

# GASTROBACK®

## GEBRAUCHSANWEISUNG UND REZEPT-IDEEN DESIGN JUICER



Art.-Nr. 40123 DESIGN JUICER

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



Lesen Sie bitte alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und beachten Sie bitte alle Warnhinweise, die in der Bedienungsanleitung aufgeführt sind.

## Inhalt

Einleitung .....	3
Für Gastroback kommt die Sicherheit zuerst .....	3
Ihren Gastroback Entsafter kennenlernen .....	5
Den Gastroback Entsafter zusammensetzen .....	6
Mit dem Gastroback Entsafter arbeiten .....	9
Den Gastroback Entsafter zerlegen .....	11
Pflegen und Reinigen .....	13
Hilfe bei der Fehlersuche .....	14
Weiterführende Informationen zum Thema Saft .....	16
Kauf und Lagerung von Obst und Gemüse .....	16
Obst und Gemüse vorbereiten .....	16
Die richtige Arbeitsweise .....	16
So erhalten Sie die richtige Mischung .....	17
Den Trester verwenden .....	17
Einige Fakten über Obst und Gemüse .....	18
Rezept-Ideen .....	19
Erste Schritte .....	20
Vitamin-Lieferanten .....	21
Flüssige Mahlzeiten .....	24
Kühle Erfrischungsgetränke .....	24
Geistige Getränke .....	25
Energy-Drinks .....	26
Ballaststoffreiche Lieblingsgerichte .....	27

## Einleitung

Beim derzeitigen Interesse an frischen und naturbelassenen Lebensmitteln ist es nur natürlich, dass frisch zubereitete Gemüse- und Fruchtdrinks zu einem beliebten Bestandteil unserer täglichen Kost werden.

Der Entsafter von Gastroback ist mit einem besonders weiten Füllschacht, großen Trester- und Saftbehältern und einem zweckmäßigen Edelstahlsieb ausgerüstet. Das Gerät wird von einem 750-Watt Hochleistungsmotor angetrieben. Dadurch wird die Herstellung von Säften leicht und effizient.

Durch das aufwendige Design wird auch die Reinigung des Geräts zur einfachsten Sache der Welt. Die Oberflächen der Bauteile sind glatt und ohne unnötige Rillen und Kanten und können nach der Arbeit schnell, leicht und hygienisch

gereinigt werden.

Die mitgelieferten Saft- und Tresterbehälter schließen mit den Auswurföffnungen des Geräts gut ab und ermöglichen dadurch ein sauberes Arbeiten. Der Saftbehälter hat ein Fassungsvermögen von 1 Liter und liegt durch die eingearbeiteten Griffmulden besonders sicher in der Hand. Ein herausnehmbarer Gießbeinsatz ermöglicht ein genaues Portionieren.

Lesen Sie sich bitte die folgenden Anleitungen und Sicherheitshinweise sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitung gut auf.

Dieses Gerät ist nur für die Verwendung im Haushalt zur Verarbeitung von frischen Nahrungsmitteln vorgesehen.

## Für Gastroback kommt die Sicherheit zuerst

Wir von Gastroback sind sehr sicherheitsbewusst und behalten bei Konstruktion und Montage unserer Produkte stets die Sicherheit unserer Kunden im Blick.

Zusätzlich bitten wir Sie um ein gewisses Maß an Vorsicht bei der Arbeit mit Elektrogeräten. Bitte befolgen Sie im eigenen Interesse die hier aufgeführten Sicherheitsmaßnahmen.

### Wichtige Sicherheitsmaßnahmen

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 diesen Anleitungen beschrieben werden. Lassen Sie das Gerät im Betriebszustand NIEMALS unbeaufsichtigt.**

Reparaturen und technische Wartung am Gerät oder Netzkabel dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Wenden Sie sich gegebenenfalls bitte an Ihren Fachhändler.

### Allgemeine Hinweise zur Sicherheit

- Nur für den Betrieb in Innenräumen. Verwenden und lagern Sie das Gerät an einem sauberen, frostfreien Ort, an dem es vor Feuchtigkeit, Nässe und übermäßiger Belastung geschützt ist. Arbeiten Sie nur auf waagerechten Arbeitsflächen. Nicht im Freien verwenden oder lagern.

Bewahren Sie das Gerät und alle Bauteile stets an einem für kleine Kinder unzugänglichen Ort auf.

- Verwenden Sie das Gerät nicht mehr, wenn das Gerät oder Teile des Geräts beschädigt sind oder wenn das Gerät nicht mehr erwartungsgemäß arbeitet oder übermäßigen Belastungen ausgesetzt war (Beispiel: Sturz, Schlag, Überhitzung, eingedrungene Flüssigkeit). 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. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der rotierende Siebkorb beschädigt ist. Bringen Sie das Gerät zur Wartung und Reparatur in eine autorisierte Fachwerkstatt.

- Verwenden Sie nur Bauteile, Ersatzteile und Zubehöre für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile können während des Betriebs brechen, das Gerät beschädigen und/oder zu schweren Verletzungen führen.

- Die Füllschachttöffnung ist besonders weit. Halten Sie niemals Ihre Hände, 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 (obere 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 Stempel, um die Lebensmittel im Füllschacht nach unten zu schieben. Niemals bei laufendem Motor Ihr Gesicht oder andere Körperteile über den Füllschacht halten.

- Die Schneiden im Boden des Edelstahlsiebkorbs sind sehr scharf. Achten Sie darauf, sich nicht zu verletzen, wenn Sie mit dem Siebkorb hantieren. Fassen Sie den Siebkorb nur am Rand oder am dunklen Kunststoffsockel an und reinigen Sie ihn vorsichtig und ohne Gewaltanwendung mit einer Spülbürste aus Kunststoff. Setzen Sie das Gerät zur Aufbewahrung vollständig zusammen; dadurch ist der Siebkorb am besten vor unbedachter Berührung geschützt.

- 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 lässt sich aus Sicherheitsgründen nicht einschalten, wenn es nicht zusammengesetzt ist.

- Lassen Sie besonders kleine Kinder niemals unbeaufsichtigt, wenn das Gerät oder Geräte-teile für sie zugänglich ist. Kinder und gebrechliche Personen müssen Sie bei der Handhabung von Elektrogeräten stets besonders beaufsichtigen. Das Gerät ist nicht für die Benutzung von Kindern, körperlich oder geistig beeinträchtigten Personen, sowie Personen die keine Erfahrung haben geeignet, es sei denn sie haben eine Einführung im Umgang mit dem Gerät, von einer Person die für Ihre Sicherheit verantwortlich ist, erhalten. Kinder sollten beaufsichtigt werden um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Drücken Sie bei der Arbeit nicht zu fest auf den Stempel. Leeren Sie den Saft- und Tresterbehälter 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 den Stempel zu stark nach unten drücken, dann könnte der Motor stecken bleiben, stocken oder zu langsam drehen.

Schalten Sie dann sofort auf OFF (AUS; obere Schalterposition) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, um eine Überhitzung zu vermeiden. Arbeiten Sie nach der Anleitung 'Störungen beseitigen'.

- Lassen Sie das Gerät nicht im Dauerbetrieb über 30 Minuten laufen. Der Motor sollte nach jedem Durchlauf ca. 30 Minuten abkühlen.

- Bei schwerer Beladung, 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. Schneiden Sie die Fruchtstücke kleiner und versuchen Sie kleinere Mengen auf einmal zu entsaften. Um mit dem Entsaften fortzufahren müssen Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter erst Aus und dann wieder Einschalten. (Bei keinem der beiliegenden Rezepte haben Sie mit einer Überlastung durch zu 'schwere' Beladung zu rechnen.)

- Lassen Sie keine Nahrungsmittelreste auf dem Gerät oder Teilen des Geräts eintrocknen. Wenn der Trester auf dem Siebkorb antrocknet, dann können die feinen Öffnungen des Siebs verstopfen und der Entsafter arbeitet nicht mehr so effektiv. Entfernen Sie derartige Verkrustungen nach der Anleitung 'Pflege und Reinigung', bevor Sie mit dem Gerät arbeiten. Niemals das Gerät oder die Kunststoffteile mit Scheuermitteln, harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) oder scharfen Putzmitteln 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.

- Stecken Sie niemals Fremdkörper oder harte Gegenstände in den Füllschacht. Entfernen Sie alle harten und ungenießbaren Bestandteile, bevor Sie die Lebensmittel in den Füllschacht stecken (Beispiel: Stiele, harte Schalen und Kerne).

- Das Gerät ist nicht geeignet zum Zerkleinern oder Raspeln von Nüssen, Schokolade oder ähnlichen Zutaten.

### Wichtige Sicherheitshinweise für alle Elektrogeräte

- Niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten über oder unter den Motorsockel laufen lassen. Niemals das Netzkabel oder den Motorsockel 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, ziehen Sie den Netzstecker und trocknen Sie das Gerät mit einem sauberen Tuch sofort ab.

- Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, fest, eben, trocken und 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. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Tischkante herunterhängt und dass niemand das Gerät am Kabel vom Tisch ziehen kann.

Niemals das Gerät oder Teile des Geräts in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Ofen, Grill) stellen.

- Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist. Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (obere Schalterposition; OFF) und ziehen Sie

den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, das Gerät bewegen, oder reinigen wollen. Fassen Sie immer am Gehäuse des Steckers an, wenn Sie den Stecker ziehen. Der Motor läuft bis zu 20 Sekunden nach. Warten Sie immer, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie das Gerät öffnen oder bewegen.

- Stellen Sie das Gerät nahe genug bei einer Wandsteckdose auf, so dass Sie die Steckdose mit dem Netzkabel bequem erreichen können. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Tischsteckdosen. Schließen Sie den Entsafter immer nur mit dem Netzkabel des Geräts direkt an eine Wandsteckdose mit 220-230 V und 50/60 Hz an.

- Vergewissern Sie sich immer zuerst, dass der Ein-/Aus-Schalter auf OFF (aus) steht, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.

### Ihren Gastroback Entsafter kennen lernen

1. Stempel mit Führungsrille: Damit schieben Sie ganze Früchte und Gemüse Teile bis zu einem maximalen Durchmesser von 75 mm in dem patentierten weiten Füllschacht nach unten.
2. 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.
3. Entsafterdeckel mit Füllschacht, Tresterauswurf und Verriegelung für Sicherheitsbügel
4. Edelstahlsiebkorb mit Kunststoffsockel
5. Saftschale mit Safttülle
6. Großer Tresterbehälter
7. Sicherheitsverriegelung: Der Entsafter arbeitet nur, wenn der Entsafterdeckel richtig aufgesetzt ist und die Sicherheitsverriegelung in der richtigen, senkrechten Position steht.
8. Ein-/Aus-Schalter
9. Motorsockel mit 750 Watt Hochleistungsmotor Antriebsrad und Aussparung für Safttülle
10. Gummistellfüße sorgen für einen festen Stand des Motorblocks.



## Den Gastroback Entsafter zusammensetzen

### Schritt 1:

Setzen Sie die Saftschale oben auf den Motorsockel (siehe Bild 1).

### Schritt 2:

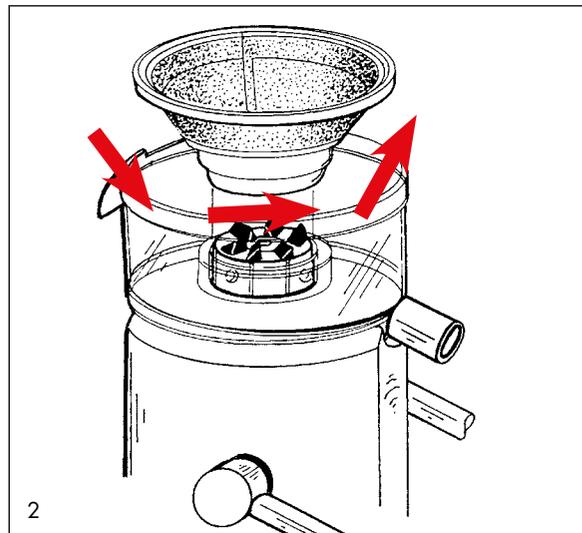
Setzen Sie den Edelstahlsiebkorb in die Saftschale ein (siehe Bild 2).

### WICHTIG:

Drücken Sie den Edelstahlsiebkorb an den Rändern ganz nach unten bis der Siebkorb hörbar einrastet.

### SEHR WICHTIG:

Nach der Reinigung der Teile vergewissern Sie sich bitte unbedingt, dass der Edelstahlsiebkorb hörbar in die Motorantriebskupplung einrastet. Vergewissern Sie sich durch Drehen des Siebkorbs, dass dieser nicht wackelt. Andernfalls wiederholen Sie den Vorgang, bis der Siebkorb fest auf der Antriebskupplung sitzt.



2

### Schritt 3:

Setzen Sie den Entsafterdeckel auf die Saftschale über den Edelstahlsiebkorb (siehe Bild 3).



1



2



3

### Schritt 4:

Klappen Sie die Sicherheitsverriegelung nach oben in die senkrechte Position (siehe Bild 4a).



4a

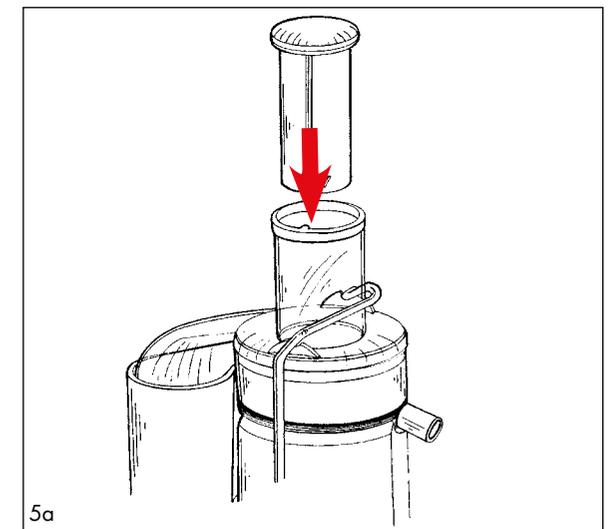
Fixieren Sie die Sicherheitsverriegelung durch Anheben in den beiden Mulden auf beiden Seiten des Entsafterdeckels (siehe Bild 4b).



4b

### Schritt 5:

Führen Sie den Stempel in den Füllsacht ein. Dabei muss die Ausbuchtung oben an der Innenseite des Füllschachts in die Rille im Stempel gleiten (siehe Bild 5a).



5a

## Mit dem Gastroback Entsafter arbeiten

Schieben Sie den Stempel im Füllschacht ganz nach unten (siehe Bild 5b).



### Schritt 6:

Setzen Sie den Tresterbehälter unter den großen Trester-Auswurf an der Seite des Entsafterdeckels. Kippen Sie den Tresterbehälter dabei etwas.

Hinweis: Sie verringern den Reinigungsaufwand, wenn Sie den Tresterbehälter mit einem geeigneten Gefrierbeutel auskleiden. Der Trester wird dann im Gefrierbeutel gesammelt und kann obendrein nicht so leicht aus dem Tresterbehälter quellen. (siehe Bild 6).



### Schritt 7:

Stellen Sie die Saftbox unter den Auslauf der Saftschale (siehe Bild 7).



**WARNUNG:** Vergewissern Sie sich immer, dass das Gerät richtig und vollständig zusammengesetzt ist und keine Fremdkörper im Füllschacht stecken, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken und das Gerät einschalten.

Halten Sie niemals Ihre Hände, 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 (obere Schalterstellung; OFF), warten Sie, bis der Motor steht und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie den Deckel des Entsafters abnehmen. Halten Sie den Arbeitsplatz sauber und trocken. Lassen Sie keine Flüssigkeiten in den Motorsockel oder über den Motorsockel laufen und legen Sie keine Tücher, Servietten oder ähnliche Materialien unter den Motorsockel. Sollte während der Arbeit Flüssigkeit über den Motorsockel gelaufen sein, dann schalten Sie das Gerät sofort AUS und ziehen Sie den Netzstecker. Arbeiten Sie nach der Anleitung 'Störungen beseitigen'.

### Schritt 1:

Waschen Sie die ausgewählten Lebensmittel vor dem Entsaften gut ab.

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

### Schritt 2:

Vergewissern Sie sich, dass der Entsafter richtig zusammengesetzt ist (siehe Seiten 3 bis 6). Vergewissern Sie sich, dass Sie zum Entsaften die Saftbox unter die Safttülle (den Auslauf) gestellt haben.

### Schritt 3:

Der Ein/Aus-Schalter ist an der Seite des Motorsockels neben dem Firmenschild. Schalten Sie den Ein/Aus-Schalter auf OFF (obere Schalterposition) und stecken Sie danach den Netzstecker in eine geeignete 220-230-V-Wandsteckdose.

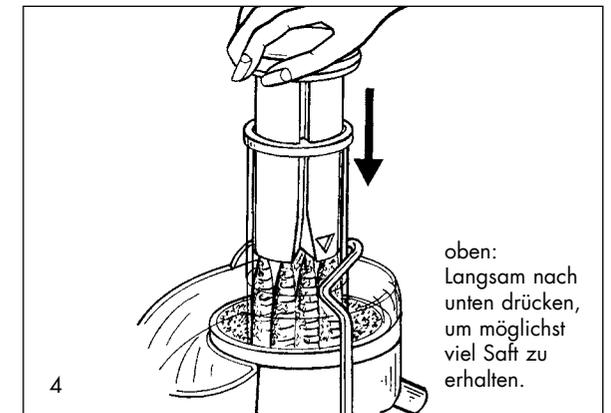
### Schritt 4:

Schalten Sie den Entsafter am Ein/Aus-Schalter EIN. Der Kipphebel des Ein/Aus-Schalters muss dazu nach unten gedrückt werden. Der Entsaftermotor beginnt zu arbeiten.

Hinweis: Wenn Sie besonders feste, faserige Nahrungsmittel (Beispiel: Karotten) verarbeiten, dann schalten Sie das Gerät immer nach 10 Sekunden für kurze Zeit aus und arbeiten erst danach wie gewohnt weiter.

Wichtig: Sollte der Motor während der Arbeit stocken, auffallend langsam drehen oder gar stehen bleiben, dann schalten Sie das Gerät sofort AUS. Beachten Sie bitte die Hinweise unter 'Störungen beseitigen'.

**WARNUNG:** Verwenden Sie ausschließlich den mitgelieferten Stempel, um die Nahrungsmittel im Füllschacht nach unten zu drücken. Niemals bei laufendem Motor Hände, Gesicht oder andere Körperteile über den Füllschacht halten.



#### Schritt 4a Mit der Saftbox arbeiten

Die Saftbox besteht aus dem Behälter mit Skalierung, einem Schaumabstreifer und dem Deckel. Setzen Sie den Schaumabstreifer von oben in die Saftbox ein und legen Sie anschließend den Deckel auf den Behälter.

Jetzt schieben Sie die geschlossene Saftbox vor den Auslauf des Entsafters, sodass der Saft direkt in die Box fließen kann.

Auf diese Weise kann es nicht zum Herausspritzen von Saft kommen. Achten Sie bitte unbedingt darauf, dass die Saftbox nicht überläuft. Der am Gerät heruntergelaufene Saft könnte von unten durch den Motor in das Gerät gesogen werden und den Motor beschädigen.



#### Schritt 5:

Sobald der Motor läuft, nehmen Sie den Stempel aus dem Füllschacht und füllen die Nahrungsmittel in den Füllschacht. Überfüllen Sie den Füllschacht dabei nicht.

#### Schritt 6:

Setzen Sie den Stempel wieder in den Füllschacht ein und drücken Sie die Nahrungsmittel mit leichtem Druck nach unten.

Um möglichst viel Saft zu erhalten, sollten Sie langsam arbeiten und den Stempel nur leicht nach unten drücken. Der Saft fließt in den Saftbehälter und der Trester sammelt sich im Tresterbehälter.

**ACHTUNG:** Achten Sie darauf, dass Saft- und Tresterbehälter nicht zu voll werden. Das Gerät kann sonst nicht richtig arbeiten oder wird sogar beschädigt. Wenden Sie beim Herausnehmen des Tresterbehälters keine Gewalt an, um den Entsafterdeckel nicht zu beschädigen.

#### Schritt 7:

Wenn Trester- oder Saftbehälter voll sind: Schalten Sie den Ein/Aus-Schalter auf OFF (obere Schalterposition) und warten Sie bis der Motor steht. Leeren Sie Saftbehälter und Tresterbehälter aus.

- Kippen Sie den Tresterbehälter beim Herausnehmen etwas und ziehen Sie ihn dann unter dem Entsafterdeckel weg. Wenn Sie einen Gefrierbeutel im Tresterbehälter verwendet

haben, dann können Sie den Trester zusammen mit dem Beutel einfach herausnehmen.

- Zum Ausleeren des Saftbehälters nehmen Sie bitte zuerst den Deckel des Saftbehälters ab. Wenn Sie danach weiterarbeiten wollen, dann können Sie Saft- und Tresterbehälter wieder einsetzen ('Das Gerät zusammensetzen') und sofort weiterarbeiten.

#### Schritt 8:

Nach der Arbeit: Schalten Sie den Ein/Aus-Schalter auf OFF (obere Schalterposition) und warten Sie bis der Motor steht. Ziehen Sie danach den Netzstecker aus der Steckdose.

#### Schritt 9:

Leeren Sie die Behälter aus und reinigen Sie das Gerät (siehe 'Pflege und Reinigen'). Lassen Sie keine Nahrungsmittelreste auf dem Gerät oder den Bauteilen eintrocknen.

## Den Gastroback Entsafter zerlegen

#### Schritt 1:

Schalten Sie den Entsafter AUS und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

#### Schritt 2:

Ziehen Sie den Tresterbehälter vorsichtig unter dem Entsafterdeckel heraus. Kippen Sie den Tresterbehälter dazu etwas.

#### Schritt 3:

Fassen Sie den Bügel der Sicherheitsverriegelung mit beiden Händen an den Seiten an und ziehen Sie ihn aus den beiden Mulden rechts und links am Entsafterdeckel.

#### Schritt 4:

Kippen Sie die Sicherheitsverriegelung nach unten.

#### Schritt 5:

Heben Sie den Entsafterdeckel nach oben ab.



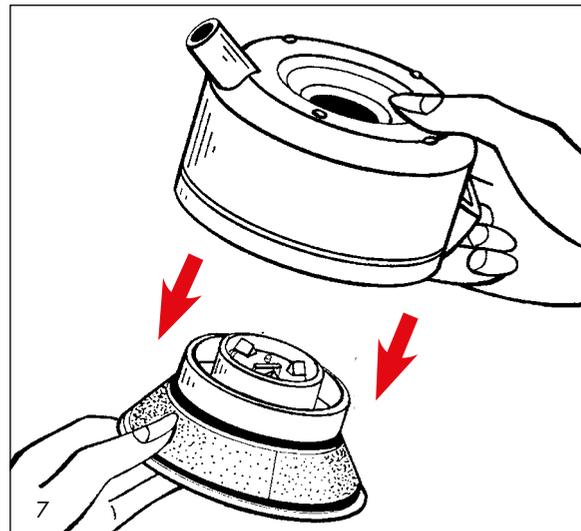
### Schritt 6:

Zum Herausnehmen des Saftkorbes schieben Sie den Auslauf der Saftschale nach links. Durch diese Drehbewegung wird der Siebkorb aus der Befestigung automatisch herausgehoben.

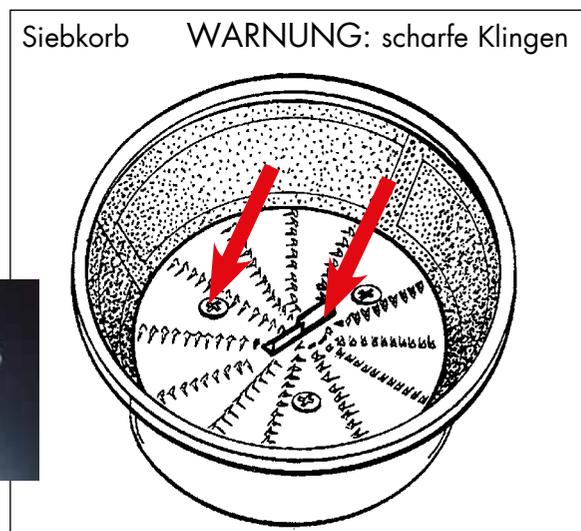


### Schritt 7:

Halten Sie die Saftschale über eine Spüle oder Schüssel und stellen Sie die Saftschale auf den Kopf, um den Siebkorb herauszunehmen (siehe Bild 7).



Im Edelstahlsiebkorb sind kleine scharfe Messer enthalten, die die Nahrungsmittel beim Entsaften zerschneiden und weiterbefördern. Niemals die Messer und Schneidflächen im Siebkorb mit den Händen berühren. Fassen Sie den Siebkorb immer nur am Rand an.



## Pflegen und Reinigen

Niemals den Motorsockel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.

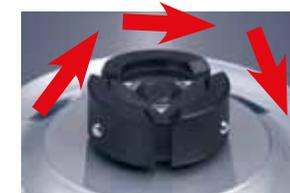
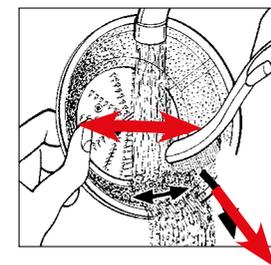
- Nachdem Sie das Gerät zerlegt haben (siehe Seite 11), können Sie alle abnehmbaren Bauteile (nicht den Motorsockel !) in heißer Spülmittellaugung waschen. Wischen Sie den Motorsockel mit einem feuchten Tuch ab. Achten Sie dabei darauf, dass kein Wasser in das Innere des Motorsockels eindringt.
- Sie können die Kunststoffteile (Saftschale, Tresterbehälter, Deckel, und Saftbox) und den Siebkorb in der Spülmaschine reinigen. 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, dass Kunststoff durch häufige Reinigung in der Spülmaschine stumpf wird oder anlaufen kann.

Wichtig: Den Stempel sollten Sie nicht in der Spülmaschine reinigen.

- Zum Reinigen des Siebkorbs verwenden Sie am besten die beiliegende Nylon-Spülbürste. Fassen Sie den Siebkorb dazu am Rand an und halten Sie den Siebkorb unter fließendes Wasser. Bürsten Sie dabei vorsichtig von der Mitte nach außen. Behandeln Sie den Siebkorb mit Vorsicht, da der Siebkorb leicht beschädigt werden kann.

Stark färbende Lebensmittel können die Kunststoffteile verfärben. Sie vermeiden dies weitgehend, wenn Sie die einzelnen Teile des Gerätes nach Gebrauch sofort abspülen.

- Bereits vorhandene Verfärbungen entfernen Sie am besten mit einer Bleichmittellaugung:



Geben Sie dafür 20 ml (etwa 2 Esslöffel) Bleichmittel in 1 Liter Wasser. Tauchen Sie die Kunststoffteile höchstens 5 Minuten lang in der Lösung unter. Spülen Sie die Teile danach sorgfältig mit Wasser. Der Edelstahlsiebkorb darf nicht in die Bleiche getaucht werden.

In der Mitte des Siebkorbs und im Füllschacht sind kleine scharfe Klingen angebracht, die die Lebensmittel während des Entsaftens zerkleinern und weiterbefördern. Niemals die Messer im Siebkorb mit der Hand berühren.

Wichtig: Sie können den Edelstahlsiebkorb leichter reinigen, wenn Sie dieses Bauteil sofort nach Gebrauch für etwa 10 Minuten in heiße Spülmittellaugung einlegen. Wenn der Trester auf dem Siebkorb antrocknet, dann können die feinen Öffnungen des Siebs verstopfen und der Entsafter arbeitet nicht mehr so effektiv. Wenn die Poren verstopft sind, können Sie das Sieb auch einige Zeit in eine Lösung mit handelsüblichen Zahn-Prothesen-Reiniger 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 alle Rückstände sich gelöst haben. Reinigen Sie das Sieb dann gründlich unter fließendem Wasser mit einer Spülbürste.

Hinweis: Sie können auch den Siebkorb in der Spülmaschine reinigen.

Hinweis: Sie verringern den Reinigungsaufwand, wenn Sie den 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. Ab Seite 27 finden Sie Ideen zur Verwertung des Tresters.

Achtung: Bitte gelegentlich die Antriebskupplung (siehe Abb. links) mit einem feuchten Tuch reinigen. Besonders darauf achten, dass die Edelstahlkugeln der Siebkorb-Arretierung frei von Saftresten sind. Nach jeder 5. Verwendung des Gerätes jeweils etwas Vaseline auf die Kugeln geben.

## Hilfe bei der Fehlersuche

Mögliches Problem	Die einfache Lösung des Problems
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 ab Seite 6 (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 auf Seite 15 (Verstopfungen beseitigen).
Überschüssiger Trester sammelt sich im Mikrosieb des Siebkorbs	Schalten Sie das Gerät AUS und ziehen Sie den Netzstecker. Arbeiten Sie nach der folgenden Anleitung auf Seite 15 (Verstopfungen beseitigen).
Der Trester ist zu feucht und Sie erhalten zu wenig Saft	Arbeiten Sie langsamer. Nehmen Sie den Siebkorb ab und reinigen Sie die Seitenwände des Siebkorbs mit einer feinen Bürste unter fließendem Wasser (siehe Seite 13, Pflege und Reinigen). 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 Stempel. Reinigen Sie den Siebkorb und die Saftschale. Siehe Seite 9, Schritt 4.
Der Saft spritzt aus der Safttülle	Arbeiten Sie langsamer. Drücken Sie beim Nachschieben der Lebensmittel nicht so fest auf den Stempel. Verwenden Sie die Saftbox. Siehe Seite 10, Schritt 4a.
Während der Arbeit läuft Saft am Motorsockel herunter.	Schalten Sie das Gerät sofort AUS und ziehen Sie den Netzstecker. Die Safttülle oder Saftschale ist verstopft. Reinigen Sie das Gerät nach der Anleitung auf Seite 13 (Pflege und Reinigen).

## 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 (obere Schalterposition; OFF), warten Sie bis der Motor steht und ziehen Sie den Netzstecker.

2. Nehmen Sie den Entsafterdeckel ab siehe Seite 11, (Das Gerät zerlegen).

WARNUNG: Niemals mit den Händen in den Siebkorb fassen!

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 ab Seite 6) und arbeiten Sie weiter.

5. Sollte das Gerät wieder verstopfen, dann reinigen Sie das Gerät nach der Anleitung auf Seite 13, (Pflege und Reinigen).

## So können Sie weitere Verstopfungen vermeiden:

- Entfernen Sie besonders harte und lang-faserige Bestandteile (Beispiel: Strünke und Stiele).
- Arbeiten Sie langsamer. Drücken Sie beim Nachschieben der Lebensmittel nicht so fest auf den Stempel.
- Lassen Sie den Tresterbehälter nicht zu voll werden. Der Trester muss ungehindert in den Behälter fallen.
- Verwenden Sie eventuell andere Gemüse- oder Fruchtsorten.

## Technische Daten

Modell:	»Design Juicer«
Art.-Nr.:	40123
Stromversorgung:	220-230 V Wechselstrom, 50/60 Hz
Maximale Leistungsaufnahme:	750 W
Länge des Netzkabels:	ca. 100 cm
Gewicht:	4,2 kg
Abmessungen:	ca. 33 x 20 x 43 cm (B x T x H)
Fassungsvermögen des Saftbehälters:	1 Liter

Diese Daten können ohne Vorankündigung geändert werden.

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 Gemüsen 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. Auf Seite 18 finden Sie dazu eine Tabelle mit Informationen zu Obst und Gemüse.
- Halten Sie Obst und Gemüse stets zum Entsaften bereit. Waschen Sie sie 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, 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 auch die Rosette und den Strunk oben und unten abschneiden.
- Zitrusfrüchte können ebenfalls im Entsafter verarbeitet werden. Allerdings müssen Sie die Früchte vorher schälen und das Produkt ist sehr sauer und enthält viel Fruchtfleisch. Sie sollten den Saft eventuell besser auspressen und als zusätzliches Aroma zu den anderen Säften hinzugeben.
- Alle Früchte mit Kernen und Steinen (zum Beispiel Nektarinen, Pfirsiche, Aprikosen, Pflaumen und Kirschen) müssen zuerst entkernt werden.
- Wenn Sie zu Apfelsaft einen kleinen Schuss Zitronensaft zugeben, 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 unterschiedlichen Beschaffenheiten entsaften, dann erreichen Sie die besten Ergebnisse, wenn Sie harte und weiche Zutaten abwechselnd verarbeiten. Wenn Sie zum Beispiel zwei harte Gemüsesorten, wie Karotten und Moorwurzeln, mit einer weichen Sorte (z. B. Tomaten) mischen, dann beginnen Sie mit der Moorwurzel, verarbeiten dann die Tomaten und hören mit den Karotten auf. Durch diesen Wechsel zwischen harten und weichen Ausgangsprodukten wird der Edelstahlsiebkorb zwischen den einzelnen Zutaten besser vom Trester befreit und der Entsafter entzieht den Zutaten die höchstmögliche Menge Saft.

Wenn Sie Kräuter, Sprößlinge oder kleinblättrige Blattpflanzen verarbeiten, dann sollten Sie diese Zutaten in ein großes Salat- oder Spinatblatt einwickeln oder in die Mitte zwischen festeren Gemüsesorten in den Füllschacht einfüllen.

Jede Obst- und Gemüseart enthält verschiedene Flüssigkeitsanteile.

Außerdem hängt die Flüssigkeitsmenge innerhalb einer Art von der Sorte der Qualität ab. Zum

#### WICHTIG:

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

### So erhalten Sie die richtige Mischung

Es ist nicht schwer, einen vorzüglichen geschmackvollen Saft zu entwerfen. 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-

Beispiel kann eine Lieferung Tomaten mehr Saft ergeben, als eine andere. Da die Saft-Rezepte nicht genau sind und das Entsaften keine Wissenschaft ist, sind die genauen Anteile bei keinem der Säfte wesentlich für den Erfolg einer bestimmten Mischung.

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 Geschmacks zu vermeiden.

In diesem Heft sind eine Reihe von Rezepten zusammengefasst, für die Sie den Trester verwenden können (siehe ab Seite 27).

Außer für diese Rezepte können Sie den Trester auch auf verschiedene andere Arten nutzen: 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.

## Einige Fakten über Obst und Gemüse

Obst- und Gemüseart	Ideale Jahreszeit für den Einkauf	Lagerung	Nährwert	Kilojoule/ Kalorien
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)
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)
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 sie. Kühlen Sie die Orangen am besten vorher im Kühlschrank.

## Rezeptideen



## Erste Schritte

### 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:

Für etwa 2 Tassen:

#### Zutaten

4 kleine Äpfel (Granny Smith)  
3 mittelgroße Karotten, geschraubt u. ohne Kraut  
4 Stangen Sellerie

#### Zubereitung

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

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

Für etwa 3 Tassen:

#### Zutaten

2 mittelgroße Tomaten  
1 große Karotte, geschraubt u. ohne Kraut  
2 Stangen Sellerie, ohne Kraut und Wurzel  
1 geschälte Limone

#### Zubereitung

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

### Rote-Bete-Karotte-Orangensaft

Für etwa 2 Tassen:

#### Zutaten

2 mittelgroße Karotten, geschraubt u. ohne Kraut  
3 mittelgroße Rote Bete, geschält  
4 Orangen, geschält

#### Zubereitung

Verarbeiten Sie die Zutaten (Karotten, Rote Bete und Orangen) im Entsafter und servieren Sie sofort.

### Apfel-Pfirsich-Grapefruit-Saft

Für etwa 2 1/2 Tassen:

#### Zutaten

1 kleiner Apfel (Delicious)  
2 große Pfirsiche, halbiert und entkernt  
2 Grapefruit, geschält

#### Zubereitung

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

### Ananas-Pfirsich-Birnen-Saft

Für etwa 3 Tassen:

#### Zutaten

1/2 kleine Ananas, geschält und halbiert  
2 Pfirsiche, halbiert und entkernt  
2 kleine reife Birnen

#### Zubereitung

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

### Apfel-Birne-Erdbeer-Saft

Für etwa 3 Tassen:

#### Zutaten

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

#### Zubereitung

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

### Melone-Pfefferminz-Mango-Saft

Für etwa 2 1/4 Tassen:

#### Zutaten

1/2 kleine Honig- o. Zuckermelone, geschält, halbiert und entkernt  
3 Stengel frische Pfefferminze  
1 halbierte geschälte und entkernte Mango

#### Zubereitung

Verarbeiten Sie die Zutaten (Melone, Minze, Mango) im Entsafter und servieren Sie sofort.



## Frische Säfte

### Tomate-Gurke-Petersilie-Karotten-Saft

Für etwa 3 Tassen:

#### Zutaten

3 mittelgroße Tomaten  
1 große Gurke  
1 großer Bund frische Petersilie  
3 mittelgroße geputzte Karotten

#### Zubereitung

Verarbeiten Sie die Zutaten (Tomaten, Gurke, Petersilie und Karotte) im Entsafter und servieren Sie sofort.

### Süßkartoffel-Sellerie-Ingwer-Orangen-Saft

Zutaten für etwa 3 Tassen:

4 Stangen Sellerie, ohne Kraut und Wurzel  
1 große Süßkartoffel (Kumero), geschält 2,5 cm langes Stück frischer Ingwer 4 Orangen, geschält

#### Zubereitung

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

### Moorwurzel-Sellerie-Birnen-Saft

Für etwa 3 Tassen:

#### Zutaten

2 Moorwurzeln, geschraubt und ohne Kraut  
4 Stangen Sellerie, ohne Kraut und Wurzel  
4 mittelgroße Birnen, ohne Stiele

#### Zubereitung

Verarbeiten Sie die Zutaten (Moorwurzel, Sellerie und Birnen) im Entsafter und servieren Sie sofort.



## Vitamin- Lieferanten

### Tomaten-Karotten-Paprika-Saft

Für etwa 3 Tassen:

#### Zutaten

2 kleine rote Gemüsepaprika, ohne Boden u. Kerne  
3 mittelgroße Tomaten  
3 Karotten, geschraubt und ohne Kraut  
4 Stengel Petersilie

#### Zubereitung

Verarbeiten Sie die Zutaten (Tomaten, Karotten und rote Paprika) im Entsafter und servieren Sie sofort.

### Brombeere-Birne-Grapefruit-Saft

Für etwa 3 Tassen:

#### Zutaten

250 g Brombeeren  
3 reife Birnen  
2 Grapefruits, geschält

#### Zubereitung

Verarbeiten Sie die Zutaten (Brombeere, Birne, Grapefruit) im Entsafter und servieren Sie sofort.

## Vitamin- Lieferanten

### Rote-Bete-Apfel-Sellerie-Saft

Für etwa 2 Tassen:

#### Zutaten

- 4 mittelgroße Rote Bete, geschält
- 2 mittelgroße Äpfel (Granny Smith)
- 4 Stangen Sellerie

#### Zubereitung

Verarbeiten Sie die Zutaten (Rote Bete, Äpfel, Sellerie) im Entsafter und servieren Sie sofort.

### Gurke-Sellerie-Fenchel-Soja-Saft

Für etwa 3 Tassen:

#### Zutaten

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

#### Zubereitung

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

### Orangenschauksaft

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 und servieren Sie sofort.



## Flüssige Mahlzeiten

### Frische Gemüsesuppe mit Nudeln

Für 4 Personen

#### Zutaten

- 1 kleine Tomate
- 1 kleine Zwiebel, geschält
- 2 Karotten, geschraubt und ohne Kraut
- 1 grüne entkernte Paprika, ohne Boden u. Kerne
- 1 Esslöffel Butter
- 1 Esslöffel Vollkornmehl
- 375 ml Gemüsebrühe
- 425 g (1 kleine Dose) eingelegte, dicke Bohnen, 1 Paket feine Suppennudeln (2 Minuten Garzeit; Fadennudeln)
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

#### Zubereitung

1. Verarbeiten Sie Tomate, Zwiebel und Karotten zusammen mit der grünen Paprika im Entsafter.
2. 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.
3. 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 sieden.
4. Geben Sie die Nudeln hinzu und kochen Sie die Suppe etwa 2 Minuten lang, bis die Nudeln gar sind.
5. Verteilen Sie die Suppe auf 4 Suppentassen. Schmecken Sie mit schwarzem Pfeffer ab und servieren Sie sofort.

### Gazpacho

Für 4 Personen

#### Zutaten

- 4 mittelgroße Tomaten
- 4 Stängel frische Petersilie
- 1 große Knoblauchzehe, geschält
- 1 kleine Zwiebel, geschält
- 2 Karotten, geschraubt und ohne Kraut
- 2 Stangen Sellerie
- 1 rote Paprika, ohne Boden und entkernt
- 1 Lebanese Gurke

- 2 Esslöffel Rotweinessig
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 Tasse zerstoßenes Eis
- 3 Esslöffel frisches Basilikum, gehackt

#### Zubereitung

1. 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.
2. 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

#### Zutaten

- 4 Tomaten
- 2 Stängel frische Petersilie
- 1 Stange Sellerie
- 2 große Knoblauchzehen, geschält
- 1 kleine Zwiebel, geschält
- 1 entkernte rote Paprika, ohne Boden
- 1 Esslöffel Tomatenmark (oder Tomatenpüree)
- 1/2 Tasse Rotwein
- 2 Teelöffel getrocknetes Oregano
- 500 g gar gekochte Pasta
- 3 Esslöffel geriebener Parmesankäse

#### Zubereitung

1. 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.
2. 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.
3. Verteilen Sie das Gericht auf 4 Servier-Schalen. Streuen Sie Oregano und Parmesan-Käse darüber und servieren Sie sofort.

## Flüssige Mahlzeiten

### Mango-Melonen-Orangen-Jogurt-Drink

#### Zutaten

- 1 Mango, halbiert, geschält und entkernt
- 1/2 kleine Honigmelone, halbiert, geschält und entkernt
- 5 Orangen, geschält
- 3 Esslöffel naturbelassener Jogurt

#### Zubereitung

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



## Kühlende Erfrischungsgetränke

### Prickelndes Birnen-Aprikosen-Getränk

#### Für 4 Personen

#### Zutaten

- 4 große Aprikosen, halbiert und entkernt
- 3 große Birnen
- 250 ml Mineralwasser (1 1/4 Liter)
- 1 Tasse zerstoßenes Eis

#### Zubereitung

Verarbeiten Sie Aprikosen und Birnen im Entsafter. Verteilen Sie das Eis auf 4 hohe Gläser. Verteilen Sie den Saft auf die Gläser. Füllen Sie mit Mineralwasser auf und rühren Sie gut um. Sofort servieren.

### Melone-Erdbeere-Passionsfrucht-Saftgetränk

#### Für 4 Personen

#### Zutaten

- 1/2 Honigmelone, geschält, halbiert und entkernt
- 250 g Erdbeeren, ohne Blätter
- Fruchtfleisch von 2 Passionsfrüchten
- 1 Tasse zerstoßenes Eis

#### Zubereitung

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 umrühren und sofort servieren.

### Tropische Mischung

#### Für 4 Personen

#### Zutaten

- 2 Mangos, geschält, entkernt und halbiert
- 3 Kiwis, geschält
- 1/2 Ananas, halbiert, ohne Strunk und Rosette
- 1/1 Tasse frische Pfefferminz-Blätter
- 1 Tasse zerstoßenes Eis

#### Zubereitung

Verarbeiten Sie Mangos, Kiwis, Ananas und Pfefferminze im Entsafter. Verteilen Sie das Eis auf 4 Gläser und gießen Sie den Saft darüber. Gut umrühren und sofort servieren.



## Kühlende Erfrischungsgetränke

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

#### Für 4 Personen

#### Zutaten

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

#### Zubereitung

Verarbeiten Sie Tomaten, Nektarinen und Pfefferminze im Entsafter. Rühren Sie das Fruchtfleisch der Passionsfrüchte in den Saft aus Tomate, Nektarine und Minze. Verteilen Sie das Eis auf 4 Gläser und gießen Sie den Saft darüber. Gut umrühren und sofort servieren.

### Gurke-Ananas-Koriander-Eisgetränk

#### Für 4 Personen

#### Zutaten

- 1/2 Ananas, halbiert, ohne Strunk und Rosette
- 2 Gurken
- 1/2 Tasse frische Koriander-Blätter
- 1 Tasse zerstoßenes Eis

#### Zubereitung

Verarbeiten Sie Ananas, Gurke und Koriander im Entsafter. Verteilen Sie das Eis auf 4 Gläser und gießen Sie den Saft darüber. Gut umrühren und sofort servieren.

### Birne-Radieschen-Sellerie-Saftgetränk

#### Für 4 Personen

#### Zutaten

- 3 mittelgroße Birnen
- 4 Radieschen, ohne Wurzel und Blätter
- 3 Stangen Sellerie
- 1 Tasse zerstoßenes Eis

#### Zubereitung

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 und sofort servieren.



## Geistige Getränke

### Pinacolada (Kokosnuss-Ananas-Colada)

#### Für 4 Personen

#### Zutaten

- 1/2 Kokosnuss, geschält und halbiert
- 1/2 große Ananas, halbiert, ohne Strunk und Rosette
- 3 Esslöffel Malibu-Likör
- 500 ml Sodawasser
- 1 Tasse zerstoßenes Eis

#### Zubereitung

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

### Honigtau-Traum

#### Für 4 Personen

#### Zutaten

- 1 Melone (Zuckermelone, Honigmelone oder Galiamelone), geschält, entkernt und geviertelt
- 3 Esslöffel Midori-Likör
- 500 ml Sodawasser
- 1 Tasse zerstoßenes Eis

#### Zubereitung

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.

## Geistige Getränke

### Bloody Mary

Für 4 Personen

#### Zutaten

4 mittelgroße Tomaten  
2 Stangen Sellerie  
1 große rote Paprika,  
ohne Boden und entkernt  
1/2 Tasse Wodka  
1 Tasse zerstoßenes Eis

#### Zubereitung

Verarbeiten Sie Tomaten, Sellerie und rote Paprika im Entsafter. Rühren Sie den Wodka in den Saft. Verteilen Sie das Eis auf 4 Gläser und gießen Sie den Saft darüber. Gut umrühren und sofort servieren.

### Pfirsich-Minz-Julep

Für 4 Personen

#### Zutaten

6 Pfirsiche, halbiert und entkernt  
1/2 Tasse frische Pfefferminz-Blätter  
2 Esslöffel Creme de Menthe (Pfefferminz-Creme)  
20 ml weißer Rum  
2 Teelöffel Zucker  
1/2 Tasse zerstoßenes Eis  
500 ml Mineralwasser

#### Zubereitung

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

## Energy-Drinks

### Aprikose-Apfel-Birnen-Sprudel

Für 4 Personen

#### Zutaten

4 große Aprikosen, halbiert und entkernt  
4 kleine rote Äpfel  
3 mittelgroße Birnen  
250 ml kohlenstoffhaltiges Mineralwasser  
1/2 Tasse zerstoßenes Eis

#### Zubereitung

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

### Rote-Bete-Karotten-Orangen-Durstlöcher

Für 4 Personen

#### Zutaten

8 Karotten, geschabt und ohne Kraut  
2 kleine Rote Bete, geschält  
1/4 Tasse frische Pfefferminz-Blätter  
4 Orangen, geschält

#### Zubereitung

Verarbeiten Sie Karotten, Rote Bete, 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

#### Zutaten

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

#### Zubereitung

1. Rollen Sie den Blätterteig dünn aus und streichen Sie Butter zwischen die Schichten.
2. Heben Sie den Teig in eine 25 cm durchmessende Kuchen- oder Auflaufform und drücken Sie ihn am Boden und den Seiten an. Stutzen Sie die Teigränder, so dass sie etwa 1,5 cm über die Seiten der Form überstehen.
3. Vermischen Sie Lauch, Kürbis- und Karotten-Trester, Feta, Eier, Eiweiß, Milch, geriebene Orangenschale und Petersilie miteinander und geben Sie diese Füllung auf den Teig.
4. 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

#### Zutaten

3 Teelöffel Butter  
1 Zwiebel, fein gehackt  
1 Schinkenknochen  
350 g Rote-Bete-Trester,  
abgießen und den Saft auffangen  
50 g Kartoffel-Trester, abgießen und den Saft auffangen  
50 g Karotten-Trester, abgießen, den Saft auffangen

100 g Tomatenpüree 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 Speckscheiben, gehackt  
1 Esslöffel Zitronensaft  
1/2 Tasse Sour Creme, Saure Sahne oder  
Creme Fraiche

#### Zubereitung

1. Zerlassen Sie die Butter in einem großen Kochtopf und dünsten Sie die Zwiebeln bei mittlerer Hitze etwa 2 bis 3 Minuten goldgelb an.
2. Geben Sie den Schinkenknochen dazu und rühren Sie den Trester aus Roten Beten, Kartoffeln, Karotten, Tomaten und Kohl zusammen mit den Säften und dem Wasser ein. Geben Sie den Schinken und den Zitronensaft dazu.
3. Lassen Sie die Suppe aufkochen und dann auf kleiner Flamme 30 bis 40 Minuten lang leicht siedeln.
4. 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.
5. Servieren Sie die Suppe mit einem Sahnehäubchen.

### Karotten-Apfel-Sellerie-Strudel

Für 8 Personen

#### Zutaten

30 g Butter zum Andünsten der Zwiebeln  
1 kleine Zwiebel, fein gehackt  
4 1/2 Tassen Trester von Karotten, Äpfeln und Sellerie, abgießen und den Saft auffangen (siehe Rezepte für frischen Saft auf Seite 18; Frische Säfte)  
250 g Hütten-Käse (Cottage-Käse)  
2 Esslöffel Pfefferminze, gehackt  
1 geschlagenes Ei  
12 Tafeln Blätterteig  
60 g zerlassene Butter für den Blätterteig  
1 Tasse geriebener frischer Parmesankäse

#### Zubereitung

1. Zerlassen Sie die Butter für die Zwiebel in einem Kochtopf und geben Sie die Zwiebel dazu. Dünsten Sie die Zwiebel für 2 bis 3 Minuten, bis sie weich und würzig ist.

# Ballaststoffreiche Lieblingsgerichte

2. 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.

3. Schneiden 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.

4. Streichen Sie eines der Teigblätter mit etwas zusätzlicher Butter ein, streuen Sie Parmesankäse darauf und decken Sie ein anderes Teigblatt darüber. Streichen Sie wieder Butter darüber, streuen Sie Parmesankäse darauf und legen Sie das letzte Teigblatt darauf.

5. 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.

6. Stellen Sie mit den verbliebenen Blätterteig-Tafeln weitere Teigrollen her. Arbeiten Sie dabei nach obiger Anleitung.

7. 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

### Zutaten

200 g weiße Schokolade  
200 g Erdbeer-Fruchtfleisch  
200 g Himbeer-Fruchtfleisch  
3 Teelöffel Gelatinepulver,  
in 3 Esslöffeln heißem Wasser auflösen  
3 Eigelb  
300 g geschlagene Sahne  
1/4 Tasse Puderzucker  
2 Esslöffel Grand Marnier

### Zubereitung

1. Mischen Sie das Erdbeer- und Himbeer-Fruchtfleisch.

2. Schlagen Sie die Sahne, bis sie mit dem Messer teilbar ist.

3. Schmelzen Sie die Schokolade im heißen Wasserbad und lassen Sie die Masse dann abkühlen. Achten Sie darauf, dass die Schokolade dabei nicht stockt. Rühren Sie Gelatine und Eigelb unter die Schokolade und schlagen Sie die Masse, bis sie hell und glasig wird.

4. Heben Sie die geschlagene Sahne zusammen mit dem Fruchtfleisch und Grand Marnier unter die Schokoladenmasse. Geben Sie die Masse in eine ausreichend große Schüssel (für mindestens 5 Tassen) und kühlen Sie die Masse mehrere Stunden (über Nacht) im Kühlschrank.

## Karotten-Kuchen

### Zutaten

1 1/2 Tassen Vollwertmehl  
2 Teelöffel Backpulver  
1/2 Teelöffel Muskatnuss  
1/2 Teelöffel Zimt  
1/2 Teelöffel Kardamom  
1/2 Tasse gehackte Erdnüsse  
1/2 Tasse Sultaninen  
1/2 Tasse zerstoßener brauner Zucker  
1 1/2 Tasse Karotten-Trester  
1/2 Tasse Öl  
2 Eier, schaumig geschlagen  
1/4 Tasse Sour Cream, Saure Sahne oder Creme Fraiche

### Zubereitung

1. Fetten Sie eine Backform (Kastenform, etwa 25 cm x 15 cm).

2. Sieben Sie Mehl und Backpulver in eine große Rührschüssel. Geben Sie Muskatnuss, Zimt, Kardamom, Erdnüsse, Sultaninen, braunen Zucker und Karotten-Trester dazu und rühren Sie alles gut durch. Geben Sie Eier, Öl und Sahne dazu und schlagen Sie die Masse mit dem elektrischen Handrührgerät (Mixer) bei mittlerer Geschwindigkeit, bis alle Zutaten gut vermischt sind.

3. Gießen Sie den Teig in die Backform.

4. Backen Sie den Teig bei 180 °C für 1 Stunde bis der Kuchen gut durchgebacken ist. Prüfen Sie den Kuchen mit einem Bratspieß.

5. 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 Kuchenrost.

## Tomatenglasur

Für die Glasur geben Sie Rinderbrühe, Tomatensoße, Kaffeepulver, Worcestershire-Sauce, Essig, Zitronensaft, Zucker und Butter in einen Kochtopf und bringen Sie die Glasur bei mittlerer Hitze zum Kochen. Schalten Sie dann den Herd zurück und lassen Sie die Flüssigkeit etwa 8 bis 10 Minuten unter regelmäßigem Rühren leicht sieden und etwas eindicken.

## 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 Verwitterung gefährliche Stoffe ins Grundwasser und damit in die Nahrungskette gelangen, oder 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 weitgehender 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 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:** Für die Reparatur- und Serviceabwicklung möchten wir Sie bitten, Gastroback Produkte an folgende Anschrift zu senden: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, 21279 Hollenstedt.

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass unfreie Sendungen nicht angenommen werden können. Einsendung von Geräten: Bitte verpacken Sie das Gerät transportsicher und legen Sie den Garantiebeleg sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei. 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 ggf. anfallenden Kosten repariert, unrepariert und kostenlos an Sie zurück gesendet werden oder vor Ort kostenlos verschrottet 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.**

# GASTROBACK®

## INSTRUCTIONS FOR USE AND RECIPES DESIGN JUICER



Art.-Nr. 40123 DESIGN JUICER

Read all provided instructions before first usage!  
Model and attachments are subject to change



Carefully read all provided instructions before you start running the appliance and pay regard to the warnings mentioned in these instructions.

## Contents

Introduction .....	33
Gastroback recommends safety first .....	33
Know your Design Juicer.....	35
Assembling your Design Juicer .....	36
Operating your Design Juicer .....	39
Disassembling your Design Juicer.....	40
Care and cleaning .....	42
Trouble shooting guide .....	43
The inside information on juicing .....	44
Recipes .....	47
Warranty .....	55
Disposal.....	55

## Introduction

The current interest in fresh and unprocessed food is the reason for fresh fruit and vegetable juices to become a favorite component of our daily food and wellbalanced diet.

The Gastroback juicer has a special designed large feed chute, a large pulp container and a stainless steel micro mesh filter. It operates with a high performance 750 watt motor which makes the juice production easy and efficient. The elaborate design makes the cleaning an ease.

The units have a smooth surface with no grooves and rough edges and can be cleaned easily after use.

The provided pulp container finishes with the juice run-out and therefore eliminates any splatter during operation.

Please read all the advice and instructions with care and keep the manual.

Only use the appliance to process fresh food.

## Gastroback recommends safety first

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

- 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.
- 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 use the appliance if the rotating sieve is damaged.
- Store appliance and units out of reach of children.
- Never leave children unsupervised when the appliance or units of the appliance are in reach.

- Never let children play with the appliance or units of the appliance. Children and invalid people have to be supervised using the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 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.
- 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 leave the appliance unattended, when the plug is plugged into the power point.**

## Gastroback recommends safety first

- Always turn the appliance off and pull the plug when the appliance is not in use or when disassembling, moving or cleaning the appliance. Always grasp the plug to disconnect the appliance from the power outlet.
- 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. Use a nylon brush for cleaning the filter basket.
- Never clean the motor block in the dishwasher.
- Never use force operating the appliance to avoid damage of the units of the appliance.
- Do not touch the small cutting blades in the base of the stainless steel filter basket. Pay attention not cutting yourself when handling the 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 push products into the feed chute with your fingers or foreign objects. Always use the food pusher provided.
- Do not operate the appliance continuously more than 30 minutes. Allow the motor to rest for 30 minutes between each use.
- 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 causes 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 use the appliance if it is damaged or units of the appliance are 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 specialised repairation shop. Repairation and technical maintenance of the appliance or line cord are just allowed to be accomplished by an authorised specialist repairation shop.
- The appliance is not suitable for mincing nuts, chocolate or similar ingredients. The appliance is not suitable to make minced meet or to blend food.

### 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; 220/230 V, 50/60 Hz) and ground fault circuit interrupter. The maximum power consumption of the appliance is 750 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, squish or knot the line cord. Pay attention to the line cord not hanging of the table. Attend to nobody getting caught in loops of the line cord or pulling the appliance of 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.

## Important Safeguards for all Electrical Appliances

### Movable and sharp-edged units – 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 and inside the feed chute are very sharp. Pay attention when handling the units. Only touch the stainless steel micro mesh filter 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.

### Get to know your Gastroback juicer

Food pusher with canelure:  
for pushing whole fruit and vegetables  
down the feed chute

Patented extra wide feed chute: You can  
fill in whole fruit such as apples, carrots,  
tomatoes and peeled oranges. For quick  
and easy juicing of fruit and vegetables.

Safety arm

Juicer cover (dishwasher safe) with inter-  
locking safety arm: stops the juicer oper-  
ating without the juicer cover locked in  
place.

Large pulp container (dishwasher safe)

Motor block with 750 Watt motor

On-/Off-switch

Rubberfeet

Stainless steel micro  
mesh filter basket  
(dishwasher safe)



## Assembling your Design Juicer

### Step 1:

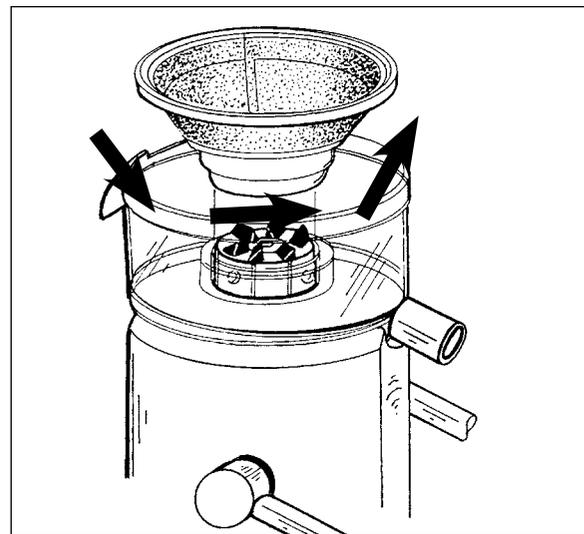
Place the filter bowl surround on the motor block (picture 1).

### 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 2).



### Step 3:

Place the juicer cover over the stainless steel filter on top of the filter bowl surround (picture 3). 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.



## Assembling your Design Juicer

### Step 4:

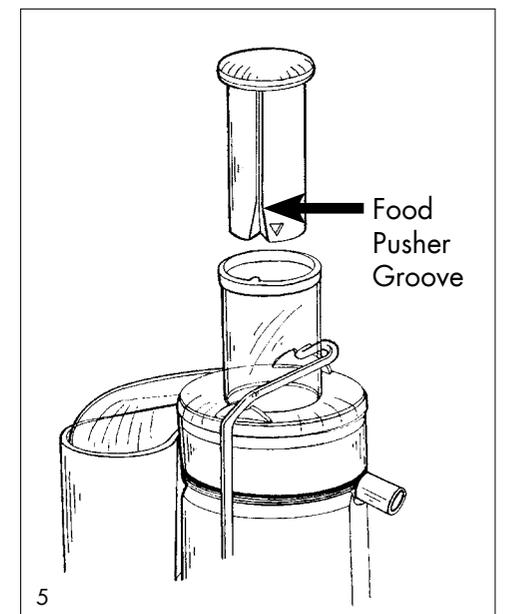
Raise the safety locking arm straight up and lock into the two grooves on either side of the juicer cover. The safety locking arm should now be in a vertical position and locked into place on top of the juicer cover (picture 4).

**IMPORTANT:** If the safety locking arm is not in the right position the motor will not start moving.

Secure the safety arm by lifting it into the two grooves of the cover (picture 4a).

### 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 5).



## Assembling your Design Juicer

Slide the food pusher all the way down the feed chute (picture 5a).



### 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 6).

**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, or as compost for the garden or discarded.



### Step 7:

Place the juice jug underneath the spout (picture 7).



## Operating your Design Juicer

**WARNING:** Make sure the appliance is completely assembled and that there are no foreign objects in the feed chute before putting the plug into the power point.

**Never** put fingers, wooden spoons or other foreign substances (such as hair, clothing, brushes, cloth) into the feed chute.

Always turn the appliance off and wait for the motor to stop moving before removing the lid of the juicer.

Keep the working place clean and dry. Do **not** let any liquids or water run into the motor block.

Do **not** put any cloth or napkins underneath the appliance to avoid endangering by fire and voltage. 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. Operate according to the instructions 'Trouble shooting guide'

## Operating your Design Juicer

### Step 1:

Wash your selection of fruit and vegetables before juicing.

**NOTE: Most fruit and vegetables such as small apples, carrots and cucumber will not need to be cut to size as these will fit into the feed chute whole. When juicing carrots place the tip of the carrot into the feed chute last.**

### Step 2:

Ensure the juicer is correctly assembled. Ensure the stainless steel filter is thoroughly cleaned before each use (refer to 'Care and cleaning'). Ensure you place the juice jug under the spout before commencing juicing.

#### Step 2 a: Working with the juice jug

The juice jug consists of the jug with scale, a froth separator and the lid. Insert the froth separator from the top into the jug and close the jug with the lid. Place the juice jug in front of the spout and ensure that the juice can run right into the jug. This way you can avoid splatter.



**ATTENTION:** Ensure not to overfill the juice jug when operating the juicer. Over floating liquid could run under the motor block and cause damage to the appliance.

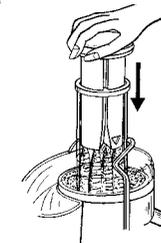
### Step 3:

Plug the power cord into a 220/230V power outlet and turn the power 'ON'. Push the 'ON/OFF' button to 'ON'.

### Step 4:

With the motor running, place food into the feed chute. Using the food pusher, gently guide food down the feed chute.

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



### Step 5:

Juice will flow into the jug and the separated pulp will accumulate in the integrated 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 machine to continue juicing.

To minimise cleaning, line the pulp container with a plastic freezer bag to collect the pulp.



### 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.

**NOTE:** Do not use force removing the pulp container to avoid damage to the juicer cover.

**NOTE:** In case that the appliance slows down, stumbles or stops all of a sudden turn off the appliance immediately and pull the plug to avoid overheating. Operate according to the instructions 'Trouble shooting guide'.

**WARNING:** Never use fingers to push food down the feed chute or to clear the feed chute. Always use the food pusher provided.

**NOTE:** Pay attention not to overflow the juice jug. As soon as you finished operating turn the appliance 'OFF'. Always turn the appliance 'OFF' and pull the plug when the appliance is not in use and you finished the operation.

Clean the appliance in accordance to the instructions in chapter 'Care and Cleaning'. Do not leave any food dry on the surfaces of the appliance or the filter basket.

## Disassembling your Design 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. **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.

### Step 1:

Push the 'ON/OFF' button on the juicer to 'OFF' and then switch 'OFF' at the power outlet and unplug. **IMPORTANT:** Wait for the filter basket to stop spinning before continuing to step 2. Carefully 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 1).

### Step 2:

Pull the locking arm back over the grooves on either side of the juicer cover (picture 2/3). Move the locking arm down.

### Step 3:

Lift the juicer cover off the juicer (picture 4).



## Disassembling your Design Juicer

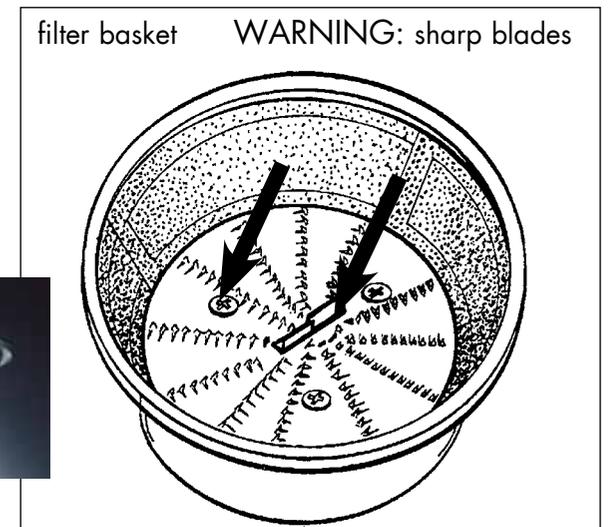
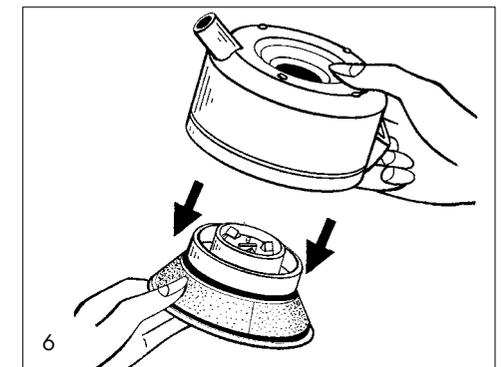
### Step 5:

Remove the filter bowl surround with the stainless steel filter basket still in place. To remove the filter bowl turn the spout to the left side. The filter bowl surround will automatically get loose (picture 5).

### 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. Only touch the filter basket on the sides.

To remove the stainless steel filter basket from the filter bowl surround turn the filter bowl surround upside down (picture 6). For easy cleaning, it is recommended to remove the filter basket over the sink.



## 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 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 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 can not get lost.

Ensure the juicer is correctly disassembled. Refer to 'Disassembling your Design Juicer'. 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 micro mesh filter, juice jug and pulp container are dishwasher safe (top shelf only). 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 in hot soapy water for approximately 10

minutes immediately after juicing is completed. If pulp dehydrates on the micro mesh filter it may clog the fine pores of the micro mesh filter thereby lessening the effectiveness of the juicer.

Using the cleaning brush, hold the filter basket 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. 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 in the dishwasher.



**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.

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 can not get lost. Keep all parts out of reach of children.

**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.

## 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 micro mesh filter basket	Stop the juicing process. Remove the juicer cover, scrape off pulp. Assemble and begin juicing again. Try alternating (soft and hard) vegetable and fruit varieties.
Pulp too wet and reduced extracted juice	Try a slower juicing action by pushing the food pusher down more slowly. Remove stainless steel filter basket and thoroughly clean mesh walls with the nylon brush. Rinse the stainless steel filter basket under hot water. If the fine mesh holes are blocked, soak the stainless steel filter 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 cover of the filter	Try a slower juicing action by pushing the food pusher down more slowly. Fruit and vegetables with a high water content (tomatoes and watermelon) should be juiced on low speed.
Bowl surround juice sprays out from spout	Try a slower juicing action by pushing the food pusher down more slowly.
Juicer makes loud noise when turned on	Filter basket is not properly snapped into position. Turn the On/OFF button to OFF. Turn the power OFF. Disassemble the Design Juicer (refer to 'disassembling'). Assemble (refer to 'assembling').
No juice coming out while juicing	Check that the spout is not blocked with pulp. Refer to 'Care and Cleaning'.

### 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.

## 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 wellbalanced 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 fruits 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 juicer if peeled first.
- All fruits 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 juicer 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 then change to for harder texture ingredients. 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 as 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 overpower 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

Fruit and vegetables	Best season to buy	Storage	Nutritional value	Kilojoule/calorie count
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)
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 incl. 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)
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).

# Recipes



## Fresh starts

### Apple-Carrot-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 juicer. Mix well and serve immediately.

### Tomato-Carrot-Celery-Lime-Juice

Makes 3 cups:

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

Process tomatoes, carrot, celery and lime through juicer. Serve immediately.

### Carrot-Beetroot-Orange-Juice

Makes 2 cups:

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

Process carrots, beetroot and oranges through juicer. Serve immediately.

### Apple-Peach-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 juicer. Serve immediately.

### Pineapple-Peach-Pear-Juice

Makes 3 cups

- 1/2 small pineapple, peeled and halved
- 2 peaches, halved and seeds removed
- 2 small ripe pears

Process pineapple, peaches and pears through juicer. Serve immediately.

### Apple-Pear-Strawberry-Juice

Makes 3 cups:

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

Process apple, pears and strawberries through juicer. Serve immediately.

### Rockmelon-Mint-Mango-Juice

Makes 2 cups:

- 1/2 small rockmelon, peeled, seeded and halved
- 3 sprigs fresh mint leaves
- 1 mango, halved, seeded and peeled

Process rockmelon, mint and mango through juicer. Serve immediately.

### Tomato-Cucumber-Parsley-Carrot-Juice

Makes 3 cups:

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

Process tomatoes, cucumber, parsley and carrots through juicer. Serve immediately.

### Kumera-Celery-Ginger-Orange-Juice

Makes 3 cups:

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

1. Process celery, kumera, ginger and oranges through juicer. Serve immediately.

### Parsnip-Celery-Pear Juice

Makes 3 Cups:

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

Process parsnips, celery and pears through juicer. Serve immediately.



## Vitamin replacer

### Tomato-Carrot-Red Capsicum-Juice

Makes 3 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 juicer. Serve immediately.

### Blackberry-Pear-Grapefruit-Juice

Makes 3 cups:

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

Process blackberries, pears and grapefruit through juicer. Serve immediately.

### Beetroot-Apple-Celery-Juice

Makes 2 cups:

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

Process beetroot, apples and celery through juicer. Serve immediately.

### Cucumber-Celery-Fennel-Bean Sprout-Juice

Makes 3 cups:

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

Process cucumber, celery, fennel and bean sprouts through juicer. Serve immediately.

### Frothie orange juice

Makes 8-10 cups:

Process oranges through juicer. Serve immediately. (Best to refrigerate oranges before juicing)



## Liquid lunches

---

### Fresh vegetable soup with noodles

Serves 4:

- 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
- 375ml vegetable stock
- 425g canned baked beans
- 1 packet 2 Minute Noodles
- Freshly ground black pepper

Process tomato, onion, carrots and green pepper through juicer. 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

Serves 4:

- 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 juicer.

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

Serves 4:

- 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
- 1/2 cup red wine
- 2 teaspoons dried oregano
- 500g cooked pasta
- 3 tablespoons grated Parmesan cheese

Process tomatoes, parsley, celery, garlic, onion and red capsicum. 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.

### Mango, rockmelon and orange yogurt drink

Serves 4:

- 1 mango, halved, peeled and seeded
- 1/2 small rockmelon, peeled, seeded and cut into two equal portions
- 5 oranges, peeled
- 3 tablespoons natural yogurt

Process mango, rockmelon and oranges through juicer. Pour into a large bowl whisk in yogurt. 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 6 cups:

- 500g green seedless grapes, stems removed
- 2 kiwi fruit, peeled
- 250g strawberries, hulled
- 500ml skim milk
- 2 tablespoons powdered protein drink mix
- 1/2 cup crushed ice

Process grapes, kiwi fruit and strawberries through juicer. Mix in milk, protein drink mix and crushed ice. Serve immediately.

### Beetroot, carrot and orange quencher

- 8 carrots
- 2 small beetroot, trimmed
- 1/4 cup fresh mint leaves
- 4 oranges, peeled

Process carrots, beetroot, mint leaves and oranges through juicer. Serve immediately.

## Spirited juices

---

### Coconut pineapple colada

Makes 4 cups:

- 1/2 coconut, peeled and halved
- 1/2 large pineapple, peeled and quartered
- 3 tablespoons Malibu liqueur
- 500ml soda water
- 1 cup crushed ice

Process coconut and pineapple through juicer. 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 cups

- 4 medium tomatoes
- 2 sticks celery
- 1 large red capsicum, base removed and seeded
- 1/3 cup Vodka
- 1 cup crushed ice

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

### Apricot, apple and pear sparkle

Makes 4 cups

- 4 large apricots, halved and seeded
- 4 small red apples
- 3 medium pears
- 250ml sparkling mineral water
- 1/2 cup crushed ice

Process apricots, apples and pears through juicer. Stir in mineral water and ice. Serve immediately.

### Honeydew dream

Makes 4 cups:

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

Process honeydew melon through juicer. 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 cups:

- 6 peaches, halved and seeded
- 1/2 cup fresh mint leaves
- 2 tablespoons Creme de Menthe
- 2 teaspoons sugar
- 1/2 cup crushed ice
- 500ml mineral water

Process peaches and mint leaves through juicer. Stir in Creme de Menthe and sugar. Scoop ice into 4 glasses, pour over peach mixture, mix well to combine. Serve immediately.

## Icy Coolers

### Sparkling pear and apricot cooler

Makes 4 cups:

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

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

### Rockmelon, strawberry and passion crush

Makes 4 cups:

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

Process rockmelon and strawberries through juicer. Stir in passion fruit pulp. Scoop ice into 4 glasses, pour over juice, mix well to combine. Serve immediately.

### Tropical blend

Makes 4 cups

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

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

### Tomato, nectarine, passionfruit and mint icer

Makes 4 cups:

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

Process tomatoes, nectarine and mint leaves through juicer. 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 cups:

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

Process pineapple, cucumber and coriander through juicer. Scoop ice into 4 glasses, pour over juice, mix well to combine. Serve immediately.

### Pear, radish and celery crush

Makes 4 cups:

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

Process pears, radishes and celery through juicer. Scoop ice into 4 glasses, pour over juice, mix well to combine. 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

Serves 6:

- 8 sheets filo pastry
  - 60g butter, melted
  - 1 leek finely sliced
  - 1 cup pumpkin pulp
  - 1 cup carrot pulp
  - 250g feta cheese, crumbled
  - 3 eggs
  - 1 egg white
  - 1/2 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 25cm 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.

### Parsnip, herb and polenta hot cakes

Serves 6:

- 2 cups parsnip pulp, strained
  - 1/4 cup milk
  - 2 eggs, separated
  - 1/4 cup polenta (corn meal)
  - 1/4 cup self-raising flour
  - 1 teaspoon chopped fresh thyme
  - 1 teaspoon chopped fresh rosemary
  - 1 teaspoon cajun seasoning
  - 1 small red capsicum, finely chopped
  - 1 tablespoon oil
- Combine parsnip pulp, milk, egg yolks, self-raising flour, polenta, thyme, rosemary, cajun seasoning and red capsicum in a large mixing bowl. Beat egg whites until soft peaks form, fold into parsnip mixture. Heat oil in a large frying pan, drop spoonfuls of mixture into pan. Cook for about 1 minute on each side or until golden. Serve immediately.

### Vegetable and bacon soup

Serves 4:

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

### Berry and white chocolate mousse

Serves 6

- 200g white chocolate
  - 200g strawberry pulp
  - 200g raspberry pulp
  - 3 teaspoons gelatin dissolved in
  - 3 tablespoons hot water
  - 3 egg yolks
  - 300ml carton thickened cream
  - 1/4 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 chocolate, gelatin mixture and egg yolks, whisk until pale and glossy. Beat cream 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.

## Fibre favourites

### Family meat loaf

Serves 4-6

500g lean beef mince  
500g sausage mince  
2 onions, finely chopped  
1/2 cup carrot pulp, strained  
1/2 cup potato pulp, strained  
2 teaspoons curry powder  
1 teaspoon ground cumin  
1 tablespoon chopped fresh parsley  
1 egg, lightly beaten  
1/2 cup evaporated milk  
1/2 cup beef stock  
Freshly ground black pepper  
2 tablespoons slivered almonds

### Tomato glaze

1/2 cup beef stock  
4 tablespoons tomato sauce  
1 teaspoon instant coffee powder  
3 tablespoons Worcestershire sauce  
1 1/2 tablespoons vinegar  
1 1/2 tablespoons lemon juice  
3 tablespoons brown sugar  
1/4 cup butter

Place beef, sausage mince, onions, carrot pulp, potato pulp, curry powder, cumin, parsley, egg, evaporated milk, stock and black pepper in a bowl, mix to combine. Press mixture into a lightly greased 11cm x 21cm loaf pan. Pour glaze over meat loaf, sprinkle with almonds and bake, basting often with glaze, for 40 minutes. To make glaze, place stock, tomato sauce, coffee powder, Worcestershire sauce, vinegar, lemon juice, sugar and butter in a saucepan and bring to the boil over a medium heat. Reduce heat and simmer, stirring frequently, for 8-10 minutes or until glaze reduces and thickens slightly.

### Carrot, apple and celery strudels

Serves 8:

30g butter  
1 small onion, finely chopped  
4 1/2 cups carrot, apple and celery pulp, strained  
(see juice recipe on page R3)  
250g cottage cheese  
2 tablespoons chopped fresh mint  
1 egg, beaten

12 sheets filo pastry  
60g 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.

### Carrot cake

Serves 16

1 3/4 cups plain flour  
2 teaspoons baking powder  
1/2 teaspoon nutmeg  
1/2 teaspoon cinnamon  
1/2 teaspoon cardamom  
1/2 cup peanuts, chopped  
1/2 cup sultana  
1/2 cup brown sugar, firmly packed  
1 1/2 cups carrot pulp  
1/2 cup oil  
2 eggs, lightly beaten  
1/4 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.

## 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 or dumps, hazardous substances can leak into the groundwater and get into the food chain, damaging your health and well-being. When replacing old appliances with new once, the retailer 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).

## 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 warranty limits of the law 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 an 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.

**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.**

**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