



Für eine ausgewogene Ernährung

Wer seine Gesundheit erhalten und sich in einer diesem Ziel verschriebenen Weise ernähren will, sollte mindestens 5 Portionen Gemüse und Obst pro Tag zu sich nehmen. Doch leider sind es nur eine Handvoll Menschen, die sich daran halten – nach aktuellem Stand nämlich nur 15% der Frauen und 7% der Männer innerhalb Deutschlands: Durchschnittlich verzehren Frauen nämlich 3,1 und Männer 2,4 Portionen Obst resp. Gemüse pro Tag.¹ Glücklicherweise muss man die einzelnen Gemüse- und Obstportionen aber nicht *in natura* zu sich nehmen, sondern kann sie vorher auch auspressen. Damit man sich der Qualität des so entstehenden Saftes aber auch wirklich sicher sein kann, er also alle im Obst oder Gemüse enthaltenen Mineralien, Vitamine und Co. vorweisen kann, sollte er mit einem *Slow Juicer* wie dem **HZ-SBE17** von **Hurom** selbst zubereitet werden. Denn dank des schonenden Auspressens innerhalb der sich hier windenden Schnecke kommt es nicht zu erheblichen Wärmeleveln. Auch die Oxidation ist hier nur minimal. Wir hatten den ansprechenden *Slow Juicer* des aus Südkorea kommenden Herstellers nun mehrere Wochen im Test. Wie sich das Modell verwenden lässt, wie verlässlich es vollkommen verschiedene Arten von Gemüse und Obst auspressen kann und wodurch es sich außerdem auszeichnen weiß, lesen Sie im Weiteren.

■ Wesentliches

Für wen?

Für all diejenigen Verbraucher:innen, die auch regelmäßig Gemüse, Obst *et cetera* zu sich nehmen wollen, das Trinken dem Essen desselben aber doch vorziehen, bspw. aus Gründen der Zeit.

Was ist hervorzuheben?

Das Modell kommt schon von Werk aus mit verschiedenen Sieben daher, sodass sich durch die Wahl des einen oder des anderen Siebs kontrollieren lässt, wie viele Fruchtpartikel (*Fruchtfleisch*) das Modell hindurch lassen soll.

Was ist interessant?

Mit nur 43 Rotationen pro Minute arbeitet die Pressschnecke innerhalb des Modells alles andere als schnell: Dieser Gemächlichkeit ist es zu verdanken, dass während des Auspressens keine hohen Wärmelevel erreicht werden.

Der regelmäßige Genuss von Gemüse- und Obstsaften kann der Gesundheit durchaus dienlich sein – auch wenn man den immerhin vereinzelt erheblichen Gehalt an Fructose (*Fructose*) nicht außer Acht lassen sollte. Wer sich aber wirklich all dasjenige einverleiben will, was von Natur aus im Gemüse und Obst enthalten ist – einschließlich der so wertvollen Phytochemikalien –, der sollte auch hier nicht mit industriellen Waren vorliebnehmen, die zum Haltbarmachen stark erhitzt (*pasteurisiert*) worden sind, sondern von vornherein Gemüse und Obst in exzellenter Qualität erwerben und es anschließend innerhalb seines Haushalts selbst auspressen – idealerweise mit einem per Schnecke arbeitenden *Slow Juicer*. Mit einem solchen nimmt das Auspressen von Gemüse und Obst in beachtlichem Maße mehr Zeit in Anspruch. Aber: Durch das maßvolle Tempo hält sich die Temperatur innerhalb des Modells stabil, sodass alle *in puncto* Gesundheit wertvollen Substanzen voll

erhalten bleiben. Außerdem lassen sich mit einem *Slow Juicer* nicht nur die ausladenderen Früchte, sondern bspw. auch Gräser, Waldbeeren und Co. auspressen, sodass man hier auch in den Genuss wertvoller, wärmesensibler Antioxidantien kommen kann. Dass auch diese Art des Verzehr von Gemüse und Obst der Gesundheit zupasskommen kann, ist bisher schon in vielen Studien erhoben worden: So lässt sich durch den regelmäßigen Genuss das Risiko, koronare Herzkrankheiten zu erleiden, absenken³, bspw. auch durch eine Reduktion des Blutdrucks.² Doch auch außerhalb der Sphäre des Herzens können sich Gemüse und Obst auswirken: Wer sie in seinen Ernährungsplan inkorporiert, kann dadurch das Risiko, Diabetes mellitus Typ II auszubilden, stark vermindern.⁴ All dies kann sich schon mit ein paar Hundert Millilitern zum Frühstück erreichen lassen – und mit einem *Slow Juicer* lassen sich auch mehrere Portionen in einem Mal vorbereiten.

¹ Vgl. Mensink, G. B. M. et al.: **Obst- und Gemüsekonsum in Deutschland**. In: Bundesgesundheitsblatt 56 (2013): S. 779–785.

² Vgl. Basu, A. et al.: **Pomegranate Juice: A Heart-Healthy Fruit Juice**. In: Nutrition Reviews, Vol. 67, 1 (2009): S. 49–56.

³ Vgl. Kim, S. Y. et al.: **Kale Juice Improves Coronary Artery Disease Risk Factors in Hypercholesterolemic Men**. In: Biomedical and Environmental Sciences, Vol. 21 (2008): S. 91–97.

⁴ Vgl. Boyera, J. & Liu, R. H.: **Apple Phytochemicals and their Health Benefits**. In: Nutrition Journal, Vol. 3, 5 (2004).



Der Test im Überblick

Hurom neuer **HZ-SBE17** ist von einer rundherum exzellenten Qualität: Wir haben das Modell während des Tests wahre Massen an Gemüse, Obst *et cetera* verarbeiten lassen, ohne dass es äußer- oder innerlich zu wahrnehmbarem Materialverschleiß kam. Die Bedienung ist vollkommen leichtgängig: Es ist schließlich nur eine einzelne Taste vorhanden, mit der man die Arbeit des Motors kontrollieren, ihn also dazu veranlassen kann, die Pressschnecke innerhalb des Modells nach vorne zu drehen, sie anzuhalten oder sie nach hinten zu drehen, bspw. um Blockaden zu lösen. All das klappte während des Tests immer wieder anstandslos. Der obere Einlass, durch den man all dasjenige, was auszupressen ist, ins Modell hinein purzeln lässt, ist mit Maßen von 46×34 mm ($B_{\max} \times T_{\max}$) von durchschnittlicher Größe: Ein Großteil der zu verarbeitenden Lebensmittel ist daher mit einem Messer vorzubereiten. Was uns wirklich beeindruckt hat ist das langsame Auspressen mit 43 Rotationen pro Minute. Denn Dank des schonenden Auspressens kommt es innerhalb der sich hier windenden Schnecke nicht zu erheblichen Wärmeleveln (t_0 : $+0,5^\circ\text{C}$ bei t_0 : 20°C), was den Nährstoffgehalt der Säfte maximiert. Schließlich oxidieren die Lebensmittel auch nicht solchermaßen stark wie in Modellen mit anderer Technik.

Wirklich eindrucksvoll ist das opulente Zubehörensensemble des Modells: Neben einem Grob- und einem Feinsieb, dank derer man den Anteil an Fruchtpartikeln steuern kann, ist auch noch ein weiterer Adapter enthalten, der das Auspressen von Mandarinen, Pampelmusen usw. sehr viel schneller und simpler machen kann.

Auch TK-Früchte lassen sich mit einem speziellen Adapter verarbeiten, sodass aus ihnen eine vollkommen *smoothie* Eismasse (*Nicecream*) entsteht – ein Genuss im Sommer, der allein mit dem von Natur aus enthaltenen Fruchtzucker auskommt. Auch das Gestell, an dem die einzelnen Teile des Modells nach dem Ab- und Auswaschen verweilen können, hat sich während des Tests als wertvoll erwiesen: Das Wasser verdunstet so schließlich schneller.

Apropos Ab- und Auswaschen: Warmes Wasser ist bei vielen Teilen des Modells schon ausreichend, um sie sauber zu halten. Das Modell hat von Werk aus auch eine spezielle Bürste *in petto*, die bei der Siebreinigung sinnvoll zu verwenden ist: Hier bleiben schließlich immer Fruchtpartikel zurück, die man anderswie nur schwer ablösen kann. Leider ist hier keine Spülmaschineneignung gegeben.

Die mit dem Modell zu erzielende Ausbeute ist eindrucksvoll hoch: Wir haben hier, abhängig natürlich immer vom ursprünglichen Wasseranteil des verarbeiteten Gemüses und/oder Obstes, Werte von 44,6 bis 88,4% verwirklichen können. Lob verloren die Tester:innen auch über das hier vorhandene Grob- resp. Feinsiebpaar, vermittels dessen sich der Fruchtpartikelanteil in wirklich wahrnehmbarem Maße verändern lässt.

Mit einem aktuellen Marktpreis von 599,00 € ist das Modell natürlich eher hoch- als niedrigpreisig: Dies aber äußert sich auch in einer rundum superben Qualität, die wir mit dem Testurteil „*sehr gut*“ (93,3%) honorieren.

■ C. Efselmann



Anhand der hier vorhandenen Skala kann man das Volumen innerhalb des Behälters von 100 bis 450 ml (V_{\min} – V_{\max}) ablesen – dank der einzelnen 50-ml-Marker auch durchaus präzise.



Durch das Schließen des vorderen Auslasses wird vermieden, dass nach dem Auspressen auch nur ein Milliliter aus dem Modell heraus und bis zur Arbeitsplatte herab rinnen kann.

Größe, Gewicht und Co.

Der HZ-SBE17 von Hurom ist von einer wirklich ansprechenden Qualität: An den einzelnen Teilen ließen sich keinerlei Makel ausmachen – weder von außen noch von innen. Die vorhandenen Elemente des Modells sind dank des hier verwendeten Materials außerordentlich stabil und enthalten außerdem kein *Bisphenol A*: Dies ist schon im Lichte der Tatsache, dass man innerhalb des Modells Lebensmittel weiterverarbeitet, außerordentlich wertvoll. Die nach vorne hin abschließenden Siebe bestehen derweil aus Edelstahl. Das Maß des Stromkabels ist mit 1,45 m (L_{\max}) vollkommen ausreichend: Man kann das Modell so auch wunderbar hin und her schieben, ohne es vorher vom Stromnetzwerk abschließen zu müssen.

Von Werk aus kommt das Modell mit zweierlei verschiedenen Behältern daher: Einem Behälter, in dem sich all dasjenige sammelt, was nach dem Abschluss des Pressvorgangs als Trockenmasse verbleibt (*Tresterbehälter*, V_{\max} : 1.700 ml) und einem weiteren Behälter, in dem sich all dasjenige sammelt, was aus dem Gemüse und/oder Obst heraus gepresst wird

(*Softbehälter*, V_{\max} : 1.000 ml). Letzterer ist mit einer von außen ablesbaren Skala versehen, welche den Füllstand von 100 bis 1.000 ml ausweist – dank der hier vorhandenen 100-ml-Marker auch in ausreichendem Maße exakt. Ferner sind auch noch zwei verschiedene Siebe enthalten. Das eine von ihnen – das Feinsieb – ist ideal, wenn man keinerlei Fruchtpartikel in seinem Getränk will. Das andere von ihnen wiederum – das Grobsieb – lässt einen Teil dieser Fruchtpartikel hindurch, sodass das Getränk schließlich auch wahrnehmbar voller wird. Anstelle des einen oder des anderen Siebs kann man aber auch den Eiscremezubereiter anschließen: Mit ihm lässt sich vollkommen einheitliches Fruchtpüree (*Sorbet*) aus TK-Früchten herstellen. Während des Tests haben wir hier bspw. TK-Waldbeeren (t_0 : -18°C) innerhalb von nur ein paar Minuten in ein wirklich ansprechendes Waldbeereis mit weicher Struktur verwandeln können. Das Zubehörpack des Modells ist aber noch reicher: So kann man mit ihm bspw. auch Limetten, Mandarinen, Pampelmusen *et cetera* auspressen. Dank eines speziellen Adapters muss man die Früchte vorab nur halbieren, was in erheblichem Maße Arbeit und

Zeit einzusparen weiß: Wenn man derlei Früchte innerhalb des Modells auspressen wollte, was sich auch allemal verwirklichen ließe, müsste man sie vorher abpellen und vierteln. Ansonsten würden sie nur schwerlich durch den 46×34 mm ($B_{\max} \times T_{\max}$) messenden Einlass hindurch passen. Daher ist der hier vorhandene Zitruspressadapter wirklich wertvoll. Da all die inneren Teile des Modells, die während des Pressvorgangs mit Gemüse, Obst usw. in Berührung kommen, regelmäßig gereinigt werden müssen, hat das Modell auch von vornherein eine spezielle Bürste *in petto*: Mit ihr lassen sich einzelne Fruchtpartikel mühelos abreiben. Außerdem ist von Werk aus noch ein spezieller Ständer dabei, über den sich einzelne Teile des Modellkörpers drapieren lassen: Da so alle Flächen dieser Teile exponiert sind, verdunstet das an ihnen verbliebene Wasser schneller.

Bedienung

Das Modell besteht aus einer Handvoll verschiedener Teile, die man vorab miteinander verbinden muss: Dies war während des Tests innerhalb von nur ein paar Momenten zu verwirklichen, wiewohl hier keine speziellen Marker vorhanden sind, anhand derer sich



Mit dem seitlichen Hebel kann man den Druck innerhalb des Modells an das aktuell von ihm zu verarbeitende Gemüse und/oder Obst anpassen. Bei weicheren Früchten, wie bspw. Trauben, Waldbeeren *et cetera*, ist es sinnvoll, den Hebel in der Mitte zu positionieren.

bspw. ersehen ließe, wie der Pressbehälter nun mit dem Antrieb zu verbinden ist. Dies ist aber aus dem Grund nicht weiter schädlich, dass er sich von vornherein nur in passender Position anschließen lässt, man hier also von vornherein nichts verkehrt machen kann. Anschließend sind die beiden Elemente des Siebwerks zu installieren. Danach erst ist die Pressschnecke mit dem Antrieb zu verbinden: Mehr als eine Drehbewegung

ist nicht vonnöten, um sie sicher zu arretieren. Dann kann das Ganze mit dem Deckel verschlossen werden. Wie man diesen auszurichten hat, wird anhand einer Graphik erkennbar. Auch der Deckel lässt sich – wenn vorher alles ordentlich verbunden worden ist – ohne wahrnehmbaren Widerstand verschließen.

Nach alledem kann man auch schon den Motor anschalten – durch einen



Das Modell kommt von Werk aus mit zweierlei verschiedenen Sieben daher, die sich nur *in puncto* Grob- resp. Feinheit voneinander unterscheiden: Durch die Wahl des einen oder des anderen Siebs kann man kontrollieren, wie viele Gemüse- und/oder Obstpartikel das Modell durchlassen soll.

an der Rückseite des Modellkörpers installierten Schalter. Mit diesem lässt sich der Motor starten, stoppen sowie die REVERSE-Funktion anstoßen. Letztere ist immer dann sinnvoll zu verwenden, wenn sich Teile des auspressenden Gemüses und/oder Obstes in der Schnecke verkeilt haben sollten und der Motor daher innehält. Meistenteils muss man nur den ein oder anderen Moment abwarten, ehe sich diese Teile mit der REVERSE-



Ein vor allem im Sommer wertvolles Accessoire ist dieser innerhalb eines Moments anzuschließende Adapter: Mit ihm kann man schließlich auch TK-Früchte pressen, um aus ihnen so ein makellos-weiches Sorbet herzustellen.



Mit dem hier zu sehenden Accessoire kann man bspw. auch Limetten, Mandarinen usw. in klassisch-konventioneller Weise auspressen. Dies ist schneller und auch simpler als mit der Schnecke zu verwirklichen.



Das Modell ist mit mehreren Sicherheitssensoren versehen worden, sodass man den Motor nur anschalten kann, wenn alle Teile des Modellkorpus vorher sicher miteinander verbunden worden sind.



Der Schalter, mit dem man den Motor an- und wieder ausschalten kann, ist an der rechten Flanke des Modells auszumachen. Mit ihm kann man außerdem erreichen, dass sich die Schnecke nicht vor-, sondern rückwärts dreht, bspw. um Gemüse- und/oder Obstreste zu lösen.



Der hier außerdem vorhandene Ständer soll das Trocknen all der einzelnen Teile des Modells erleichtern: Während des Tests mussten die Teile hier circa 12:00h verweilen, ehe das Wasser voll verdunstet war und sie sich anderswo verräumen ließen (bei t_0 : 24 °C, RH_0 : 65 %)

Funktion wieder auseinander winden, sodass man sie anschließend schon wieder nach vorne durchs Modell schieben kann. Während des Tests verkeilten sich ein und dieselben Teile danach auch nicht ein weiteres Mal.

Wann immer sich der Motor nicht starten lassen sollte, ist vor allem anderen zu kontrollieren, ob wirklich alle Teile so miteinander verbunden worden sind, wie der Hersteller es ausweislich der schwarz-weißen Graphiken innerhalb der Dokumentation vorsieht. Dem Modell ist schließlich schon von Werk aus ein spezieller Sicherheitsmechanismus verliehen worden, der das Anschalten des Modells immer dann verhindert, wenn nicht alle Teile sicher montiert worden sind.

An der Außenseite des Pressbehälters ist ein Kontrollhebel gelegen. Diesen kann man unterschiedlich ausrichten, abhängig von den Ansprüchen des auszupressenden Gemüses und/oder Obstes. Die Tester:innen haben außerdem noch Eines erhoben: Nachdem eine Ausbeute von circa 400 ml (V_0) erzielt worden ist, sollte man den Hebel in die Mittelposition stellen. Dadurch wird der Druck im Pressbehälter vermindert, sodass sich der Trester sehr viel wirksamer abscheiden lässt. Diese Position ist auch immer dann zu verwenden, wenn man Früchte mit kleinen Kernen, wie bspw. Tomaten, auspressen will.

Reinigung

Nach dem Abschluss eines Pressvorgangs sollte man alle Teile des Modells auseinandernehmen und anschließend einzeln mit warmem Wasser auswaschen. Dann lässt sich auch der Hebel bis zur OPEN-Position anheben, um mit den Händen bis an den Trester heran reichen zu können. Der Trester lässt sich wunderbar mit der Spitze der von Werk aus enthaltenen Bürste abschaben. Während ein paar Milliliter warmes Wasser ausreichend sind, um einen Groß-

teil aller Elemente des Modells rein zu waschen, muss man sich nur des Siebs näher annehmen: Hier bleiben schließlich immer ein paar Grob- und Feinpartikel zurück, die von Hand abzulösen sind.

Leistung

Während des Pressvorgangs sammelt sich der Saft, der aus dem Gemüse und/oder Obst heraus gepresst worden ist, innerhalb des Pressbehälters. Spätestens wenn hier ein Volumen von 400 ml erreicht ist, sollte man die den Auslass verschließende Klappe nach oben hin anheben. Apropos Klappe: Diese hält vollkommen dicht, sodass kein Milliliter hinaus und bspw. bis zur Arbeitsplatte herab rinnen kann. Wie der aktuelle Füllstand innerhalb des Pressbehälters aussieht, kann man anhand der Skala von 100 bis 450 ml ablesen – angesichts der hier zu sehenden 50-ml-Marker auch sehr präzise. Abhängig davon, ob man nur eine Portion oder derer mehrere servieren will, ist das vor dem Anheben der Klappe noch unter den Auslass zu stellende Behältnis zu wählen: Bei einer Mehrzahl von Portionen sollte man immer den mit einem Volumen von 1.000 ml (V_{max}) ausladenden Saftbehälter verwenden. Letzterer ist nach oben hin nicht verschlossen und kann leider auch kein spezielles, den Schaum zurückhaltendes Trennelement vorweisen. Dennoch lässt sich der Saft kontrolliert ausschütten und immerhin von einem Großteil des während des Pressvorgangs entstandenen Schaums absehen.

Die Ausbeute, die sich mit diesem Modell erzielen lässt, ist immer wieder eindrucksvoll – ohne dass dies in erheblichem Maße von der Art des ausgepressten Gemüses und/oder Obstes abhängig wäre. Dass das Modell mit verschiedenen Gemüse- und Obstsorten – einerlei ob weicherer oder härterer Gestalt – auszukommen weiß, stellen wir im Weiteren dar. Den Klassiker *par excellence* kann man mit diesem Modell wunderbar herstellen:



Die weichen Silikonlamellen (Abstreifer) machen es einem sehr viel leichter, Gemüse- und Obstpartikel von der Außenseite des hier vorhandenen Siebs abzuschaben.

So ließen sich aus 500 g Äpfeln durchschnittlich 368 ml (V_{ϕ} m. Feinsieb) bzw. 409 ml Apfelsaft (V_{ϕ} m. Grobsieb, +36,8%) pressen.

Auch ihrer Größe nach kompaktere Früchte, wie bspw. Waldbeeren, kann dieses Modell vollkommen problemlos verarbeiten: Das ist Ausdruck der Qualität nicht allein des Motors, sondern auch des Presswerks innerhalb des Modells. So ließen sich 500 g blaue

Trauben in durchschnittlich 361 ml (V_{ϕ} m. Feinsieb) resp. 395 ml Traubensaft (V_{ϕ} m. Grobsieb, +9,4%) verwandeln. Gerade hier wird das Getränk viskoser, wenn man das Grob- anstelle des Feinsiebs heranzieht: Wir maßen hier einen Fruchtanteil von circa 18,4%. Auch an starren Fasern reiches Obst, wie bspw. Ananas, wird vollkommen souverän verarbeitet. Wenn man hier indes mehr als nur eine Portion herstellen will, sollte

man sich zwischenzeitlich einmal des Siebs annehmen, um die sich in ihm sammelnden Fasern herauszulösen. Trotz des erheblichen Faseranteils ließ sich Ananas wunderbar auspressen: Aus 500 g haben wir durchschnittlich 397 ml (V_{ϕ} m. Feinsieb) bzw. 442 ml Ananassaft (V_{ϕ} m. Grobsieb, +11,3%) herstellen können. Mit dem Grobsieb war ein ansehnlicher Fruchtanteil von 10,5% zu erreichen. Aus 500 g Staudensellerie, einem ähnlich



Das Modell stößt all dasjenige, was nach dem Auspressen von Gemüse, Obst usw. verbleibt (*Trester*), in einen speziellen Behälter (*Tresterbehälter*). Der Trester ist anschließend vollkommen dörren und kann bspw. noch zum Backen verwendet werden: Hier verleiht er Struktur.



Spezielles Equipment, mit dem sich der Schaum innerhalb des Behälters zurückhalten ließe, ist hier nicht vorhanden. Dennoch: Während des Tests blieb ein Großteil des Schaums letzten Endes am Boden des Behälters zurück. Das Gießverhalten ist also wunderbar.

mit Fasern durchwobenen Gemüse, haben wir 440 ml (V_{\emptyset} m. Feinsieb) resp. 442 ml Selleriesaft (V_{\emptyset} m. Grobsieb, +0,5 %) herausholen können.

Ob und wie man das auszupressende Gemüse und/oder Obst vorbereiten soll, ist vor allem von dessen Struktur abhängig: Gerade schon von Natur aus harte Gemüse- und/oder Obststücke, wie bspw. Möhren, sollte man vorher vierteln und nur nacheinander ins Modell herab lassen. Ansonsten kann es schließlich passieren, dass die Lebensmittel die Pressschnecke innerhalb des Modells den ein oder anderen Moment blockieren: Während des Tests war dies mehrmals zu verzeichnen, als wir Möhren in ihrer ursprünglichen Form auszupressen versucht haben. Diese Blockade ließ sich aber immer wieder durch das Anschalten der REVERSE-Funktion lösen. Aus 500 g Möhren ließen sich

223 ml (V_{\emptyset} m. Feinsieb) bzw. 353 ml Möhrensaft (V_{\emptyset} m. Grobsieb, +58,3 %) herstellen.

Auch vornehmlich aus Blättern bestehendes Gemüse, wie bspw. Spinat, wird von der Pressschnecke mühelos verarbeitet. So haben wir aus 500 g Spinat 284 ml (V_{\emptyset} m. Feinsieb) resp. 286 ml Spinatsaft (V_{\emptyset} m. Grobsieb, +0,7 %) herauspressen können. Bei derlei Gemüse also ist es nicht erheblich, ob man nun das eine oder das andere Sieb verwendet.

Schalldruckpegel

Mit nur 57,9 dB(A) ($L_{p\emptyset}$ aus d : 1,0 m) ist die Höhe des während des Pressvorgangs wahrzunehmenden Schalldruckpegels „sehr gut“. Nur ab und an ließen sich währenddessen auch Schalldruckpegelspitzen in Höhe von 65,7 dB(A) ($L_{p\max}$ aus d : 1,0 m) messen. Daher

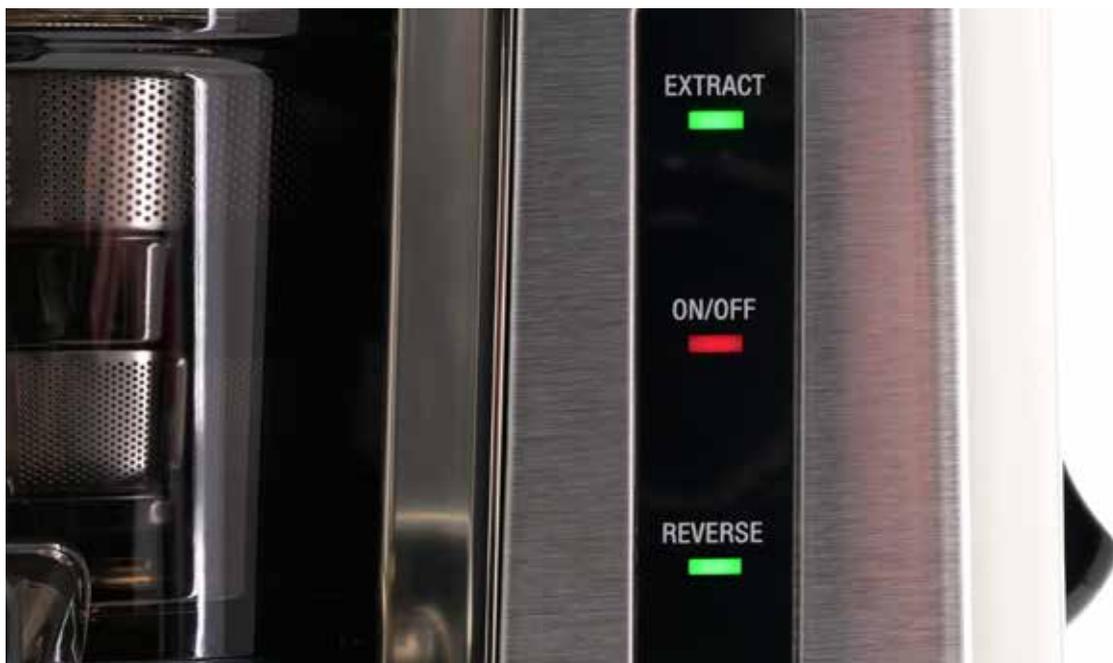
kann man das Modell auch wunderbar in der Frühe verwenden, ohne dadurch eventuell noch ruhende Menschen innerhalb des Haushalts zu wecken. Das Modell ist – um die von uns erhobenen Schalldruckpegel einmal plastischer zu machen – nicht sehr viel lauter als ein vollkommen normales Gespräch.

Stromverbrauch

Der Stromverbrauch des Modells ist ausgesprochen maßvoll: Während des Auspressens von Möhren holte das Modell durchschnittlich nur 138,1 W (P_{\emptyset}) aus dem Stromnetzwerk, verbrauchte innerhalb des vollen, 2:34 min (T_{\emptyset} bei m : 500 g) dauernden Pressvorgangs also unter 0,01 kWh. Auch wenn man das Modell also regelmäßig einmal pro Tag verwenden würde, wäre dies nur mit einem Stromverbrauch von 2,15 kWh und Stromkosten von circa 0,73 € *per annum* verbunden.

Die Temperatur

Wir haben außerdem ermittelt, in welchem Maße Gemüse, Obst *et cetera* während des Pressvorgangs wärmer wird: Wir maßen hier unmittelbar nach Abschluss des Pressvorgangs einen maßvollen Temperatursprung von nur +0,5 °C (bei t_0 : 20 °C). Dies ist deshalb lobend hervorzuheben, weil viele *in puncto* Gesundheit wertvolle Substanzen, wie bspw. die in Waldbeeren enthaltenen Anthocyane, das in Salat enthaltene Chlorophyll oder auch die in Kohl enthaltenen Glucosinolate, durch zu erhebliche Temperaturen zerstört werden können.



Welche der drei hier vorhandenen Funktionen (i. e. **EXTRACT**, **ON/OFF** oder **REVERSE**) aktuell aktiv ist, wird durch eine von drei verschiedenen lichtemittierenden Dioden/LEDs veranschaulicht: Dies ist eher simpel, aber immerhin schon aus sich heraus verständlich.

Im Überblick Die Leistung

Hier stellen wir die von uns durchs Auspressen von verschiedenen Obst- und Gemüsesorten erzielten Milliliterzahlen anhand von mehreren Fotopaaren dar – einmal verwirklicht mit dem Feinsieb und einmal verwirklicht mit dem Grobsieb des Modells (s. S. 79). Die Fotopaare veranschaulichen die Ausbeute zum einen 0 Minuten, also unmittelbar nach dem Auspressen (s. die Fotos linker Hand) und zum anderen 15 Minuten nach dem Auspressen (s. die Fotos rechter Hand). Anhand dieser Fotosplits lässt sich erkennen, dass sich keinerlei Schichten innerhalb des Glases bilden, es also bspw. auch nicht zur Sedimentation von schwereren Obst- oder Gemüsepartikeln am Fuß des Glases kommt.



Karottensaft

Feinsieb : 223 ml
Grobsieb : 353 ml



Apfelsaft

Feinsieb : 340 ml
Grobsieb : 369 ml



Tomatensaft

Feinsieb : 340 ml
Grobsieb : 396 ml



Ananassaft

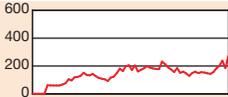
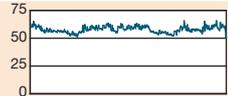
Feinsieb : 375 ml
Grobsieb : 419 ml



Spinatsaft

Feinsieb : 284 ml
Grobsieb : 286 ml

Technische Daten

Hersteller / Modell	Hurom HZ-SBE17
Gewicht des Modells	5,82 kg
Maße des Modells ($B_{max} \times T_{max} \times H_{max}$)	23,0 × 24,0 × 43,0 cm
Maß des Stromkabels (L_{max})	1,45 m
Material des Siebs	Edelstahl
Material des Gehäuses	Kunststoff (ohne Bisphenol A/BPA)
Rotationen pro Minute	43
Funktionen	EXTRACT + REVERSE
Volumen des Saftbehälters (V_{max})	1.000 ml
Volumen des Tresterbehälters (V_{max})	1.700 ml
Maße des Einlasses ($B_{max} \times T_{max}$)	46 × 34 mm
Spülmaschineneignung des Zubehörs	nein
Zubehör	Eiscremezubereiter (1 ×), Feinsieb (1 ×), Grobsieb (1 ×), Pressgehäuseständer (1 ×), Reinigungsbürste (1 ×), Zitruspressadapter (1 ×)
Leistung (P_{max} , lt. Hersteller)	150 W
Leistung (P_{max} / P_o , gemessen während des Entsaftens von Möhren)	238,1 / 138,1 W
Leistung in W (P , gemessen während des Entsaftens von Möhren)	
Schalldruckpegel ($L_{P max} / L_{P o}$ aus d : 1,0 m, gemessen während des Entsaftens von Möhren)	65,7 / 57,9 dB(A)
Schalldruckpegel in dB(A) (L_P aus d : 1,0 m, gemessen während des Entsaftens von Möhren)	
Garantie	10 Jahre hinsichtlich des Motors, 2 Jahre hinsichtlich der anderen Teile

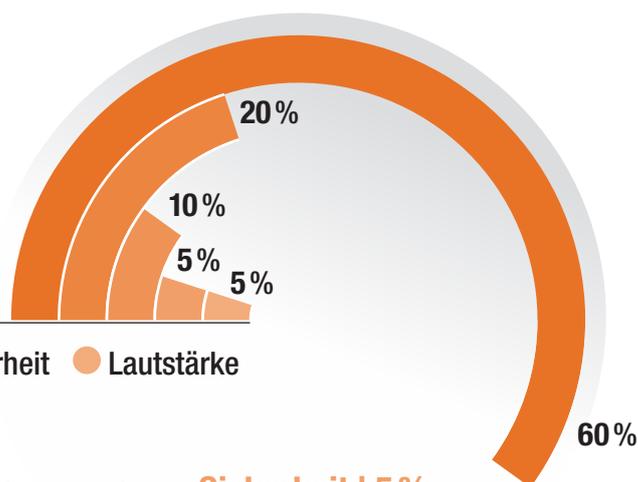
Bewertung

Hersteller / Modell	%	Hurom HZ-SBE17
Funktionalität	60	92,6
Ausbeute	60	94,7
Auspressdauer	40	89,5
Handhabung	20	94,1
Inbetriebnahme	35	94,0
Bedienung	35	96,0
Reinigung	25	92,0
Bedienungsanleitung	5	92,0
Ausstattung	10	94,0
Materialqualität	50	94,0
Zubehör	30	95,0
Einlass	20	92,5
Sicherheit	5	92,0
Lautstärke	5	98,0
Bonus		–
Malus		–
UVP des Herstellers		599,00 €
Durchschn. Marktpreis Stand v. 05.07.2021		599,00 €
Preis-/Leistungsindex		6,42
Gesamtbewertung		93,3%
Testnote		sehr gut



■ Testverfahren

Hier erklären wir in leicht verständlicher Art und Weise, wie wir die in diesem Test vertretenen Produkte geprüft haben und was hinter den verschiedenen Testkriterien steht.



● Funktionalität ● Handhabung ● Ausstattung ● Sicherheit ● Lautstärke

Funktionalität | 60%

Hier haben die Tester:innen ermittelt, wie wirksam das innerhalb des Modells vorhandene Presswerk arbeitet, wie es sich also mit dem Ausmaß der durchs Auspressen von verschiedenerlei Gemüse- und Obstsorten zu erzielenden Flüssigkeitsvolumina verhält: Die Tester:innen verarbeiteten während des Tests immer wieder einheitliche Portionen aus sieben verschiedenen Gemüse- und Obstsorten (*m*: 500 g pro Portion, *Äpfel, Ananas, Möhren, Sellerie, Spinat, Tomaten und Trauben*) und maßen das durchschnittliche Flüssigkeitsvolumen pro Portion. Durch anschließende Filtration erhoben die Tester:innen auch noch den Anteil an Fruchtpartikeln innerhalb der Flüssigkeit. Ferner ermittelten die Tester:innen noch die Dauer vom Beginn bis zur Beendigung des Pressvorgangs. Das Obst und Gemüse wurde vor den einzelnen Testphasen immer so vorbereitet, dass man es mit einem Mal durch den oberen Einlass des Modells herab purzeln lassen konnte, ohne dass es sich währenddessen verkeilte.

Handhabung | 20%

Die Tester:innen erhoben, wie sich das Modell in Betrieb nehmen, während des Betriebs verwenden und wieder außer Betrieb nehmen lässt. Hier wurde vor allem das mit alledem verbundene Ausmaß an Arbeit und Zeit ermittelt, das man in die In- und Außerbetriebnahme investieren muss. Alle Teile des Modells sollten so ineinander passen, dass man sie ohne wirklich wahrnehmbaren Materialwiderstand miteinander verbinden und wieder voneinander

lösen kann. Während des Betriebs waren schließlich die Art, die Größe und die Position der am Modell vorhandenen Tasten sowie die Verständlichkeit der Graphiken und/oder Texte, anhand derer sich ersehen lässt, welche Funktionen mit welchen Tasten an- und wieder auszuschalten sind, wesentlich. Die Tester:innen haben auch ermittelt, wie sich all die verschiedenen Teile des Modells nach dem Betrieb säubern lassen. Eine Spülmaschineneignung wurde honoriert. Schließlich lasen alle Tester:innen auch die Dokumentation des Herstellers und urteilten darüber, ob sie wirklich alle wesentlichen Themen rund um das Modell in einer auch aus der Warte durchschnittlicher Verbraucher:innen verständlichen Art und Weise abhandelt, ob man also nach Abschluss der Lektüre alle Funktionen des Modells souverän verwenden kann.

Ausstattung | 10%

Hier nahmen sich die Tester:innen der Qualität des Modells an: Sie inspizierten alle im Test vertretenen Muster des Modells von außen und von innen, um eventuelle Makel, bspw. in Gestalt von ausnehmenden Spaltmaßen, zu protokollieren. Auch die Qualität des von Werk aus enthaltenen Zubehörs wurde ermittelt: Hier spielte außerdem die Funktionalität der einzelnen Teile des Zubehörenssembles *in praxi* ein. Wesentlich war auch die Größe des bis zum Presswerk innerhalb des Modells herab weisenden Einlasses: Von ihr ist schließlich abhängig, ob und in welchem Maße man Gemüse, Obst *et cetera* vorbereiten muss, ehe es in das Modell wandern kann.

Sicherheit | 5%

Die Tester:innen ermittelten außerdem die Quantität und Qualität der von Werk aus vorhandenen Sicherheitsmechanismen des Modells. Sie haben hier vor allem kontrolliert, ob sich der Motor des Modells wirklich nur anschalten lässt, nachdem die Haube des Einlasses sicher verschlossen worden ist und ob sich der Motor in dem Moment, in dem man die Haube wieder nach oben hin abzieht, von alleine ausschaltet. Die Tester:innen haben auch erhoben, ob man von oben mit den Händen in den Einlass des Modells hineinreichen und das Presswerk innerhalb desselben erreichen kann. Ferner wurde die Stabilität resp. Standicherheit des Modells über Arbeitsplatten aus Holz, Stein und Melamin ermittelt, während die Tester:innen aus verschiedenen Winkeln ($\angle_1:0^\circ$, $\angle_2:45^\circ$, $\angle_3:90^\circ$) vor den oberen, mittleren und unteren Teil des Modellkörpers stießen.

Lautstärke | 5%

Schließlich haben die Tester:innen das Modell auch in unserer $2,0 \times 2,0 \times 2,5$ m ($B_{\max} \times T_{\max} \times H_{\max}$) messenden, von innen mit schallabsorbierendem Melaminharzschäum versehenen Schallpegelmesskammer positioniert und den A-bewerteten Schalldruckpegel des Modells während des Auspressens von Möhren aus einem Abstand von 1,0 m und einer Höhe von 1,72 m, also der durchschnittlichen Größe der in der Bundesrepublik Deutschland lebenden Menschen, erhoben.