

S M E G



SLOW JUICER - ENTSAFTER

---

---

---

---

---

**S M E G**



.....

# Essenz

## DES WOHLBEFINDENS!

.....

Für jeden, der es liebt gesund zu Essen und Sport zu treiben. Für diejenigen die Vielfalt in ihre Ernährung bringen wollen. Und für diejenigen die neugierig auf neue Geschmackserlebnisse sind!

Mit dem **Slow Juicer von SMEG** können Sie Frucht- und Gemüsesäfte von höchster Qualität herstellen, die besonders gut schmecken und dazu noch sehr gesund sind. Dank der *langsamen und schonenden Kaltpressung*, selbst von harten Obst- und Gemüsesorten, bleiben die Nährstoffe in den Zutaten erhalten und es landet der volle, konzentrierte Geschmack im Glas.

Die *Slow Squeezing-Technology SST™* (**43 Umdrehungen pro Minute**) bewahrt alle positiven Inhaltsstoffe und den natürlichen Geschmack von Obst und Gemüse. Diese Art des Entsaftens unterscheidet sich von den konventionellen Entsaftern oder Mixern, da bei diesem Verfahren die Zutaten nicht geschnitten, geschleudert oder mit Luft vermischt werden und daher keine Oxidation die Nährstoffe zerstört.

Dank der Slow Juicer-Technologie genießen Sie stets den **vollen, konzentrierten** Geschmack mit *allen Nährstoffen*.

.....

# Das Beste

## AUS OBST UND GEMÜSE

.....

Der **Slow Juicer** lässt sich *kinderleicht bedienen*: Einfach ein leckeres Rezept auswählen und schon entsteht in nur wenigen Minuten der gewünschte *Lieblingssaft*.

Die Zutaten einfach in der *benötigten Menge* in die Einfüllöffnung des Slow Juicers geben und mit dem Stößel herunter drücken.

Durch die *langsame und gleichzeitig kraftvolle Drehbewegung* der Press-Schnecke werden die Zutaten besonders schonend entsaftet. Dadurch bleiben die Nährstoffe und vor allem der Geschmack komplett erhalten.

Bei geschlossenem Saftauslauf beginnt sich der Saftbehälter langsam zu füllen. Dank der Rührbewegung der Press-Schnecke erhält der Saft dabei so eine besonders *geschmackvolle, cremige Konsistenz*.

Sie können die *Saftkonsistenz* außerdem über einen speziellen Einstellhebel zusätzlich **manuell beeinflussen**. Der beim Pressvorgang entstehende Trester wird automatisch im Tresterbehälter gesammelt.

Der Slow Juicer ist mit einem speziellen *Kontrallsystem* ausgestattet, das für einen sicheren Start auch bei besonders harten Zutaten sorgt. Dank dem integrierten **Rückwärtslauf** kann die Press-Schnecke auch in die entgegengesetzte Richtung gedreht werden, falls es beim Entsaften zu einer Blockade des Geräts kommen sollte.



.....  
*So cool ist effiziente*

## TECHNOLOGIE

.....



### 1 Exklusive Slow Squeezing Technology (SST™)

Modernste Technik für eine optimale Entsaftung.

### 4 Einstellhebel und Saftkammerverschluss

Der Hebel ermöglicht die Konzentration an Fruchtfleisch im Saft einzustellen. Der Saftkammerverschluss hält sicher dicht, bis die gewünschte Saftkonsistenz erreicht ist.

### 2 Pressgeschwindigkeit und Rückwärtslauf

Die Umdrehungsgeschwindigkeit liegt bei 43 U/min. Der Rückwärtslauf sorgt für einen reibungslosen Betrieb bei Blockaden.

### 3 Fein- und Grobsieb

Die unterschiedlichen Siebe garantieren einen perfekten Saft. Selbst kleinste Kerne z.B. von Himbeeren werden herausgefiltert.

### 5 Bauteile aus Tritan™ (BPA-frei) und ULTEM™\*

Modernste, hochqualitative Materialien welche widerstandsfähig, gesundheitlich unbedenklich (BPA-frei) sowie einfach zu reinigen sind, kommen zum Einsatz.

\*ULTEM™ ist ein eingetragenes Warenzeichen von SABIC.

**KRAFTVOLL**

*Leise*

**VIELSEITIG**



.....  
*Farbpalette*  
.....

*Ein  
Spiel  
der  
FARBEN*



**SCHWARZ**

SJF01BLEU



**CREME**

SJF01CREU



**ROT**

SJF01RDEU



**PASTELLBLAU**

SJF01PBEU

.....  
*Vitamine*  
IM ÜBERFLUSS  
.....





## KAROTTENSAFT

Karotten enthalten eine hohe Menge an Vitamin A und Beta-Carotin. Dieses Gemüse verbessert die Sehkraft und gibt Kraft und Vitalität. Karottensaft zeichnet sich durch die lebendige Farbe und das süße Aroma aus. Zudem unterstützen Karotten die Aufnahme von Nährstoffen.



Karotten haben wenig Wasser. Um mehr Saft zu gewinnen können Sie einfach ein Stück Apfel zugeben. Und aus dem Trester lässt sich ein besonders leckerer Karottenkuchen backen.



1

Aufgrund der harten Konsistenz wird empfohlen, die Karotten in fingerbreite Stücke zu schneiden.



2

Verschlusskappe schließen, Karotten in den Slow Juicer geben und anschalten.



3

Wenn das Entsaften fast fertig ist, einfach den Einstellhebel etwas öffnen und den Trester im dazugehörigen Behälter sammeln.



## BIRNEN INGWER TEE

Ingwer ist sehr gut zur Vorbeugung von Erkältungen geeignet. Das in Birnen enthaltene Luteolin ist entzündungshemmend und fördert Nerven- und Muskelfunktionen.



Falls Sie einen weniger scharfen Geschmack bevorzugen, dann legen Sie den Ingwer vor Verwendung in lauwarmes Wasser.



1

Die Birne mit Hilfe des Slow Juicers entsaften.



2

Wasser, Ingwer und Honig aufkochen und durch ein Sieb filtern. Abkühlen lassen



3

Birnensaft mit dem Ingwer-Honig Wasser mischen.



## DETOX SMOOTHIE

Dieser Detox-Smoothie ist perfekt für Haut und Körper. Dank dem Slow Juicer gehen der natürliche Geschmack und die Nährstoffe nicht verloren.



Bei der Zubereitung von Säften aus einem Mix von Früchten und Gemüse wird empfohlen abwechselnd saftige mit trockenen Zutaten zu mischen.



1

Brokkoli, Kohl, Tomaten und Karotten in Würfel schneiden.



2

Zutaten in einen Topf mit Wasser geben und aufkochen. Danach abkühlen lassen.



3

Einstellhebel schließen, Slow Juicer starten und Zutaten zugeben.



4

Je nach Wunsch und Geschmack kann noch eine Banane oder ein Apfel hinzugefügt werden.



## TRAUBENSAFT

Süßer Traubensaft enthält viele Anthocyane, die ein wirksames Antioxidans sind. Als extrahierter Saft, behalten Traube alle Nährwerte die in den Samen und in der Haut enthalten sind.



Für eine cremige Konsistenz einfach noch ein oder zwei Tomaten hinzufügen.



1

Trauben von den Stängeln befreien und waschen.



2

Einstellhebel schließen und den Slow Juicer anschalten. Sobald Saft entsteht, die Einstellhebel etwas öffnen.



3

Für einen intensiveren Geschmack bei der Saftgewinnung den Einstellhebel abwechselnd öffnen und schließen.



4

Wenn der Saft fertig ist, Einstellhebel halb öffnen und den Trester entfernen.



## FRUCHTEIS

Um das Eis noch cremiger zu machen, einfach Kondensmilch zugeben. Wenn das Eis süß schmecken soll, dann kann auch ein Löffel Honig untergemischt werden. Als Alternative, für eine saure Variante, einfach einen Löffel Naturjoghurt unterrühren.



Für weniger Kalorien einfach fettarmes Joghurt statt Sahne verwenden.



1

Gewünschte Frucht mit dem Slow Juicer entsaften.



2

Den gewonnenen Saft mit Sahne mischen und einfrieren.



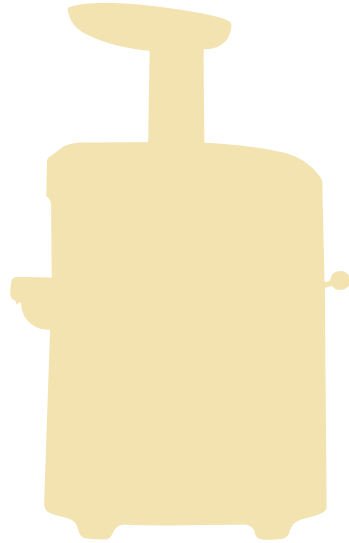
3

Wenn der Saft zu sauer ist oder aus Gemüse gemacht wurde einfach etwas Honig oder Magermilchpulver hinzufügen.



4

Kühlen und mit einer Gabel alle ein bis 2 Stunden durchmischen damit das Eis noch cremiger wird.



# SJFO1

## SLOW JUICER

*im 50's Style*

### Merkmale und Ausstattung:

Slow Squeezing Technology (SST™)

43 U/min für schonendes Entsaften

Saftkonsistenz regelbar

500 ml Saft-Auffangbehälter aus Tritan™  
(BPA-frei)

Press-Schnecke und Safrührer aus  
ULTEM™\*

Safrührer mit 4 rotierenden Wischblättern  
für besten Saft und Nährstoffgehalt

Rückwärtslauf wählbar

150 Watt Leistung

Rutschfeste Stellfüße

Nettogewicht: 7,4 kg

Abmessungen (H x B x T):  
412,6 x 269,9 x 170,6 mm

Kabellänge: 1,0 m

\*ULTEM™ ist ein eingetragenes  
Warenzeichen von SABIC.

### Farbauswahl:

**SJFO1BLEU** Schwarz

**SJFO1CREU** Creme

**SJFO1PBEU** Pastellblau

**SJFO1RDEU** Rot



### Serienzubehör:



Saftsiebe fein



Saftsieb grob



Stößel



Saftbehälter (1 Liter)



Tresterbehälter (1,6 Liter)



2 Reinigungsbürsten



1 Rezeptbuch

# Die ganze KLEINGERÄTE-FAMILIE



1. 2-Scheiben-Toaster



2. 4-Scheiben-Toaster



3. Zitruspresse



4. Küchenmaschine



5. Stabmixer



6. Slow Juicer - Entsafter



7. Standmixer



8. Espresso-Kaffeemaschine



9. Wasserkocher



10. Wasserkocher, variable  
Temperatursteuerung



Änderungen der Ausstattungsmerkmale, Liefermöglichkeiten, Innovationen, Grafiken, Abbildungen, Druckfehler sowie Irrtümer bleiben vorbehalten. Event. Farbschwankungen sind drucktechnisch bedingt. Nachdruck (auch auszugsweise) nur mit Genehmigung des Herausgebers. Copyright by SMEG Deutschland GmbH, München. (01/2018)

**SMEG Deutschland GmbH**

[www.smeg50style.de](http://www.smeg50style.de)

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

