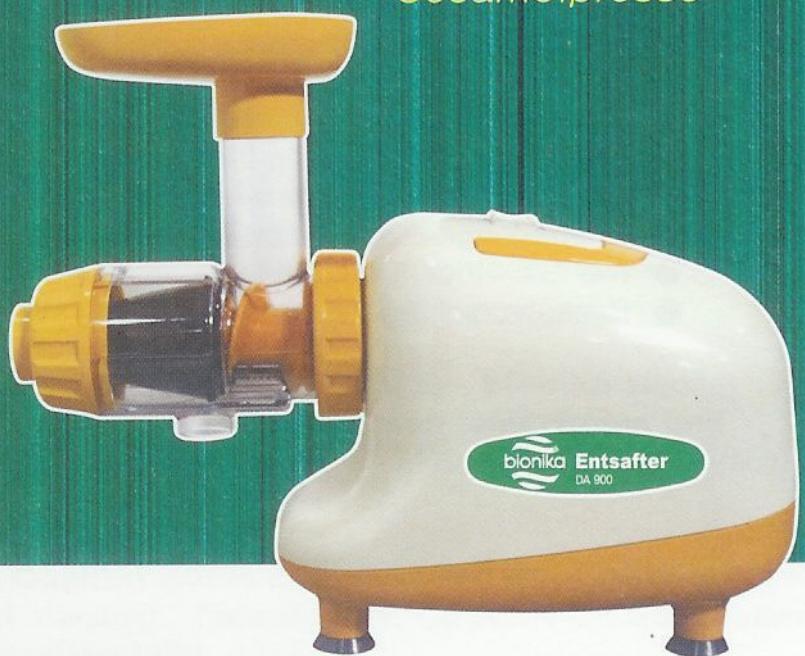
Gemüsesaft

Fruchtsaft

Gewürze & Kräuter

Nudeln

Sesamölpresse



Hersteller
seit 1977
DONG AH IND CO., LTD.



Entsafter

INHALT

● Merkmale Ihres bionika DA-900	2
● Beschreibung der einzelnen Teile	3
● Produktbeschreibung & Zubehör	4~5
● Ihr bionika hat verschiedene Funktionen	6
● So benutzen Sie den bionika	7~8
● Welche Düse wählen Sie für welches Nahrungsmittel?	9
● Empfehlungen zum Gebrauch	10
● Wie Sie Nudeln zubereiten	11
● Rezeptvorschläge	12



Entsafter

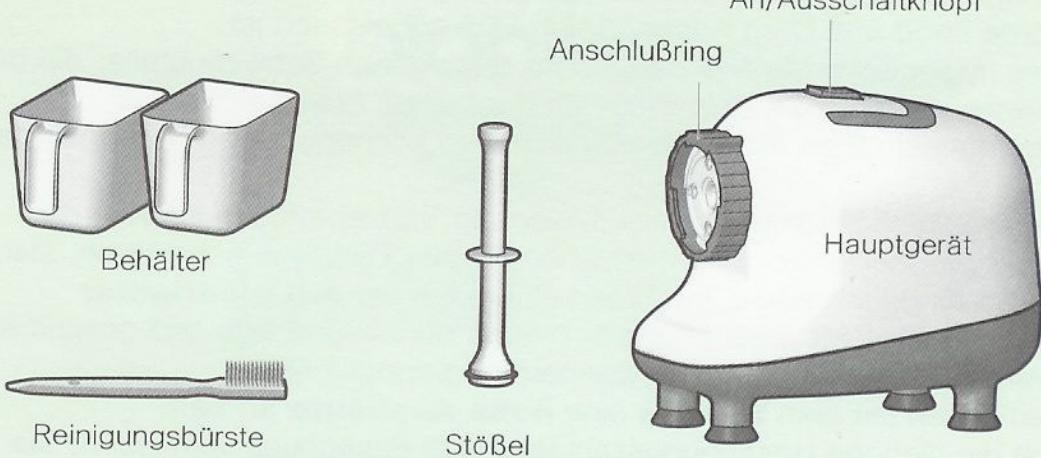
BESONDERE MERKMALE IHRES BIONIKA DA-900

1. Der **bionika** benutzt eine **patentierte mühlsteinartige Schraube** aus Polykarbonat und Melamin, die sogar von der US-amerikanischen Behörde Food and Drug Administraion FDA zugelassen ist. Dieses hygienische Material verhindert, dass giftige Schwermetalle, die beim Gebrauch von anderen Entsaftern mit doppelter Presskolben aus nichtrostendem Stahl durch Abrieb entstehen können, in den Saft gelangen.
2. Normale Hochgeschwindigkeits-Mixer und Saftzentrifugen können den natürlichen Geschmack und die Nährstoffe der Pressgutes zerstören. Der **bionika** hingegen erhält durch den Gebrauch der **mit niedrigster Geschwindigkeit** arbeitenden Schraube die gesundheits und geschmacks-relevanten Inhaltsstoffe der verwendeten Nahrungsmittel. Sie erreichen mit dem **bionika** eine **hohe Ausbeute** an Saft. Durch die niedrige Umdrehungszahl wird jede Erwärmung vermieden, Sie erhalten einen Saft mit **optimaler Bioverfügbarkeit** für ihren Körper.
3. Ihr **bionika** entsaftet sowohl Obst und Gemüse wie auch Blätter, Gräser, Knollen, Kräuter etc. Doch er kann mehr als nur **entsaften!** Er hilft Ihnen bei der Zubereitung von frischer **Baby-und Seniorenkost, Nussbutter, Saucen, Desserts, frischen Nudeln, Rohkostsalaten** und anderen gesunden Köstlichkeiten. Optional kann er zur **Ölpresse** für die Zubereitung frischen Sesamöls ausgebaut werden!
4. Der **bionika** kann **leicht zusammengesetzt, zerlegt und gereinigt** werden. Innerhalb von 1 bis 2 Minuten können die gewünschten Funktionen ausgetauscht werden. Die Handhabung ist durch den automatischen Treterauswurf kinderleicht und ebenso sicher!
5. Der speziell entwickelte Hochleistungsmotor des **bionika** arbeitet **sehr leise** und garantiert für viele Jahre **einen fehlerfreien und zuverlässigen Betrieb**. Alle verwendeten Materialien sind qualitativ sehr hochwertig.
6. Die **einzigartige Qualität** dieses Entsafters wird Ihnen gleich durch mehrere starke **Gütesiegel** attestierte: **Patent, TÜV, CE** sowie die **Goldmedaille** der Genfer Erfindermesse 1999, 2004

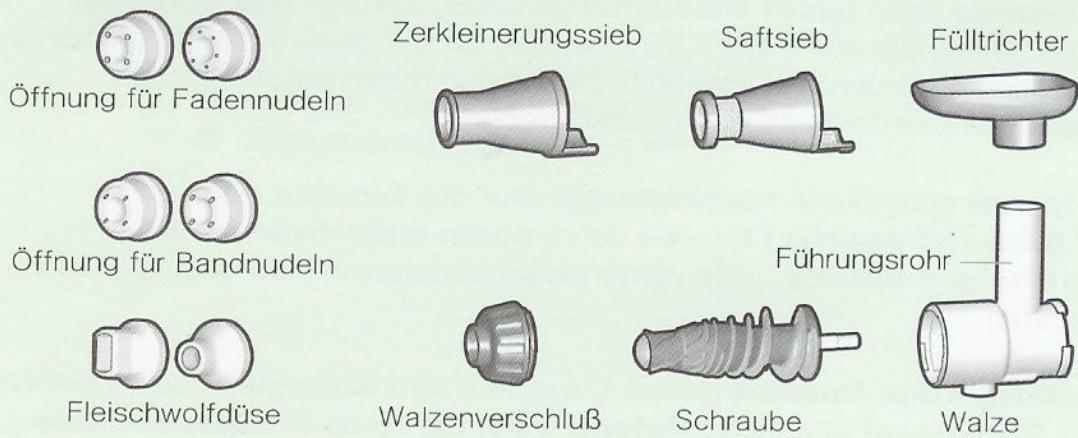


Entsafter

BESCHREIBUNG DER EINZELNEN TEILE



ENTSAFTER, ENTSÄFTEN/ZERKLEINERN





Entsafter

PRODUKTBESCHREIBUNG

MODELL NAME	Bionika / Entsafter DA-900	
ABMESSUNGEN	Länge	260mm
	Höhe	215mm
	Breite	177mm
	Gewicht	7.2Kg
NENNSPANNUNG	230V/50Hz	
LEISTUNG	200W	
UMDREHUNGSZAHL PRO MINUTE[RPM]	63 ~ 75	
MOTOR	EINPHASEN – INDUKTIONSMOTOR	
LÄNGE DER ANSCHLUSSSCHNUR	+ 1.4m	
SICHERUNG	250V / 5A	
KONTINUIERLICHE LAUFZEIT	maximal 30 min	



Entsafter

ZUBEHÖR

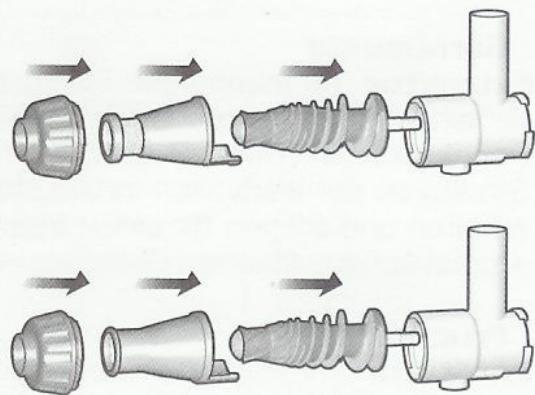
Anleitung zum Entsaften für den Benutzer	1 Kopie
Fülltrichter	1 Stück
Führungsrohr mit Trommel [Walze]	1 Stück
Schraube [Schnecke]	1 Stück
Walzenverschluss	1 Stück
Saftsieb	1 Stück
Zerkleinerungssieb	1 Stück
Behälter	2 Stück
Reinigungsbürste	1 Stück
Stößel [frucht-/Gemüseschieber]	1 Stück
Düsen für Fadennudeln	2 Stück
Düsen für Bandnudeln	2 Stück
Multifunktionsdüsen für Kräuter, Fruchtmuse /Teigwaren, Fleisch oder Fisch	2 Stück



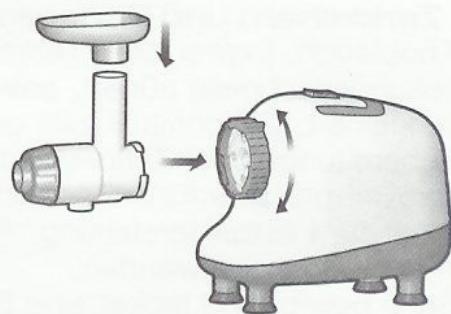
Entsafter

SO BENUTZEN SIE DEN BIONIKA

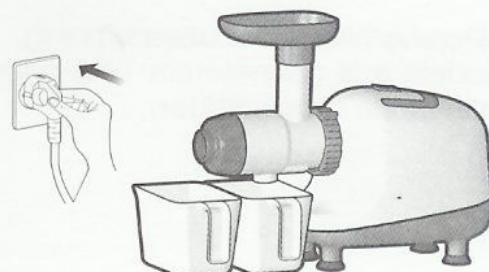
1. Führen Sie die Schraude [Schnecke] in die Trommel. Zur Saftzubereitung wird das Saftsieb auf die Schraube geschoben. Drehen Sie jetzt den Walzenverschluß auf die Trommel und verschließen Sie die Walze mit einer Drehung nach links [close]. Zum Pürieren von Kräutern oder Zubereiten von Musen ersetzen Sie das Saftsieb durch das Zerkleinerungssieb, das Sie auch zur Herstellung von Pasta brauchen. Wählen Sie je nach Belieben die entsprechende Düse aus : 3 verschiedene Nudeldüsen oder die Düse für Fisch, Fleisch Fruchtmuse oder Eis-Sorbets, Die ausgewählte Düse wird zum Schluß auf das eingelegte Zerkleinerungssieb aufgesteckt und wiederum der Walzenverschluß aufgedreht. Für die richtige Wahl der Düse lesen Sie bitte, „Welche Düse bei welchen Nahrungsmitteln?“



2. Schliessen Sie das zusammengesetzte Walzenaggregat an das Hauptgerät durch eine etwa 60°-Drehung im Uhrzeigersinn an. Setzen Sie dann den Fülltrichter auf das Führungsrohr.



3. Platzieren Sie die zwei Auffangbehälter für Saft und Trester unter das Walzenaggregat. Schliessen Sie den Stecker an die Steckdose an.



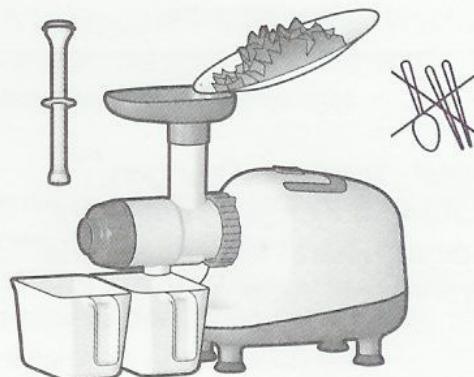


Entsafter

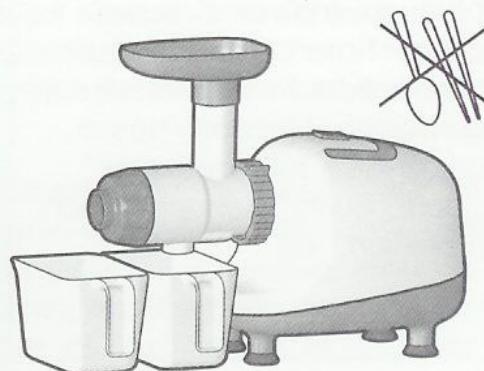
SO BENUTZEN SIE DEN BIONIKA

4. Drücken Sie den "ON"-Knopf. Legen Sie dann das geschrittene Pressgut auf den Fülltrichter und benutzen Sie den Stößel, um die Früchte bzw. das Gemüse in das Führungsrohr zu bringen.

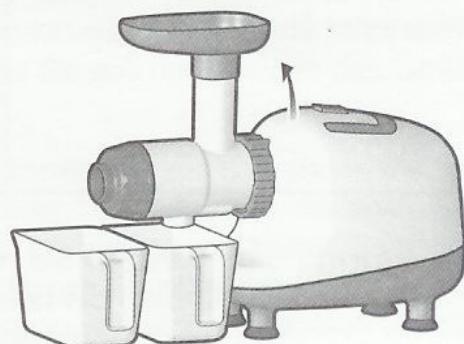
ACHTUNG : überzeugen Sie davon, dass keine Messer, Löffel o.ä. metallene Gegenstände in das Führungsrohr gelangen!



5. Wenn während des Pressens das Walzenaggregat verstopft, drücken Sie bitte den "Reverse"-Knopf 2 bis 3 Mal und drücken dann wieder auf den "On"-Knopf, um den Pressvorgang fortzusetzen. Das leicht durchsichtige Walzenaggregat erlaubt Ihnen ein sofortiges Erkennen einer Verstopfung.



6. Nach erfolgtem Entsaften ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und nehmen das Walzenaggregat durch Drehen des Anschlussinges entgegen dems Uhrzeigersinn vom Hauptgerät ab. Ziehen Sie das Saftsieb und die Schraube aus der Walze und lösen Sie ebenfalls den Fülltrichter, den Walzenverschluss und die Düse.





Entsafter

WELCHE DÜSE WÄHLEN SIE BEI WELCHEM NAHRUNGSMITTEL?

Nahrungsmittel	Sieb	Düse
Äpfel, Trauben, Orangen, Karotten, Kohlrabi, Weißkohl, Spinat, Getreidegras, Sellerie, Brennessel, usw.	Saftsieb	Ohne Düse
Knoblauch, Ingwer, Kräuter, Paprikaschoten, Tomaten zum Pürieren, oder Pestoherstellung, eingeweichte Mandeln/Nüsse, gegarter Reis für asiatische Gerichte, Sushi, Bohnen, Fisch und Fleisch, etc	Zerkleinerungssieb	2 Multifunktionsdüsen mit großer Öffnung, rund und eckig
Gekneteter Nudelteig	Zerkleinerungssieb	2 Nudeldüsen für flache Nudeln 2 Nudeldüsen für dicks Nudeln

Reinigung : Bitte reinigen Sie nach Gebrauch alle Teile sorgfältig mit lauwarmen bis heißem [nicht kochendem] Seifenwasser und der Reinigungsbürste. Die Zubehörteile sollten nicht in der Geschirrspülmaschine gewaschen werden. So haben Sie lange Freude an Ihrem Bionika



Entsafter

EMPFEHLUNGEN ZUM GEBRAUCH

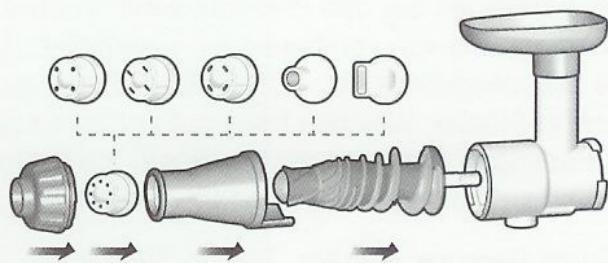
1. Verwenden Sie immer frisches und knackiges Gemüse und Obst, möglichst aus einem kontrollierten Anbau ohne Verwendung von Pestiziden etc. Generell empfehlen wir, das Pressgut mit Schale zu entsaften und daher gründlich zu waschen. Spritzmittel, Wachse u.a. Schadstoffe, die sich auf der Schale befinden können, reinigen Sie leicht und rückstandslos mit bionika green Kleen, unserem patentierten Rohkostreiniger. [Art. Nr. 13230]
2. Bevor Sie mit dem Entsaften beginnen, bereiten Sie die gewünschte Menge an Zutaten vor. Schneiden Sie das Pressgut lieber in etwas kleinere als zu grosse Stücke, so vermeiden Sie von vornherein ein Verstopfen. Langstieliges und langfaseriges Gemüse wie Staudensellerie etc. schneiden Sie vorzugsweise sowohl der Länge nach durch, als auch in Stücke. Weiches Pressgut entsaften Sie am besten in Kombination mit hartfaserigen Nahrungsmitteln. Wenn Sie kühlen Saft bevorzugen, verwenden Sie Pressgut direkt aus dem Kühlfach Ihres Kühlschranks.
3. Grüne Gemüse, Kräuter, Blätter, Gräser etc. schmecken sehr gut in Kombination mit Karotten oder Äpfeln. Bilden sich bei diesem Pressgut Klumpen oder Schaum, so können Sie diese durch Umrühren einfach verteilen. Sie sollten sowohl Klümpchen als auch Schaum nicht abschöpfen und wegwerfen, da sie einen Grobteil der wertvollen Nährstoffe enthalten!
4. Bei Melonen, Ananas, Steinobst und Zitrusfrüchten entfernen Sie bitte die Steine bzw. die Schale, bei Paprika nur die Kerne. Johannisbeeren verstopfen aufgrund ihrer sehr kleinen Kernchen eicht das Sieb. Bitte entsaften Sie diese Früchte vorzugsweise mit knackigen Äpfeln etc. Nektarinen, Pfirsiche, Pflaumen, Aprikosen etc. ergeben eine eher dickliche Saftkonsistenz – sie schmecken sehr lecker als Fruchtsauce, Dessert oder Eiscreme !
5. Falls der Entsafter beim Betrieb anfängt zu vibrieren, schalten Sie ihn bitte aus und leeren das Walzenaggregat. Fangen Sie dann wieder von vorne an. Lassen Sie das Gerät nach dem Einführen des letzten Pressgutes einige Sekunden weiter laufen, damit es auch den Rest vollständig entsaften kann. Erst dann schalten Sie aus und reinigen das Gerät und die Zubehörteile sorgsam.
6. Sicherheit geht vor! Schalten Sie das Gerät bitte immer erst aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Zubehörteile auswechseln oder Teile berühren, die sich beim Gebrauch bewegen. Arbeiten Sie dabei bitte immer mit trockenen Händen! Bringen Sie die Saftpresse auBer Reichweite von Kindern und lassen Sie nicht das Kabel über die Kanten der Arbeitsfläche hängen, um Stolperunfälle zu vermeiden! Beachten Sie bitte die maximale Betriebszeit von ca. 30 Minuten kontinuierlicher Laufzeit. Ihr bionika leistet bei der niedrigsten Umdrehungszahl von nur 75 bis 95 Umdrehungen pro Minute echte schwerstarbeit!



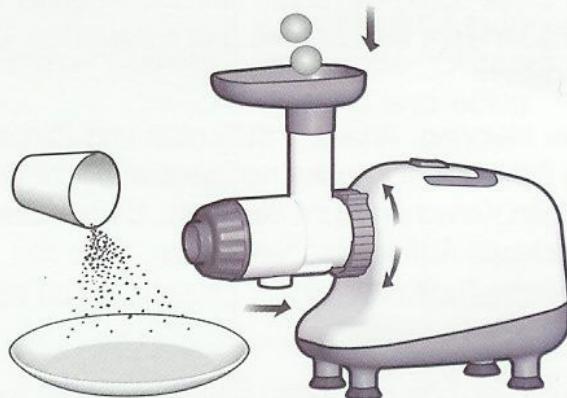
Entsafter

WIE SIE NUDELN ZUBEREITEN

1. Nudeln färben Sie lecker und natürlich mit dem Saft von Karotten, Rote Beete, Spinat, Algen etc. Salziges Reisgebäck schmeckt vorzüglich mit zerkleinerten Zwiebeln, Knoblauch, Sesam, Kümmel, Sonnenblumenkernen etc., süßes Gebäck können Sie geschmacklich mit allerlei Nüssen und Trockenobst, Cashewkernem, Honig, Melasse und Vanillestangen verfeiern. Stellen Sie die benötigten Zutaten inclusive des nicht zu feuchten Teiges bereit. Öffnen Sie den Walzenverschluss, geben Sie das Zerkleinerungssieb hinein, stecken Sie die Nudeldüse Ihrer Wahl auf und drehen Sie den Walzenverschluss wieder in Richtung "close"



2. Verteilen Sie etwas Mehl auf die Arbeitsfläche vor/unter das Walzenaggregat, drücken Sie den "On"-knopf und führen Sie den Teig gleichmässig ohne Unterbrechung in das Führungsrohr. Gegebenenfalls fügen Sie zwischendurch etwas Sesam – oder Olivenöl zu.



3. Nudeln, Gebäckstangen etc. schneiden Sie am besten mit der Schere in die gewünschte Länge. Süßes oder salziges Reisgebäck trocknen Sie im Ofen schonend bei etwa 40°C Nach Fertigstellung reinigen Sie bitte alle Teile sorgsam.





Entsafter

REZEPTVORSCHLÄGE

Der Verdauungstrunk : Apfel – Fenchelsaft

2 knackige Äpfel mit einer halben Fenchelknolle entsaften. Frische Pfefferminzblätter um etwas Fenchel wickeln und ebenfalls entsaften. Umrühren.

Der Eisentrunk : Karotten – Grünkohlsaft

1 Speiserübe, 4 Karotten, 1 Apfel, 2 Grünkohlblätter und einige Brokkoliblüten mit Stiel entsaften und umrühren.

Der Frauentrunk : Apfel – Selleriesaft

1 kleine Fenchelknolle, 2 knackige Äpfel sowie 2 Stangen Staudensellerie entsaften.

Der Kindertrunk : Ananas – Beerensaft

Entsaften Sie eine halbe Ananas sowie 1 Tasse Blaubeeren. Mit einer Banane gemixt ist dies ein idealer Start in den Tag.

Eiscreme – Variationen

Banane + Datteln, Banane + Limone + Kokos, Banane + Khaki, Erdbeeren + Vanilleschote, Aprikose + Honig, Ananas + Kokos, Banane + Mango

Nussaufstrich

Weichen Sie Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne, Macadamianüsse o.a. Sorten in Wasser ein und zerkleinern Sie sie sodann in Ihrem bionika. Vermengt mit etwas Wasser und Speiseöl, evtl. Rosinen erhalten Sie eine kernige Nussbutter.

Würzige Reisküchlis

2 Tassen Reis dämpfen, Knoblauch, Zwiebeln, Paprikaschote zerkleinern, würzen und mit etwas Speiseöl vermengen. Kleine Küchlis formen und bei 40°C in Ofen trocken.



Entsafter

Für Diabetiker empfehlenswert

Topinambur - Kraftcocktail

30g Petersilie oder Brennessel
2 Stangen Staudensellerie
1. kleine Knolle Topinambur
2 TL Zitronensaft
Sanddornsaft oder Ahornsirup hinzufügen.
1/2 TL Öl hinzufügen [Hanföl, Nachtkerzenöl, Leinöl]

“Rosenrot”

2 Knollen rote Beete [blanchiert oder gekocht]
2 kleine Knollen Topinambur ["Jerusalem-Artischocke"]
1 Birne
1/2 TL Öl hinzufügen. [Hanföl, Nachtkerzenöl, Leinöl]

Wie eine Gazelle den Löwen überholt

“Spannkraft”

8–10 Brennesselspitzen oder ersatzweise
Ca. 30g Petersilie
1 rote Paprikaschote
Ein wenig Feldsalat
1 Karotte
1 pürierte Tomate [gedämpft und enthäutet]
1/2 TL Öl hinzufügen [Fischöl, Nachtkerzenöl, Lein- oder Hanföl].

“Gazellensprung”

8–10 petersilienstengel oder Brennessel
3–4 Karotten
Ca. 150g Trauben, weiß oder rot
1 Apfel
1 Stück frischen Ingwer [5–6 Tropfen]
Ein wenig grüner Salat
1/2 TL Öl hinzufügen [Hanföl, Nachtkerzenöl, Leinöl]



Hersteller
seit 1977
DONG AH IND CO., LTD.

Im Garantiefall und bei Fragen, Können Sie
sich jederzeit gerne an uns wenden!

bionika  **ital**
GmbH & Co. KG
Arenshorster Straße 32
49163 Bohmte-Herringhausen
Tel. 0 54 71 / 95 66 71
Fax 0 54 71 / 95 66 99