



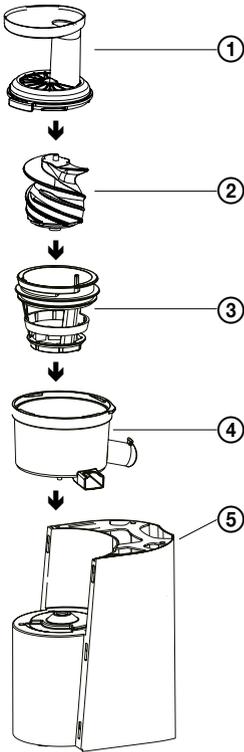
SJ 2150 Per la Vita

DE

SAFTPRESSE MIT SCHNECKE
BEDIENUNGSANLEITUNG

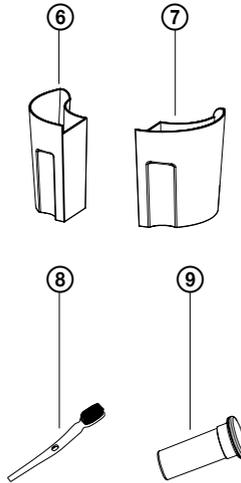
- Bitte lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Produktes diese Anleitung und die darin enthaltenen Sicherheitshinweise aufmerksam durch. Die Bedienungsanleitung muss dem Gerät immer beigelegt sein.

BESCHREIBUNG



DE

1. Oberer Deckel
2. Schnecke
3. Rotierendes Sieb
4. Schüssel
5. Basis mit Motor
6. Fruchtfleischbehälter
7. Saftbehälter
8. Reinigungsbürste
9. Stopfer



HINWEIS



DE

Niemals leer laufen lassen!

Niemals mit den Händen in die Füllöffnung greifen

Das Gerät dient ausschließlich zur Bearbeitung von Nahrungsmitteln

SICHERHEITSHINWEISE

Bitte aufmerksam lesen und für den künftigen Gebrauch gut aufbewahren!

Warnung: Die in dieser Anleitung aufgeführten Sicherheitsvorkehrungen und Hinweise umfassen nicht alle Umstände und Situationen, zu denen es kommen könnte. Der Anwender muss begreifen, dass der gesunde Menschenverstand, Vorsicht und Sorgfalt zu Faktoren gehören, die sich in kein Produkt einbauen lassen. Diese Faktoren müssen durch den Anwender bzw. mehrere Anwender bei der Verwendung und der Bedienung dieses Gerätes gewährleistet werden. Wir haften nicht für Schäden, die durch den Transport, eine unsachgemäße Verwendung, Spannungsschwankungen oder eine Modifikation des Gerätes entstehen.

Um Bränden oder Stromunfällen vorzubeugen, müssen bei der Verwendung von elektrischen Geräten u.a. folgende Vorsichtsmaßnahmen eingehalten werden:

1. Vergewissern Sie sich, dass die Spannung in Ihrer Steckdose mit der Spannung auf dem Geräteschild übereinstimmt und die Steckdose ordnungsgemäß geerdet wurde. Die Steckdose muss gemäß gültiger elektrotechnischer Norm (EN) installiert werden.
2. Gerät niemals verwenden, falls das Stromkabel beschädigt ist. **Sämtliche Reparaturen, sowie das Auswechseln des Stromkabels muss ein Fachservice durchführen! Demontieren Sie niemals die Schutzabdeckungen des Gerätes. Dies könnte zu einem Stromunfall kommen!**
3. Schützen Sie das Gerät vor direktem Kontakt mit Wasser und sonstigen Flüssigkeiten, um Stromunfälle zu vermeiden.
4. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien oder in einer feuchten Umgebung. Stromkabel oder Gerät nicht mit nassen Händen berühren. Es könnte zu einem Stromunfall kommen.
5. Basis mit Motor und Stromkabel niemals ins Wasser oder sonstige Flüssigkeiten eintauchen. Vermeiden Sie, dass Flüssigkeiten in die Motoreinheit gelangen.

6. Seien Sie aufmerksam, falls Sie das Gerät in der Nähe von Kindern verwenden.
7. Das Gerät sollte während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.
8. Gehen Sie während der Manipulation und Reinigung vorsichtig vor, da einige Teile äußerst scharf sind und zu Verletzungen führen könnten.
9. Das Verbrauchsgerät sollte nicht unbeaufsichtigt gelassen werden, falls dieses an das Stromnetz angeschlossen ist. Vor der Wartung Stromkabel aus der Steckdose ziehen. Ziehen Sie nicht am Kabel, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen. Ziehen Sie am Stecker, um das Kabel aus der Steckdose zu ziehen.
10. Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen verwenden (z.B. Kochherd). Gerät vor direkter Sonnenstrahlung schützen.
11. Gerät niemals während des Betriebs zudecken oder in der Nähe von brennbaren Materialien verwenden (z.B. Gardinen).
12. Benutzen Sie beim Pressen von Obst und Gemüse durch die Füllöffnung weder Finger, Küchenutensilien noch sonstige Gegenstände! Benutzen Sie den mitgelieferten Stopfer!
13. Niemals Finger oder sonstige Gegenstände in die Füllöffnung stecken!
14. Deckel erst dann abnehmen, nachdem das Gerät zum völligen Stillstand gekommen ist! Niemals die beweglichen Geräteteile berühren!
15. Gerät niemals mit einem beschädigten Drehsieb benutzen.
16. Gerät stets auf einer geraden und stabilen Oberfläche verwenden.
17. Das Stromkabel darf nicht mit heißen Teilen in Berührung kommen oder über scharfe Kanten führen.
18. Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wurde. Dies könnte zur Nichtanerkennung der Garantie führen.
19. Gerät höchstens 3 Minuten lang ununterbrochen laufen lassen. Danach für etwa 5 Minuten abkühlen lassen und erst dann wieder benutzen. Gerät höchstens 30 Minuten lang benutzen.

20. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich gemäß den in dieser Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen. Dieses Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt. Der Hersteller haftet nicht für Schäden infolge einer unsachgemäßen Verwendung dieses Gerätes.
21. Dieses Gerät darf nicht von Kindern bedient werden. Gerät sowie Stromkabel außer Reichweite von Kindern halten. Personen mit verminderten physischen, sensorischen und mentalen Fähigkeiten sowie mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen können dieses Gerät nur unter Aufsicht benutzen oder nachdem diese über einen gefahrlosen Gebrauch belehrt und mit möglichen Gefahren bekannt gemacht wurden. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.

Do not immerse in water! – Niemals ins Wasser tauchen!

ANWENDUNGSHINWEISE

Vor der Erstverwendung

Vor der ersten Verwendung oder nach einer längeren Lagerungszeit sollten alle Geräteteile abgewaschen werden, die in Berührung mit Lebensmitteln kommen.

Zusammensetzung des Gerätes

1. Basis mit Motor ⑤ auf eine gerade Oberfläche platzieren (z.B. Küchenseite). Vergewissern Sie sich, dass die Basis auf allen vier Saugfüßen steht und stabil ist.
2. Schnecke ② in das rotierende Sieb ③ geben, etwas drehen und hineindrücken, bis Sie einen Klickton hören.
3. Der rote Punkt am rotierendem Sieb muss mit dem roten Punkt auf der Schüssel ④ übereinstimmen. Stecken Sie den rotierenden Sieb in die Schüssel, bis Sie einen Klickton hören. Vergewissern Sie sich, dass die Silikondichtung gut fixiert ist.
4. Zusammengelegten oberen Teil auf die Gerätebasis ⑤ aufsetzen und so drehen, damit die Pfeile am oberen Teil und auf der Gerätebasis gegenüber liegen.
5. Oberen Deckel ① auf die Schüssel aufsetzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis die Markierung II auf dem Deckel gegenüber dem roten Punkt auf der Schüssel ④ liegt.
6. Den ganzen zusammengelegten oberen Teil im Uhrzeigersinn drehen. Die richtige Position wird erneut durch die Pfeile indiziert.
7. Fruchtfleischbehälter ⑥ und Saftbehälter ⑦ in die Gerätebasis platzieren.

Zubereitung von Obst und Gemüse

- Obst und Gemüse vor dem Entsaften stets gut abwaschen.
- Samen, Kerne oder dünne Schalen müssen nicht entfernt werden.
- Obst mit einer kräftigen Schale (z.B. Orangen oder Zitronen) müssen vor dem Entsaften geschält werden. Entfernen Sie die ganze Schale, da auch kleine Schalenreste einen unerwünschten Saftgeschmack hervorrufen könnten.

- Entfernen Sie auch große Obstkerne (z.B. von Pflaumen oder Aprikosen), damit diese nicht das Gerät beschädigen.
- Große Früchte müssen zerkleinert werden, damit diese durch die Füllöffnung hindurchgehen können.

Entsaften

1. Ehe Sie die Saftpresse an die Stromversorgung anschließen, vergewissern Sie sich, das der Geräteschalter in AUS-Position ist.
2. Schalten Sie die Saftpresse ein, indem Sie den Schalter in Position „ON“ (Vorwärtsbewegung) oder „R“ (Rückwärtsbewegung) versetzen (siehe Bild unten).



0 (AUS)



ON (Vorwärtsbewegung)



R (Rückwärtsbewegung)

3. Die Vorwärtsbewegung dient zum Entsaften. Die Rückwärtsbewegung wird benutzt, falls Obst- oder Gemüsestücke irgendwo in der Saftpresse stecken geblieben sind. **Benutzen Sie die Rückwärtsbewegung erst dann, nachdem das Gerät zum völligen Stillstand gekommen ist.**
4. Ausgewählte Obst- und Gemüsesorten allmählich in die Füllöffnung hineinlegen und mit dem Stopfer hineinpresse. Niemals Finger, Küchenutensilien oder sonstige Gegenstände verwenden!
5. Lange Gemüsestücke (z.B. Möhren) mit der dünnen Seite voraus hineinschieben.
6. Üben Sie beim Hineinpresse von Gemüse und Obst nur wenig Kraft auf dem Stopfer aus. Falls Sie zu stark drücken, könnte weniger Saft ausgepresst und das Gerät beschädigt werden.
7. Vor dem Herausziehen des Stopfers und dem Hinzugeben von weiteren Obststücken sollte das Gerät gestoppt werden, damit kein Saft herausspritzt.
8. Der Fruchtfleischbehälter sollte stets kontrolliert werden, damit das Gerät rechtzeitig gestoppt werden kann, ehe der Behälter überfüllt wird.
9. Stoppen Sie das Gerät vor dem Abnehmen des oberen Deckels, indem Sie den Schalter in Position „0“ versetzen.

Hinweis: Gerät höchstens 3 Minuten lang ununterbrochen laufen lassen. Danach für etwa 5 Minuten abkühlen lassen und erst dann wieder benutzen. Gerät höchstens 30 Minuten lang benutzen.

Tipps und Ratschläge

- Falls Sie den Fruchtfleischbehälter mit einer Plastiktüte auslegen, wird die anschließende Reinigung des Geräts um einiges leichter.
- Verwenden Sie frisches Obst und Gemüse, da dieses mehr Saft enthält.
- Passend zum Entsaften: Ananas, Apfel, Gurke, Sellerie, Möhre, Melone, Tomate und die meisten Zitrusfrüchte.
- Saftgeschmack und -konsistenz einzelner Apfelsorten können variieren. Experimentieren Sie, damit Sie herausfinden, was Ihnen am meisten schmeckt.
- Faserhaltige Obst- und Gemüsesorten sowie Früchte mit hartem Fruchtfleisch (z.B. Bananen, Mango, Papaya, Avocado) sind nicht zum Entsaften geeignet. Häufig entsteht nur zerquetschtes Obst anstatt von Saft.
- Der Saft sollte unmittelbar nach dem Entsaften konsumiert werden, da frischer Saft an der Luft schnell oxidiert und wichtige Nährwerte verliert, was den Geschmack beeinträchtigen könnte.
- Frischer Apfelsaft könnte an der Luft schnell braun werden. Falls Sie diese Farbänderungen vermeiden möchten, sollten Sie den Saft unmittelbar nach dem Auspressen servieren oder paar Zitronentropfen in den Saft hinzugeben.
- Vergessen Sie nicht, dass Fruchtfleisch u.a. für die Zubereitung von Kuchen, Gemüselasagne oder Muffins geeignet ist.

Tabelle mit wichtigen Vitaminen und Mineralien, die in Obst oder Gemüse enthalten sind

Obst und Gemüse	Vitamine	Mineralien
Spargel	A, B1, C, Folinsäure	Kalium, Cholin
Rote Rübe	A, C, Chlorophyll, B6	Kalzium, Kalium, Cholin und Eisen
Möhren	A, C, Carotin	Kalium, Kalzium, Phosphor
Sellerie		Organische alkalische Mineralien (zum Ausbalancieren des pH-Wertes im Blut)
Gurke	Gutes Diuretikum	Kalium
Fenchel		Alkalielemente, Kalzium und Magnesium
Pastinak	A, C, Chlorophyll	Kalzium
Radieschen	C	Cholin, Phosphor, Kalium
Paprika	A, C	Kalium
Tomaten	C	Kalzium
Äpfel	A, B1, B2, B6, Biotin, Folinsäure, Pantothensäure	Cholin, Kupfer, Eisen, Magnesium, Mangan, Phosphor, Kalium, Silizium, Natrium, Schwefel
Kirschen	A, C, B1, B2, Folinsäure, Niazin	Kalzium, Kobalt, Eisen, Magnesium, Phosphor, Kalium, hoher Gehalt an alkalischen Bestandteilen
Traubenwein	A, B1, B2, C, Niazin	Kalzium, Kupfer, Eisen, Magnesium, Mangan, Phosphor
Grapefruit	Vitamingruppe B, C, E, K, Biotin, Inositol	Kalzium, Phosphor, Kalium
Zitronen und Limetten	C und Zitronensäure	Ein äußerst starkes Antioxidationsmittel
Melone	A, Vitamingruppe B, C	Hoher Enzymgehalt
Orangen	A, Vitamingruppe B, C, Biotin, Folinsäure, Niazin	Kalzium, Cholin, Kupfer, Fluor, Eisen, Mangan, Magnesium, Phosphor, Kalium, Silizium und Zink
Pfirsiche	A, B1, B2, C, Niazin	Kalzium, Eisen, Phosphor, Kalium
Ananas	C	Cholin und Kalium. Hoher Enzymgehalt
Erdbeeren	C	Kalzium, Phosphor, Kalium
Wassermelone	A	Chlorophyll, Enzyme, Antioxidationsmittel

WARTUNG UND REINIGUNG

Reinigung

- **Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz trennen und abkühlen lassen!**
- Gerät in verkehrter Reihenfolge (siehe Kapitel „Zusammensetzen des Gerätes“) auseinandernehmen.
- Basis mit Motor mit einem leicht befeuchteten Tuch reinigen, im Bedarfsfall etwas Reinigungsmittel verwenden. **Gerätebasis mit Motor und Stromkabel niemals ins Wasser tauchen!**
- Zubehör nach jedem Gebrauch mit einem herkömmlichen Reinigungsmittel waschen und mit lauwarmen Wasser abspülen.

- Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes und Zubehörs keine aggressiven oder abrasiven Reinigungsmittel. Niemals Drahtschwämme oder abrasive Waschlappen benutzen, da diese die Oberfläche des Geräts beschädigen könnten.
- Vor dem erneuten zusammensetzen sollten alle Teile gründlich abtrocknen.

Aufbewahrung

- Gerät sauber und trocken lagern.
- Das Gerät beinhaltet scharfe Teile – außer Reichweite von Kindern halten.

TECHNISCHE ANGABEN

Fruchtfleischbehälter 1000 ml / Nutzvolumen 800 ml

Saftbehälter 1000 ml / Nutzvolumen 800 ml

Nennspannung: 220–240 V~ 50/60 Hz

Anschlusswert: 150 W

GARANTIE: Folgende Situationen führen zur Nichtanerkennung der Garantie:

Eine falsche oder ungeeignete Gerätemanipulation, die Nichteinhaltung gerätebezogener Sicherheitsmaßnahmen, die Anwendung unangemessener Kraft sowie Änderungen oder Reparaturen, die nicht durch eine autorisierte Kundendienststelle vorgenommen wurden.

Die Garantie bezieht sich nicht auf den gewöhnlichen Verschleiß einzelner Teile.

VERWENDUNG UND ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Verpackungspapier und Wellpappe – zum Altpapier geben. Verpackungsfolie, PET-Beutel, Plastikteile – in den Sammelcontainer für Plastik.

ENTSORGUNG DES PRODUKTES NACH ABLAUF DER LEBENSDAUER

Die Entsorgung der verwendeten elektrischen und elektronischen Geräte (gültig in den Mitgliedsländern der EU und weiteren europäischen Ländern mit dem eingeführten System der Abfalltrennung)

Das abgebildete Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung bedeutet, dass das Produkt nicht als Hausmüll abgegeben werden soll. Das Produkt geben Sie an einem Ort ab, der für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten bestimmt ist. Die richtige Entsorgung des Produktes schützt Sie vor negativen Einflüssen auf die menschliche Gesundheit und des Lebensraumes.

Das Recycling des Materials trägt zum Schutz der Naturressourcen bei. Mehr Informationen über das Recycling dieses Produktes gibt Ihnen die Kommunalbehörde, Organisationen für die Bearbeitung von Hausabfall oder die Verkaufsstelle, in der Sie das Produkt erworben haben.



08/05

Dieses Produkt erfüllt die Anforderung der EU-Richtlinien über elektromagnetische Kompatibilität und elektrische Sicherheit.



Bedienungsanleitung s. www.ecg-electro.eu.

Eine Änderung des Textes und der technischen Parameter vorbehalten.

www.ecg-electro.eu

DE

Distributor für DE: K+B E-Tech GmbH & Co. KG
Barbaraweg 2, DE-93413 Cham
Bei Beschwerden rufen Sie die Telefonnummer **09971/4000-6080**
an. **(Mo – Fr 9:00 – 16:00)**

- Der Importeur haftet nicht für Druckfehler in der Bedienungsanleitung des Produkts.