

# **GASTROBACK®**

## **BEDIENUNGSANLEITUNG**

### DESIGN MULTI JUICER DIGITAL - SMOOTHIE



Art.-Nr. 40138 »Design Multi Juicer - Smoothie«

Bedienungsanleitung vor Gebrauch unbedingt lesen!  
Modell- und Zubehöränderungen vorbehalten!  
Nur für den Hausgebrauch!



**Wir legen viel Wert auf Ihre Sicherheit. Deshalb bitten wir Sie, alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durchzulesen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Dadurch lernen Sie auch alle Funktionen und Eigenschaften Ihres Gerätes kennen. Bitte befolgen Sie sorgfältig alle Sicherheitshinweise!**

## **INHALTSVERZEICHNIS**

Ihren Design Multi Juicer Digital - Smoothie kennenlernen .....	4
Wichtige Informationen .....	6
Wichtige Sicherheitshinweise .....	7
Allgemeine Sicherheitshinweise .....	8
Wichtige Sicherheitshinweise für alle Elektrogeräte .....	11
Bewegliche und scharfkantige Bauteile .....	13
Technische Daten .....	14
Vor der ersten Verwendung .....	14
Das Gerät zusammensetzen .....	15
Bedienung - Mit dem Entsafter arbeiten .....	19
Smoothies zubereiten .....	19
Säfte zubereiten .....	20
Beschriftung Display .....	22
Den Tresterbehälter während des Entsaftens leeren .....	23
Überhitzungsschutz .....	23
Den Entsafter zerlegen .....	23
Pflege und Reinigung .....	25
Hilfe bei der Fehlersuche .....	28
Weiterführende Informationen zum Thema Saft .....	29
Aufbewahrung .....	34
Entsorgungshinweise .....	34
Information und Service .....	35
Gewährleistung / Garantie .....	35
Rezeptideen .....	36

## **SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE!**

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Design Multi Juicer Digital - Smoothie von Gastroback! Dieser Entsafter ist mit einem besonders großen Einfüllschacht, einem großem Tresterbehälter, einer großen Saftbox, einem feinporigen Edelstahlsiebkorb mit Titanbeschichtung für Säfte sowie dem Zubehör für Smoothies, bestehend aus Smoothie-Reibe und Smoothie-Einsatz, ausgerüstet.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem Design Multi Juicer Digital - Smoothie.

Ihre Gastroback GmbH



# IHREN GASTROBACK ENTSAFTER KENNENLERNEN

## Patentierter, besonders weiter Füllschacht:

Hier können Sie ganze Äpfel, Karotten, Tomaten und geschälte Orangen einfüllen. Dadurch geht das Entsaften von Obst und Gemüse leicht und schnell.

## Entsafterdeckel (spülmaschinengeeignet)

**Sicherheitsverriegelung:** Der Entsafter arbeitet nur, wenn der Entsafterdeckel richtig aufgesetzt ist und die Sicherheitsverriegelung in der richtigen, senkrechten Position steht.

## Edelstahl-Mikro-Sieb titanbeschichtet:

(spülmaschinengeeignet)

## 3 Liter großer Tresterbehälter: mit integriertem

Handgriff (spülmaschinengeeignet)

## Ein-/Aus-Schalter

**Digitales Display:** Anzeige der Geschwindigkeitstufe und Vorschläge zum Entsaften

**Geschwindigkeitsregler:** zum Entsaften von weichen Früchten mit hohem Wassergehalt bis hin zum Entsaften von hartem Obst und Gemüse (Angaben zur Einstellung siehe >Übersicht der Geschwindigkeitsstufen<)

**Netzkabelaufnahme:** Kabelaufnahme um eine erhobene Scheibe am Boden des Gerätes (im Bild nicht sichtbar)



**Motorsockel:** mit 1300-Watt-Hochleistungsmotor

**Saftauslauf** mit abnehmbarem Kunststoffaufsatz zum direkten, spritzfreien Entsaften ins Glas

**Nylon Haar Bürste:** zum Reinigen des Edelstahl Mikro-Siebes; Spachtelende der Bürste: hilft bei der Entfernung des Tresters aus dem Tresterbehälter



## Stopfer mit Führungsrille:

Damit schieben Sie die Früchte und Gemüseteile im Füllschacht nach unten.

**Saftkrug:** für 1,2 Liter Fassungsvermögen mit Handgriff (spülmaschinengeeignet)

**Eingebauter Schaumabscheider:** Der Schaumabscheider hält beim Ausgießen den Schaum zurück, der sich beim Entsaften bildet. Hinweis: Wenn Sie den Schaum im Getränk lassen wollen, dann nehmen Sie vor dem Ausgießen einfach den Deckel des Saftkrugs ab.

**Deckel des Saftkrugs:** Setzen Sie den Deckel während der Arbeit mit dem Entsafter auf, um Spritzer beim Entsaften zu vermeiden. Setzen Sie den Deckel auch auf, wenn Sie den gefüllten Saftkrug in den Kühlschrank stellen.



### **Edelstahlsiebkorb**

titanbeschichtet

spülmaschinengeeignet, bis max. 60 °C

Verarbeitung von harten Früchten wie z.B. Äpfel und Möhren



### **Smoothie-Reibe**

spülmaschinengeeignet, bis max. 60 °C

Verarbeitung von weichen Früchten wie z.B. Bananen, Mangos und Erdbeeren



### **Smoothie-Einsatz**

in Kombination mit der Smoothie-Reibe zu verwenden

Tresterbehälter für Smoothies

## WICHTIGE INFORMATIONEN

- Lassen Sie das Gerät im Betriebe zustand niemals unbeaufsichtigt.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät richtig und vollständig zusammengesetzt ist, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken und das Gerät einschalten. Das Gerät wird sich nicht einschalten lassen, bevor es nicht ordnungsgemäß zusammengesetzt ist.
- **Wichtig:** Wenn der Bügel der Sicherheitsverriegelung nicht in der richtigen Position ist, arbeitet der Motor nicht und im Display erscheint "L" und "Lockbar".

### Hinweis:

Wenn das Gerät auf 'Off' geschaltet ist und Sie den Geschwindigkeitsregler drehen, leuchtet das Display nur für kurze Zeit und erlischt dann. Die Anzeige im Display leuchtet nur konstant, solange das Gerät eingeschaltet ist.

- Lassen Sie den Motor nicht durchgehend länger als 7 Minuten laufen, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Dieser Entsafter ist mit einem Überhitzungsschutz ausgerüstet, der das Gerät automatisch abschaltet, wenn sich der Motor zu langsam dreht oder für ca. 10 Sekunden stecken bleibt und verhindert, dass der Motor durch Überlastung beschädigt wird.
- Die Füllschachtöffnung ist besonders weit. Halten Sie niemals die Finger, Kochlöffel oder andere Fremdkörper (Haare, Kleidungsstücke, Bürsten, Tücher) in den Füllschacht, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt. Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (Schalterstellung OFF), warten Sie bis der Motor steht und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie den Deckel des Entsafters abnehmen.
- Verwenden Sie immer nur den mitgelieferten Stopfer, um die Lebensmittel im Einfüllschacht nach unten zu schieben.
- Niemals bei laufendem Motor Ihr Gesicht oder andere Körperteile über den Einfüllschacht halten, da kleine Teile der Nahrungsmittel oder Saft herausgeschleudert werden könnten.
- **⚠️ WARNUNG:** Im Edelstahlsiebkorb, an der Smoothie-Reibe und im Einfüllschacht sind kleine scharfe Klingen, die die Lebensmittel während des

Entsaftens zerkleinern und weiter befördern. Niemals die Klingen mit der Hand berühren. Achten Sie darauf, sich nicht zu verletzen, wenn Sie mit den Bauteilen arbeiten.

- **ACHTUNG:** Achten Sie unbedingt darauf, dass der Edelstahlsiebkorb immer ganz sauber ist. Lassen Sie nach der Arbeit keine Nahrungsmittelreste auf den Geräteteilen antrocknen. Die Sieböffnungen des Edelstahlsiebkorbes dürfen nicht durch anhaftende Rückstände verstopft sein.

#### **Hinweis:**

Wenn Sie die Saftbox verwenden und diese während des Entsaftens mit dem zugehörigen Deckel verschließen, kann der Saft nicht herauspritzen. Sollten Sie ein Glas verwenden, setzen Sie den Spritzschutzaufsatz auf den Saftauslauf.

- **ACHTUNG:** Achten Sie darauf, dass der Tresterbehälter nicht zu voll wird. Der Trester darf den Tresterauswurf nicht verstopfen. Das Gerät kann sonst nicht richtig arbeiten oder wird sogar beschädigt.
- **ACHTUNG:** Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist. Schalten Sie das Gerät immer zuerst am Ein-/Aus-Schalter AUS, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden, bewegen oder reinigen.
- Wenn Sie das Smoothie-Zubehör benutzen, verwenden Sie nur weiche, geschälte Früchte (z.B. Bananen, Beeren, Kiwis, reife entkernte Mangos) mit der Geschwindigkeitsstufe 1 oder 2.

## **WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE**

Lesen Sie bitte alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitungen gut auf. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in der darin angegebenen Weise zu dem beschriebenen Zweck (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu Sachschäden sowie zu schweren Personenschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer und bewegliche Bauteile führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten am Gerät durch, die in dieser Anleitung beschrieben werden.

Reparaturen und technische Wartung am Gerät oder Netzkabel dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Wenden Sie sich gegebenenfalls bitte an Ihren Händler. Fragen zum Gerät beantwortet: Gastroback GmbH, Gewerbestraße 20, 21279 Hollenstedt, Telefon 04165/22 25-0

## **ALLGEMEINE HINWEISE ZUR SICHERHEIT**

- Das Gerät ist nur für den Betrieb in Innenräumen und nur für die Verwendung im Haushalt bestimmt. Verwenden und lagern Sie das Gerät an einem sauberen, frostfreien Ort, an dem es vor Feuchtigkeit, Nässe und übermäßiger Belastung geschützt ist. Nicht im Freien verwenden oder lagern. Das Gerät ist nicht für die Verwendung in fahrenden Fahrzeugen oder auf Booten geeignet.
- Prüfen Sie das Gerät und das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen. Niemals das Gerät verwenden, wenn das Gerät oder Teile davon beschädigt oder undicht sind, übermäßigen Belastungen ausgesetzt waren (z.B.: Sturz, Schlag, Überhitzung oder eingedrungene Feuchtigkeit) oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der rotierende Edelstahlsiebkorb oder die Smoothie-Reibe beschädigt sind. Ziehen Sie dann sofort den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät in einer Fachwerkstatt überprüfen.
- Verwenden Sie nur Bauteile, Werkzeuge, Ersatzteile und Zubehör für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile können während des Betriebes brechen, das Gerät beschädigen und/oder zu schweren Verletzungen oder Sachschäden führen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Bitte schieben Sie keine Früchte und Gemüseteile mit Ihren Fingern durch

den Einfüllschacht. Benutzen Sie hierfür immer den vorgesehenen Stopfer.

- Fassen Sie nicht an die kleinen Schneideklingen an der Smoothie-Reibe und am Boden des Edelstahlsiebkorbes.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät richtig und vollständig zusammengesetzt ist, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken und das Gerät einschalten. Das Gerät wird sich nicht einschalten lassen, bevor es nicht ordnungsgemäß zusammengesetzt ist.
- Lassen Sie den Motor nicht durchgehend länger als 7 Minuten laufen, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Wenn sich der Motor für länger als 10 Sekunden schwerfälliger dreht, schaltet sich der Motor von allein aus um eine Überhitzung zu vermeiden. Das Gerät ist in diesem Fall zu stark beladen oder die Fruchtstücke sind zu groß. Verwenden Sie kleinere Fruchtstücke und versuchen Sie kleinere Mengen auf einmal zu entsaften. Um mit dem Entsaften fortzufahren, müssen Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter erst Ausschalten und dann wieder Einschalten. (Bei keinem der beiliegenden Rezepte haben Sie mit einer Überlastung durch zu 'schwere' Beladung zu rechnen.)
- Drücken Sie bei der Arbeit nicht zu fest auf den Stopfer. Leeren Sie die Behälter für Saft und Trester rechtzeitig aus, damit der Inhalt nicht überläuft und herausspritzt und das Gerät nicht beschädigt wird. Wenn Sie feste oder faserige Obst- und Gemüsesorten verarbeiten und/oder den Stopfer zu stark nach unten drücken, dann könnte der Motor stecken bleiben, stocken oder sich zu langsam drehen. Schalten Sie das Gerät dann sofort AUS (Schalterposition OFF) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, um eine Überhitzung zu vermeiden. Arbeiten Sie nach der Anleitung im Kapitel 'Hilfe bei der Fehlersuche'.
- Lassen Sie keine Nahrungsmittelreste auf dem Gerät oder Teilen des Gerätes eintrocknen. Wenn der Trester auf dem Siebkorb antrocknet, dann können die feinen Öffnungen des Siebes verstopfen und der Entsafter arbeitet nicht mehr so effektiv. Entfernen Sie derartige Verkrustungen nach der Anleitung im Kapitel 'Pflege und Reinigung', bevor Sie mit dem Gerät arbeiten. Niemals das Gerät oder die Bauteile mit Scheuermitteln, harten scharfkantigen Gegenständen für die Arbeit mit dem Gerät oder zum Reinigen verwenden. Niemals den Motorsockel in der Geschirr-

spülmaschine reinigen! Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät keine Gewalt an, um die Bauteile nicht zu beschädigen.

- Das Gerät ist nicht geeignet zum Zerkleinern oder Raspeln von Nüssen, Schokolade oder ähnlichen Zutaten. Das Gerät ist nicht geeignet zur Herstellung von Hackfleisch oder zum Pürieren von Lebensmitteln.
- Stellen Sie das Gerät auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen und ausreichend stabilen sowie wärme- und feuchtigkeitsbeständigen Arbeitsfläche auf. Verwenden Sie das Gerät nicht in feuchten oder nassen Bereichen. Stellen Sie das Gerät nicht an den Rand oder die Kante der Arbeitsfläche. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Tischkante herunterhängt und dass niemand das Gerät am Kabel vom Tisch ziehen kann.
- Legen Sie keine Tücher, Servietten oder ähnliche Materialien unter oder auf das Gerät, um eine Überhitzung und eine Gefährdung durch Feuer und elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Niemals das Gerät oder Teile des Gerätes in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (z.B.: Heizung, Ofen, Grill) stellen.
- Lassen Sie besonders kleine Kinder niemals unbeaufsichtigt, wenn das Gerät oder Geräteteile für sie zugänglich sind. Lassen Sie kleine Kinder niemals mit dem Gerät oder den Bauteilen spielen. Kinder und gebrechliche Personen müssen Sie bei der Handhabung von Elektrogeräten stets besonders beaufsichtigen.
- Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist. Schalten Sie das Gerät immer zuerst am Ein-/Aus-Schalter AUS, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden, bewegen oder reinigen.
- Niemals das Gerät oder die Bauteile mit Scheuermitteln, harten Scheuerhilfen (z.B.: Topfreiniger) scharfen Putzmitteln oder ätzenden Chemikalien (Desinfektionsmittel, Entkalker) reinigen. Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät oder zum Reinigen verwenden.
- Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät keine Gewalt an, um die Bauteile nicht zu beschädigen.

## **WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE FÜR ALLE ELEKTROGERÄTE**

- Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer passenden Wandsteckdose auf und schließen Sie das Gerät dort direkt an. Das Gerät darf nur an die ordnungsgemäß abgesicherte Schukosteckdose einer geeigneten Stromversorgung (Wechselstrom; 230/240 V, 50 Hz) mit Schutzleiter angeschlossen werden. Die Steckdose muss für 16 A einzeln abgesichert sein. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Tischsteckdosen, um eine Gefährdung durch Feuer und Elektrizität zu vermeiden. Außerdem sollte die Steckdose über einen Fehlerstromschutzschalter abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30 mA liegen sollte. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker.
- Stromversorgungen im Ausland erfüllen die genannten Voraussetzungen eventuell nicht. Da im Ausland zum Teil abweichende Normen für Stromversorgungen gelten, können wir das Gerät nicht für alle möglichen Stromversorgungen konstruieren und testen. Wenn Sie das Gerät im Ausland betreiben wollen, dann vergewissern Sie sich bitte zuerst, dass ein gefahrloser Betrieb dort möglich ist.
- Niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten über oder unter das Gerät laufen lassen. Niemals das Netzkabel oder das Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen. Sollte während der Arbeit Wasser oder eine andere Flüssigkeit über das Gerät gelaufen sein, dann schalten Sie das Gerät sofort AUS, ziehen Sie den Netzstecker und trocknen das Gerät mit einem sauberen Tuch ab. Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Bauteile des Gerätes undicht sind und/oder sich während des Betriebes Wasser unter dem Gerät sammelt.
- Wickeln Sie das Kabel vor der Verwendung des Gerätes immer vollständig ab.
- Niemals am Kabel ziehen, reißen oder das Kabel knicken, einklemmen, quetschen oder verknoten. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Tischkante herunterhängt. Achten Sie darauf, dass niemand in Kabelschlaufen hängen bleiben kann oder das Gerät am Kabel von der Arbeitsfläche reißen kann. Fassen Sie immer am Gehäuse des Steckers an, wenn Sie den Stecker ziehen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mehr, wenn das Gerät oder Teile des

Gerätes beschädigt sind oder wenn das Gerät nicht mehr erwartungsgemäß arbeitet oder übermäßigen Belastungen ausgesetzt war. Das Gerät ist voraussichtlich beschädigt, wenn das Gerät oder Teile davon Sprünge oder Risse haben, übermäßige Abnutzung zeigen, verformt oder undicht sind oder wenn sich das Antriebsrad auf dem Motorsockel nur schwer drehen lässt. Bringen Sie das Gerät zur Wartung und Reparatur in eine autorisierte Fachwerkstatt.

- Verwenden Sie nur Bauteile, Ersatzteile und Zubehör für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile können während des Betriebes brechen, das Gerät beschädigen und/oder zu schweren Verletzungen führen.
- Niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten über oder unter den Motorsockel laufen lassen. Niemals das Netzkabel oder den Motorsockel in der Spülmaschine reinigen, mit Flüssigkeiten übergießen oder in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen! Sollte während der Arbeit Wasser oder eine andere Flüssigkeit über den Motorsockel gelaufen sein, dann schalten Sie das Gerät sofort AUS (Schalterstellung OFF), ziehen Sie den Netzstecker und trocknen Sie das Gerät mit einem sauberen Tuch sofort ab.
- Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, fest, eben, trocken, ausreichend groß und stabil sein. Verwenden Sie das Gerät nicht in feuchten oder nassen Bereichen. Legen Sie keine Tücher oder Servietten unter das Gerät, um eine Gefährdung durch Feuer und elektrischen Schlag zu vermeiden. Niemals das Gerät an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche stellen.

#### **Hinweis:**

Das Gerät ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und ist nicht für den gewerblichen Betrieb ausgelegt. Verwenden Sie das Gerät nur wie in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.

## **BEWEGLICHE UND SCHARFKANTIGE BAUTEILE**

- Die Einfüllschachtöffnung ist besonders weit. Halten Sie niemals die Finger, Kochlöffel oder andere Fremdkörper (Haare, Kleidungsstücke, Bürsten, Tücher) in den Einfüllschacht, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt. Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (Schalterstellung OFF), warten Sie bis der Motor steht und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie den Deckel des Entsafters abnehmen. Verwenden Sie immer nur den mitgelieferten Stopfer, um die Lebensmittel im Einfüllschacht nach unten zu schieben. Niemals bei laufendem Motor Ihr Gesicht oder andere Körperteile über den Einfüllschacht halten, da kleine Teile der Nahrungsmittel oder Saft herausgeschleudert werden könnten.
- Die Klingen im Boden des Edelstahlsiebkorbes und im Inneren des Füllschachtes sowie die Klingen der Smoothie-Reibe sind sehr scharf. Achten Sie darauf, sich nicht zu verletzen, wenn Sie mit den Bauteilen arbeiten. Fassen Sie den Edelstahlsiebkorb und die Smoothie-Reibe nur am Rand an und reinigen Sie diese vorsichtig und ohne Gewaltanwendung mit der mitgelieferten Reinigungsbürste oder einer Spülbürste aus Kunststoff. Setzen Sie das Gerät zur Aufbewahrung vollständig zusammen. Dadurch sind die Messer am besten vor unbedachter Berührung geschützt.
- Niemals Fremdkörper oder harte Gegenstände in den Einfüllschacht stecken. Entfernen Sie alle harten und ungenießbaren Bestandteile, bevor Sie die Lebensmittel in den Einfüllschacht stecken (z.B.: Stiele, harte Schalen und Kerne).
- Der Motor läuft einige Zeit nach. Warten Sie immer, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie das Gerät öffnen oder bewegen.

## TECHNISCHE DATEN

<b>Modell:</b>	Art.-Nr. 40138 Design Multi Juicer Digital - Smoothie
<b>Stromversorgung:</b>	230/240 V - 50/60 Hz
<b>Leistung:</b>	1.300 Watt
<b>Umdrehungen:</b>	6.500 bis 13.000 pro Minute
<b>Länge des Netzkabels:</b>	112 cm
<b>Gewicht:</b>	5,79 kg
<b>Abmessungen (B x T x H):</b>	340 x 230 x 420 mm
<b>Fassungsvermögen Saftbox</b>	1,2 Liter
<b>Prüfzeichen:</b>	

## VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

**⚠️ WARNUNG: Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder den Bauteilen des Gerätes oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen! Niemals auf die Messer in Edelstahlsiebkorb, Smoothie-Reibe oder Einfüllschacht fassen.**

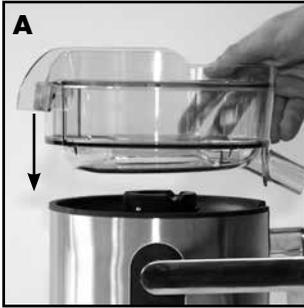
Nehmen Sie das Gerät und alle Zubehöre vorsichtig aus dem Karton und vergewissern Sie sich, dass alle Bauteile und Zubehöre vorhanden und unbeschädigt sind. Entfernen Sie vor der Verwendung unbedingt alle Verpackungen, Aufkleber und Schilder vom Gerät. Entfernen Sie aber NICHT das Typenschild auf dem Boden des Gerätes.

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist und das Netzkabel nicht in der Steckdose steckt.

Waschen Sie die Saftschale, den Edelstahlsiebkorb, den Entsafterdeckel, die Smoothie-Reibe, den Smoothie-Einsatz, den Tresterbehälter, den Stopfer und den Spritzschutzaufsatz mit einem weichen Tuch im warmen Spülwasser ab. Spülen sie mit Wasser klar nach und trocknen alles sorgfältig ab. Der Motorsockel kann mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Trocknen Sie diesen danach sorgfältig ab.

# DAS GERÄT ZUSAMMENSETZEN

## FÜR DIE HERSTELLUNG VON SÄFTEN



Schritt 1:

Setzen Sie die Saftschale oben auf den Motorsockel (Bild A).

Schritt 2:

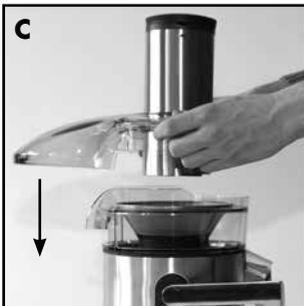
**⚠ WARNUNG:** Die Messer im Edelstahlsiebkorb sind sehr scharf. Achten Sie darauf, sich nicht zu verletzen, wenn Sie mit dem Edelstahlsiebkorb hantieren. Niemals mit den Händen auf die Messer fassen. Fassen Sie den Edelstahlsiebkorb nur an den Rändern an.

**ACHTUNG:** Achten Sie unbedingt darauf, dass der Edelstahlsiebkorb immer ganz sauber ist. Lassen Sie nach der Arbeit keine Nahrungsmittelreste auf den Geräteteilen antrocknen. Die Sieböffnungen des Edelstahlsiebkorbes dürfen nicht durch anhaftende Rückstände verstopft sein. Reinigen Sie die Geräteteile gegebenenfalls, wie im Kapitel 'Pflege und Reinigung' beschrieben.



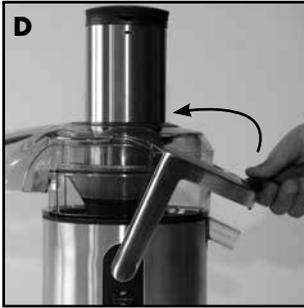
Setzen Sie den Edelstahlsiebkorb in die Saftschale ein. Bringen Sie dabei die Pfeile auf dem Boden des Edelstahlsiebkorbs mit den Pfeilen auf dem Antriebsrad im Motorsockel zur Deckung (Bild B). Drücken Sie den Edelstahlsiebkorb unbedingt an den Rändern ganz nach unten bis der Siebkorb einrastet.

**⚠ WARNUNG:** Vergewissern Sie sich bitte unbedingt, dass der Edelstahlsiebkorb im Antriebsrad einrastet. Vergewissern Sie sich durch Drehen des Edelstahlsiebkorbes, dass dieser nicht wackelt. Anderenfalls wiederholen Sie diesen Schritt, bis der Edelstahlsiebkorb fest auf dem Antriebsrad sitzt.



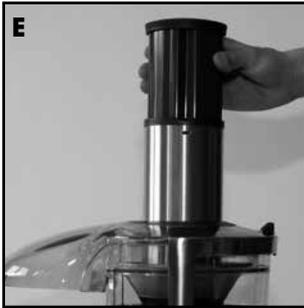
Schritt 3:

Setzen Sie den Entsafterdeckel über die Saftschale (Bild C). Der Füllschacht muss dabei in der Mitte über dem Edelstahlsiebkorb liegen und der Tresterauswurf im Entsafterdeckel muss vom Bügel der Sicherheitsverriegelung weg weisen. Drücken Sie den Entsafterdeckel ohne Gewaltanwendung nach unten.



Schritt 4:

Klappen Sie den Bügel der Sicherheitsverriegelung nach oben in die senkrechte Position und fixieren Sie den Bügel in den beiden Mulden auf beiden Seiten des Entsafterdeckels (Bild D). Wichtig: Wenn der Bügel der Sicherheitsverriegelung nicht in der richtigen Position ist, arbeitet der Motor nicht und im Display erscheint "Lockbar".



Schritt 5:

Führen Sie den Stopfer in den Einfüllschacht ein. Dabei muss der weiße Pfeil nach vorn zeigen und die Ausbuchtung oben an der Innenseite des Füllschachtes in die Rille im Stopfer gleiten (Bild E). Schieben Sie den Stopfer im Einfüllschacht ganz nach unten.



Schritt 6:

Setzen Sie den Tresterbehälter unter den großen Tresterauswurf an der Seite des Entsafterdeckels. Kippen Sie den Tresterbehälter dabei etwas (Bild F).

#### **Hinweis:**

Sie verringern den Reinigungsaufwand, wenn Sie den Tresterbehälter mit einem geeigneten Gefrierbeutel auskleiden. Der Trester wird dann im Gefrierbeutel gesammelt.

Schritt 7:

Stellen Sie die mitgelieferte Saftbox oder ein anderes geeignetes Gefäß unter den Saftauslauf.

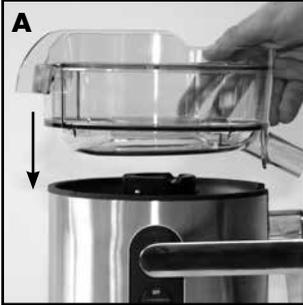
#### **Hinweis:**

Wenn Sie die Saftbox verwenden und die Saftbox während des Entsaftens mit dem zugehörigen Deckel verschließen, kann der Saft nicht herauspritzen.



Wenn Sie ein Glas verwenden, setzen Sie den Spritzschutz auf den Saftauslauf (Bild G).

## Für die Herstellung von Smoothies



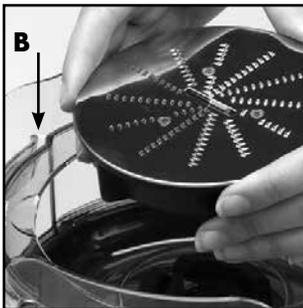
Schritt 1:

Setzen Sie die Saftschale oben auf den Motorsockel (Bild A).

Schritt 2:

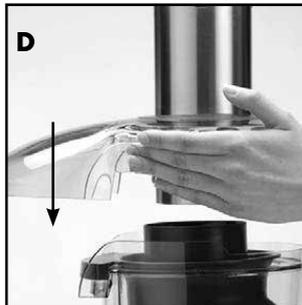
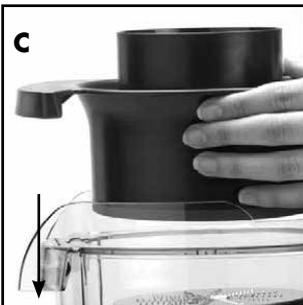
**⚠️ WARNUNG:** Die Messer der Smoothie-Reibe sind sehr scharf. Achten Sie darauf, sich nicht zu verletzen, wenn Sie damit arbeiten. Niemals mit den Händen auf die Messer fassen. Fassen Sie die Smoothie-Reibe nur an den Rändern an.

**ACHTUNG:** Achten Sie unbedingt darauf, dass die Smoothie-Reibe immer ganz sauber ist. Lassen Sie nach der Arbeit keine Nahrungsmittelreste auf den Geräteteilen antrocknen. Reinigen Sie die Geräteteile gegebenenfalls, wie im Kapitel 'Pflege und Reinigung' beschrieben.



Setzen Sie die Smoothie-Reibe in die Saftschale ein (Bild B).

**⚠️ WARNUNG:** Achten Sie darauf, dass die Reibe richtig auf dem Antriebsrad eingeklickt ist. Benutzen Sie die Smoothie-Reibe nie allein sondern immer nur zusammen mit dem Smoothie-Einsatz. Benutzen Sie die Smoothie-Reibe aber niemals zusammen mit dem Edelstahlsiebkorb.



Schritt 3:

Setzen Sie den Smoothie-Einsatz in die Saftschale. Achten Sie darauf, dass der Warnhinweis nach oben zeigt (Bild C).

Schritt 4:

Platzieren Sie den Entsafter

deckel über den Smoothie-Einsatz und der Saftschale (Bild D). Drücken Sie den Entsafterdeckel ohne Gewaltanwendung nach unten.



Schritt 5:

Klappen Sie den Bügel der Sicherheitsverriegelung nach oben in die senkrechte Position und fixieren Sie den Bügel in den beiden Mulden auf beiden Seiten des Entsafterdeckels (Bilder E und F). Wichtig: Wenn der Bügel der Sicherheitsverriegelung nicht in der richtigen Position ist, arbeitet der Motor nicht und im Display erscheint "Lockbar".



Schritt 6:

Führen Sie den Stopfer in den Einfüllschacht ein. Dabei muss der weiße Pfeil nach vorn zeigen und die Ausbuchtung oben an der Innenseite des Füllschachtes in die Rille im Stopfer gleiten (Bild G). Schieben Sie den Stopfer im Einfüllschacht ganz nach unten.

#### **Hinweis:**

Wenn Sie das Smoothie-Zubehör benutzen, benötigen Sie nur den Smoothie-Einsatz. Den großen 3 Liter-Tresterbehälter brauchen Sie nicht.

Schritt 7:

Stellen Sie die mitgelieferte Saftbox oder ein anderes geeignetes Gefäß unter den Saftauslauf. Um Spritzer zu vermeiden, können Sie auch den Spritzschutz aufsetzen.

# BEDIENUNG – MIT DEM ENTSAFTER ARBEITEN

## SMOOTHIES ZUBEREITEN MIT DER SMOOTHIE-REIBE

Verwenden Sie für die Smoothie-Herstellung nur weiche Früchte und benutzen Sie ausschließlich das Smoothie-Zubehör (Smoothie-Reibe und Smoothie-Einsatz). Schälen Sie Früchte mit harter Schale (z.B. Bananen, Mangos, Ananas oder Kiwi) vorher. Früchte mit harten bzw. großen Kernen (z.B. Nektarinen, Pfirsiche, Mangos, Aprikosen) müssen entkernt werden. Ausnahme sind Passionsfrüchte, geschälte Kiwis und Beeren. Diese müssen Sie nicht entkernen.

### Hinweis:

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät eingeschaltet ist, bevor Sie Früchte oder Gemüse einfüllen. Verwenden Sie für die Zubereitung von Smoothies nur die Geschwindigkeitsstufe 1 oder 2.

In der folgenden Tabelle finden Sie einige Angaben darüber, welche Geschwindigkeitsstufe für welche Nahrungsmittel geeignet ist, wenn Sie Smoothies zubereiten möchten.

### Übersicht der Geschwindigkeitsstufen

Früchte / Gemüse	Geschwindigkeitsstufe
Aprikosen (entsteint)	1
Bananen (geschält)	1
Kiwis (geschält)	1
Mangos (geschält, entsteint)	1
Melonen (geschält)	1
weiche Birnen (entstiehl und entkernt)	1
Ananas (geschält und ohne Strunk)	1
Himbeeren	1
Erbeeren (entstiehl)	1
Tomaten (ohne Strunk und geviertelt)	1
Wassermelone (geschält und entkernt)	1
Verwenden Sie die Geschwindigkeitsstufe 2, um das restliche Fruchtfleisch aus dem Smoothie-Einsatz zu extrahieren.	2

## SÄFTE ZUBEREITEN MIT DEM EDELSTAHLSIEBKORB ODER DER SMOOTHIE-REIBE

Schritt 1:

Waschen Sie die ausgewählten Früchte und Gemüse vor dem Entsaften gut ab und entfernen Sie gegebenenfalls harte Schalen, Stiele, Kerne und alle anderen ungenießbaren Bestandteile.

### Note:

Die meisten Früchte und Gemüse, wie Äpfel, Karotten und Gurken, müssen nicht zerkleinert werden und können im Ganzen in den Einfüllschacht gesteckt werden. Wenn Sie Karottensaft herstellen, dann stecken Sie die Karotten bitte mit der dünnen Wurzelspitze nach oben in den Entsafter.

Schritt 2:

Je nachdem welche Früchte oder Gemüse Sie entsaften möchten, verwenden Sie entweder den Edelstahlsiebkorb oder das Smoothie-Zubehör.

**⚠ WARNUNG:** Füllen Sie keine harten Früchte oder Gemüse (z.B. Karotten, Äpfel, frische rote Beete etc.) oder Eis in den Entsafter, wenn Sie das Smoothie-Zubehör benutzen. Das Gerät bzw. die Bauteile könnten sonst beschädigt werden.

Vergewissern Sie sich, dass der Entsafter richtig zusammengesetzt ist (siehe 'Das Gerät zusammensetzen'). Zum Entsaften sollten Sie ein ausreichend großes Gefäß (Saftbox oder Glas) unter den Saftauslauf stellen.

Schritt 3:

Stecken Sie den Netzstecker in eine 220/230 V Wandsteckdose. Abhängig von den zu verarbeiteten Lebensmitteln, drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die benötigte Geschwindigkeitsstufe.

In der folgenden Tabelle finden Sie einige Angaben darüber, welche Geschwindigkeitsstufe für welche Nahrungsmittel geeignet ist, wenn Sie den Edelstahlsiebkorb benutzen.

## Übersicht der Geschwindigkeitsstufen

Früchte / Gemüse	Geschwindigkeitsstufe
Ananas (geschält)	5
Äpfel	5
Birnen, hart (ohne Strunk)	5
Fenchel	5
Karotten (gesäubert)	5
Sellerie	5
Rosenkohl (beschnitten)	5
Rote Bete (gesäubert, beschnitten)	5
Blumenkohl	4
Brokkoli	4
Gurke (weiche Schale)	4
Kohl	4
Orangen (geschält)	3
Aprikosen (ohne Stein)	2
Birnen, weich (ohne Strunk)	2
Gurke (geschält)	2
Kiwi (geschält)	2
Mangos (geschält, ohne Stein)	2
Pfirsiche (ohne Kern)	2
Nektarinen (ohne Kern)	2
Pflaumen (ohne Kern)	2
Blaubeeren	2
Himbeeren	1
Melone (geschält)	1
Tomaten	1
Wassermelone (geschält)	1
Weintrauben	1

## BESCHRIFTUNG DISPLAY

Stufe	Beschriftung	Anwendung
Stufe 1	Soft Fruit	weiche Früchte
Stufe 2	Soft Fruit, Citrus	weiche Früchte; Zitrusfrüchte
Stufe 3	Citrus	Zitrusfrüchte
Stufe 4	Pineapple, Apple	Ananas, Äpfel
Stufe 5	Pineapple, Apple, Hard Veg	Ananas, Äpfel, hartes Gemüse

Schritt 4:

Drücken Sie den ON/OFF-Schalter auf ON. Das Gerät schaltet sich mit der gewählten Geschwindigkeitsstufe ein. Sie können die Geschwindigkeitsstufe jederzeit stufenlos regeln.

### Note:

Das LCD Display schaltet sich nach 3 Minuten automatisch aus, wenn der ON/OFF-Schalter nicht auf ON eingeschaltet ist.

**⚠ WARNUNG:** Der Einfüllschacht hat eine besonders weite Öffnung! Niemals mit der Hand in den Einfüllschacht fassen. Niemals ungeeignete Gegenstände in den Füllschacht stecken. Drücken Sie die Nahrungsmittel nur mit dem mitgelieferten Stopfer und nur leichtem Druck nach unten.

Sobald der Motor läuft, nehmen Sie den Stopfer aus dem Einfüllschacht und füllen die Nahrungsmittel in den Einfüllschacht. Überfüllen Sie den Einfüllschacht dabei nicht. Setzen Sie den Stopfer wieder in den Einfüllschacht ein. Drücken Sie die Nahrungsmittel mit dem Stopfer mit leichtem Druck nach unten. Um möglichst viel Saft zu erhalten, sollten Sie den Stopfer nur langsam nach unten drücken.

Schritt 5:

Der Saft fließt in die Saftbox oder das Glas und der Trester sammelt sich im Tresterbehälter.

**ACHTUNG:** Achten Sie darauf, dass der Tresterbehälter nicht zu voll wird. Der Trester darf den Tresterauswurf nicht verstopfen. Das Gerät kann sonst nicht richtig arbeiten oder wird sogar beschädigt. Leeren Sie den Tresterbehälter rechtzeitig aus.

Schritt 6:

Wenn Sie mit dem Smoothie-Zubehör arbeiten, benötigen Sie den großen Tresterbehälter nicht, da diese Funktion der Smoothie-Einsatz übernimmt. Benutzen Sie die Geschwindigkeitsstufe 2, um aus dem restlichen Fruchtfleisch im Smoothie-Einsatz noch Saft zu gewinnen.

## DEN TRESTERBEHÄLTER WÄHREND DES ENSTAFTENS LEEREN

Wenn der Tresterbehälter während der Arbeit zu voll wird, sollten Sie ihn zwischendurch ausleeren. Der Trester darf den Tresterauswurf nicht verstopfen. Schalten Sie den Entsafter am Aus-Schalter auf OFF (AUS). Kippen Sie dann den Tresterbehälter etwas und ziehen Sie ihn vorsichtig unter dem Entsafterdeckel heraus. Leeren Sie den Tresterbehälter. Wenn Sie den Tresterbehälter mit einem Gefrierbeutel ausgekleidet haben, nehmen Sie einfach den Gefrierbeutel mit dem Trester heraus und entsorgen diesen. Im hinteren Teil der Bedienungsanleitung finden Sie Rezepte zur Verwendung des Tresters.

### Hinweis:

Sie minimieren den Reinigungsaufwand, wenn Sie den Tresterbehälter mit einem neuen Gefrierbeutel auskleiden. Setzen Sie den Tresterbehälter danach wieder unter den Entsafterdeckel. Schalten Sie den Entsafter dann wieder mit dem Ein-/Ausschalter EIN.

## ÜBERHITZUNGSSCHUTZ

Wenn Sie zu viele faserige, feste Nahrungsmittel eingefüllt haben und/oder die Nahrungsmittel zu schnell verarbeiten, dann wird der Motor des Entsafters stark belastet. Dieser Entsafter ist mit einem Überhitzungsschutz ausgerüstet. Der Überhitzungsschutz schaltet das Gerät automatisch ab, wenn sich der Motor zu langsam dreht oder für ca. 10 Sekunden stecken bleibt und verhindert, dass der Motor durch Überlastung beschädigt wird. Sollte der Überhitzungsschutz den Motor während der Arbeit ausgeschaltet haben, dann schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter auf OFF (AUS). Warten Sie dann bitte ein paar Minuten, damit sich der Motor wieder etwas abkühlen kann und schalten Sie dann das Gerät wieder EIN.

**WICHTIG:** Eventuell arbeiten Sie mit zu viel Druck auf dem Stopfer, die verarbeiteten Zutaten sind zu hart oder der Edelstahlsiebkorb ist verstopft. Schneiden Sie die Frucht in kleinere Stücke, versuchen Sie kleinere Mengen auf einmal zu entsaften und üben Sie nicht zu viel Druck auf den Stopfer aus (siehe auch 'Hilfe bei der Fehlersuche').

## DEN ENSTAFTER ZERLEGEN

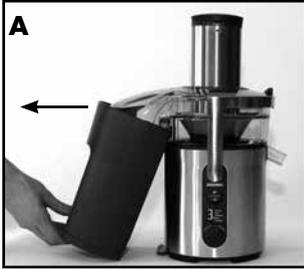
**⚠️ WARNUNG:** Schalten Sie den Aus-Schalter auf 'OFF' (AUS) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, das Gerät bewegen, zerlegen, oder reinigen wollen.

Wenn Sie zur Safftherstellung mit dem Edelstahlsiebkorb und dem Tresterbehälter gearbeitet haben, befolgen Sie bitte folgende Schritte.

Schritt 1:

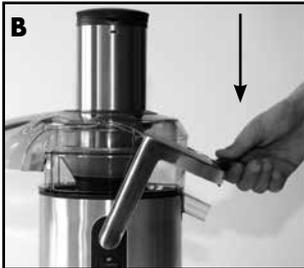
Nehmen Sie den Entsafter außer Betrieb: Geschwindigkeitsregler in die kleinste Position;

Aus-Schalter auf OFF (AUS); Netzstecker aus der Steckdose ziehen.



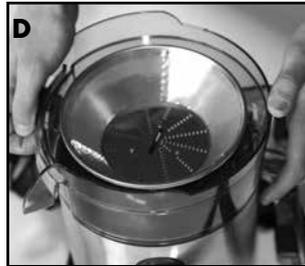
Schritt 2:

Ziehen Sie den Tresterbehälter vorsichtig unter dem Entsafterdeckel heraus. Kippen Sie den Tresterbehälter dazu etwas (Bild A).



Schritt 3:

Fassen Sie den Bügel der Sicherheitsverriegelung mit einer Hand mittig an und mit der anderen Hand halten Sie den Entsafterdeckel. Ziehen Sie jetzt den Bügel der Sicherheitsverriegelung aus den beiden Mulden rechts und links am Entsafterdeckel (Bild B) und kippen Sie ihn nach unten.



Schritt 4:

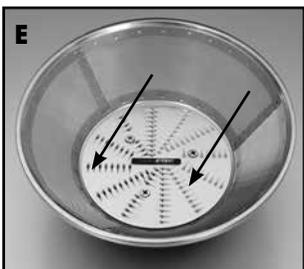
Heben Sie den Entsafterdeckel nach oben ab (Bild C).

Schritt 5:

Nehmen Sie die Saftschale zusammen mit dem darin liegenden Edelstahlsiebkorb nach oben ab. Der Edelstahl-

siebkorb ist nur in die Saftschale eingelegt (Bild D).

Schritt 6:



**⚠️ WARNUNG:** Im Edelstahlsiebkorb sind scharfe Kanten und ein scharfes Messer enthalten, die die Nahrungsmittel beim Entsaften zerschneiden und weiterbefördern. Niemals die Messer und Schneidefläche im Edelstahlsiebkorb mit den Händen berühren. Fassen Sie den Edelstahlsiebkorb immer nur am Rand an. Halten Sie die Saftschale über eine Spüle oder Schüssel. Es befinden sich, zum einfachen Herausnehmen des Edelstahlsiebkorbes, zwei Vertiefungen in der Saftschale. Diese Vertiefungen sind mit 'LIFT BASKET'

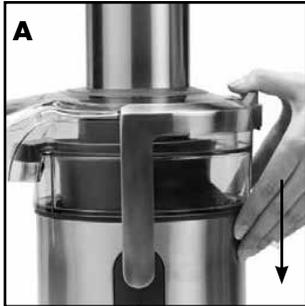
beschriftet. Greifen Sie mit Ihren Zeigefingern in diese Vertiefungen und heben Sie den Edelstahlsiebkorb heraus.

**ACHTUNG:** Scharfe Messer und scharfe Klingen am Boden des Edelstahlsiebkorbs (Bild E).

Wenn Sie zur Safterstellung mit dem Smoothie-Zubehör gearbeitet haben, befolgen Sie bitte folgende Schritte.

Schritt 1:

Nehmen Sie den Entsafter außer Betrieb: Geschwindigkeitsregler in die kleinste Position; Aus-Schalter auf OFF (AUS); Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

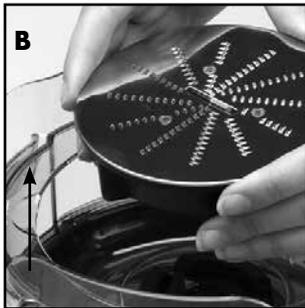


Schritt 2:

Fassen Sie den Bügel der Sicherheitsverriegelung mit beiden Händen mittig an und drücken Sie den Bügel nach unten (Bild A).

Schritt 3:

Heben Sie den Entsafterdeckel und danach den Smoothie-Einsatz nach oben ab.



Schritt 4:

Fassen Sie die Smoothie-Reibe vorsichtig am Rand an und nehmen Sie diese aus der Saftschale nach oben heraus (Bild B).

**ACHTUNG:** Verletzungsgefahr! Die Smoothie-Reibe hat ultrascharfe Messer, die die Nahrungsmittel beim Entsaften zerschneiden und weiterbefördern. Berühren Sie die Messer nicht. Fassen Sie die Smoothie-Reibe immer nur am Rand an.

## PFLEGE UND REINIGUNG

**⚠️ WARNUNG:** Schalten Sie den Entsafter immer zuerst AUS und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie den Entsafter bewegen, zerlegen oder reinigen. Niemals den Motorsockel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder Flüssigkeiten darüber gießen. Im Edelstahlsiebkorb und auf der Smoothie-Reibe sind scharfe Klingen und scharfe Messer enthalten, die die Nahrungsmittel beim Entsaften zerschneiden und weiterbefördern. Niemals die Messer und Schneidflächen im Edelstahlsiebkorb und auf der Smoothie-Reibe mit den Händen berühren. Fassen Sie den Edelstahlsiebkorb und die Smoothie-Reibe immer nur am Rand an.

**ACHTUNG:** Verwenden Sie zum Reinigen der Bauteile keine Scheuermittel oder scharfe

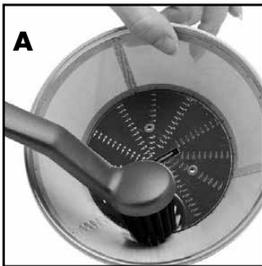
Reiniger. Lassen Sie keine Nahrungsmittelrückstände auf den Bauteilen eintrocknen. Stark färbende Lebensmittel können die Kunststoffteile verfärben. Sie vermeiden dies weitgehend, wenn Sie die abnehmbaren Bauteile des Gerätes nach Gebrauch sofort abspülen.

Zerlegen Sie zunächst den Entsafter nach der Anleitung 'Den Entsafter zerlegen'. Arbeiten Sie dann nach folgender Anleitung, um den Entsafter und die Bauteile zu reinigen. Spülen Sie alle abnehmbaren Bauteile (nicht den Motorsockel; nicht das Netzkabel) nach jeder Verwendung sofort unter fließendem Wasser ab. Nachdem Sie das Gerät zerlegt haben, können Sie alle abnehmbaren Bauteile (nicht den Motorsockel; nicht das Netzkabel!) in heißer Spülmittellauge waschen. Entsafterdeckel, Saftschale, Edelstahl-siebkorb, Tresterbehälter, Smoothie-Reibe und Saftbox können auch in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden (maximal bei 60 °C). Benutzen Sie hierfür nur ein Programm das auch für Gläser geeignet ist (niedrige Temperaturwahl). Bei einem Spülprogramm mit hoher Temperaturwahl können sich die Kunststoffteile verfärben oder verziehen. Bedenken Sie, das Kunststoff durch häufige Reinigung in der Spülmaschine stumpf wird oder anlaufen kann.

**Wichtig:** Den Stopfer sollten Sie nicht in der Spülmaschine reinigen.

**Wichtig:** Sie können den Edelstahlsiebkorb bzw. den Smoothie-Einsatz leichter reinigen, wenn Sie dieses Bauteil sofort nach Gebrauch für etwa 10 Minuten in heiße Spülmittellauge einlegen. Wenn der Trester auf dem Siebkorb bzw. der Smoothie-Reibe antrocknet, können die feinen Öffnungen verstopfen und der Entsafter arbeitet nicht mehr so effektiv.

**⚠️ WARNUNG:** In der Mitte des Siebkorbes, im Füllschacht und auf der Smoothie-Reibe sind kleine scharfe Messer und Klingen angebracht, die die Lebensmittel während des Entsaftens zerkleinern und weiterbefördern. Niemals die Messer und Klingen mit der Hand berühren. Behandeln Sie den Edelstahlsiebkorb und die Smoothie-Reibe mit Vorsicht, da Sie sich an den Messern und Klingen leicht verletzen können und der Edelstahlsiebkorb bzw. die Smoothie-Reibe leicht beschädigt werden können.



Zum Reinigen des Edelstahlsiebkorbes (Bild A) und der Smoothie-Reibe verwenden Sie am besten die beiliegende Kunststoff-Spülbürste. Fassen Sie die Bauteile dazu nur am Rand und halten Sie die Bauteile dann unter fließendes Wasser. Bürsten Sie dabei vorsichtig von der Mitte nach außen. Halten Sie die Bauteile gegen das Licht, um zu sehen, ob die Öffnungen frei von anhaftenden Rückständen sind.

Wenn das Sieb bzw. die Reibe verstopft sind, dann reinigen Sie es am besten in einer 10-%igen lauwarmen Zitronensäurelösung oder in der Geschirrspülmaschine. Bereits vorhandene Verfärbungen oder festsitzende Nahrungsmittelrückstände entfernen Sie am besten mit einer 10-%igen lauwarmen Zitronensäurelösung. Spülen Sie die Teile danach sorgfältig mit Wasser.

### Hinweis:

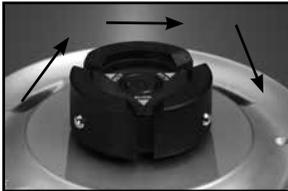
Alternativ können Sie, wenn die Poren vom Sieb verstopft sind, diese auch einige Zeit in eine Lösung mit handelsüblichem Zahn-Prothesenreiniger einweichen. Lassen Sie heißes Wasser in eine Schüssel oder in das Spülbecken laufen, geben Sie dann eine Tablette Zahn-Prothesenreiniger dazu und lassen den Siebkorb darin einweichen bis sich alle Rückstände gelöst haben. Reinigen Sie das Sieb dann gründlich unter fließendem Wasser mit der mitgelieferten Kunststoff-Spülbürste.

### Hinweis:

Sie verringern den Reinigungsaufwand, wenn Sie den großen 3 Liter-Tresterbehälter mit einem Gefrierbeutel auskleiden. Nach dem Entsaften können Sie den gesammelten Trester zusammen mit dem Gefrierbeutel einfach herausnehmen und in einen anderen Behälter stellen. Im hinteren Teil der Bedienungsanleitung finden Sie Rezepte zur Verwertung des Tresters.

Wischen Sie den Motorsockel mit einem feuchten, nicht tropfenden Tuch ab. Achten Sie dabei darauf, dass kein Wasser in das Innere des Motorsockels eindringt.

Trocknen Sie alle Bauteile und den Motorsockel nach dem Reinigen gut ab. Zur Aufbewahrung sollten Sie den Entsafter wieder zusammenbauen. Siehe 'Den Entsafter zusammensetzen`.



**Achtung:** Bitte gelegentlich die Antriebskupplung (Abb. rechts) mit einem feuchten Tuch reinigen. Besonders darauf achten, dass die Edelstahlkugeln der Siebkorb-Arretierung frei von Saftresten sind.

**⚠️ WARNUNG:** Niemals die Bauteile des Entsafters – besonders den Edelstahlsiebkorb und die Smoothie-Reibe – unbeaufsichtigt liegen lassen, wenn kleine Kinder in der Nähe sind. Bewahren Sie den Entsafter an einem sauberen, trockenen Ort auf, an dem der Entsafter vor übermäßigen Belastungen (z.B.: Stoß, Schlag) geschützt und für kleine Kinder unzugänglich ist.

## Verstopfungen beseitigen

Wenn Sie harte, faserige oder feste Lebensmittel verarbeiten, zu schnell arbeiten und die Lebensmittel mit zu viel Druck in den Entsafter schieben, dann sammelt sich der nasse Trester unter dem Entsafterdeckel und verstopft den Siebkorb.

1. Schalten Sie das Gerät AUS (OFF), warten Sie bis der Motor steht und ziehen Sie den Netzstecker.
2. Nehmen Sie den Entsafterdeckel ab siehe 'Das Gerät zerlegen`.

**⚠️ WARNUNG:** Niemals mit den Händen in den Siebkorb oder auf die Smoothie-Reibe fassen! Fassen Sie diese Bauteile immer nur am Rand an.

3. Entfernen Sie alle Nahrungsmittelrückstände aus dem Siebkorb. Verwenden Sie dazu einen kleinen Löffel aus Kunststoff oder Holz.
4. Setzen Sie das Gerät wieder richtig und vollständig zusammen (siehe 'Das Gerät zusammensetzen') und arbeiten Sie weiter.
5. Sollte das Gerät wieder verstopfen, dann reinigen Sie das Gerät nach der Anleitung 'Pflege und Reinigung'.

### **So können Sie weitere Verstopfungen vermeiden:**

- Wählen Sie für harte, faserige und feste Lebensmittel eine hohe Geschwindigkeitsstufe.
- Entfernen Sie besonders harte und langfaserige Bestandteile (z.B.: Strünke und Stiele).
- Arbeiten Sie langsamer. Drücken Sie beim Nachschieben der Lebensmittel nicht so fest auf den Stopfer.
- Lassen Sie den Tresterbehälter nicht zu voll werden. Der Trester muss ungehindert in den Behälter fallen.
- Verwenden Sie eventuell andere Gemüse- oder Fruchtarten.

## **HILFE BEI DER FEHLERSUCHE**

<b>Mögliches Problem</b>	<b>Die einfache Lösung des Problems</b>
Das Gerät arbeitet nicht, wenn es eingeschaltet wird	Das Gerät ist eventuell nicht richtig zusammengesetzt. Die Sicherheitsverriegelung muss in den beiden Mulden an den Verriegelungen des Entsafterdeckels fixiert sein. Siehe 'Das Gerät zusammensetzen'.
Der Motor bleibt beim Entsaften stehen oder dreht sich auffallend langsam oder ungleichmäßig	Schalten Sie den Entsafter sofort AUS und ziehen Sie den Netzstecker. Arbeiten Sie nach der folgenden Anleitung 'Verstopfungen beseitigen'.
Überschüssiger Trester sammelt sich im Edelstahl-Siebkorb	Schalten Sie das Gerät AUS und ziehen Sie den Netzstecker. Arbeiten Sie nach der folgenden Anleitung 'Verstopfungen beseitigen'.

Der Trester ist zu feucht und Sie erhalten zu wenig Saft	Arbeiten Sie langsamer. Nehmen Sie den Edelstahl-Siebkorb ab und reinigen Sie die Seitenwände des Siebkorb mit einer feinen Bürste unter fließendem Wasser (siehe ‚Pflege und Reinigung‘). Entfernen Sie dabei die Faserstoffe, die sich im Sieb angesammelt haben und die Öffnungen verstopfen.
Der Saft quillt zwischen dem Rand des Entsafterdeckels und der Saftschale heraus	Arbeiten Sie langsamer. Drücken Sie beim Nachschieben der Lebensmittel nicht so fest auf den Stopfer. Reinigen Sie den Edelstahl-Siebkorb und die Saftschale (siehe ‚Pflege und Reinigung‘).
Der Saft spritzt aus dem Saftauslauf	Arbeiten Sie langsamer. Drücken Sie beim Nachschieben der Lebensmittel nicht so fest auf den Stopfer. Verwenden Sie die Saftbox mit Deckel oder setzen Sie den Kunststoffaufsatz auf die Safttülle und nehmen Sie ein Glas.
Der Saftauslauf blockiert, wenn Sie das Smoothie-Zubehör benutzen	Verwenden Sie Früchte mit einem höheren Wasseranteil. Zusätzlich versuchen Sie die einzelnen Fruchtstücke langsamer zu verarbeiten.
Während der Arbeit läuft Saft am Motorsockel herunter	Schalten Sie das Gerät sofort AUS und ziehen Sie den Netzstecker. Der Saftauslauf oder die Saftschale sind verstopft. Reinigen Sie das Gerät nach der Anleitung ‚Pflege und Reinigung‘.
Das Display leuchtet nicht oder nur für kurze Zeit	Wenn das Gerät auf ‚Off‘ geschaltet ist und Sie den Geschwindigkeitsregler drehen, leuchtet das Display nur für kurze Zeit und erlischt dann. Die Anzeige im Display leuchtet nur konstant, solange das Gerät eingeschaltet ist.

## WEITERFÜHRENDE INFORMATIONEN ZUM THEMA SAFT

Bei der Entwicklung der Saftrezepte in diesem Heft wurde Wert auf Geschmack, Beschaffenheit und Aroma gelegt. Dennoch profitieren Sie zusätzlich zum angenehmen Geschmackserlebnis sicher auch von den gesundheitlichen Vorteilen.

Bei Obst und Gemüse sind 95 % der Nährstoffe im Saft enthalten. Säfte aus frischem Obst und Gemüse bilden in der Ernährung einen wesentlichen Teil einer gut ausbalancierten Kost. Frische Obst- und Gemüsesäfte sind eine leicht zugängliche Quelle von Vitaminen und Mineralien. Die Inhaltsstoffe gehen rasch ins Blut und sind deshalb der schnellste Weg, dem Körper neue Nährstoffe zuzuführen.

Wenn Sie Ihre eigenen Säfte herstellen, dann entscheiden Sie selbst über deren Inhaltsstoffe. Sie wählen die Zutaten und entscheiden, ob Sie Zucker, Salz oder Geschmacksstoffe und Aromen verwenden. Frisch gepresste Säfte sollten sofort nach der Herstellung getrunken werden, um Vitaminverluste zu verhindern.

## **Kauf und Lagerung von Obst und Gemüse**

- Waschen Sie Obst und Gemüse immer vor dem Entsaften.
- Verwenden Sie zum Entsaften immer frisches Obst und Gemüse.
- Sie sparen Geld und erhalten frischere Lebensmittel, wenn Sie Obst und Gemüse zur entsprechenden Jahreszeit kaufen. Im hinteren Teil der Bedienungsanleitung finden Sie dazu eine Tabelle mit Informationen zu Obst und Gemüse.
- Halten Sie Obst und Gemüse stets zum Entsaften bereit. Waschen Sie es dazu vor der Lagerung.
- Die meisten Früchte und die härteren Gemüsesorten können an einem kühlen Ort außerhalb des Kühlschranks gelagert werden. Die empfindlicheren und verderblicheren Waren, wie Tomaten, Beerenfrüchte, Blattgemüse, Sellerie, Gurken und Kräuter, sollten bei Bedarf im Kühlschrank gelagert werden.

## **Obst und Gemüse vorbereiten**

- Wenn Sie Früchte mit harten oder ungenießbaren Schalen verwenden, wie Melonen, Mangos und Kiwis, dann schälen Sie die Früchte vor dem Entsaften. Bei Ananas müssen Sie die Schale sowie die Rosette und den Strunk oben und unten entfernen.
- Zitrusfrüchte können ebenfalls im Entsafter verarbeitet werden. Allerdings müssen Sie die Früchte vorher schälen. Sie sollten den Saft eventuell besser auspressen und als zusätzliches Aroma zu den anderen Säften geben.
- Alle Früchte mit Kernen und Steinen (zum z.B. Nektarinen, Pfirsiche, Aprikosen, Pflaumen und Kirschen) müssen zuerst entkernt werden.
- Wenn Sie zu Apfelsaft einen kleinen Schuss Zitronensaft geben, dann vermeiden Sie eine braune Verfärbung.

### **Hinweis:**

Ihr Entsafter bereitet einen erfrischenden, schaumigen Orangensaft. Sie brauchen die Orangen nur zu schälen und zu entsaften. Eventuell sollten Sie die Orangen im Kühlschrank vorkühlen.

## Die richtige Arbeitsweise

- Wenn Sie zahlreiche verschiedene Zutaten mit unterschiedlicher Beschaffenheit entsaften, dann erreichen Sie die besten Ergebnisse, wenn Sie mit den weichen Zutaten bei langsamer Geschwindigkeitsstufe (1-2) beginnen. Schalten Sie dann auf eine schnelle Geschwindigkeitsstufe (4-5) und verarbeiten Sie die harten Zutaten. Siehe 'Übersicht der Geschwindigkeitsstufen'.
- Wenn Sie Kräuter, Sprösslinge oder kleinblättrige Blattpflanzen verarbeiten, dann sollten Sie diese Zutaten in der Mitte zwischen den größeren Gemüsesorten in den Füllschacht einfüllen oder zu einem Bündel zusammenrollen. Arbeiten Sie dabei möglichst mit den langsamen Geschwindigkeitsstufen (1-2). Kräuter und Blattgemüse liefern nur sehr wenig Saft und sollten möglichst zusammen mit anderen Zutaten verarbeitet werden.
- Jede Obst- und Gemüseart enthält verschiedene Flüssigkeitsanteile. Außerdem hängt die Flüssigkeitsmenge innerhalb einer Art von der Sorte und Qualität ab. Zum Beispiel kann eine Lieferung Tomaten mehr Saft ergeben, als eine andere.

**Wichtig:** Um die höchstmögliche Menge an Saft zu erhalten, drücken Sie den Stopfer beim Entsaften mit nur leichtem Druck nach unten.

## So erhalten Sie die richtige Mischung

Es ist nicht schwer, einen vorzüglichen geschmackvollen Saft zu kreieren. Wenn Sie bereits eigene Gemüse- und Fruchtsäfte gemacht haben, dann wissen Sie, wie leicht Sie neue Kompositionen erstellen können. Vorlieben in Geschmack, Farbe, Beschaffenheit und Zutaten sind eine persönliche Sache. Denken Sie einfach an einige Ihrer Lieblings-Geschmacksrichtungen und -Nahrungsmittel und überlegen Sie, ob diese Zutaten gut zusammenpassen werden oder nicht. Starke Aromen können feinere Aromen überdecken. Außerdem ist es ganz sinnvoll, stärkehaltige und sehr faserige Zutaten mit eher flüssigen Zutaten zu mischen.

## Den Trester verwenden

Der nach dem Entsaften zurückbleibende Trester besteht meist aus Faserstoffen und Zellulose. Genau wie der Saft enthält auch der Trester viele Nährstoffe, die für die tägliche Ernährung wichtig sind. Sie können den Trester auf vielerlei Weise nutzen. Allerdings sollten Sie den Trester genau wie den Saft am Tag der Zubereitung noch verbrauchen, um Vitaminverluste und Beeinträchtigungen des Geschmackes zu vermeiden.

Sie können den Trester auf verschiedene Arten nutzen. Beispielsweise zum Füllen von Rouladen oder zum Andicken von Soßen und Suppen. Das Fruchtfleisch können Sie einfach in einer Schüssel mit Baiser abdecken und als einfaches Dessert überbacken.

Neben der Verwendung zum Verzehr kann der Trester außerdem hervorragend im Garten kompostiert werden.

## Hinweis:

Im Trester können noch größere Stücke der verarbeiteten Nahrungsmittel sein. Wenn Sie den Trester in den Rezepten weiterverarbeiten wollen, dann sollten Sie diese Stücke zuerst entfernen. Drücken Sie den Trester dazu zum z.B. durch ein weitmaschiges Sieb.

## Einige Fakten über Obst und Gemüse

<b>Obst- und Gemüseart</b>	<b>Ideale Jahreszeit für den Einkauf</b>	<b>Lagerung</b>	<b>Nährwert</b>	<b>Joule/Kalorien</b>
Ananas	Sommer	unbedeckt und kühl lagern	Vitamin C	100 g Ananas = 239 kJ (57 kcal)
Äpfel	Herbst, Winter	belüftete Gefrierbeutel	viele Ballaststoffe und Vitamin C	100 g Äpfel = 218 kJ (52 kcal)
Aprikosen	Sommer	ausgepackt kühl lagern	viele Ballaststoffe, enthält Kalium	100 g Aprikosen = 226 kJ (54 kcal)
Bananen	Frühling	kühl und trocken	Vitamin C, Kalium, Phosphor, B6, Ballaststoffe	100 g Bananen = 377 kJ (90 kcal)
Birnen	Herbst	unbedeckt und kühl lagern	Ballaststoffe	100 g Birnen = 247 kJ (59 kcal)
Blaubeeren	Sommer	kühl lagern	Vitamin C	100 g Blaubeeren = 201 kJ (48 kcal)
Blumenkohl	Herbst, Winter	ohne äußere Blätter im Gefrierbeutel im Kühlschrank	Vitamin C, B5, B6, K, Folsäure und Kalium	100 g Blumenkohl = 95 kJ (23 kcal)
Brokkoli	Herbst, Winter	Gefrierbeutel im Kühlschrank	Vitamin C, Folsäure, B2, B5, B6, E und Ballaststoffe	100 g Brokkoli = 110 kJ (26 kcal)
Erdbeeren	Sommer	kühl lagern	Vitamin C, Folsäure, Kalzium, Kalium und Phosphor	100 g Erdbeeren = 163 kJ (39 kcal)
Fenchel	Winter, Frühling	Gemüsefach im Kühlschrank	Vitamin C und Ballaststoffe	100 g Fenchel = 100 kJ (24 kcal)

<b>Obst- und Gemüseart</b>	<b>Ideale Jahreszeit für den Einkauf</b>	<b>Lagerung</b>	<b>Nährwert</b>	<b>Joule/Kalorien</b>
Gurke	Sommer	Gemüsefach im Kühlschrank	Vitamin C	100 g Gurke = 17 kJ (4 kcal)
Himbeeren	Sommer	kühl lagern	Vitamin C, Eisen, Kalium und Magnesium	100 g Himbeeren = 167 kJ (40 kcal)
Karotten	Winter	unverpackt im Kühlschrank	Vitamin A, C, B6 und Ballaststoffe	100 g Karotten = 121 kJ (29 kcal)
Kiwis	Winter, Frühling	Gemüsefach im Kühlschrank	Vitamin C und Kalium	100 g Kiwis = 222 kJ (53 kcal)
Kohl	Winter	geputzt und eingepackt im Kühlschrank	Vitamin C, Folsäure, Kalium, B6 und Ballaststoffe	100 g Kohl = 95 kJ (23 kcal)
Mangos	Sommer	kühl lagern	Vitamin A, C, B1, B6 und Kalium	100 g Mango = 264 kJ (63 kcal)
Melonen (auch Wassermelonen)	Sommer, Herbst	Gemüsefach im Kühlschrank	Vitamin A, C, Folsäure, Ballaststoffe	100 g Melone = 109 kJ (26 kcal)
Nektarinen	Sommer	Gemüsefach im Kühlschrank	Vitamin C, B3, Kalium und Ballaststoffe	100 g Nektarinen = 293 kJ (70 kcal)
Orangen	Herbst, Winter, Frühling	bis zu 1 Woche kühl und trocken; für länger im Kühlschrank	Vitamin C, 35 mg/100 g	100 g Orange = 206 kJ (49 kcal)
Pfirsiche	Sommer	unbedeckt und kühl lagern	Vitamin C, B3, Kalium und Ballaststoffe	100 g Pfirsiche = 193 kJ (46 kcal)
Pflaumen	Sommer	unbedeckt und kühl lagern	Ballaststoffe	100 g Pflaumen = 259 kJ (62 kcal)
Rosenkohl	Herbst, Winter	unverpackt im Gemüsefach im Kühlschrank	Vitamin C, B2, B6, E, Folsäure und Ballaststoffe	100 g Rosenkohl = 151 kJ (36 kcal)

<b>Obst- und Gemüseart</b>	<b>Ideale Jahreszeit für den Einkauf</b>	<b>Lagerung</b>	<b>Nährwert</b>	<b>Joule/Kalorien</b>
Rote Bete	Winter	Spitzen abschneiden, uneingepackt kühlen	enthält viel Folsäure, Ballaststoffe, Vitamin C und Kalium	100 g Rote Bete = 190 kJ (45 kcal)
Sellerie	Herbst, Winter	im Gefrierbeutel kühlen	Vitamin C und Kalium	100 g Stange = 84 kJ (20 kcal)
Tomaten	Sommer	unbedeckt und kühl lagern im Gemüsefach im Kühlschrank	Vitamin A, C, E, Folsäure und Ballaststoffe	100 g Tomaten = 67 kJ (16 kcal)

### **Hinweis:**

Ihr Entsafter macht einen erfrischenden, schaumigen Orangensaft. Schälen Sie die Orangen einfach und entsaften Sie diese. Kühlen Sie die Orangen am besten vorher im Kühlschrank.

## **AUFBEWAHRUNG**

Bewahren Sie das Gerät und alle Bauteile an einem trocknen, sauberen und frostfreien Ort auf, an dem die Bauteile vor direktem Sonnenlicht geschützt und für kleine Kinder unzugänglich sind. Legen Sie das Gerät zur Aufbewahrung auf eine saubere feste Unterlage, von der es nicht herunterfallen kann. Legen Sie keine schweren, harten Gegenstände auf das Gerät um das Gerät nicht zu beschädigen.



### **ENTSORGUNGSHINWEISE**

Gerät und Verpackung müssen entsprechend den örtlichen Bestimmungen zur Entsorgung von Elektroschrott und Verpackungsmaterial entsorgt werden. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen.

Entsorgen Sie elektrische Geräte nicht im Hausmüll, nutzen Sie die Sammelstellen der Gemeinde. Fragen Sie ihre Gemeindeverwaltung nach den Standorten der Sammelstellen. Wenn elektrische Geräte unkontrolliert entsorgt werden, können während der Müllverbrennung oder Verwitterung gefährliche Stoffe in die Luft und ins Grundwasser und damit in die Nahrungskette gelangen, und die Flora und Fauna auf Jahre vergiftet werden. Wenn Sie das Gerät durch ein neues ersetzen, ist der Verkäufer gesetzlich verpflichtet, das alte mindestens kostenlos zur Entsorgung entgegenzunehmen.

## INFORMATION UND SERVICE

Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter [www.gastroback.de](http://www.gastroback.de).

Wenden Sie sich mit Problemen, Fragen und Wünschen gegebenenfalls an:

GASTROBACK Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0

oder per E-Mail: [info@gastroback.de](mailto:info@gastroback.de)

## GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE

Wir gewährleisten für alle Gastroback-Elektrogeräte, dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind. Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weitergehender Ansprüche und innerhalb der gesetzlichen Frist kostenlos ersetzt oder behoben. Ein Gewährleistungsanspruch des Käufers besteht nicht, wenn der Schaden an dem Gerät auf unsachgemäße Behandlung, Überlastung und/oder Installationsfehler zurückgeführt werden kann. Ohne unsere schriftliche Einwilligung erfolgte, technische Eingriffe von Dritten, führen zum sofortigen Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs. Der Käufer muss zur Geltendmachung des Anspruchs den Original-Kaufbeleg vorlegen und trägt im Gewährleistungsfall die Kosten und das Risiko des Transportes.

### Hinweis:

Kunden aus Deutschland und Österreich: Für die Reparatur- und Serviceabwicklung möchten wir Sie bitten, Gastroback Produkte an folgende Anschrift zu senden: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, 21279 Hollenstedt.

Kunden anderer Länder: Bitte kontaktieren Sie Ihren Händler

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass unfreie Sendungen nicht angenommen werden können. Einsendung von Geräten: Bitte verpacken Sie das Gerät transportsicher, ohne Zubehör und legen Sie den Garantiebeleg sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei. Die Bearbeitungszeit nach Wareneingang des defekten Gerätes beträgt ca. 2 Wochen; wir informieren Sie automatisch. Bei defekten Geräten außerhalb der Garantie senden Sie uns das Gerät bitte an die angegebene Adresse. Sie erhalten dann einen kostenlosen Kostenvoranschlag und können dann entscheiden, ob das Gerät zu den ggf. anfallenden Kosten repariert, unrepariert und kostenlos an Sie zurück gesendet oder vor Ort kostenlos entsorgt werden soll.

**Das Gerät ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und ist nicht für den gewerblichen Betrieb ausgelegt. Verwenden Sie das Gerät nur wie in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.**

# REZEPTIDEEN

**Die folgenden Rezepte sind nicht für die Verwendung mit dem Smoothie-Zubehör geeignet.**

## Frischer Start

### Apfel-Karotten-Sellerie-Saft

Sie können die Mengen der Äpfel und Karotten ändern, um den Saft süßer oder pikanter zu machen und so Ihre bevorzugte Geschmacksrichtung besser zu treffen:

#### Zutaten für etwa 2 Tassen:

- 4 kleine Äpfel (Granny Smith)
- 3 mittelgroße, geschälte oder geputzte Karotten
- 4 Stangen Sellerie

Verarbeiten Sie die Zutaten (Äpfel, Karotten und Sellerie) im Entsafter. Den Saft gut umrühren und sofort servieren.

### Tomaten-Karotten-Sellerie-Limonen-Saft

#### Zutaten für etwa 2 Tassen:

- 2 mittelgroße Tomaten
- 1 große geputzte Karotte
- 2 geputzte Stangen Sellerie
- 1 geschälte Limone

Verarbeiten Sie die Zutaten (Tomaten, Karotte, Sellerie und Limone) im Entsafter. Sofort servieren.

### Rote Beete-Karotten-Orangensaft

#### Zutaten für etwa 2 Tassen:

- 2 mittelgroße geputzte Karotten
- 3 mittelgroße geputzte Rote Beete
- 4 geschälte Orangen

Verarbeiten Sie die Zutaten (Karotten, Rote Beete und Orangen) im Entsafter.

### Apfel-Pfirsich-Grapefruit-Saft

#### Zutaten für etwa 2 Tassen:

- 1 kleiner Apfel (Delicious)

- 2 große, halbierte und entkernte Pfirsiche
- 2 geschälte Grapefruits

Verarbeiten Sie die Zutaten (Apfel, Pfirsiche und Grapefruits) im Entsafter und servieren Sie sofort.

### Ananas-Pfirsich-Birnen-Saft

#### Zutaten für etwa 3 Tassen:

- ½ kleine, geschälte und halbierte Ananas
- 2 halbierte und entkernte Pfirsiche
- 2 kleine reife Birnen

Verarbeiten Sie die Zutaten (Ananas, Pfirsiche und Birnen) im Entsafter. Sofort servieren.

### Apfel-Birnen-Erdbeer-Saft

#### Zutaten für etwa 2 Tassen:

- 1 kleiner Apfel (Granny Smith)
- 3 kleine, reife Birnen
- 1 Tasse Erdbeeren (ohne Blätter)

Verarbeiten Sie die Zutaten (Apfel, Birnen und Erdbeeren) im Entsafter. Sofort servieren.

### Melone-Pfefferminz-Mango-Saft

#### Zutaten für etwa 2 Tassen:

- ½ kleine geschälte, halbierte und entkernte Honigmelone
- 3 Stängel frische Pfefferminze
- 1 halbierte geschälte und entkernte Mango

Verarbeiten Sie die Zutaten (Honigmelone, Pfefferminze und Mango) im Entsafter. Sofort servieren.

### Tomaten-Gurken-Petersilie-Karotten-Saft

#### Zutaten für etwa 2 Tassen:

- 3 mittelgroße Tomaten
- 1 große Gurke
- 1 großes Bund frische Petersilie
- 3 mittelgroße geputzte Karotten

Verarbeiten Sie die Zutaten (Tomaten, Gurke, Petersilie und Karotten) im Entsafter. Sofort servieren.

## Süßkartoffel-Sellerie-Ingwer-Orangen-Saft

### Zutaten für etwa 2 Tassen:

- 4 geputzte Stangen Sellerie
- 1 große, halbierte Süßkartoffel (Kumero)
- 2,5 cm langes Stück frischen Ingwer
- 4 geschälte Orangen

Verarbeiten Sie die Zutaten (Süßkartoffel, Sellerie, Ingwer und Orangen) im Entsafter. Sofort servieren.

## Moorwurzel-Sellerie-Birnen-Saft

### Zutaten für etwa 2 Tassen:

- 2 geputzte Moorwurzeln
- 4 geputzte Stangen Sellerie
- 4 mittelgroße Birnen ohne Stiele

Verarbeiten Sie die Zutaten (Moorwurzeln, Sellerie und Birnen) im Entsafter. Sofort servieren.

## Vitamin-Lieferanten

### Tomaten-Karotten-Paprika-Saft

#### Zutaten für etwa 2 Tassen:

- 2 kleine rote Gemüsepaprika
- 3 mittelgroße Tomaten
- 3 geputzte Karotten
- 4 Stiele Petersilie

Schneiden Sie den Boden der Gemüsepaprika heraus und entfernen Sie die Kerne. Verarbeiten Sie die Zutaten (Tomaten, Karotten, Petersilie und rote Paprika) im Entsafter. Sofort servieren.

### Brombeere-Birnen-Grapefruit-Saft

#### Zutaten für etwa 2 Tassen:

- 250 g Brombeeren
- 3 reife Birnen
- 2 geschälte Grapefruits

Verarbeiten Sie die Zutaten (Brombeeren, Birnen, Grapefruits) im Entsafter. Sofort servieren.

## Gurke-Sellerie-Fenchel-Soja-Saft

### Zutaten für etwa 2 Tassen:

- 1 große Gurke
- 3 Stangen Sellerie
- 1 geputzte Knolle Fenchel
- 2 Tassen Sojabohnenkeimlinge

Verarbeiten Sie die Zutaten (Gurke, Sellerie, Fenchel, Sojabohnenkeimlinge) im Entsafter. Sofort servieren.

## Rote Beete-Apfel-Sellerie-Saft

### Zutaten für etwa 2 Tassen:

- 4 mittelgroße geputzte Rote Beete
- 2 mittelgroße Äpfel (Granny Smith)
- 4 Stangen Sellerie

Verarbeiten Sie die Zutaten (Rote Beete, Äpfel, Sellerie) im Entsafter. Sofort servieren.

## Blaubeere-Brombeere-Erdbeere-Limonen-Saft

### Zutaten für etwa 2 Tassen:

- 500 g Blaubeeren
- 500 g Brombeeren
- 500 g Erdbeeren
- 1 geschälte Limone

Verarbeiten Sie alle Zutaten im Entsafter. Sofort servieren.

## Orangenschaumsaft

### Für 4 Personen.

- Ergibt etwa 8 bis 10 Tassen:
- 1 kg geschälte Orangen

Die Orangen am besten im Kühlschrank vorkühlen. Verarbeiten Sie die vorgekühlten Orangen im Entsafter. Sofort servieren.

## Flüssige Mahlzeiten

### Mango-Melonen-Orangen-Joghurt-Drink

#### Für 4 Personen

- 1 halbierte, geschälte und entkernte Mango
- ½ kleine, geschälte und entkernte Honigmelone, in zwei gleiche Hälften geschnitten
- 5 geschälte Orangen
- 3 Esslöffel naturbelassener Joghurt

Verarbeiten Sie die Zutaten (Mango, Honigmelone und Orangen) im Entsafter. Geben Sie den Joghurt in eine große Rührschüssel und rühren Sie den Saft der Früchte ein. Servieren Sie sofort.

### Frische Gemüsesuppe mit Nudeln

#### Für 4 Personen:

- 1 kleine Tomate
- 1 kleine geschälte, geputzte Zwiebel
- 2 Karotten
- 1 grüne entkernte Paprika (ohne Boden)
- 1 EL Butter
- 1 EL Vollkornmehl
- 375 ml Gemüsebrühe
- 425 g (1 kleine Dose) eingelegte, dicke Bohnen
- 1 Paket feine Suppennudeln (2 Minuten Garzeit; Fadennudeln)
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Verarbeiten Sie Tomate, Zwiebel und Karotten zusammen mit der grünen Paprika im Entsafter. Zerlassen Sie die Butter bei mittlerer Hitze in einem großen Kochtopf. Rühren Sie das Mehl ein und lassen Sie die Mehlschwitze unter ständigem Rühren etwa eine Minute lang Blasen werfen. Rühren Sie den vorbereiteten Saft, die Gemüsebrühe und die Bohnen ein und bringen Sie das Ganze zum Kochen. Schalten Sie den Herd zurück und lassen Sie die Suppe etwa 10 Minuten leicht kochen. Geben Sie die Nudeln hinzu und kochen Sie die Suppe etwa 2 Minuten lang, bis die Nudeln gar sind. Verteilen Sie die Suppe auf 4 Suppentassen. Schmecken Sie mit schwarzem Pfeffer ab und servieren Sie sofort.

## Gazpacho

#### Für 4 Personen:

- 4 mittelgroße Tomaten
- 4 Stiele frische Petersilie
- 1 große, geschälte Knoblauchzehe
- 1 kleine, geschälte Zwiebel
- 2 Karotten
- 2 Stangen Sellerie
- 1 entkernte rote Paprika (ohne Boden)
- 1 Gurke (Lebanese Cucumber)
- 2 EL Rotweinessig
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 Tasse zerstoßenes Eis
- 3 EL gehacktes frisches Basilikum

Verarbeiten Sie Tomaten, Petersilie, Knoblauch, Zwiebel, Karotten, Sellerie, rote Paprika und Gurke im Entsafter. Rühren Sie den Essig ein und schmecken Sie mit schwarzem Pfeffer ab. Verteilen Sie das Eis auf vier Suppentassen und gießen Sie den Saft hinzu. Streuen Sie das Basilikum darüber und servieren Sie sofort.

### Pasta mit Soße nach Provencialer Art

#### Für 4 Personen:

- 4 Tomaten
- 2 Stiele frische Petersilie
- 1 Stange Sellerie
- 2 große, geschälte Knoblauchzehen
- 1 kleine geschälte und geputzte Zwiebel
- 1 entkernte rote Paprika (ohne Boden)
- 1 EL Tomatenmark (oder Tomatenpüree)
- ½ Tasse Rotwein
- 2 TL getrockneten Oregano
- 500 g gekochte Pasta
- 3 EL geriebener Parmesan-Käse

Verarbeiten Sie Tomaten, Petersilie, Sellerie, Knoblauch, Zwiebel und rote Paprika im Entsafter. Mischen Sie Tomatenmark und Rotwein und rühren Sie die Mischung in den Saft aus dem Entsafter. Gießen Sie den Saft in einen Topf und lassen Sie die Soße bei mittlerer Hitze für 3 bis 4 Minuten kochen. Die Pasta dazugeben und wenden, damit die Pasta von allen Seiten mit Soße benetzt

wird. Verteilen Sie das Gericht auf 4 Servier-  
schalen. Streuen Sie Oregano und Parme-  
san-Käse darüber und servieren Sie sofort.

## Kühle Erfrischungsgetränke

### Prickelndes Birnen-Aprikosen-Ge- tränk

#### Für 4 Personen:

4 große, halbierte und entkernte Aprikosen  
3 große Birnen  
250 ml Mineralwasser  
1 Tasse zerstoßenes Eis

Verarbeiten Sie Aprikosen und Birnen im Ent-  
safter. Verteilen Sie den Saft auf vier hohe  
Gläser. Füllen Sie mit Mineralwasser auf und  
rühren Sie gut um. Sofort servieren.

### Melone-Erdbeere-Passionsfrucht- Saftgetränk

#### Für 4 Personen:

½ entkernte und geschälte Honigmelone,  
in zwei gleichgroße Portionen teilen  
250 g Erdbeeren (ohne Blätter)  
Fruchtfleisch von 2 Passionsfrüchten  
1 Tasse zerstoßenes Eis

Verarbeiten Sie Melone und Erdbeeren im  
Entsafter. Rühren Sie das Fruchtfleisch der  
Passionsfrüchte in den Saft der Melone und  
Erdbeeren. Verteilen Sie das Eis auf 4 Gläser  
und gießen Sie den Saft darüber. Gut umrüh-  
ren und servieren.

## Tropische Mischung

#### Für 4 Personen:

2 geschälte, entkernte und halbierte Mangos  
3 geschälte Kiwis  
½ Ananas ohne Strunk und Rosette,  
in zwei gleich große Hälften geteilt  
½ Tasse frische Pfefferminz-Blätter  
1 Tasse zerstoßenes Eis

Verarbeiten Sie Mangos, Kiwis, Ananas und  
Pfefferminze im Entsafter. Verteilen Sie das  
Eis auf vier Gläser und gießen Sie den Saft  
darüber. Gut umrühren. Sofort servieren.

### Tomaten-Nektarinen-Passionsfrucht- Pfefferminz-Eisgetränk

#### Für 4 Personen:

6 Tomaten  
2 Nektarinen  
½ Tasse frische Pfefferminz-Blätter  
Fruchtfleisch von 4 Passionsfrüchten  
1 Tasse zerstoßenes Eis

Verarbeiten Sie Tomaten, Nektarinen und  
Pfefferminze im Entsafter. Rühren Sie das  
Fruchtfleisch der Passionsfrüchte in den Saft  
aus Tomaten, Nektarinen und Minze. Ver-  
teilen Sie das Eis auf 4 Gläser und gießen  
Sie den Saft darüber. Gut umrühren. Sofort  
servieren.

### Gurken-Ananas-Koriander-Eisge- tränk

#### Für 4 Personen:

½ Ananas ohne Strunk und Rosette,  
in 2 gleich große Teile geteilt  
2 Gurken  
½ Tasse frische Koriander-Blätter  
1 Tasse zerstoßenes Eis

Verarbeiten Sie Ananas, Gurken und Korian-  
der im Entsafter. Verteilen Sie das Eis auf 4  
Gläser und gießen Sie den Saft darüber. Gut  
umrühren. Sofort servieren.

## Birnen-Radieschen-Sellerie-Saftgetränk

### Für 4 Personen:

- 3 mittelgroße Birnen
- 4 geputzte Radieschen
- 3 Stangen Sellerie
- 1 Tasse zerstoßenes Eis

Verarbeiten Sie die Zutaten (Birnen, Radieschen und Sellerie) im Entsafter. Verteilen Sie das Eis auf 4 Gläser und gießen Sie den Saft darüber. Gut umrühren. Sofort servieren.

## Temperamentvolle Getränke

### Kokosnuss-Ananas-Colada

### Für 4 Personen:

- ½ Ananas, ohne Strunk und Rosette
- 2 EL Kokosnuss-Sahne
- 3 EL Malibu Likör
- 500 ml Sodawasser
- 1 Tasse zerstoßenes Eis

Verarbeiten Sie Ananas im Entsafter. Rühren Sie den Likör und das Sodawasser in den Saft. Verteilen Sie das Eis auf 4 Gläser und gießen Sie den Saft darüber. Gut umrühren und sofort servieren.

### Honigtau-Traum (Honeydew-Dream)

### Für 4 Personen:

- 1 geschälte, entkernte und geviertelte Melone (Zuckermelone, Honigmelone oder Galiamelone)
- 3 EL Midori-Likör
- 500 ml Sodawasser
- 1 Tasse zerstoßenes Eis

Verarbeiten Sie die Melone im Entsafter. Rühren Sie Likör und Sodawasser in den Saft. Verteilen Sie das Eis auf 4 Gläser und gießen Sie den Saft darüber. Gut umrühren und sofort servieren.

## Bloody Mary

### Für 4 Personen:

- 4 mittelgroße Tomaten
- 2 Stangen Sellerie
- 1 große, entkernte rote Paprika (ohne Boden)
- 20 cl Wodka
- 1 Tasse zerstoßenes Eis

Verarbeiten Sie Tomaten, Sellerie und rote Paprika im Entsafter. Rühren Sie den Wodka in den Saft. Verteilen Sie das Eis auf Gläser und gießen Sie den Saft darüber. Gut umrühren und sofort servieren.

### Pfirsich-Minz-Julep

### Für 4 Personen:

- 6 halbierte und entkernte Pfirsiche
- ½ Tasse frische Pfefferminz-Blätter
- 2 EL Creme de Menthe (Pfefferminz-Creme)
- 20 cl weißer Rum
- 2 TL Zucker
- ½ Tasse zerstoßenes Eis
- 500 ml Mineralwasser

Verarbeiten Sie Pfirsiche und Pfefferminz-Blätter im Entsafter. Rühren Sie Creme de Menthe, Rum und Zucker in den Saft. Verteilen Sie das Eis auf 4 Gläser und gießen Sie den Saft darüber. Gut umrühren und sofort servieren.

## Energie-Tankstelle

### Weintrauben-Kiwi-Beeren-Booster

Weintrauben enthalten Kalium und Eisen und bilden dadurch eine hervorragende Stärkung nach einem anstrengenden Tag.

#### Für 6 Personen:

- 500 g grüne, kernlose Weintrauben ohne Stiele
- 2 geschälte Kiwis
- 250 g Erdbeeren (ohne Blätter)
- 500 ml Magermilch
- 2 EL Eiweiß-Getränkepulver
- ½ Tasse zerstoßenes Eis

Verarbeiten Sie Weintrauben, Kiwis und Erdbeeren im Entsafter. Milch, Getränkepulver und zerstoßenes Eis einrühren und sofort servieren.

### Aprikose-Apfel-Birnen-Sprudel

#### Für 4 Personen:

- 4 große, halbierte und entkernte Aprikosen
- 4 kleine rote Äpfel
- 3 mittelgroße Birnen
- 250 ml kohlen säurehaltiges Mineralwasser
- ½ Tasse zerstoßenes Eis

Verarbeiten Sie Aprikosen, Äpfel und Birnen im Entsafter. Mineralwasser und Eis einrühren und sofort servieren.

### Rote Beete-Karotten-Orangen-Durstlöcher

#### Für 2 Personen:

- 8 Karotten
- 2 kleine geputzte Rote Beete
- ¼ Tasse frische Pfefferminz-Blätter
- 4 geschälte Orangen

Verarbeiten Sie Karotten, Rote Beete, Pfefferminz-Blätter und Orangen im Entsafter und servieren Sie sofort.

## Ballaststoffreiche Lieblingsgerichte

Damit Sie den Trester der verarbeiteten Früchte und Gemüsearten und die darin befindlichen Ballaststoffe nicht wegwerfen müssen, wurden die folgenden Rezepte zur Verwendung des Tresters entwickelt.

### Karotten-Kürbis-Feta-Pastete

#### Für 6 Personen:

- 8 Tafeln Blätterteig
- 60 g zerlassene Butter
- 1 Lauch-Stange, in feine Scheiben geschnitten
- 1 Tasse Kürbis-Trester
- 1 Tasse Karotten-Trester
- 250 g Feta-Käse, zerkrümelt
- 3 Eier
- 1 Eiweiß
- ½ Tasse Milch
- 2 EL geriebene Orangenschale
- 3 EL gehackte frische Petersilie

Rollen Sie den Blätterteig dünn aus und streichen Sie Butter zwischen die Schichten. Legen Sie den Teig in eine Kuchen- oder Auflaufform (mit 25 cm Durchmesser) und drücken Sie ihn am Boden und den Seiten an. Stutzen Sie die Teigländer, so dass sie etwa 1,5 cm über die Seiten der Form überstehen. Vermischen Sie Lauch, Kürbis- und Karotten-trester, Feta, Eier, Eiweiß, Milch, geriebene Orangenschale und Petersilie miteinander und geben Sie diese Füllung auf den Teig. Backen Sie die Pastete 25 bis 30 Minuten lang bei 180 °C bis der Teig aufgegangen ist und die Pastete eine goldene Farbe hat.

## Gemüse-Schinken-Suppe

### Für 4 Personen:

- 3 TL Butter
- 1 feingehackte Zwiebel
- 1 Schinkenknochen
- 350 g Rote-Beete-Trester, abgießen und den Saft auffangen
- 50 g Kartoffel-Trester, abgießen und den Saft auffangen
- 50 g Karotten-Trester, abgießen und den Saft auffangen
- 100 g Tomatensauce aus dem Entsafter, abgießen und den Saft auffangen
- 50 g Kohl-Trester, abgießen und den Saft auffangen
- Gemüsesäfte der Zutaten, aufgefüllt auf 2 Liter
- 4 gehackte Speckscheiben
- 1 EL Zitronensaft
- ½ Tasse Sour Creme, Saure Sahne oder Creme Fraiche

Zerlassen Sie die Butter in einem großen Kochtopf und dünsten Sie die Zwiebeln bei mittlerer Hitze etwa 2 bis 3 Minuten goldgelb an. Geben Sie den Schinkenknochen dazu und rühren Sie den Trester aus roter Beete, Kartoffeln, Karotten, Tomaten und Kohl zusammen mit den Säften und dem Wasser ein. Geben Sie den Schinken und den Zitronensaft dazu. Lassen Sie die Suppe aufkochen und dann auf kleiner Flamme 30 bis 40 Minuten lang leicht kochen. Nehmen Sie den Schinkenknochen heraus. Schneiden Sie das Fleisch in Stücke; der Knochen wird nicht mehr gebraucht. Geben Sie das Fleisch in die Suppe zurück. Servieren Sie die Suppe mit einem Sahne-Häubchen.

## Karotten-Apfel-Sellerie-Strudel

### Für 8 Personen:

- 30 g Butter
- 1 kleine feingehackte Zwiebel
- 4 ½ Tassen Trester von Karotten, Äpfeln und Sellerie, abgießen und den Saft auffangen
- 250 g Hütten-Käse (Cottage-Käse)
- 2 EL gehackte Pfefferminze
- 1 geschlagenes Ei
- 12 Tafeln Blätterteig
- 60 g zerlassene Butter
- 1 Tasse geriebener frischer Parmesan-Käse

Zerlassen Sie die Butter in einem Kochtopf und geben Sie die Zwiebel dazu. Dünsten Sie die Zwiebel für 2 bis 3 Minuten, bis sie einen weichen, milden Geschmack hat. Mischen Sie Käse, Pfefferminze, Eier und Zwiebel zusammen mit dem Trester (aus Karotten, Äpfeln und Sellerie) in einer Schüssel. Kneten Sie die Masse gut durch. Klingen Sie die Blätterteig-Tafeln in jeweils zwei gleich große Hälften und legen Sie 3 dieser Hälften auf der Arbeitsfläche aus. Decken Sie den restlichen Teig mit Butterbrotpapier ab und legen Sie ein feuchtes Tuch darüber, damit der Teig nicht austrocknet. Streichen Sie eines der Teig-Blätter mit etwas zusätzlicher Butter ein, streuen Sie Parmesan-Käse darauf und decken Sie ein anderes Teigblatt darüber. Streichen Sie wieder Butter darüber, streuen Sie Parmesan-Käse darauf und legen Sie das letzte Teigblatt darauf.

Geben Sie mehrere Esslöffel der vorbereiteten Füllung auf ein Ende der drei Teigschichten und rollen Sie den Teig um die Füllung zusammen, wie eine Roulade. Stellen Sie mit den verbliebenen Blätterteig-Tafeln weitere Teigrollen her. Arbeiten Sie dabei nach obiger Anleitung. Legen Sie die Teigrollen auf ein gefettetes Backblech und backen Sie die Teigrollen bei 200 °C für 20 bis 25 Minuten, bis sie eine goldgelbe Farbe annehmen.

## Beeren-Mousse aus weißer Schokolade

### Für 6 Personen:

- 200 g weiße Schokolade
- 200 g Erdbeer-Fruchtfleisch
- 200 g Himbeer-Fruchtfleisch
- 2 Blätter Gelatine, in 6 EL heißem Wasser auflösen
- 3 Eigelb
- 300 g geschlagene Sahne
- ¼ Tasse Puderzucker
- 2 EL Grand Marnier

Schokolade im heißen Wasserbad schmelzen und dann abkühlen lassen. Achten Sie darauf, dass die Schokolade dabei nicht stockt. Vermischen Sie das Erdbeer- und Himbeer-Fruchtfleisch. Verrühren Sie Schokolade, Gelatine und Eigelb und schlagen Sie die Masse, bis sie hell und glasig wird. Schlagen Sie die Sahne steif, bis sie mit dem Messer teilbar ist und heben Sie die geschlagene Sahne zusammen mit dem Fruchtfleisch und Grand Marnier unter die Schokoladen-Masse. Geben Sie die Masse in eine ausreichend große Schüssel (mindestens 5 Tassen) und kühlen Sie die Masse mehrere Stunden (über Nacht) im Kühlschrank.

## Karotten-Kuchen

- 1 ½ Tassen Vollkornmehl
- 2 TL Backpulver
- ½ TL Muskatnuss
- ½ TL Zimt
- ½ TL Kardamom
- ½ Tasse gehackte Erdnüsse
- ½ Tasse Sultaninen
- ½ Tasse zerstoßener brauner Zucker
- 1 ½ Tasse Karotten-Trester
- ½ Tasse Öl
- 2 schaumig geschlagene Eier
- ½ Tasse Sour Cream, Saure Sahne oder Creme Fraiche

Fetten Sie eine Backform (Kastenform, etwa 25 cm x 15 cm). Sieben Sie Mehl und Backpulver in eine große Rührschüssel. Geben Sie Muskatnuss, Zimt, Kardamom, Erdnüsse, Sultaninen, braunen Zucker und Karottenmark dazu und rühren Sie alles gut durch. Geben Sie Eier, Öl und Sahne dazu und schlagen Sie die Masse mit einem elektrischen Handrührgerät (Mixer) bei mittlerer Geschwindigkeit, bis alle Zutaten gut vermischt sind. Gießen Sie diesen Teig in die Backform. Backen Sie den Teig bei 180 °C für 1 Stunde bis der Kuchen gut durchgebacken ist. Prüfen Sie den Kuchen mit einem Bratspieß. Nehmen Sie den Kuchen aus dem Ofen und lassen Sie ihn etwa 5 Minuten lang in der Backform abkühlen. Stürzen Sie den Kuchen dann auf ein Kuchen-Rost.

**Die folgenden Rezepte sind nur für die Verwendung mit dem Smoothie-Zubehör geeignet.**

## Saucen, Suppen, Dips

### Nektarinen-Salsa-Sauce

#### Zutaten für etwa 5 Tassen

500 g Nektarinen (geschält und entsteint)  
½ rote Paprika (entkernt und klein gehackt)  
½ kleine rote Chili (entkernt und klein gehackt)  
3 TL klein gehackten frischen Ingwer  
2 EL klein gehackten frischen Korianderblätter  
1 TL Zitronensaft  
1 TL Zucker  
¼ TL Kreuzkümmel  
mit Salz abschmecken

Verwenden Sie das Smoothie-Zubehör. Entsaften Sie zuerst die Nektarinen. Geben Sie dann alle restlichen Zutaten hinzu. Schmecken Sie mit Salz ab. Servieren Sie die Salsa-Sauce mit Reis und Curry zu Hühnchen oder Fisch.

### Tomaten-Chili-Pancetta-Sauce

#### Zutaten für 4 Portionen

125 g geschnittene, zerkleinerte Pancetta  
1 kg frische Rispentomaten (entstrunkt und gewürfelt)  
2 TL Olivenöl  
2 mittelgroße Zwiebeln (gewürfelt)  
4 Knoblauchzehen (fein gehackt)  
½ kleine grüne Chili (entkernt und klein gehackt)  
2 TL Zucker  
Salz und Pfeffer

Die Pancetta braun und knusprig anbraten. Dann mit Küchenpapier abtupfen und zur Seite legen. Zerkleinern Sie die Tomaten mit dem Smoothie-Zubehör. Geben Sie Zwiebeln, Knoblauch und Chili in einen mit heißem Öl erhitzten großen Kochtopf und

lassen sie alles bei geringer Hitze etwa 10 Minuten köcheln. Fügen Sie dann die Tomaten und Zucker hinzu und lassen alles aufkochen. Dann etwa 35 Minuten bei geringer Hitze ohne Deckel köcheln lassen bzw. so lange, bis die Sauce angedickt ist und die Tomaten gekocht sind. Rühren Sie die Pancetta ein und servieren Sie die Sauce mit heißer Pasta.

### Italienische Fenchel-Bohnensuppe

#### Zutaten für 6 Portionen

2 Chorizo-Würste (geschnitten)  
1 ½ kg frische Tomaten (ohne Strunk und gewürfelt)  
¼ Tasse Olivenöl  
2 große Zwiebeln (geschält und gewürfelt)  
4 Knoblauchzehen (klein gehackt)  
1 kleine frische Fenchelknolle (geschnitten und gehackt)  
2 Stangen Staudensellerie (gewürfelt)  
2 große Karotten (gewürfelt)  
1 TL klein gehackte Rosmarinblätter  
2 Tassen Gemüsebrühe  
1 TL Zucker  
½ Tasse kleine Nudeln  
400 g Borlotti- oder Cannellini-Bohnen aus der Dose (gespült und entwässert)  
Salz und Pfeffer  
½ Tasse frische, gehackte Petersilie

Die Chorizo-Würste braun und knusprig braten. Dann die Würste mit Küchenpapier abtupfen und zur Seite stellen. Zerkleinern Sie die Tomaten mit dem Smoothie-Zubehör. Erhitzen Sie das Öl in einem großen Kochtopf. Geben Sie dann Zwiebeln und Knoblauch hinzu und braten diese bei geringer Hitze ca. 10 Minuten an. Fügen Sie Fenchel, Sellerie und Karotten hinzu und kochen alles ca. 5 Minuten. Dann Tomaten, Wurstscheiben, Rosmarin, Gemüsebrühe und Zucker hinzugeben und zum Kochen bringen. Für ca. 30 Minuten alles auf kleiner Stufe köcheln. Danach die Nudeln dazu geben und 5 Minuten kochen lassen. Die abgetropften entwässerten Bohnen einrühren und 3 bis 4

Minuten durchkochen. Mit Salz und Wasser abschmecken. Die gehackte Petersilie darüber streuen. Servieren Sie die Suppe mit frischem knusprigem Brot.

## Rüben-Schnittlauch-Dip

### Zutaten für etwa 3 Tassen

850 g Minirüben aus der Dose (sehr gut abgetropft)

1/3 Tasse

1 zerkleinerte Knoblauchzehe

2/3 Tasse Mascarpone

1 TL Zitronensaft

Salz

frischer schwarzer gemahlener Pfeffer

Verwenden Sie das Smoothie-Zubehör. Geben Sie zuerst die Rüben in den Entsafter. Fügen Sie dann Schnittlauch, Knoblauch, Mascarpone und Zitronensaft hinzu. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Servieren Sie den Dip mit Crackern und frischen Gemüsestreifen.

## Desserts, Frappés, Smoothies und Milchshakes

### Tropische Stieleisförmchen

#### Zutaten für etwa 10 - 12 Portionen

1 Schälchen Erdbeeren (Erdbeeren säubern und entstrunken)

1/4 Honigmelone (entkernt und gewürfelt)

2 Bananen (geschält)

1/2 kleine Ananas (geschält und gewürfelt)

4 Maracujas

Zerkleinern Sie die Erdbeeren mit dem Smoothie-Zubehör und füllen den Saft in die Eisförmchen. Entsaften Sie anschließend die Honigmelone und gießen den Saft über die Erdbeermischung in die Eisförmchen. Wiederholen Sie den Vorgang mit den restlichen Früchten. Bananen, Ananas und Maracuja können zusammen entsaftet werden. Stecken Sie Eiscreme-Sticks in die Förmchen. Frieren

Sie dann die Eisförmchen für mindestens 6 Stunden ein.

## Cremiges Bananeneis

### Zutaten für etwa 8 - 10 Portionen

4 Bananen geschält

1/4 Tasse Zucker

1/2 Tasse Sahne

1 EL frischen Zitronensaft

Zerkleinern Sie die Bananen mit dem Smoothie-Zubehör. Füllen Sie den Bananen-Nektar in eine Schüssel und vermengen die restlichen Zutaten (Zucker, Zitronensaft). Schlagen Sie die Mischung mit einem elektrischen Mixer bis diese dick und cremig ist. Befüllen Sie die Eisförmchen und verschließen diese mit dem entsprechenden Deckel. Anschließend einfrieren. Das Eis ist servierfertig wenn es ausreichend hartgefroren ist. Das tiefgefrorene Eis können Sie in geschmolzene Schokolade tauchen und anschließend mit bunten Streuseln verzieren.

## Honigmelonen-Ananas Frappé

1 Tasse geschnittene Honigmelone

1/2 Ananas (geschält und gewürfelt)

1 Tasse Eisdwürfel

Minzblätter zum Servieren

Benutzen Sie für die Herstellung das Smoothie-Zubehör. Geben Sie die Honigmelone und Ananas in den Entsafter. Vor dem Servieren die Eisdwürfel und die Minze hinzuzufügen.

## Himbeer-Orangen-Maracuja-Frappé

1 Schale frische Himbeeren ohne Strunk oder

2 Tassen Tiefkühl-Himbeeren, leicht angetaut

Saft von 2 Orangen

Mark von 2 Maracujas

2 Tassen Eisdwürfel

Fügen Sie die Himbeeren, Orangen und Maracujamark in den Entsafter. Benutzen Sie dafür das Smoothie-Zubehör. Bei Bedarf süßen Sie mit Honig oder Zucker.

## Bananen-Smoothie

2 Bananen, geschält  
1 Tasse Naturjoghurt  
250 ml Milch  
1/3 Tasse Honig

Benutzen Sie für die Herstellung den Smoothie-Zubehör. Geben Sie die Bananen in den Einfüllschacht. Fügen Sie anschließend die restlichen Zutaten hinzu. Servieren Sie sofort.

## Mango-Smoothie

2 Mangos, entkernt, geschält und geschnitten  
1 1/2 Tassen Naturjoghurt  
250 ml Orangensaft

Benutzen Sie für die Herstellung das Smoothie-Zubehör. Geben Sie die Mango in den Einfüllschacht. Anschließend die anderen Zutaten untermischen, bis diese gut vermengt sind. Servieren Sie sofort.

## Himbeeren-Bananen-Smoothie

### Zutaten für 2 Portionen

1 Banane geschält  
1 Tasse Himbeeren  
1 El Honig  
1 Tasse kaltes Wasser

Füllen Sie die Banane und die Himbeeren in den Entsafter. Füllen Sie den Smoothie in 2 Gläser und vermengen Sie die restlichen Zutaten gründlich. Servieren Sie sofort.

## Erdbeeren-Maracuja-Milchshake

1 Schale Erdbeeren (ohne Strunk)  
Mark von 4 Maracujas  
500 ml Milch, gekühlt  
4 Löffel Maracuja Eiscreme  
2 Esslöffel Erdbeermus

Benutzen Sie für die Herstellung das Smoothie-Zubehör. Geben Sie alle Zutaten in den Einfüllschacht. Mischen Sie die Zutaten bis diese gut vermengt sind. Geben Sie jetzt die Hälfte des Maracujamarks, Milch und 2 Löffel

Eiscreme in den einen extra Behälter. Verarbeiten Sie die Zutaten bis diese dickflüssig und cremig sind. Gießen Sie den Drink in 2 Gläser und geben Sie die restliche Eiscreme und das restliche Maracujamark zusammen mit dem Erdbeermus in den Drink. Servieren Sie sofort.

## Birnen-Heidelbeeren-Smoothie

### Zutaten für 2 Portionen

1 reife Birne (geschält, entkernt und entstielt)  
1/2 Tasse frische Heidelbeeren  
1 Banane (geschält)  
1 TL zerkleinerte Minzblätter  
Mineralwasser mit Kohlensäure oder Sodawasser

Verarbeiten Sie Birne, Heidelbeeren und Banane mit dem Smoothie-Zubehör. Rühren Sie die Minzblätter ein und mixen gut durch. Füllen Sie den Smoothie in 2 große Gläser und gießen Sie Mineral- oder Sodawasser darüber. Servieren Sie jetzt.

## Pfirsich-Bananen-Yogi

### Zutaten für 2 Portionen

1 großer, reifer Pfirsich (geschält, entsteint und zerkleinert)  
1 Banane (geschält)  
2 TL Ahornsirup  
1/2 Tasse Naturjoghurt  
1/2 Tasse Milch

Verarbeiten Sie die Birne und die Banane mit dem Smoothie-Zubehör. Rühren Sie dann Ahornsirup, Joghurt und Milch in den Fruchtbrei ein. Füllen Sie den Smoothie in 2 große Gläser und servieren Sie sofort.

# **GASTROBACK®**

## **OPERATING INSTRUCTIONS**

### DESIGN MULTI JUICER DIGITAL - SMOOTHIE



Art.-No. 40138 »Design Multi Juicer Digital - Smoothie«

Read all provided instructions before first usage!  
Model and attachments are subject to change  
For household use only!



**We attach a certain importance to your safety. Thus, we ask you to read all provided instructions and information in this booklet carefully and completely, before you start running the appliance. This will help you to know all functions and properties of your new appliance. We especially ask you to adhere strictly to the safety information mentioned in these instructions.**

## **TABLE OF CONTENTS**

Get to know your Design Multi Juicer Digital - Smoothie .....	50
Important instructions .....	52
Important safeguards .....	53
Safeguards for daily operation .....	53
Important safeguards for all electrical appliances.....	56
Movable and sharp-edged parts – risk of injury.....	57
Technical details.....	58
Before first use .....	58
Assembling the appliance .....	59
Operating your juicer .....	62
Making Smoothies .....	62
Making Juice.....	63
Marking of display.....	65
Empty the pulp container during juicing .....	66
Overheat protection.....	66
Disassembling your juicer .....	66
Care and cleaning .....	68
Trouble shooting guide .....	71
Tips on juicing .....	72
Storage .....	76
Notes for disposal .....	76
Information and service .....	77
Warranty .....	77
Recipes .....	78

## DEAR CUSTOMER

Congratulations on buying the new Gastroback Design Multi Juicer Digital - Smoothie. This brand-new product is equipped with an extra-large feed chute, an especially fitting pulp container, a 1.2 litre juice jug, a titanium reinforced filter basket for finest juice as well as the attachment for Smoothies which consists of the special Smoothie Disc and the Smoothie Insert.

We hope you enjoy your new Juicer!

Yours Gastroback GmbH



# GET TO KNOW YOUR GASTROBACK JUICER

## Patented extra wide feed chute:

You can fill in whole fruits such as apples, carrots, tomatoes and peeled oranges.  
For quick and easy juicing of fruit and vegetables.

**Juicer cover (dishwasher proofed)** with interlocking safety arm. Stops the juicer operating without the juicer cover locked in place.

**Stainless steel, titanium reinforced macro mesh filter basket (dishwasher proofed)**

**3 litre pulp container** (dishwasher proofed)

**On-/Off-switch**

## Digital Display:

Shows selected speed and recommends fruit or vegetables

## Speed control:

for juicing soft fruit with a lot of moist up to hard fruit and vegetables (view 'speed selector table')

## Cord storage:

cord wraps into position under base and clips into place



**Heavy duty 1300 watt motor**

## Customer designed juice nozzle:

perfect for mess free juicing straight into a glass (dishwasher proofed)

**Nylon cleaning brush:** flat end of the brush assists in removal of pulp from the pulp container when juicing large quantities, nylon brush end for easy cleaning of the stainless steel filter basket (dishwasher proofed)



## Food pusher with cannellure:

for pushing whole fruits and vegetables down the feed chute (dishwasher proofed)

**1,2 litre juice jug** with handle and lid (dishwasher proofed)

Built in froth separator lid ensures juice froth is separated from juice when poured into a glass (if preferred)

**Lid:** Using the lid, you avoid splatter while operating or to store the juice in the fridge



### **Stainless steel filter basket**

titanium reinforced

dishwasher safe, max. 60 °C.

allows you to extract only the juice from fruit and vegetables



### **Smoothie Disc**

dishwasher safe, max. 60 °C.

for processing softer fruits such as bananas, mangoes and strawberries



### **Smoothie Insert**

to be used in conjunction with Smoothie Disc

Pulp container for Smoothies

## IMPORTANT INSTRUCTIONS

- Never leave the appliance unattended when in operational mode.
- Always make sure the appliance is properly and completely assembled before connecting to power outlet and operating. The unit will not turn 'ON' unless properly assembled.
- Do not let the motor run permanently for longer than 7 minutes to avoid overheating.
- Do not operate the appliance continuously on heavy loads for more than 10 seconds. If this is the case the motor slows down because the appliance is overloaded or the fruit chunks are too big. Cut the fruit in smaller pieces and try smaller amounts at one time. To continue juicing turn the appliance OFF and then ON again. (None of the recipes in this book are considered a heavy load.)
- **ATTENTION:** Extra wide feed chute. Never put fingers, wooden spoons or other foreign substance (such as hair, clothing, brushes, cloths) into the feed chute when the appliance is plugged into the power point. Do not push products into the feed chute with your fingers or other foreign substances. Always use the food pusher provided. Always turn the appliance off, wait for the motor to stop moving and then pull the plug before taking off the lid of the juicer.
- Never hold your face or other body parts over the feed chute when the motor is running because little pieces of food could be thrown out of the feed chute.
- The blades on the base of the stainless steel micro mesh filter, smoothie disc, and inside the feed chute are very sharp. Pay attention when handling the units. Only touch the stainless steel micro mesh filter and smoothie disc on the edge and handle with care when cleaning with the nylon bristle brush.
- **ATTENTION:** Ensure that the filter basket is clean before starting to operate the appliance. Do not leave food leftovers dehumidify on the appliance or units of the appliance. If pulp dehumidifies on the micro mesh filter it may clog the fine pores of the micro mesh filter thereby lessening the effectiveness of the juicer.

**Note:**

The juice jug lid can be used to avoid any splatter. Alternatively you can fit the custom-designed juice nozzle over the juice spout and place a glass underneath. The juice nozzle will prevent splatter, ensuring mess free juicing.

- **ATTENTION:** Empty the pulp container and juice jug in time to avoid run-over and splatter which might cause damages to the appliance.
- **ATTENTION:** Never clean the motor block in the dishwasher. Always turn the appliance off and pull the plug when the appliance is not in use or when disassembling, moving or cleaning the appliance.
- Do not run ice or hard fruit/vegetables such as raw beetroot and carrots through the Juicer when using the Smoothie-Attachment.

## **IMPORTANT SAFEGUARDS**

Carefully read all instructions before operating and save the instructions for further reference. Do not attempt to use this appliance for any other than the intended use, described in these instructions. Any other use, especially misuse, can cause severe injury or damage by electric shock, fire or moving mechanical parts. This instruction is an essential part of the appliance. When passing on the appliance to a third person, ensure to include these instructions.

Any operation, repair and technical maintenance of the appliance or any part of it other than described in these instructions may only be performed at an authorised service centre. Please contact your vendor.

## **SAFEGUARDS FOR DAILY OPERATION**

- Only use the appliance for the intended purpose. Any non-appropriate use and misuse can cause damages and heavy personal injuries through voltage, fire and moving units. Only proceed the appliance as described in the directions.
- Do not use the appliance in moving vehicles or boats. Only use the appliance indoors.

- Store and use the appliance in a clean, frost free environment where it is protected from dampness, moist and immoderate and extraordinary burden (such as: downfall, beat, overheating, moisture in the motor block).
- Do not use or store the appliance outdoors.
- Store appliance and units out of reach of children.
- The work space has to be easily accessible, solid, even, dry and of sufficient size. Do not use the appliance in moist and wet areas.
- Operate the appliance on a well accessible, stable, level, dry, and suitable large surface. Do not place the appliance or any part of it on or near hot surfaces (heater, gas burner, grill, or oven). Do not place the appliance near the edge of the table or counter or on inclined or wet surfaces or where it can fall.
- Repair and technical maintenance of the appliance or line cord are just allowed to be accomplished by an authorised specialist reparation shop.
- Do not use the appliance if it is damaged or units of the appliance are damaged. Do not use the appliance if the rotating sieve is damaged. Do not use the appliance if it does not function properly or if it was excessively loaded. The appliance is likely damaged if the appliance or units of the appliance show cracks, exorbitant wearing down, alterations or leaks. It is also likely damaged if the drive wheel of the motor block moves slowly. Take the appliance for technical maintenance and repair to an authorised service centre.
- Only use units, spare parts and supplies which are provided and recommended by the manufacturer. Damaged or improper units may break in use, damage the appliance or cause injury.
- Do not push products into the feed chute with your fingers or foreign objects. Always use the food pusher provided.
- Do not touch the small cutting blades in the base of the stainless steel filter basket.
- Always make sure the appliance is properly and completely assembled before connecting to power outlet and operating. The unit will not turn 'ON' unless properly assembled.

- Do not let the motor run permanently for longer than 7 minutes to avoid overheating.
- Do not operate the appliance continuously on heavy loads for more than 10 seconds. In this case the appliance is overloaded or the fruit chunks are too big. Cut the fruit in smaller pieces and try smaller amounts at one time. To continue juicing turn the appliance OFF and then ON again. (None of the recipes in this book are considered a heavy load.)
- While proceeding do not push the food pusher too hard down. Empty the pulp container and juice jug in time to avoid run-over and splatter which might cause damages to the appliance. When proceeding hard or stringily food or if you press the stamp down too hard the motor could stop or slow down. In this case turn off the appliance immediately and pull the plug to avoid overheating. Operate according to the instructions 'Trouble shooting guide'.
- Do not leave food leftovers dehumidify on the appliance or units of the appliance. If pulp dehumidifies on the micro mesh filter it may clog the fine pores of the micro mesh filter thereby lessening the effectiveness of the juicer. Remove such dirt immediately and operate according to the instructions 'Care and cleaning' before you continue to proceed.
- Never clean or operate the appliance or units of the appliance with abrasive or hard sharp-edged items.
- Never clean the motor block in the dishwasher.
- Never use force operating the appliance to avoid damage of the units of the appliance.
- The appliance is not suitable for mincing nuts, chocolate or similar ingredients. The appliance is not suitable to make minced meat or to blend food.
- Do not use the appliance in moist and wet areas.
- Do not put any cloth or napkins underneath the appliance to avoid endangering by fire and electric shocks.
- Never situate the appliance close to the edge of the working area.
- Never let water or other liquids run into the motor block.

- Never clean the line cord or the motor block in the dishwasher, pour liquids over the appliance or douse or dip it in water or other liquids. In case that water or other liquids ran into the motor block while operating turn off the appliance immediately, pull the plug and dry the appliance with a clean cloth.
- Never situate the appliance close to a strong heat source or a hot surface (for example: heater, stove or grill)
- Never leave children unsupervised when the appliance or units of the appliance are in reach.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Do not let children play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.
- Never leave the appliance unattended, when the plug is plugged into the power point.
- Always turn the appliance off and pull the plug when the appliance is not in use or when disassembling, moving or cleaning the appliance.
- Make sure that the appliance is turned off before pulling the plug out of the power point.
- To avoid damage, do not use any abrasive cleaners, corrosive chemicals (i.e. disinfectants, bleach) or cleaning pads for operation or cleaning. Do not use any hard or sharp utensils for operation or cleaning.

### **IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES**

- Always uncoil the line cord completely before installing the appliance.
- Place the appliance close to a power point and connect it directly without using any extension cords to avoid additional risks of injury through fire or voltage.
- Only install the appliance in proper form secure grounding receptacle

with adequate electric power supply (alternating current; 230/240 V, 50 Hz) and ground fault circuit interrupter. The maximum power consumption of the appliance is 1.300 Watt. You should also install a fuse with a release current of maximum 30mA. If necessary ask your electrician for help.

- Never pull, rip, bend, clamp, squeeze or knot the line cord. Pay attention to the line cord not hanging down the table. Attend to nobody getting caught in loops of the line cord or pulling the appliance off the work space. When pulling the plug always catch hold of the enclosure of the plug.
- Do not immerse the motor housing or power cord in water or any other liquid. Do not pour or drip any liquids on the motor housing or power cord. When liquids are spilled on the motor housing, immediately unplug the appliance and dry the motor housing to avoid risk of electric shock or fire. Do not attempt to operate the appliance, when liquids are on or in the motor housing.

### **MOVABLE AND SHARP-EDGED PARTS – RISK OF INJURY**

- The feed chute is designed exceedingly large. Never put fingers, wooden spoons or other foreign substance (such as hair, clothing, brushes, cloths) into the feed chute when the appliance is plugged into the power point.
- Always turn the appliance off, wait for the motor to stop moving and then pull the plug before taking off the lid of the juicer.
- Only use the provided food pusher to push food through the feed chute.
- Never hold your face or other body parts over the feed chute when the motor is running because little pieces of food could be thrown out of the feed chute.
- The blades on the base of the stainless steel micro mesh filter, smoothie disc, and inside the feed chute are very sharp. Pay attention when handling the units. Only touch the stainless steel filter basket and smoothie disc on the edge and handle with care when cleaning with the nylon bristle brush. Only store the appliance completely assembled. This way the blades will be out of reach.

- Never put foreign substance or hard objects into the feed chute. Remove all inedible parts (such as stem, hard peeling and seeds) of the food before putting them into the feed chute.
- The motor pursues running for a little while after turning the appliance off. Wait until the motor stops running completely before you open or move the appliance.

## TECHNICAL DETAILS

<b>Modell:</b>	Art.-NO. 40138 Design Multi Juicer Digital - Smoothie
<b>Power Supply:</b>	230-240 V / 50-60 Hz
<b>Power consumption:</b>	1,300 W
<b>Rotations:</b>	6,500 - 13,000 per minute
<b>Length of power cord:</b>	112 cm
<b>Weight:</b>	5.79 kg
<b>Dimensions: (W x D x H):</b>	340 x 230 x 420 mm
<b>Capacity, Juice Box:</b>	1.2 Litre
<b>Certification:</b>	

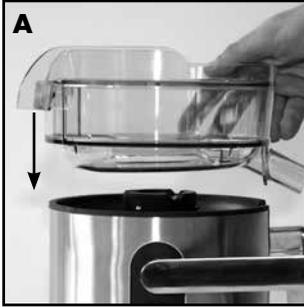
## BEFORE FIRST USE

**⚠ WARNING:** Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance or any parts of the appliance or the packaging. Do not touch the knives of the stainless steel filter basket, smoothie disc, and feed chute with your hands.

Before using your juicer for the first time, remove any packaging material and promotional stickers and labels. Ensure the appliance is switched off at the power outlet and the power cord is unplugged. Wash the Filter bowl surround, Juice Disc, Juicer cover, Smoothie Disc, Smoothie insert, Food pusher, Pulp container, Juice box and Lid in warm, soapy water with a soft cloth. Rinse and dry thoroughly. The motor base can be wiped with a damp cloth. Dry thoroughly. See chapter 'Care and Cleaning'.

# ASSEMBLING THE APPLIANCE

## Making Juice



Step 1:

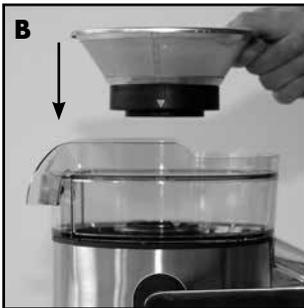
Place the filter bowl surround on the motor block. Locate the filter bowl surround so that the spout fits through the hole on the front of the motor base (picture A).

Step 2:

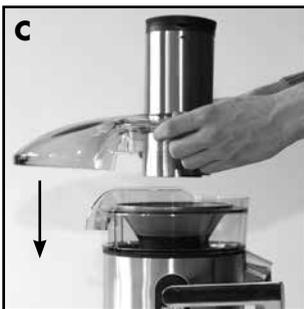
**⚠ WARNING:** Handle the units with care and do not use any force. Pay attention to the sharp blades on the stainless steel micro mesh filter and the feed chute to avoid injury. Always completely assemble your juicer before you plug

the plug into the power point.

**ATTENTION:** Ensure the stainless steel filter basket is clean before assembling. Any dehumidified left over food on the basket will block the fine mesh holes. If necessary remove excess fibre build up (from fruit or vegetables) according to the instructions 'Care and Cleaning'.

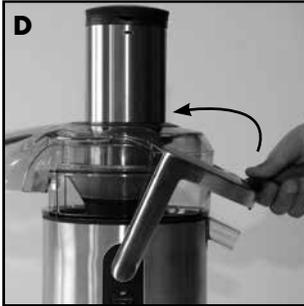


Align the arrows on the stainless steel filter basket with the arrows on the motor drive coupling and push down until it clicks into place. Ensure the stainless steel filter basket is fitted securely inside the integrated pulp container and onto the motor base (picture B).



Step 3:

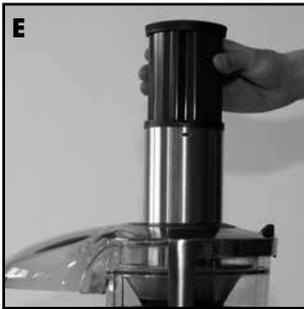
Place the juicer cover over the stainless steel filter on top of the filter bowl surround (picture C). The feed chute has to be positioned in the middle of the filter basket and the pulp spouting of the cover has to face away from the interlocking safety arm.



Step 4:

Raise the safety locking arm straight up and lock into the two grooves on either side of the juicer cover. The safety locking arm should now be in a vertical position and locked into place on top of the juicer cover (picture D).

**Important:** If the safety locking arm is not in the right position the motor will not start moving and the display shows “Lockbar”.



Step 5:

Slide the food pusher down the feed chute by aligning the groove of the food pusher with the small protrusion on the inside of the top of the feed chute. Continue to slide the food pusher down the feed chute (picture E)



Step 6:

Place the pulp container into position by tilting the motor base slightly to the right. Insert the container under the juicer cover on the left-hand side ensuring it is supported by the container support extending from under the motor base (picture F).

**Note:**

Pulp can then be used in other dishes, or as compost for the garden or discarded.

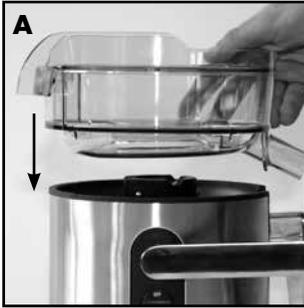
Step 7:

Place the juice jug provided under the spout on the right-hand side of the appliance. The juice jug lid can be used to avoid any splatter.



Alternatively you can fit the custom-designed juice nozzle over the juice spout and place a glass underneath. The juice nozzle will prevent splatter, ensuring mess free juicing (picture G).

## Making Smoothies



Step 1:

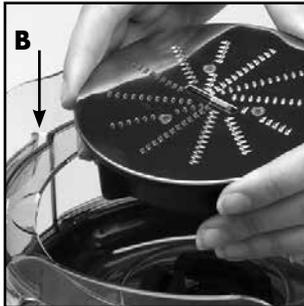
Place the Filter Bowl Surround on the top of the Motor Base (picture A).

Step 2:

**⚠ WARNING:** Ensure the Smoothie Disc is fitted securely inside the integrated pulp container and onto the motor base. Never use Smoothie Disc without Smoothie Insert. They must always be used together. But do not use the Smoothie Insert combined with the stainless steel filter basket.

ket.

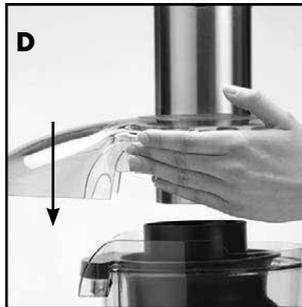
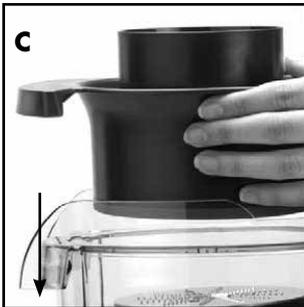
**ATTENTION:** Ensure the Smoothie disc clean before assembling. Any dehumidified left over food on the basket will block the fine mesh holes. If necessary remove excess fibre build up (from fruit or vegetables) according to the instructions 'Care and Cleaning'.



Place the Smoothie Disc into the Filter Bowl Surround and onto the Motor Drive Coupling Push down until it clicks into place. Ensure the Smoothie Disc is fitted securely inside the Filter Bowl Surround and onto the Motor Base (picture B).

**⚠ WARNING:** Ensure the Smoothie Disc is fitted securely inside the integrated pulp container and onto the motor base. Never use Smoothie Disc without Smoothie Insert. They must always be used together.

Step 3:



Place the Smoothie Insert into the Filter Bowl Surround, making sure the warning label on the handle is facing upwards (picture C).

Step 4:

Place the Juicer Cover over the Smoothie Insert and Filter Bowl Surround and lower into position (picture D).



Step 5:

Raise the safety locking arm up and lock into the two grooves on either side of the juicer cover (picture E). The safety locking arm should now be in a vertical position and locked into place on top of the juicer cover (picture F).



Step 6:

Slide the food pusher down the feed chute by aligning the groove in the food pusher with the small protrusion on the inside of the top of the feed chute (picture G).

**Note:**

There is no need to use pulp container when using the Smoothie Insert.

Step 7:

Place the juice jug provided under the spout on the righthand side of the juicer. The juice jug lid can be used to avoid any splatter.

## OPERATING YOUR JUICER

### MAKING SMOOTHIES WITH THE SMOOTHIE ATTACHMENT

Only soft fruits should be used with the Smoothie Attachment. When using fruits with hard inedible skins, such as mangoes, pineapple or kiwi fruit, always peel before juicing. When using fruits with a hard core such as pineapple, always remove this before juicing. All fruits with pits, hard seeds or stones such as nectarines, peaches, mangoes and apricots must be pitted or deseeded before juicing. Passionfruit pulp, peeled kiwi fruit and berries can be processed without removing seeds.

**Note:**

When using the Smoothie Attachment, use low speeds (speed 1 or 2). Always ensure motor is running before adding fruit and/or vegetables to feed tube.

## Speed selector table when using the Smoothie Attachment

Fruit / Vegetables	Speed
Apricots (stone removed)	1
Bananas (peeled)	1
Kiwi fruit (peeled)	1
Mangoes (peeled, stone removed)	1
Melons (peeled)	1
Pears soft (stalk and core removed)	1
Pineapple (peeled and cored)	1
Raspberries	1
Strawberries (stalks removed)	1
Tomatoes (cored and quartered)	1
Watermelon (peeled, seeds removed)	1
Use speed 2 to push out any remaining fruit pulp in juice collector.	2

## MAKING JUICE WITH THE FILTER BASKET OR THE SMOOTHIE DISC

Step 1:

Wash selection of fruit and vegetables to be juiced and remove if necessary the peel (oranges, citrus fruit), stems and stones (nectarines, peaches, plums) and all inedible elements.

### Note:

Most fruit and vegetables such as apples, carrots and cucumber will not need to be cut or trimmed to size as these will fit whole into the feed chute. Ensure vegetables such as beetroot, carrots, etc. have all soil removed, are well washed and trimmed of leaves before juicing. When juicing carrots place the tip of the carrot into the feed chute last.

Step 2:

Ensure the Juicer is correctly assembled and that there are no foreign objects in the feed chute before putting the plug into the power point. Ensure the stainless steel filter is thoroughly cleaned before each use (refer to 'Care and cleaning'). Ensure you place the juice jug with lid fitted (or glass) under spout before commencing juicing.

**⚠ WARNING:** Do not put hard fruit and vegetables (i.e. carrots, apples, fresh beetroot, etc.) or ice through juicer when using the Smoothie Attachment. This could damage

parts of the unit.

Ensure the juicer is correctly assembled. Refer to 'Assembling the appliance'. Ensure the juice jug (or a glass) is placed under the spout and the pulp container is in position before commencing juicing.

Step 3:

Plug the power cord into a 230/240V power outlet and turn the power 'ON'. Push the 'ON/OFF' button to 'ON'. Adjust the variable speed control dial to the desired setting depending on the type of fruit or vegetable being juiced. Use the speed selector table as a guide for juicing different fruit and vegetables.

### **Speed selector table when using the Filter Basket**

<b>Fruit / Vegetables</b>	<b>Speed</b>
Apples	5
Beetroot (cleaned, trimmed)	5
Brussels sprouts (trimmed)	5
Carrots (cleaned)	5
Celery	5
Fennel	5
Pears hard (stalks removed)	5
Pineapple (peeled)	5
Broccoli	4
Cabbage	4
Cauliflower	4
Cucumber, soft skinned	4
Oranges (peeled)	3
Apricots (stone removed)	2
Cucumber (peeled)	2
Kiwi fruit (peeled)	2
Mangoes (peeled, stone removed)	2
Nectarines (stone removed)	2
Peaches (stone removed)	2
Pears soft (stalks removed)	2

<b>Fruit / Vegetables</b>	<b>Speed</b>
Plums (stone removed)	2
Melons (peeled)	2
Tomatoes	1
Watermelon (peeled)	1

## **MARKING OF DISPLAY**

<b>Speed</b>	<b>Marking</b>
Speed 1	Soft Fruit
Speed 2	Soft Fruit, Citrus
Speed 3	Citrus
Speed 4	Pineapple, Apple
Speed 5	Pineapple, Apple, Hard Veg

Step 4:

Press the 'On/Off' switch on the control panel to 'On'. The juicer will start to operate at the selected speed. The speed can be changed at any time during the juicing process by adjusting the variable speed control dial.

**⚠ WARNING:** The feed chute is extra-large! Never put fingers, wooden spoons or other foreign substances (such as hair, clothing, brushes, cloth) into the feed chute. Never use fingers to push food down the feed chute or to clear the feed chute. Always use the food pusher provided. With the motor running, place food into the feed chute and use the food pusher to gently guide food down. To extract the maximum amount of juice, always push the food pusher down slowly.

### **Note:**

The Juicer will automatically stop operating if the motor is stalled for more than 10 seconds. This is a safety feature. Either too much food is being processed at one time or the pieces are not small enough. Try trimming food, cutting food into smaller pieces of even size and/or processing a smaller amount per batch. To continue juicing, reset the Design Multi Juicer Digital by pressing the 'On/Off' switch on the control panel to 'Off', then turn the appliance back on by pressing the 'On/Off' switch to 'On'.

Step 5:

As fruit and vegetables are processed, juice will flow into the juice jug and the separated pulp will accumulate in the pulp container.

**ATTENTION:** Do not allow the pulp container to overflow as this may affect the operation of the appliance (refer to disassembling instructions). Reassemble the machine to continue juicing. To minimise cleaning, line the pulp container with a plastic freezer bag to collect the pulp. Pulp can then be used in other dishes, or as compost for the garden or discarded.

Step 6:

There will be no pulp extracted into Pulp Container. Some fruit may be left in the juice collector. This is normal. The amount left over will vary depending on ripeness and hardness of fruit.

## **EMPTY THE PULP CONTAINER DURING JUICING**

The pulp container can be emptied during juicing by turning the appliance 'Off' at the control panel and then carefully removing the pulp container. Remove the pulp container by tilting the pulp container slightly to the right and unlatch it from under the juicer cover and the container support extending from under the motor base. Replace the empty pulp container into position before continuing to juice.

## **OVERHEAT PROTECTION**

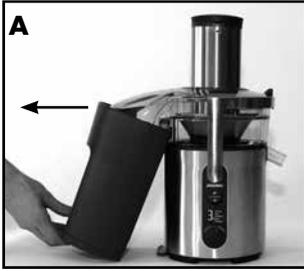
The Juicer will automatically stop operating if the motor is stalled for more than 10 seconds. This is a safety feature. Either too much food is being processed at one time or the pieces are not small enough. Try trimming food, cutting food into smaller pieces of even size and or processing a smaller amount per batch. To continue juicing, reset the appliance by pressing the 'On/Off' switch on the control panel to 'Off', then turn the appliance back on by pressing the 'On/Off' switch to 'On'.

## **DISASSEMBLING YOUR JUICER**

**⚠ WARNING:** Always turn the appliance off and pull the plug when the appliance is not in use or when disassembling, moving or cleaning the appliance.

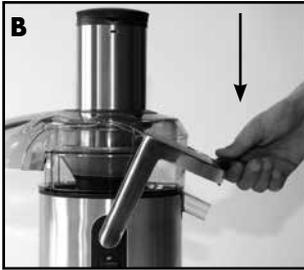
Step 1:

Ensure the appliance is turned off by pressing the 'On/Off' switch on the control panel to 'Off'. Then switch the appliance off at the power outlet and unplug the cord.



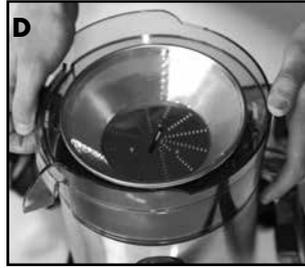
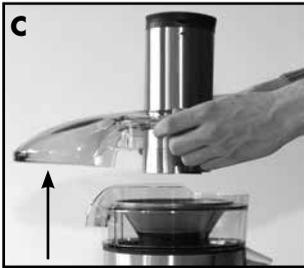
Step 2:

Remove the pulp container by tilting the pulp container slightly to the right and unlatch it from under the juicer cover and the container support extending from under the motor base (picture A).



Step 3:

Use the grip handle located on the safety locking arm to lift the locking arm from the juicer cover and lower down out of position (picture B).



Step 4:

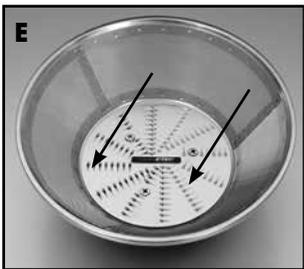
Lift the juicer cover off the juicer (picture C).

Step 5:

Remove the filter bowl surround with the stainless steel filter basket still in place. To remove the filter bowl grab it

with both hands and lift it (picture D).

Step 6:



**⚠ WARNING:** The stainless steel filter basket contains small sharp blades to cut and process fruit and vegetables. Do not touch blades when handling the filter basket.

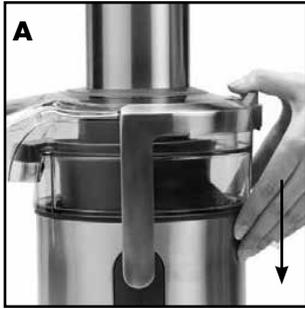
To remove the stainless steel filter basket from the filter bowl surround, insert fingers under the grooves marked 'LIFT BASKET' and lift the filter basket up. For easy cleaning, it is recommended to remove the filter basket over the sink.

**ATTENTION:** There are sharp blades on the bottom of the stainless steel filter basket (see picture).

If you worked with the Smoothie Attachment please follow these instructions:

Step 1:

Switch the on/off button on the control panel of the juicer to turn off. Then switch the appliance OFF at the power outlet and unplug the cord.

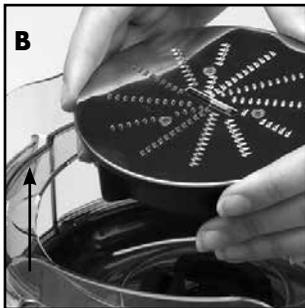


Step 2:

Place both hands on either side of the Locking Arm and pull back and lift over the grooves on either side of the Juicer Cover (picture A).

Step 3:

Lift the Juicer Cover and the Smoothie Insert from the Filter Bowl surround.



Step 4:

Lift the Smoothie Disc out of the Filter Bowl Surround. Be careful not to touch the sharp cutting teeth (picture B).

**ATTENTION: Ultra sharp stainless steel cutting disc and teeth. Do not touch teeth and blade when handling the Smoothie Disc.**

## CARE AND CLEANING

**⚠ WARNING:** Always ensure that the Juicer is switched off at the power outlet. Then remove the plug from the power outlet before cleaning, disassembling and storing the appliance. Do not immerse the motor base in water or any other liquid. Do not use water jet to clean the motor base. Do not clean the motor base in the dishwasher.

The centre of the filter basket, the Smoothie Disc and feed chute contain small sharp blades to process fruit and vegetables during the juicing function. Do not touch blades when handling the filter basket, the Smoothie Disc or feed chute.

**ATTENTION:** Abrasive and strong cleaner damage the surface of the plastic units and could cause discolouration. Never clean the appliance or units with abrasive and strong cleaner. For easier cleaning and to avoid discolouration: Clean as you go and avoid dried on juice or pulp residue. Immediately after each use, rinse removable parts in hot water to remove wet pulp. Otherwise discolouration of the plastic may occur with strongly coloured fruit and vegetables. Allow parts to air dry.

Never use hard or sharp-edged subjects when using or cleaning the juicer or the stainless

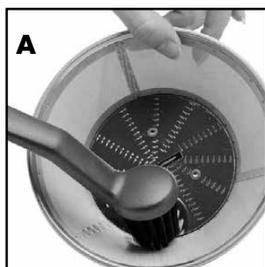
steel micro mesh filter. Do not use force when using the appliance to avoid damages. Always assemble the appliance completely before storing. The units are protected this way and cannot get lost.

Ensure the Juicer is correctly disassembled. Refer to 'Disassembling your appliance'. Follow these instructions to clean all surfaces of parts that come into contact with food during normal use.

Filter bowl surround, juicer cover, stainless steel filter basket, pulp container, juice box and Smoothie Disc are dishwasher safe (top shelf only, max. 60 °C.). Use a program to be suited for glasses (low temperature). A program with high temperature might cause discolouration and distortion of the plastic units. Plastic units might tarnish being frequently cleaned in the dishwasher.

**IMPORTANT:** Do not clean the food pusher in the dishwasher.

**IMPORTANT:** Soak the stainless steel filter basket or the Smoothie Disc in hot soapy water for approximately 10 minutes immediately after juicing is completed. If pulp dehydrates on the filter basket it may clog the fine pores of the filter basket or the Smoothie Disc thereby lessening the effectiveness of the juicer.



Using the cleaning brush, hold the filter basket (picture A) or Smoothie Disc under running water and brush from the inside of the basket to the outer rim. Avoid touching the small sharp blades in the centre of the filter basket or Smoothie Disc. After cleaning the filter basket, hold it up towards a light to ensure the fine mesh holes are not blocked. If the holes are blocked, soak the filter basket in hot water with 10% lemon juice to loosen the blocked holes. Alternatively, wash the filter basket or Smoothie Disc in the dishwasher (max. 60 ° C.).

**Note:**

Alternatively you can soak the filter basket in hot water with dental prosthesis detergent. Rinse thoroughly with clear water and the provided nylon brush.

**IMPORTANT:** Do not soak the stainless steel filter basket in bleach. Always treat the filter basket with care as it can be easily damaged.

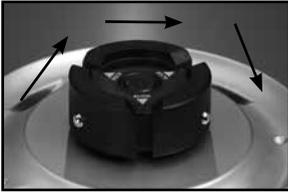
**Note:**

To minimise cleaning, line the pulp container with a plastic freezer bag to collect the pulp. Pulp can then be used in other dishes (see recipes), or as compost for the garden or discarded.

Wipe the motor base with a damp cloth. Ensure of no water intrusion into the inside of the motor block.

Allow parts to air dry or thoroughly dry them with a clean cloth. Always assemble the

appliance completely before storing (regard 'Assembling the appliance'). The units are protected this way and cannot get lost.



**ATTENTION:** Occasionally clean the drive coupling (see picture) with a damp cloth. Ensure the stainless steel balls of the basket adjustment are clean and free from dried on juice or pulp residue. After every fifth usage put some vaseline onto the balls of the adjustment.

**⚠ WARNING:** Please store the juicer in a frost-free, clean and dry location where it is out of reach of children and is protected against excessively loads (such as down-fall, voltage, heat, humidity). Never lay heavy or hard objects on top of the appliance.

### To clear blockage

When juicing hard or stringily fruit or vegetables, or if you push down the food pusher too fast or with too much pressure or the juicing action is too vigorous, wet pulp can build up under the juicer cover or the motor appears to stall when juicing. Wet pulp would block the fine meshes of the filter basket. Try slower juicing action by pushing the food pusher down more slowly. Follow Disassembling and Cleaning instructions and clean the filter bowl surround, the stainless steel filter basket and the juicer cover.

1. Turn the appliance off, wait for the motor to stop moving and pull the plug.
2. Disassemble the appliance according to the instructions.

**⚠ WARNING:** Do not touch blades when handling the filter basket.

3. Remove residue of food on the filter basket with a small wooden or plastic spoon.
4. Assemble the appliance according to the instructions and continue juicing.
5. If another blockage occurs clean the appliance according to the instruction 'Care and Cleaning'

### To avoid further blockage:

- When juicing hard or stringily fruit or vegetables choose a high speed.
- Remove very hard and stringily elements such as stalks and stems.
- Try slower juicing action by pushing the food pusher down more slowly.
- Avoid overloading pulp in the pulp container. The pulp has to be able to fall easily and unhindered into the pulp container.
- Try other fruit and vegetables.

## TROUBLE SHOOTING GUIDE

Possible problem	Easy solution
Machine will not work when switched 'ON'	The safety locking arm may not be correctly engaged in the vertical operating position with the locking arm located into the two grooves on either side of the juicer cover (regard 'Assembling the appliance')`.
Motor appears to stall when juicing	Wet pulp can build up under the cover if the juicing action is too vigorous. Try slower juicing action by pushing the food pusher down more slowly. Clean the integrated pulp container, the stainless steel filter basket and the juicer cover (regard 'Clear blockage`).
Excess pulp building up in the filter basket	Stop the juicing process. Remove the juicer cover, scrape off pulp. Reassemble and begin juicing again. Try alternative (soft and hard) vegetable and fruit varieties.
Pulp too wet and reduced extracted juice	Try a slower juicing action. Remove juice disc and thoroughly clean mesh walls with a cleaning brush. Rinse the juice disc under hot water. If the fine mesh holes are blocked, soak the basket in a solution of hot water with 10% lemon juice to unblock the holes or wash in the dishwasher. This will remove excess fibre build up (from fruit or vegetables) which could be inhibiting the juice flow.
Juice leaks between the rim of the Juicer and the juicer cover	Try a slower juicing speed and push the food pusher down the feed chute more slowly
Juice sprays out from spout	Use juice jug and lid provided, or if juicing into a glass use the custom designed juice nozzle. Try using fruits with more water content to help flush through the contents. Additionally, try a slower juicing action by feeding one piece in at a time and by pushing the food pusher down more slowly.
When using the Smoothie Attachment, the filter bowl surround becomes full and clogs its spout.	Try using fruits with more water content to help flush through the contents. Additionally, try a slower juicing action by feeding one piece in at a time and by pushing the food pusher down more slowly.

## TIPS ON JUICING

### The inside information on juicing

Although juice drinks are usually developed with flavour, texture and aroma at the forefront, the health benefits certainly add to the pleasurable taste experience. 95% of the nutrient content of fruit and vegetables is found in the juice. Liquids extracted from fresh fruit and vegetables form an important part of a well-balanced diet. Fresh fruit and vegetable juices are an easy to make source of vitamins and minerals. Juices are rapidly absorbed into the blood stream therefore being the quickest way in which the body can digest nutrients. When you make your own juices, you have complete control over what you include in them. You select the ingredients and decide if you need to use sugar, salt or other flavouring agents. Freshly extracted juices should be consumed just after they have been made to avoid a loss of vitamin content.

### Purchasing and storage of fruit and vegetables

- Always wash fruit and vegetables before juicing.
- Always use fresh fruit and vegetables for juicing.
- To save money and obtain fresher produce, purchase fruit or vegetables that are in season.
- Keep your fruit and vegetables ready for juicing by washing them before storing.
- Most fruit and hardier type vegetables can be stored at room temperature. The more delicate and perishable items such as tomatoes, berries, leafy greens, celery, cucumber and herbs should be stored in the refrigerator until required.

### Preparation of fruit and vegetables

- If using fruit with hard or inedible skins such as mangoes, guava, melons or pineapple, always peel before juicing.
- Citrus fruit can be juiced in the Design Multi Juicer Digital if peeled first.
- All fruit with pits, hard seeds or stones such as nectarine, peaches, mangoes, apricots, plums and cherries must be pitted before juicing.
- A small amount of lemon juice can be added to apple juice to prohibit browning.

#### Note:

Your Design Multi Juicer Digital makes invigorating, frothy orange juice. Simply peel the oranges and juice. (It is best to refrigerate oranges before juicing).

## The right technique

- When juicing a variety of ingredients with varying textures start with the softer textured ingredients at a low speed then change to higher speed for harder texture ingredients. Choose the correct speed according to the speed selection table.
- If you are juicing herbs, sprouts or leafy green vegetables either wrap them together to form a bundle or juice them in the middle of a combination of ingredients to obtain the best extraction.
- If juicing herbs or leafy green vegetables on their own, the juice yield will be low due to the nature of centrifugal juicing, it is advised to juice them with a combination of other fruit and vegetables.
- All fruit and vegetables produce different amounts of liquids. This varies within the same group i.e. one batch of tomatoes can produce more juice than another batch. Since juice recipes are not exact, the precise quantities of any juice are not crucial to the success of a particular mixture.

### Note:

To extract the maximum amount of juice always push the food pusher down slowly.

## Getting the right blend

It is easy to create great tasting juice. If you have been making your own vegetable and fruit juices, then you know how simple it is to invent new combinations. Taste, colour, texture and ingredient preferences are a personal thing. Just think of some of your favourite flavours and foods – would they work well together or would they clash? Some strong flavours could over power the more subtle flavours of others. It is however, a good rule of thumb to combine starchy, pulpy ingredients with those high in moisture.

## Using the pulp

The remaining pulp left after juicing fruit or vegetables is mostly fibre and cellulose which, like the juice, contains vital nutrients necessary for the daily diet and can be used in many ways. However, like the juice, pulp should be used that day to avoid loss of vitamins.

Some of the uses of pulp are to bulk out rissoles, thicken casseroles or soups or in the case of fruit, simply placed in a bowl topped with meringue and baked for a simple dessert. Quite apart from the consumption use, pulp is great used in the garden for compost.

### Note:

When using the pulp, there may be some pieces of fruit or vegetables remaining. These should be removed before using the pulp in any recipes.

## Fruit and vegetable facts

<b>Fruit and vegetables</b>	<b>Best season to buy</b>	<b>Storage</b>	<b>Nutritional value</b>	<b>Kilojoule/calorie count</b>
Apples	Autumn/Winter	Vented plastic bags in refrigerator	High in Dietary Fibre and Vitamin C	100 g Apple = 218 kJ (52 kcals)
Apricots	Summer	Unwrapped in crisper of refrigerator	High in Dietary Fibre, Potassium	100 g Apricot = 226 kJ (54 kcals)
Banana	Spring	Cool, dry place	Dietary Fibre, Potassium, Vitamin C, B6	100 g Bananas = 377 kJ (90kcals)
Beetroot	Winter	Cut off tops, then refrigerate unwrapped	Good source of Folate, Dietary Fibre, Vitamin C, Potassium	100 g Beetroot = 190 kJ (45 kcals)
Blueberries	Summer	Cover in the refrigerator	Vitamin C	100 g Blueberries = 201 kJ (48 kcals)
Broccoli	Autumn/Winter	Plastic bag in refrigerator	Vitamin C, B2, B5, B6, E, Folate, Dietary Fibre	100 g Broccoli = 110 kJ (26 kcals)
Brussels Sprouts	Autumn/Winter	Unwrapped in crisper of refrigerator	Vitamin C, B2, B6, E, Folate, Dietary Fibre	100 g Brussels Sprouts = 151 kJ (36 kcals)
Cabbage	Winter	Wrapped, trimmed in the refrigerator	Vitamin C, B6, Folate, Potassium Dietary Fibre	100 g Cabbage = 95 kJ (23 kcals)
Carrots	Winter	Uncovered in refrigerator	Vitamin A, C, B6, Dietary Fibre	100 g Carrots = 121 kJ (29 kcals)
Cauliflower	Autumn/Winter	remove outer leaves, store in plastic bag in refrigerator	Vitamin C, B5, B6, K, Folate, Potassium	100 g Cauliflower = 95 kJ (23 kcals)
Celery	Autumn/Winter	Refrigerate in plastic bag	Vitamin C, Potassium	100 g stick = 84 kJ (20 kcals)

<b>Fruit and vegetables</b>	<b>Best season to buy</b>	<b>Storage</b>	<b>Nutritional value</b>	<b>Kilojoule/calorie count</b>
Cucumber	Summer	Crisper in refrigerator	Vitamin C	100 g Cucumber = 17 kj (4 kcals)
Fennel	Winter/Spring	Crisper in refrigerator	Vitamin C, Dietary Fibre	100 g Fennel = 100 kj (24 kcals)
Kiwi Fruit	Winter/Spring	Crisper in refrigerator	Vitamin C, Potassium	100 g Kiwi Fruit = 222 kj (53 kcals)
Mangoes	Summer	Covered in refrigerator	Vitamin A, C, B1, B6, Potassium	100 g Mango = 264 kj (63 kcals)
Melons (including Watermelon)	Summer/Autumn	Crisper in refrigerator	Vitamin C, A, Folate, Dietary Fibre	100 g Melon = 109 kj (26 kcals)
Nectarines	Summer	Crisper in refrigerator	Vitamin C, B3, Potassium, Dietary Fibre	100 g Nectarines = 293 kj (70 kcals)
Oranges	Winter/Autumn/Spring	Cool, dry place for 1 week, transfer to refrigerator to keep longer	Vitamin C 35mg / 100g	100 g Orange = 206 kj (49 kcals)
Peaches	Summer	Refrigerate uncovered	Vitamin C, B3, Potassium, Dietary Fibre	100 g peach = 193 kj (46 kcals)
Pears	Autumn	Refrigerate uncovered	Dietary Fibre	100 g Pear = 247 kj (59 kcals)
Pineapples	Summer	Refrigerate uncovered	Vitamin C	100 g Pineapple = 239 kj (57 kcals)
Plums	Summer	Refrigerate uncovered	Dietary Fibre	100 g Plums = 259 kj 62 kcals)
Raspberries	Summer	Covered in refrigerator	Vitamin C, Iron, Potassium, Magnesium	100 g Raspberries = 167 kj (40 kcals)

<b>Fruit and vegetables</b>	<b>Best season to buy</b>	<b>Storage</b>	<b>Nutritional value</b>	<b>Kilojoule/calorie count</b>
Strawberries	Spring	Cover in the refrigerator	Vitamin C, Folate, Calcium, Potassium, Phosphorus	100 g Strawberries = 163 kj (39 kcals)
Tomatoes	Summer	Uncovered in crisper of refrigerator	Vitamin C, E, A, Dietary Fibre, Folate	100 g Tomatoes = 67 kj (16 kcals)

### **Note:**

Your Juicer makes invigorating frothy orange juice. Simply peel the oranges and juice (best to refrigerate oranges before juicing).

## **STORAGE**

Always clean the appliance before storing. Operate according to the instructions ‘Care and cleaning’. Please store the juicer in a frost-free, clean and dry location where it is out of reach of children and is protected against inadmissible strain (such as down-fall, voltage, heat, humidity). Never lay heavy or hard objects on top of the appliance.

## **NOTES FOR DISPOSAL**



Dispose of the appliance and packaging must be effected in accordance with the corresponding local regulations and requirements for electrical appliances and packaging. Please contact your local disposal company.

Do not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste, use separate collection facilities. Contact your local government for information regarding the collection systems available. If electrical appliances are disposed of in landfills, dumps, or refuse incineration, hazardous substances can leak into the groundwater or can be emitted into air, thus getting into the food chain, and damaging your health and well-being as well as poisoning flora and fauna. When replacing old appliances with new once, the vendor is legally obligated to take back your old appliance for disposal at least for free of charge.

## INFORMATION AND SERVICE

Please check [www.gastroback.de](http://www.gastroback.de) for further information. For technical support, please contact Gastroback Customer Care Center by phone: +49 (0)4165/22 25-0 or e-mail [info@gastroback.de](mailto:info@gastroback.de).

Please refer to our home page for a copy of these operating instructions in pdf format.

## WARRANTY

We guarantee that all our products are free of defects at the time of purchase. Any demonstrable manufacturing or material defects will be to the exclusion of any further claim and within 2 years after purchasing the appliance free of charge repaired or substituted. There is no Warranty claim of the purchaser if the damage or defect of the appliance is caused by inappropriate treatment, over loading or installation mistakes. The Warranty claim expires if there is any technical interference of a third party without a written agreement. The purchaser has to present the sales slip in assertion-of-claim and has to bear all charges of costs and risk of the transport.

### Note:

Customers from Germany and Austria: For repair and service, please send Gastroback products to the following address: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Germany.

Customers from other countries: Please contact your dealer.

Please agree that we cannot bear the charge of receipt. Submission of appliances: Please ensure packing the appliance ready for shipment without accessories. Add the sales slip and a short fault description. The processing time after receipt of the defective appliance will be approx. 2 weeks; we will inform you automatically. After the warranty period, please send defective appliances to the given address. You will get a free quotation and, thereafter, can decide, whether we shall repair the appliance to the costs possibly accrued, send back the defective appliance for free of charge, or dispose of the appliance for free of charge.

**The appliance is intended for household use only and NOT suited for commercial usage. Do not attempt to use this appliance in any other way or for any other purpose than the intended use, described in these instructions. Any other use is regarded as unintended use or misuse, and can cause severe injuries or damage. There is no warranty claim of the purchaser if any injuries or damages are caused by unintended use.**

## RECIPE IDEAS

The following recipes are not for the use with the Smoothie Attachment.

### Fresh Starts

#### Apple, carrot and celery juice

You may alter the amounts of either the carrots or apple to make the juice sweeter or savoury to suit your taste buds:

**Makes 2 cups:**

- 4 small Granny Smith apples
- 3 medium sized carrots, trimmed
- 4 sticks celery

Process apples, carrots and celery through the Design Multi Juicer Digital. Mix well and serve immediately.

#### Tomato, carrot, celery and lime juice

**Makes 2 cups:**

- 2 medium tomatoes
- 1 large carrot, trimmed
- 2 celery stalks, trimmed
- 1 lime, peeled

Process tomatoes, carrot, celery and lime through the Design Multi Juicer Digital. Serve immediately.

#### Carrot, beetroot and orange juice

**Makes 2 cups:**

- 2 medium carrots, trimmed
- 3 medium beetroot, trimmed
- 4 oranges, peeled

Process carrots, beetroot and oranges through the Design Multi Juicer Digital. Serve immediately.

#### Apple, peach and grapefruit juice

**Makes 2 cups:**

- 1 small Delicious apple
- 2 large peaches, halved and seeds removed
- 2 grapefruits, peeled

Process apple, peaches and grapefruit through the Design Multi Juicer Digital. Serve immediately.

#### Pineapple, peach and pear juice

**Makes 2 cups:**

- ½ small pineapple, peeled and halved
- 2 peaches, halved and seeds removed
- 2 small ripe pears

Process pineapple, peaches and pears through the Design Multi Juicer Digital. Serve immediately.

#### Apple, pear and strawberry juice

**Makes 2 cups:**

- 1 small Granny Smith apple
- 3 small ripe pears
- 1 cup strawberries, trimmed

Process apple, pears and strawberries through Design Multi Juicer Digital. Serve immediately.

#### Rockmelon, mint and mango juice

**Makes 2 cups:**

- ½ small rock melon, peeled, seeded and halved
- 3 sprigs fresh mint leaves
- 1 mango, halved, seeded and peeled

Process rock melon, mint and mango through the Design Multi Juicer Digital. Serve immediately.

## Tomato, cucumber, parsley and carrot juice

### Makes 2 cups:

- 3 medium tomatoes
- 1 large cucumber
- 1 large bunch fresh parsley
- 3 medium carrots, trimmed

Process tomatoes, cucumber, parsley and carrots through the Design Multi Juicer Digital. Serve immediately.

## Kumara, celery, ginger and orange juice

### Makes 2 cups:

- 4 sticks celery, trimmed
- 1 small kumara (sweet potato), peeled and halved
- 2.5 cm piece fresh ginger
- 4 oranges, peeled

Process celery, kumara, ginger and oranges through the Design Multi Juicer Digital. Serve immediately.

## Parsnip, celery and pear juice

### Makes 2 Cups:

- 2 parsnips, trimmed
- 4 sticks celery, trimmed
- 4 medium pears, stalks removed

Process parsnips, celery and pears through the Design Multi Juicer Digital. Serve immediately.

## Vitamin replacers

### Tomato, carrot and red capsicum juice

#### Makes 2 cups:

- 2 small red capsicum
- 3 medium tomatoes
- 3 carrots, trimmed
- 4 sprigs parsley

Trim base of capsicum and remove seeds. Process tomatoes, carrots, parsley and capsicum through the Design Multi Juicer Digital. Serve immediately.

### Blackberry, pear and grapefruit juice

#### Makes 2 cups:

- 250 g blackberries
- 3 ripe pears
- 2 grapefruits, peeled

Process blackberries, pears and grapefruit through the Design Multi Juicer Digital. Serve immediately.

### Beetroot, apple and celery juice

#### Makes 2 cups:

- 4 medium sized beetroot, trimmed
- 2 medium Granny Smith apples
- 4 sticks celery

Process beetroot, apples and celery through the Design Multi Juicer Digital. Serve immediately.

### Cucumber, celery, fennel and bean sprout juice

#### Makes 2 cups:

- 1 large cucumber
- 3 sticks celery
- 1 bulb fennel, trimmed
- 2 cups bean sprouts

Process cucumber, celery, fennel and bean sprouts through the Design Multi Juicer Digital. Serve immediately.

### Blueberry, blackberry, strawberry and lime juice

#### Makes 2 cups:

- 500 g blackberries
- 500 g blueberries
- 500 g strawberries
- 1 lime, peeled

Process blackberries, blueberries, strawberries and lime through Design Multi Juicer Digital using low and high speeds. Serve immediately.

## Frothy orange juice

### Makes 2 cups:

1 kg oranges, peeled

Process oranges through the Design Multi Juicer Digital. Serve immediately. (Best to refrigerate oranges before juicing)

## Liquid lunches

### Mango, Rockmelon and Orange yogurt drink

#### Makes 4 serves:

1 mango, halved, peeled and seeded

½ small rock melon, peeled, seeded and

cut into two equal portions

5 oranges, peeled

3 tablespoons natural yogurt

Process mango, rock melon and oranges through the Design Multi Juicer Digital. Pour into a large bowl whisk in yogurt. Serve immediately.

### Fresh vegetable soup with noodles

#### Makes 4 serves:

1 small tomato

1 small onion, peeled and trimmed

2 carrots

1 green capsicum, base removed and seeded

1 tablespoon butter

1 tablespoon wholemeal flour

375 ml vegetable stock

425 g canned baked beans

1 package 2 Minute Noodles

Freshly ground black pepper

Process tomato, onion, carrots and green pepper through the Design Multi Juicer Digital. Melt butter in a large saucepan over a medium heat. Stir in flour, cook for one minute, stirring constantly. Stir in the extracted juice, vegetable stock and baked beans. Bring to the boil, then reduce heat and allow to simmer for 10 minutes. Add noodles, cook for 2 minutes or until noodles are tender. Pour into 4 soup bowls, sprinkle with black pepper to taste and serve immediately.

## Gazpacho

### Makes 4 serves:

4 medium tomatoes

4 sprigs fresh parsley

1 large clove garlic, peeled

1 small onion, peeled and trimmed

2 carrots

2 stalks celery

1 red capsicum, base removed and seeded

1 Lebanese cucumber

2 tablespoons red wine vinegar

freshly ground black pepper

1 cup crushed ice

3 tablespoons chopped fresh basil

Process tomatoes, parsley, garlic, onion, carrots, celery, red capsicum and cucumber through the Design Multi Juicer Digital. Stir in vinegar and black pepper. Arrange ice in four soup bowls. Pour in extracted juice, sprinkle with basil and serve immediately.

### Pasta with Provencal style sauce

#### Makes 4 serves:

4 tomatoes

2 sprigs fresh parsley

1 stick celery

2 large cloves garlic

1 small onion, peeled and trimmed

1 red capsicum, base removed and seeded

1 tablespoon tomato paste

½ cup red wine

2 teaspoons dried oregano

500 g cooked pasta

3 tablespoons grated Parmesan cheese

Process tomatoes, parsley, celery, garlic, onion and red capsicum through Design Multi Juicer Digital. Blend tomato paste with red wine, stir in the extracted juice. Pour into a saucepan and cook over medium heat for 3-4 minutes. Add pasta and toss to coat pasta well. Divide mixture between 4 serving bowls. Sprinkle with oregano and Parmesan cheese. Serve immediately.

## Icy Coolers

### Sparkling pear and apricot cooler

#### Makes 4 serves:

- 4 large apricots, halved and seeded
- 3 large pears
- 250 ml mineral water
- 1 cup crushed ice

Process apricots and pears through the Design Multi Juicer Digital. Scoop ice into 4 tall glasses. Divide extracted juice between the glasses. Top with mineral water, stir well to blend. Serve immediately.

### Rock melon, strawberry and passion crush

#### Makes 4 serves:

- ½ rock melon, peeled, seeded and divided into 2 equal portions
- 250 g strawberries, hulled
- pulp of 2 passion fruit
- 1 cup crushed ice

Process rock melon and strawberries through the Design Multi Juicer Digital. Stir in passion fruit pulp. Scoop ice into 4 glasses, pour over juice, mix well to combine. Serve immediately.

### Tropical blend

#### Makes 4 serves:

- 2 mangoes, halved, seeded and peeled
- 3 kiwi fruit, peeled
- ½ small pineapple, peeled and halved
- ½ cup fresh mint leaves
- 1 cup crushed ice

Process mangoes, kiwi fruit, pineapple and mint through the Design Multi Juicer Digital. Scoop ice into 4 glasses, pour over juice, mix well to combine. Serve immediately.

### Tomato, nectarine, passionfruit and mint icer

#### Makes 4 serves:

- 6 tomatoes
- 2 nectarine
- ½ cup fresh mint leaves
- pulp of 4 passion fruit
- 1 cup crushed ice

Process tomatoes, nectarine and mint leaves through the Design Multi Juicer Digital. Stir in passionfruit pulp. Scoop ice into 4 glasses, pour over juice, mix well to combine. Serve immediately.

### Cucumber, pineapple and coriander ice

#### Makes 4 serves:

- ½ small pineapple, peeled and halved
- 2 cucumber
- ½ cup fresh coriander leaves
- 1 cup crushed ice

Process pineapple, cucumber and coriander through the Design Multi Juicer Digital. Scoop ice into 4 glasses, pour over juice, mix well to combine. Serve immediately.

### Pear, radish and celery crush

#### Makes 4 serves:

- 3 medium pears
- 4 radishes, trimmed
- 3 sticks celery
- 1 cup crushed ice

Process pears, radishes and celery through the Design Multi Juicer Digital. Scoop ice into 4 glasses, pour over juice, mix well to combine. Serve immediately.

## Spirited juices

### Coconut pineapple colada

**Makes 4 serves:**

- ½ coconut, peeled and halved
- ½ large pineapple, peeled and quartered
- 3 tablespoons Malibu liqueur
- 500 ml soda water
- 1 cup crushed ice

Process coconut and pineapple through the Design Multi Juicer Digital. Stir in liqueur and soda water. Scoop ice into 4 tall glasses, pour over juice mixture, mix well to combine. Serve immediately.

### Bloody Mary

**Makes 4 serves:**

- 4 medium tomatoes
- 2 sticks celery
- 1 large red capsicum, base removed and seeded
- ⅓ cup Vodka
- 1 cup crushed ice

Process tomatoes, celery and red capsicum through the Design Multi Juicer Digital. Stir in Vodka. Scoop ice into 4 glasses, pour over tomato mixture, mix well to combine. Serve immediately.

### Honeydew dream

**Makes 4 serves:**

- 1 honeydew melon, peeled, seeded and quartered
- 3 tablespoons Midori liqueur
- 500 ml soda water
- 1 cup crushed ice

Process honeydew melon through the Design Multi Juicer Digital using low speed. Stir in liqueur and soda water. Scoop ice into 4 tall glasses, pour over melon mixture, mix well to combine. Serve immediately.

## Peach and mint julep

**Makes 4 serves:**

- 6 peaches, halved and seeded
- ½ cup fresh mint leaves
- 2 tablespoons Creme de Menthe
- 2 teaspoons sugar
- ½ cup crushed ice
- 500 ml mineral water

Process peaches and mint leaves through Design Multi Juicer Digital using low speed. Stir in Creme de Menthe and sugar. Scoop ice into 4 glasses, pour over peach mixture, mix well to combine. Serve immediately.

## Energy fuel

### Grape, kiwi fruit and berry booster

Grapes contain potassium and iron, providing a great pick-me-up after a strenuous day.

**Makes 2 serves:**

- 500 g green seedless grapes, stems removed
- 2 kiwi fruit, peeled
- 250 g strawberries, hulled
- 500 ml skim milk
- 2 tablespoons powdered protein drink mix
- ½ cup crushed ice

Process grapes, kiwi fruit and strawberries through the Design Multi Juicer Digital. Mix in milk, protein drink mix and crushed ice. Serve immediately.

### Orange, carrot mint and beetroot quencher

**Makes 2 serves:**

- 8 carrots
- 2 small beetroot, trimmed
- ¼ cup fresh mint leaves
- 4 oranges, peeled

Process carrots, beetroot, mint leaves and oranges through the Design Multi Juicer Digital. Serve immediately.

## Apricot, apple and pear sparkle

### Makes 4 serves:

4 large apricots, halved and seeded  
4 small red apples  
3 medium pears  
250 ml sparkling mineral water  
½ cup crushed ice

Process apricots, apples and pears through the Design Multi Juicer Digital. Stir in mineral water and ice. Serve immediately.

## Fibre favourites

Rather than waste the fibre from the fruit and vegetables that have been juiced, the following recipes have been developed using the left over pulp.

### Carrot, pumpkin and feta flan

#### Makes 4 serves:

8 sheets filo pastry  
60 g butter, melted  
1 leek finely sliced  
1 cup pumpkin pulp  
1 cup carrot pulp  
250 g feta cheese, crumbled  
3 eggs  
1 egg white  
½ cup milk  
2 tablespoons orange rind  
3 tablespoons chopped fresh parsley

Layer the sheets of pastry, brushing between each sheet with butter. Lift pastry into a 25 cm flan tin, press over base and side. Trim pastry edge to about 1.5cm higher than side of tin. Combine leek, pumpkin, carrot, feta cheese, eggs, egg white, milk, orange rind and parsley. Pour into pastry case and bake at 180°C for 25-30 minutes or until golden and set.

## Vegetable and bacon soup

### Makes 4 serves:

3 teaspoons butter  
1 onion, finely chopped  
1 ham bone  
350 g beetroot pulp, strained and juice reserved  
50 g potato pulp, strained and juice reserved  
50 g carrot pulp, strained and juice reserved  
100 g tomato pulp, strained and juice reserved  
50 g cabbage pulp, strained and juice reserved  
reserved juices and enough water to make up 2 litres  
4 bacon rasher, chopped  
1 tablespoon lemon juice  
½ cup sour cream

Melt butter in a large saucepan, cook onion over a medium heat for 2-3 minutes or until golden. Add ham bone to pan, stir in beetroot pulp, potato pulp, carrot pulp, tomato pulp, cabbage pulp, reserved juices and water, bacon and lemon juice. Bring to the boil, reduce heat and simmer for 30-40 minutes. Remove ham bone, discard bone, finely chop meat and return to the pan. Serve topped with sour cream.

## Carrot, apple and celery strudels

### Makes 4 serves:

30 g butter  
1 small onion, finely chopped  
4½ cups carrot, apple and celery pulp, strained  
250 g cottage cheese  
2 tablespoons chopped fresh mint  
1 egg, beaten  
12 sheets filo pastry  
60 g butter, melted extra  
1 cup grated fresh Parmesan cheese

Melt butter in a saucepan, add onion, cook for 2-3 minutes, or until soft, seasoning to taste. Combine onion, carrot, apple and celery pulp, cottage cheese, mint and egg in a bowl. Mix well. Cut filo sheets in half, place 3 sheets on bench, cover remaining pastry with greaseproof paper, then a damp cloth to prevent drying. Brush 1 sheet of pastry with extra butter, sprinkle with Parmesan cheese, top with another sheet of pastry, brush with butter, sprinkle with more cheese. Repeat with last sheet of pastry. Place tablespoons of carrot mixture on one end of pastry, fold in sides and roll up like a Swiss roll. Repeat with remaining pastry and pulp mixture. Place on a greased oven tray and bake at 200°C for 20-25 minutes or until golden.

## Berry and white chocolate mousse

### Makes 5 serves:

200 g white chocolate  
200 g strawberry pulp  
200 g raspberry pulp  
3 teaspoons gelatine dissolved in 3 tablespoons hot water  
3 egg yolks  
300 ml carton thickened cream  
¼ cup icing sugar  
2 tablespoons Grand Marnier

Melt chocolate over hot water, cool, being careful not to let it set. Combine strawberry pulp and raspberry pulp, set aside. Combine melted chocolate, gelatine mixture and egg yolks, whisk until pale and glossy. In a separate bowl, beat cream and icing sugar together until soft peaks form, fold through chocolate mixture with berry pulp and Grand Marnier. Pour into a wetted 5 cup capacity mould. Refrigerate several hours or overnight.

## Carrot cake

### Makes 8 serves:

1¾ cups plain flour  
2 teaspoons baking powder  
½ teaspoon nutmeg  
½ teaspoon cinnamon  
½ teaspoon cardamom  
½ cup peanuts, chopped  
½ cup sultana  
½ cup brown sugar, firmly packed  
1½ cups carrot pulp  
½ cup oil  
2 eggs, lightly beaten  
¼ cup sour cream

Grease and line a 25cm x 15cm loaf pan. Sift flour and baking powder into a large mixing bowl, add nutmeg, cinnamon, cardamom, peanuts, sultana, brown sugar and carrot pulp, stir to combine. Add eggs, oil and sour cream. Beat with electric mixer, using medium speed until all ingredients are well blended. Pour into loaf pan. Bake

at 180°C for 1 hour or until cake is cooked when tested with a skewer. Remove from oven, stand in cake pan for 5 minutes before inverting out onto a wire cake rack.

**The following recipes are only for the use with the Smoothie-Attachment.**

### **Fresh Nectarine Salsa**

#### **Makes 5½ cups**

500 g nectarines, peeled and stones removed  
½ red capsicum, deseeded and finely chopped  
½ small red chilli, deseeded and finely chopped  
3 teaspoons finely chopped fresh ginger  
2 tablespoons finely chopped fresh coriander leaves  
1 teaspoon lemon juice  
1 teaspoon sugar  
¼ teaspoon ground cumin seed  
sea salt to taste

Process nectarines through Smoothie-Attachment. Pour nectarine mixture into a bowl, add all remaining ingredients and mix well. Season to taste with salt. Serve with Curry and rice or as an accompaniment to chicken or fish.

### **Tomato, Chilli and Pancetta Sauce**

#### **Serves 4**

125 g sliced pancetta, chopped  
1 kg fresh ripe tomatoes, cored and quartered  
2 tablespoons olive oil  
2 medium onions, diced  
4 cloves garlic, finely chopped  
½ small green chilli, deseeded and finely chopped  
2 teaspoons sugar  
sea salt and freshly ground pepper

Cook pancetta in a heavy based frying pan

until well browned and crisp. Drain on absorbent paper and set aside. Process tomatoes through juicer using Smoothie-Attachment. Heat oil in a large saucepan, add onions, garlic and chilli and fry over a low heat for about 10 minutes. Add tomatoes and sugar and bring to the boil. Lower heat and simmer without a lid for about 35 minutes or until sauce is thickened and tomatoes are cooked. Season to taste with salt and pepper. Stir through pancetta and serve over hot cooked pasta.

### **Italian Fennel and Bean Soup**

#### **Serves 6**

2 chorizo sausages, sliced  
1½ kg fresh ripe tomatoes, cored and quartered  
¼ cup olive oil  
2 large onions, diced  
4 cloves garlic, finely chopped  
1 small bulb fresh fennel, sliced and chopped  
2 sticks celery, diced  
2 large carrots, diced  
1 tablespoon finely chopped fresh rosemary leaves  
2 cups vegetable stock  
1 teaspoon sugar  
½ cup small pasta  
400 g can borlotti or cannelloni beans, drained and rinsed  
Salt and pepper  
½ cup chopped fresh Italian parsley

Cook chorizo in a heavy based frying pan until well browned and crisp. Drain on absorbent paper and set aside. Process tomatoes using Smoothie-Attachment. Heat oil in a large saucepan, add onions and garlic, fry over a low heat for about 10 minutes. Add fennel, celery and carrots and cook for 5 minutes. Add tomatoes, chorizo slices, rosemary, stock and sugar, bring to the boil. Lower heat, simmer covered for 30 minutes. Add pasta, cook for 5 minutes. Stir in drained beans, cook a further 3 to 4 minutes to

heat through.

Season soup to taste with salt and pepper. Sprinkle soup with chopped parsley. Serve with fresh crusty bread.

### **Beet and chive dip**

#### **Makes approx 3 cups**

850g canned baby beets, well drained

1/3 cup snipped chives

1 clove garlic, crushed

2/3 cup mascarpone cheese

1 teaspoon lemon juice

Sea salt

Freshly ground black pepper

Process beets using Smoothie-Attachment. Pour beet mixture into a bowl. Stir through chives, garlic, mascarpone cheese and lemon juice. Season well with salt and pepper. Serve with crackers and fresh vegetable pieces.

### **Tropical Ice Pops**

#### **Makes approximately 12 ice pops**

1 punnet strawberries, hulled

1/4 rock melon, seeded and chopped

2 bananas, peeled

1/2 small pineapple, peeled and cored

4 passionfruit

Process strawberries using Smoothie-Attachment and pour into ice block containers.

Process rock melon using Smoothie-Attachment and pour into ice block containers over strawberry mixture. Repeat this process with remaining fruit (banana, pineapple and passionfruit) can be processed together. Insert ice-cream sticks into ice blocks and freeze until firm, at least 6 hours.

### **Creamy Banana Pops**

4 medium bananas, peeled

1/4 cup caster sugar

1/2 cup cream

1 tablespoon fresh lemon juice

1 Process bananas through juicer using Smoothie-Attachment. 2 Spoon bananas into a bowl. Add sugar, cream and lemon juice. 3 Beat with electric beaters until thick and creamy. 4 Spoon into ice block containers, insert sticks and freeze until firm. Serving Suggestion: Frozen banana pops can be dipped into melted chocolate and coated in coloured sprinkles.

### **Pineapple and Rock melon Smoothie**

#### **Serves 2**

1/2 small rock melon, peeled, seeded and chopped

1/4 small pineapple, peeled, cored and chopped

Chilled water to serve

Process rock melon and pineapple using Smoothie-Attachment. Pour into 2 large glasses and top up with chilled water to desired thickness. Serve immediately.

### **Pear and Blueberry Smoothie**

#### **Serves 2**

1 ripe pear, peeled and cored

1/2 cup fresh blueberries

1 banana, peeled

1 tablespoon chopped mint leaves

Sparkling mineral water or soda water to serve

Process pear, blueberries and banana using Smoothie-Attachment. Stir in mint leaves, mix well. Pour into 2 large glasses, top with sparkling mineral water or soda water. Serve immediately.

## Raspberry and Banana Smoothie

### Serves 2

- 1 large banana, peeled
- ½ cup fresh or frozen raspberries, thawed
- 1 tablespoon honey
- ½ cup cold water

Process bananas and raspberries through juicer using Smoothie-Attachment., pour into 2 glasses, stir in honey and water and mix well. Serve immediately.

## Peach and Banana Yogi

### Serves 2

- 1 large ripe peach, peeled, stone removed, chopped
- 1 banana, peeled
- 2 tablespoons pure maple syrup
- ½ cup natural yoghurt
- ½ cup milk

Process peach and banana using Smoothie-Attachment. Stir in maple syrup, yoghurt and milk. Pour into 2 large glasses and serve immediately.

## **GASTROBACK GmbH**

Gewerbestraße 20 . 21279 Hollenstedt / Germany  
Telefon +49(0)41 65 / 22 25-0 . Telefax +49(0)41 65 / 22 25-29  
info@gastroback.de . www.gastroback.de