

Nutri Juicer® Cold XL

Bedienungsanleitung – SJE830



Sage®



Inhalt

- 2 Sage® Sicherheitshinweise
- 6 Verpackungsinhalt
- 7 Vorbereitung
- 8 Funktionen
- 10 Pflege und Reinigung
- 11 Fehlerbehebung
- 13 Tipps

SICHERHEIT GEHT VOR.

Sicherheit wird bei Sage® großgeschrieben. Bei der Entwicklung und Produktion unserer Verbraucherprodukte steht Ihre Sicherheit an erster Stelle. Darüber hinaus bitten wir Sie, wie bei jedem elektrischen Gerät, das gebotene Maß Vorsicht walten zu lassen und die nachfolgenden Vorsichtsmaßnahmen zu beachten.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

LESEN SIE VOR DEM GEBRAUCH SÄMTLICHE ANWEISUNGEN UND BEWAHREN SIE DIESE ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF

- Entfernen und entsorgen Sie vor dem ersten Gebrauch sämtliches Verpackungsmaterial und die Werbeetiketten.
- Um eine Erstickungsgefahr für Kleinkinder auszuschließen, entfernen und entsorgen Sie die Schutzabdeckung, die am Netzstecker dieses Geräts angebracht ist.
- Stellen Sie den Entsafter während des Betriebs nicht in der Nähe einer Bank- oder Tischkante auf. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche eben, sauber und frei von Wasser, Mehl usw. ist. Vibrationen während des Betriebs können dazu führen, dass sich das Gerät bewegt.
- Stellen Sie den Entsafter nicht in unmittelbarer Nähe von heißen Gas- oder Elektroherden bzw. in direktem Kontakt mit heißen Öfen auf.
- Verwenden Sie den Entsafter nicht auf dem Abtropfbereich eines Waschbeckens.

- Größere Verschüttungen unter dem Gerät oder um das Gerät herum bzw. auf dem Gerät selbst müssen vor der weiteren Verwendung des Geräts gereinigt und getrocknet werden.
- Stellen Sie stets sicher, dass der Entsafter vor dem Gebrauch ordnungsgemäß zusammengebaut ist. Das Gerät funktioniert nur, wenn es richtig zusammengebaut ist.
- Vergewissern Sie sich immer, dass die Abdeckung des Entsafters fest sitzt, bevor der Motor eingeschaltet wird. Lösen Sie die Verriegelung nicht, während der Entsafter in Betrieb ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Drehsieb (der Siebkorb) oder der Deckel beschädigt ist.
- Entfernen Sie vor dem Entsaften alle Schalen von Zitrusfrüchten.
- Vergewissern Sie sich, dass Steinobst vor dem Entsaften entsteint wird.
- Halten Sie während des Betriebs Hände, Finger, Haare, Kleidung sowie Spatel und andere Utensilien vom Gerät fern.
- Drücken Sie Lebensmittel nie mit den Fingern oder anderen Küchengeräten in den Zuführschacht. Verwenden Sie stets den mitgelieferten Stopfer. Führen Sie keine Hände oder Finger in den Zuführschacht ein, wenn dieser am Gerät befestigt ist.
- Lassen Sie den Entsafter bei Gebrauch nicht unbeaufsichtigt.
- Vergewissern Sie sich immer, dass der Entsafter ausgeschaltet ist, indem Sie den Drehschalter am Bedienfeld auf OFF stellen. Ziehen Sie dann das Kabel aus der Steckdose. Vergewissern Sie sich, dass der Siebkorb sich nicht mehr dreht und der Motor vollständig gestoppt hat, bevor Sie die Sicherheitsverriegelung lösen und/oder versuchen, den Entsafter zu bewegen, wenn er nicht verwendet wird bzw. vor dem Demontieren, Reinigen und Lagern.
- Ein repräsentatives Beispiel für die schwerste Belastung, die für den Einsatz mit diesem Entsafter erwartet wird, sind 5 kg Rote Beete, die kontinuierlich über einen Zeitraum von 2 Minuten entsaftet werden.
- Entsaften Sie nicht mehr als 3 kg Karotten auf einmal.
- Hartes Obst und Gemüse belasten den Motor übermäßig, wenn eine niedrige Geschwindigkeit gewählt wird. Bitte beachten Sie die Entsaftungsanleitung, um die richtige Geschwindigkeit für die zum Entsaften ausgewählten Früchte und Gemüse zu bestimmen.

- Lassen Sie den Motor zwischen den einzelnen Anwendungen für 1 Minute ruhen.
- Halten Sie das Gerät sauber. Lesen Sie den Abschnitt „Pflege und Reinigung“ in dieser Anleitung.
- Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit dem Siebkorb, da die kleinen Messer an seinem Boden sehr scharf sind. Missbrauch kann zu Verletzungen führen.
- Verwenden Sie den Entsafter nicht für andere Zwecke als die Zubereitung von Speisen und/oder Getränken.
- Sie erreichen den Sage® Kundendienst per E-Mail an info@sageappliances.com

WICHTIGE SICHERHEITS- HINWEISE FÜR ALLE ELEKTROGERÄTE

- Wickeln Sie das Netzkabel vor dem Gebrauch vollständig ab.
- Verhindern Sie, dass das Netzkabel über eine Kante des Tisches oder der Arbeitsfläche hängt, heiße Oberflächen berührt oder sich verknotet.
- Tauchen Sie das Netzkabel, den Netzstecker oder das Gerät zum Schutz vor Stromschlägen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Trennen Sie das Gerät, wenn es unbeaufsichtigt bleibt bzw. vor der Montage, Demontage oder Reinigung, stets von der Stromversorgung.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel nicht in Reichweite von Kindern auf. Geräte können von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie dabei beaufsichtigt werden oder eine sichere Einweisung in die Benutzung des Gerätes erhalten haben

und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen von Kindern nur unter Aufsicht durchgeführt werden.
- Es wird empfohlen, das Gerät regelmäßig zu überprüfen. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Sie am Netzkabel, am Netzstecker oder am Gerät Schäden feststellen, um Risiken zu vermeiden. Bringen Sie das gesamte Gerät zur Überprüfung und/oder Reparatur zum nächstgelegenen Sage® Servicecenter.
- Sämtliche über die Reinigung hinausgehenden Wartungsarbeiten sind von einem autorisierten Sage® Service Center durchzuführen.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch gedacht. Verwenden Sie dieses Gerät nur für den vorgesehenen Zweck. Verwenden Sie es nicht in fahrenden Fahrzeugen oder Booten. Verwenden Sie es nicht im Freien. **Missbrauch kann zu Verletzungen führen.**

- Für zusätzliche Sicherheit beim Gebrauch von Elektrogeräten wird die Installation eines Fehlerstromschutzschalters (Sicherheitsschalters) empfohlen. Es ist ratsam, im Versorgungsstromkreis des Geräts einen Fehlerstromschutzschalter mit einem Auslösestrom von max. 30 mA zu installieren. Fragen Sie Ihren Elektriker um professionellen Rat.



WARNUNG

Um zu vermeiden, dass der Entsafter durch unbeabsichtigtes Wiedereinschalten des Überlastschutzes von selbst startet, darf kein externes Schaltgerät (z. B. eine Zeitschaltuhr) angeschlossen oder der Entsafter mit einem Stromkreis verbunden werden, der das Gerät regelmäßig ein- und ausschalten kann.

**NUR FÜR DEN HEIMGEBRAUCH
BEWAHREN SIE DIESE
ANWEISUNGEN AUF**



Verpackungsinhalt



- A. Stopfer
(nicht spülmaschinenfest)
- B. Sicherheitsverriegelung Verhindert, dass der Entsafter ohne Abdeckung betrieben wird.
- C. Entsafterabdeckung
(spülmaschinenfest)
- D. Edelstahl-Siebkorb
(spülmaschinenfest)
- E. Fruchtfleischbehälter
(spülmaschinenfest)
- F. Siebschaleneinfassung
(spülmaschinenfest)
- G. Drehschalter zum Ein-/Ausschalten und zur Geschwindigkeitswahl
- H. Überlastschutz-Kontrollleuchte
- I. 2-Liter-Saftkanne mit Deckel mit eingebautem Schaumabscheider
(spülmaschinenfest)
- J. Saftdüse
(spülmaschinenfest)
Kann auf den Saftauslauf gesetzt werden, um direkt in ein Glas zu entsaften.



Vorbereitung

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Bevor Sie Ihren Entsafter zum ersten Mal in Betrieb nehmen, entfernen und entsorgen Sie Verpackungsmaterialien, Werbeaufkleber und Etiketten.

Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel ausgesteckt ist.

Reinigen Sie die Siebschaleneinfassung, den Siebkorb, die Entsafterabdeckung, den Stopfer, den Fruchtfleischbehälter und die Saftkanne samt Deckel mit einem weichen Tuch in warmem Seifenwasser. Mit klarem Wasser abspülen und gründlich trocknen.

1. Stellen Sie die Motorbasis auf eine ebene, trockene Oberfläche wie z. B. eine Arbeitsfläche. Vergewissern Sie sich, dass der Entsafter am Drehschalter ausgeschaltet und das Netzkabel abgezogen ist.
2. Setzen Sie die Siebschaleneinfassung auf die Motorbasis auf.



3. Richten Sie die Pfeile an der Unterseite des Edelstahl-Siebkorbs an den Pfeilen der Motorantriebskupplung aus und drücken Sie den Siebkorb nach unten, bis er einrastet.



4. Setzen Sie die Entsafterabdeckung auf die Siebschaleneinfassung und positionieren Sie den unteren Teil des Zuführschachts über dem Edelstahl-Siebkorb.



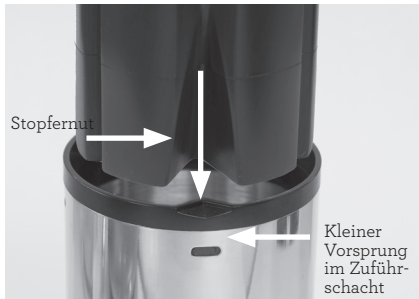
5. Heben Sie die Sicherheitsverriegelung in die beiden Nuten an den Seiten der Entsafterabdeckung.



6. Die Sicherheitsverriegelung sollte jetzt senkrecht stehen und oben in die Entsafterabdeckung eingehakt sein.



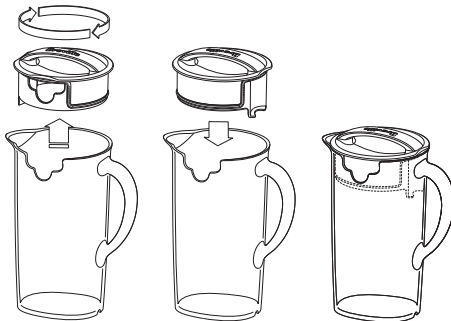
- Schieben Sie den Stopfer in den Zuführschacht, indem Sie die Nut im Stopfer am kleinen Vorsprung innen im Zuführschacht ausrichten.



- Stellen Sie den Fruchtfleischbehälter in Position, indem Sie die Motorbasis leicht kippen und anheben. Stellen Sie den Fruchtfleischbehälter hinten unter die Entsafterabdeckung und vergewissern Sie sich, dass er richtig in der Entsafterabdeckung und der Motorbasis sitzt.
- Setzen Sie den Deckel auf die Saftkanne und stellen Sie die Kanne unter den Saftauslauf.

SAFTKANNE

Der Saft kann bis zu 3 Tage in der Saftkanne aufbewahrt werden, wenn Sie diese Schritte befolgen.



- Heben Sie den Deckel von der Kanne und drehen Sie ihn um 180°.
- Drücken Sie ihn fest nach unten, um ihn wieder aufzusetzen.
- Bewahren Sie den Saft im Kühlschrank auf.



HINWEIS

Die Lagerzeit hängt von den Zutaten und deren Frische ab. Saft muss im Kühlschrank zwischen 2 und 4 °C gelagert werden.



Funktionen

- Waschen Sie das Obst und Gemüse vor dem Entsaften. Die meisten Obst- und Gemüsesorten wie Äpfel, Karotten und Gurken müssen nicht geschnitten werden, da diese ganz in den Zuführschacht passen. Vergewissern Sie sich, dass Gemüsesorten wie Rote Beete, Karotten usw. gut gewaschen und ihr Grünzeug entfernt wurde.
- Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in eine 240-V-Steckdose.



WICHTIG

Befüllen Sie den Zuführschacht nicht, bevor der Entsafter die gewählte Geschwindigkeit erreicht hat.

3. Entsafter einschalten

Drehen Sie den Drehschalter zur gewünschten Geschwindigkeit. Für die meisten Zutaten ist „Fast“ die richtige Einstellung. Wählen Sie für härtere Obst-/Gemüsesorten sowie Blattgemüse den „BOOST“-Bereich. Verwenden Sie die Geschwindigkeitstabelle auf der nächsten Seite, um die Geschwindigkeit an den Produkttyp anzupassen und so die maximale Ausbeute zu erhalten. Der „Quiet“-Bereich kann zwar den Ertrag einiger Produkte nicht maximieren, ermöglicht jedoch einen deutlich leiseren Entsaftungsvorgang.

- Geben Sie das Obst oder Gemüse bei laufendem Motor in den Zuführschacht und schieben Sie es mit dem Stopfer vorsichtig nach unten. Um die maximale Menge Saft zu extrahieren, schieben Sie den Stopfer immer langsam nach unten.
- Volle Saftkanne**
Sie können so lange entsaften, bis der Saft in der Kanne den Maximalstand erreicht hat.
- Kontinuierliches Entsaften**
Nachdem Sie gerade eine Saftkanne mit frischem Saft gefüllt und entnommen haben, können Sie eine leere Saftkanne unter den Auslass stellen und weiter entsaften, ohne das Gerät auseinandernehmen zu müssen. Drehen Sie den Drehschalter auf „Off“, wenn der Fruchtfleischbehälter fast voll ist, und leeren Sie ihn. Setzen Sie den leeren Fruchtfleischbehälter wieder ein und drehen Sie den Drehschalter auf die gewünschte Geschwindigkeit, um

mit dem Entsaften fortzufahren. Wenn Sie mehr als 2 Liter Saft herstellen, müssen Sie den Entsaftungsprozess möglicherweise unterbrechen und den Siebkorb reinigen.

GESCHWINDIGKEITSTABELLE

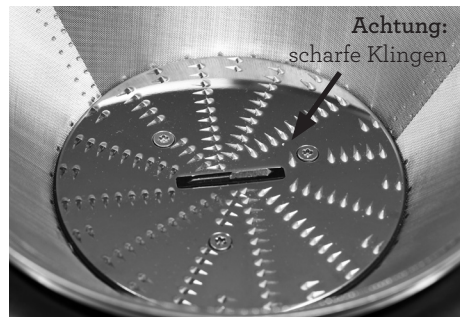
LEBENSMITTELTYP	GESCHWINDIGKEIT
ÄPFEL	BOOST
JUNGER SPINAT	BOOST
ROTE BEETE	BOOST
PAPRIKA	BOOST
BLAUBEEREN	BOOST
BROCCOLI (Stiel abgeschnitten)	BOOST
KOHL	BOOST
KAROTTEN	BOOST
SELLERIE	Fast
ZITRUSFRÜCHTE (geschält)	Quiet
GURKE (grüne Spitze entfernt)	Fast
INGWER	BOOST
TRAUBEN (kernlos)	Fast
HONIGMELONE (geschält)	Fast
GRÜNKOHL	BOOST
KIWI (geschält)	Fast
MANGO (geschält, entkernt)	BOOST
MINZE	BOOST
PFIRSICH (entkernt)	BOOST
BIRNE	Fast
ANANAS (geschält)	BOOST
RHABARBER	BOOST
KÜRBIS	BOOST
ERDBEEREN	Fast
TOMATEN	Fast
WASSERMELONE (geschält)	Fast
ZUCCHINI	Fast

HINWEIS

- Lassen Sie den Fruchtfleischbehälter nicht zu voll werden, da dies den Betrieb des Geräts beeinträchtigen könnte.
- Der Entsafter ist mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgestattet, die vor Überhitzung durch übermäßige Belastung schützt. Bei Überhitzung aktiviert der Entsafter automatisch den Überlastschutz und das Gerät wird abgeschaltet. Wenn der Überlastungsschutz ausgelöst wurde, ziehen Sie den Stecker des Entsafters für 30 Minuten aus der Steckdose, um das Gerät abkühlen zu lassen. Stecken Sie den Entsafter dann wieder ein und verwenden Sie ihn wie gewohnt.

WARNUNG

Verwenden Sie niemals Finger, Hände oder Gegenstände, um Lebensmittel in den Zuführschacht zu schieben oder den Zuführschacht zu reinigen. Verwenden Sie stets den mitgelieferten Stopfer.



Der Edelstahl-Siebkorb enthält kleine scharfe Klingen zum Schneiden und Verarbeiten von Obst und Gemüse. Berühren Sie die Klingen nicht, wenn Sie mit dem Siebkorb hantieren.



Pflege und Reinigung

Vergewissern Sie sich, dass der Entsafter ausgeschaltet ist, indem Sie den Drehschalter auf OFF stellen. Ziehen Sie dann das Kabel aus der Steckdose.

REINIGUNG

1. Entfernen Sie die Saftkanne.
2. Entfernen Sie den Fruchtfleischbehälter.
3. Lösen Sie die Verriegelung, ziehen Sie die gesamte Saftauffangeinheit nach oben und bringen Sie sie zum Spülbecken.

Spülen Sie alle Teile (außer der Motorbasis) nach Gebrauch unter fließendem Wasser ab, um den Großteil des Safts und Fruchtfleischs zu entfernen. Waschen Sie sie in warmem Seifenwasser mit einem weichen Tuch.

Um zu vermeiden, dass Lebensmittel an den Klingen, Geweben oder transparenten Teilen antrocknen, waschen Sie sie so bald wie möglich nach dem Gebrauch.

FRUCHTFLEISCHBEHÄLTER

Um den Reinigungsaufwand zu minimieren, können Sie einen kompostierbaren Beutel in den Fruchtfleischbehälter einsetzen, um das Fruchtfleisch zu sammeln.

MOTORBASIS

Reinigen Sie die Motorbasis mit einem weichen, feuchten Tuch und trocknen Sie sie gründlich ab. Wischen Sie überschüssige Speisereste vom Netzkabel ab. Tauchen Sie die Motorbasis nicht in Flüssigkeiten.

REINIGUNGSMITTEL

Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Schwämme auf der Motorbasis oder der Kanne, da diese die Oberflächen zerkratzen können. Verwenden Sie nur warmes Seifenwasser mit einem weichen Tuch.

GESCHIRRSPÜLER

Waschen Sie alle Teile (außer der Motorbasis) in warmem Seifenwasser mit einem weichen Tuch. Alle Teile außer Motorbasis, Entsafterabdeckung und Stopfer sind spülmaschinenfest. Das regelmäßige Waschen von Teilen in der Spülmaschine kann jedoch ihre Lebensdauer verkürzen, da sie in der Spülmaschine für längere

Zeit scharfen Reinigungsmitteln, heißem Wasser und Druck ausgesetzt sind.

Außerdem kann das Waschen der Teile in der Spülmaschine zu einer Beschädigung der Teile führen. Überprüfen Sie die Teile daher regelmäßig und setzen Sie das Produkt nicht mehr ein, wenn Sie Anzeichen von Beschädigungen feststellen.

SIEBKORB

Um gleichbleibende Entsaftungsergebnisse zu gewährleisten, reinigen Sie den Siebkorb sofort nach jedem Gebrauch gründlich.

Wenn Fruchtfleisch antrocknet, kann es die feinen Poren des Siebgewebes verstopfen, was die Leistung des Entsafters verringern kann. Der Siebkorb kann bei Bedarf für 10 Minuten in heißem Seifenwasser eingeweicht werden.

Halten Sie den Siebkorb unter fließendes Wasser und verwenden Sie eine Bürste (im Lieferumfang des Entsafters enthalten) in einer kreisförmigen Bewegung, um Fruchtfleisch innen aus dem Korb und von den Klingen zu entfernen. Drehen Sie ihn um, um das Fruchtfleisch von der Außenseite des Korbs zu bürsten, und wiederholen Sie den Vorgang bei Bedarf.

Halten Sie den Siebkorb nach der Reinigung gegen eine Lichtquelle, um sicherzustellen, dass die feinen Öffnungen nicht verstopft sind. Bei Verstopfungen können Sie den Siebkorb in heißem Wasser mit 10 % Zitronensaft einweichen und anschließend unter fließendem Wasser abbürsten. Weichen Sie den Siebkorb nicht in Bleichmittel, scharfen Chemikalien oder aggressiven Reinigungsmitteln ein.

Behandeln Sie den Siebkorb immer vorsichtig, da er leicht beschädigt werden kann. Nicht verwenden, wenn das Siebgewebe beschädigt oder verformt ist.

Der Siebkorb kann in der Spülmaschine (oberes Fach) gewaschen werden.

In der Mitte des Siebkorbs sind kleine scharfe Klingen angebracht. Berühren Sie diese Klingen nicht, wenn Sie mit dem Siebkorb hantieren.

HARTNÄCKIGE LEBENSMITTELFLECKEN

Bei stark färbenden Obst- und Gemüsesorten kann es zu Verfärbungen kommen. Um dies zu verhindern, waschen Sie die Teile sofort nach Gebrauch.

Bei Verfärbungen können die Kunststoffteile mit 10 % Zitronensaft in Wasser eingeweicht oder mit einem nicht scheuernden Reinigungsmittel gereinigt werden.



Fehlerbehebung

Der Entsafter funktioniert nicht, obwohl er eingeschaltet ist.

- Die Sicherheitsverriegelung ist möglicherweise nicht korrekt in der vertikalen Betriebsposition eingerastet. Überprüfen Sie, ob die obere Abdeckung richtig ausgerichtet ist und die Sicherheitsverriegelung fest in den beiden Nuten auf beiden Seiten der Entsafterabdeckung sitzt.
- Möglicherweise wurde der Motorüberlastschutz ausgelöst (siehe unten).

Überhitzung bei übermäßiger Belastung

- Der Entsafter ist mit einem internen, selbstrückstellenden Überlastschutz ausgestattet, der verhindert, dass der Motor bei schwerer oder kontinuierlicher Belastung beschädigt wird. Wenn der Motor plötzlich nicht mehr funktioniert, stellen Sie den Drehschalter auf OFF und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie den Entsafter mindestens 30 Minuten abkühlen, bevor Sie ihn erneut einsetzen. HINWEIS: Das Gerät MUSS ausgeschaltet werden, damit es abkühlen und zurückgesetzt werden kann.
- Trotz dieses Überlastschutzes empfehlen wir die Entsaftung in kleineren Chargen ohne übermäßige Druckkraft, um Überhitzung und Blockierung zu vermeiden und die Lebensdauer des Motors zu erhalten.

Überschüssiges Fruchtfleisch im Edelstahl-Siebkorb

- Stoppen Sie den Entsafter und entfernen Sie überschüssiges Fruchtfleisch aus der Entsafterabdeckung. Setzen Sie die Abdeckung wieder auf und fahren Sie mit dem Entsaften fort. Ein Abwechseln zwischen weichen und harten Zutaten kann dazu beitragen, dies zu vermeiden.

Fruchtfleisch zu feucht und geringe Saftausbeute

- Je sauberer das Sieb ist, desto besser der Saftertrag und trockener die Fasern/das Fruchtfleisch. Reinigen Sie den Entsafter nach jedem Gebrauch so schnell wie möglich. Entfernen Sie den Edelstahl-Siebkorb und reinigen Sie die Gewebewände gründlich mit einer Bürste. Spülen Sie den Siebkorb unter heißem Wasser ab. Wenn die feinmaschigen Öffnungen verstopft sind, weichen Sie den Korb in einer Lösung aus heißem Wasser und 10 % Zitronensaft ein oder waschen Sie den Korb in der Spülmaschine (oberes Fach), um die Öffnungen zu reinigen. Dadurch werden überschüssige Faseransammlungen entfernt, die den Durchfluss behindern könnten.

Zwischen dem Rand des Entsafters und der Abdeckung tritt Saft aus

- Versuchen Sie es mit einer langsameren Entsaftungsgeschwindigkeit und drücken Sie den Stopfer langsamer in den Zuführschacht.
- Stellen Sie außerdem sicher, dass sich im Siebkorb keine Ablagerungen bilden.

Saft spritzt aus dem Saftauslauf heraus

- Der Saft wird zu schnell extrahiert; versuchen Sie es mit einer langsameren Entsaftungsgeschwindigkeit (wenn möglich) und drücken Sie den Stopfer langsamer in den Zuführschacht.
-

Der Motor scheint zu blockieren, wenn die Überlastschutz-LED blinkt

- Nasses Fruchtfleisch kann sich unter der Entsafterabdeckung ansammeln und den Entsafter blockieren. Zerlegen Sie in diesem Fall den Entsafter und befolgen Sie die Reinigungsanleitung, um die Siebschaleneinfassung, den Edelstahl-Siebkorb und die Entsafterabdeckung zu reinigen. Der Entsafter kann auch stehenbleiben, wenn übermäßige Kraft verwendet wird, um das Produkt in den Zuführschacht zu drücken. Verwenden Sie in diesem Fall weniger Druck, um das Produkt in den Zuführschacht zu drücken.
- Der Entsafter hält automatisch an, wenn zu viel Obst/Gemüse auf einmal verarbeitet wird. Versuchen Sie es mit kleineren Mengen. Um mit dem Entsaften fortzufahren, setzen Sie den Entsafter zurück, indem Sie ihn aus- und wieder einschalten.
- Schalten Sie den Entsafter ein, bevor Sie Zutaten in den Zuführschacht geben. Wenn Sie die Zutaten in den Entsafter drücken, bevor dieser seine volle Geschwindigkeit erreicht hat, kann der Motor aussetzen oder überlastet werden. Wenden Sie sanften bis mäßigen Druck auf den Stopfer an.
Geringerer Druck führt zu einem besseren Saftertrag.
- Hartes Obst und Gemüse belasten den Motor übermäßig, wenn eine niedrige Geschwindigkeit gewählt wird. Beachten Sie die Entsaftungsanleitung, um die richtige Geschwindigkeit für die zum Entsaften ausgewählten Früchte und Gemüse zu bestimmen.

Überlastschutz-LED blinkt während des Betriebs

- Dies zeigt an, dass die Motordrehzahl auf ein nicht effizientes Niveau verlangsamt wird. Dies kann durch zu starken Druck auf den Stopfer oder zu viel Fruchtfleisch am Deckel oder im Sammelbehälter verursacht werden. Wenden Sie mäßigen Druck auf den Stopfer an und reinigen Sie den Deckel und den Fruchtfleischbehälter regelmäßig, um sicherzustellen, dass der Entsafter mit optimaler Geschwindigkeit arbeitet.

Überlastschutz-LED leuchtet

- Dies zeigt an, dass der Motorüberlastschutz aktiviert ist. Um das Gerät zurückzusetzen, drehen Sie den Drehschalter auf OFF, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie den Motor 25-30 Minuten lang abkühlen. Stecken Sie den Netzstecker anschließend wieder in die Steckdose.

Wenn eines der oben genannten Probleme weiterhin besteht oder wenn Sie Fragen haben, verwenden Sie den Entsafter nicht weiter und kontaktieren Sie den Sage® Kundendienst.



Tipps

WICHTIGE INFORMATIONEN ZUM ENTSAFTEN

FrISCHE Frucht- und Gemüsesäfte sind eine einfache Quelle für Vitamine und Mineralstoffe.

Wenn Sie Ihre eigenen Frucht- und Gemüsesäfte herstellen, haben Sie die vollständige Kontrolle darüber, was darin enthalten ist.

Auf www.juicingscience.com finden Sie zusätzliche Informationen zu Nährwerten von grünen Säften und grünen Smoothies.

VORBEREITUNG VON OBST UND GEMÜSE

Früchte mit harten oder ungenießbaren Schalen wie Mangos, Guaven, Melonen usw. müssen vor dem Entsaften geschält werden.

Einige Gemüsesorten, wie z. B. Gurken, können ungeschält verarbeitet werden, abhängig von der Weichheit der Haut und ob Sie den Geschmack der Schale mögen.

Früchte mit harten Kernen müssen vor dem Entsaften entkernt werden, z. B. Nektarinen, Pfirsiche, Mangos, Pflaumen, Kirschen usw., da die (weiße) Haut den Saft bitter machen kann.

Zitrusfrüchte mit dicker Haut müssen vor dem Entsaften geschält werden, z. B. Orangen, Zitronen, Mandarinen usw.

Schneiden Sie Blätter ab und waschen Sie Erde von Gemüsesorten wie Karotten, Rote Beete, Spinat usw.

Entfernen Sie die Stiele vor dem Entsaften, z. B. bei Erdbeeren, Äpfeln, Birnen usw.

Wenn Sie eine kleine Menge Zitronensaft in Ihren Apfelsaft geben, kann dies Verfärbungen reduzieren.

DIE RICHTIGE TECHNIK

Wenn Sie eine Vielzahl von Zutaten mit unterschiedlichen Texturen entsaften, beginnen Sie mit den weicheren Zutaten bei Geschwindigkeit QUIET und erhöhen Sie allmählich die Geschwindigkeit für die härteren Zutaten zu BOOST.

Wenn Sie Kräuter, Sprossen oder grünes Blattgemüse entsaften, wickeln Sie sie entweder zu einem Bündel zusammen und entsaften Sie sie abwechselnd mit festeren Zutaten, um das beste Ergebnis zu erzielen.

Der Flüssigkeitsertrag von Obst und Gemüse ist unterschiedlich und kann zwischen Chargen und Jahreszeiten variieren. Saftrezepte sind nicht genau, daher sind die exakten Mengen nicht entscheidend für den Erfolg einer bestimmten Mischung.

Um die maximale Menge Saft zu extrahieren, schieben Sie den Stopfer immer langsam nach unten.

Lassen Sie den Motor die volle Geschwindigkeit erreichen, bevor Sie Zutaten in den Zuführschacht geben. Wenn Sie die Zutaten in den Entsafter drücken, bevor dieser seine volle Geschwindigkeit erreicht hat, kann der Motor aussetzen oder überlastet werden. Wenden Sie sanften bis mäßigen Druck auf den Stopfer an. Geringerer Druck führt zu einem besseren Saftertrag.

FRUCHTFLEISCH UND GEMÜSEFASERN VERWENDEN

Fruchtfleisch und Gemüsefasern, die nach dem Entsaften übrig bleiben, bestehen zumeist aus Ballaststoffen und Zellulose, die wie die Nährstoffe im Saft für die tägliche Ernährung notwendig sind und vielseitig verwendet werden können.

Gemüsefasern können verwendet werden, um Frikadellen mehr Volumen zu geben und Eintöpfe oder Suppen zu verdicken.

Fruchtfleisch können Sie für ein einfaches Dessert auch in eine hitzebeständige Schüssel geben, mit Baiser garnieren und im Ofen backen.

Fruchtfleisch und Gemüsefasern können noch Frucht- oder Gemüsestücke enthalten. Diese sollten entfernt werden, bevor Sie Fruchtfleisch und Gemüsefasern in Rezepten verwenden.

Neben dem Verzehr eignen sich Fruchtfleisch und Gemüsefasern auch zur Herstellung von Kompost für den Garten.

Obst und Gemüse	Beste Jahreszeit zum Kaufen	Aufbewahrung	Nährwert	Kilojoule/ Kalorien
Äpfel	Herbst/Winter	Belüftete Plastiktüten im Kühlschrank	Vitamin C, Ballaststoffe	166 g Apfel = 338 kJ (80 kcal)
Aprikosen	Sommer	Ausgepackt im Frischhaltefach des Kühlschranks	Kalium, Ballaststoffe	55 g Aprikosen = 80 kJ (19 kcal)
Rote Beete	Winter	Spitzen abschneiden, dann unverpackt im Kühlschrank lagern	Vitamin C, Folsäure, Ballaststoffe, Kalium	160 g Rote Beete = 332 kJ (79 kcal)
Blaubeeren	Sommer	Im Kühlschrank abdecken	Vitamin C	100 g Blaubeeren = 220 kJ (52 kcal)
Brokkoli	Herbst/Winter	Plastiktüte im Kühlschrank	Vitamin C, B5, B6, E, Folsäure und Ballaststoffe	100 g Brokkoli = 131 kJ (31 kcal)
Kohl	Winter	Eingewickelt im Kühlschrank, geschnitten	Vitamin C, B6, Folsäure, Ballaststoffe, Kalium	100 g Kohl = 93 kJ (22 kcal)
Karotten	Winter	Unbedeckt im Kühlschrank	Vitamin C, B6, Beta-Carotin, Kalium	100 g Karotten = 140 kJ (33 kcal)
Blumenkohl	Herbst/Winter	Äußere Blätter entfernen, in Plastiktüte im Kühlschrank aufbewahren	Vitamin C, B5, B6, Folsäure und Kalium	100 g Blumenkohl = 103 kJ (24,5 kcal)
Sellerie	Herbst/Winter	In Plastiktüte im Kühlschrank aufbewahren	Vitamin C, Kalium	100-g-Stange = 64 kJ (15 kcal)
Gurke	Sommer	Gemüsefach im Kühlschrank	Vitamin C	100 g Gurke = 50 kJ (12 kcal)
Fenchel	Herbst bis Frühling	Gekühlt lagern	Vitamin C, Folsäure, Ballaststoffe	100 g Fenchel = 80 kJ (19 kcal)
Grapefruit	Das ganze Jahr über	Kühler, trockener Ort für 1 Woche, im Kühlschrank länger haltbar	Vitamin C, Bioflavonoide, Lycopin, Ballaststoffe	100 g Grapefruit = 140 kJ (33 kcal)
Trauben (kernlos)	Sommer	Plastiktüte im Kühlschrank	Vitamin C, B6, Kalium	100 g Trauben = 250-350 kJ (60-83 kcal)
Grünkohl	Herbst/Winter	Gemüsefach im Kühlschrank	Vitamin C, K, Beta-Carotin, Folsäure und Ballaststoffe	100 g Grünkohl = 206 kJ (49 kcal)

Obst und Gemüse	Beste Jahreszeit zum Kaufen	Aufbewahrung	Nährwert	Kilojoule/ Kalorien
Kiwi	Winter/Frühling	Gemüsefach im Kühlschrank	Vitamin C, Kalium	100 g Kiwi = 219 kJ (52 kcal)
Mangos	Sommer	Abgedeckt im Kühlschrank	Vitamin A, C, B1, B6, Kalium	207 g Mango = 476 kJ (113 kcal)
Melonen einschließlich Wassermelone	Sommer/Herbst	Gemüsefach im Kühlschrank	Vitamin C, Folsäure, Beta-Carotin, Ballaststoffe	200 g Melone = 210 kJ (50 kcal)
Nektarinen	Sommer	Gemüsefach im Kühlschrank	Vitamin C, B3, Kalium, Ballaststoffe	151 g Nektarinen = 277 kJ (66 kcal)
Orangen	Winter/Herbst/ Frühling	Kühler, trockener Ort für 1 Woche, im Kühlschrank länger haltbar	Vitamin C	131 g Orangen = 229 kJ (54 kcal)
Pfirsiche	Sommer	Bei Raumtemperatur reifen lassen und dann im Kühlschrank aufbewahren	Vitamin C, Beta-Carotin, Kalium, Ballaststoffe	100 g Pfirsiche = 175 kJ (42 kcal)
Birnen	Herbst/Winter	Bei Raumtemperatur reifen lassen und dann im Kühlschrank aufbewahren	Vitamin C, E, Ballaststoffe	161 g Birnen = 391 kJ (93 kcal)
Ananas	Frühling/Sommer	An einem kühlen Ort aufbewahren	Vitamin C, E, Ballaststoffe	100 g Ananas = 180 kJ (43 kcal)
Spinat	Das ganze Jahr über	Gekühlt lagern	Vitamin C, B6, E, Beta-Carotin, Folsäure, Magnesium, Kalium, Ballaststoffe	100 g Spinat = 65 kJ (15 kcal)
Tomaten	Spätwinter bis Frühsommer	Bei Raumtemperatur reifen lassen und dann im Kühlschrank aufbewahren	Vitamin C, E, Lycopin, Folsäure, Ballaststoffe	100 g Tomaten = 65-75 kJ (15-17 kcal)

DE

AT

Sage Appliances GmbH
Johannstraße 37, 40476 Düsseldorf, Deutschland

Für den Kundendienst besuchen
Sie bitte www.sageappliances.com

UK

IE

BRG Appliances Limited
Unit 3.2, Power Road Studios, 114 Power Road, London, W4 5PY

Gebührenfreie Rufnummer für Deutschland: 08005053104

Sage[®]

www.sageappliances.com

Registered in Germany No. HRB 81309 (AG Düsseldorf).
Registered in England & Wales No. 8223512.

Aufgrund kontinuierlicher Produktverbesserungen kann das auf dieser Verpackung dargestellte Produkt leicht vom tatsächlichen Produkt abweichen.
Due to continued product improvement, the products illustrated or photographed in this document may vary slightly from the actual product.

Copyright BRG Appliances 2017.

SJE830 A18