

# **GASTROBACK®**

## **Bedienungsanleitung und Rezeptheft** **DESIGN JUICER ADVANCED PRO**



Art.-Nr. 40133 Design Juicer Advanced Pro

**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.

## Inhaltsverzeichnis

Ihren Design Juicer Advanced Pro kennen lernen.....	4
Wichtige Sicherheitshinweise .....	5
Allgemeine Hinweise zur Sicherheit .....	6
Wichtige Sicherheitshinweise für alle Elektrogeräte .....	8
Bewegliche und scharfkantige Bauteile – Verletzungsgefahr .....	9
Technische Daten .....	9
Das Gerät zusammensetzen .....	10
Bedienung – Mit dem Entsafter arbeiten .....	11
Übersicht der Geschwindigkeitsstufen.....	12
Den Tresterbehälter während des Entsaftens entleeren .....	13
Überhitzungsschutzschalter .....	13
Den Entsafter zerlegen.....	14
Pflege und Reinigung.....	15
Verstopfungen beseitigen .....	16
Hilfe bei der Fehlersuche.....	17
Weiterführende Informationen zum Thema Saft .....	18
Lagerung.....	21
Entsorgungshinweise .....	21
Information und Service .....	21
Gewährleistung/Garantie .....	22
Rezeptideen .....	23

## Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde!

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 Design Juicer Advanced Pro von Gastroback ist mit einem besonders weiten Füllschacht, einem großem Tresterbehälter, einer großen Saftbox und einem feinporigen Edelstahlsieb mit Titanbeschichtung ausgerüstet. Das Gerät wird von einem 1.500 Watt Hochleistungsmotor angetrieben. Dadurch wird die Herstellung von Säften leicht und effizient. Die mitgelieferte Saftbox schließt mit dem Saftauslauf des Gerätes gut ab und ermöglicht dadurch ein sauberes Arbeiten. Der Saftbehälter hat ein Fassungsvermögen von 1.000 ml.

Von seinem superstarken und ultraleisen 1.500-Watt-Motor bis zum professionellen Design des Gehäuses bietet Ihr Design Juicer Advanced Pro die perfekte Ausgewogenheit von Funktionalität, Zuverlässigkeit und optimalem Design.

Mit dieser Bedienungsanleitung wollen wir Ihnen das Grundwissen vermitteln, mit dem Sie bei der Erforschung der unglaublichen Vielseitigkeit Ihres neuen Design-Entsafters beginnen können: Von wundervoll frischen und gesunden Obst- und Gemüse Rezepten bis zur Anleitung für die überraschend einfache Pflege und Reinigung. Wir hoffen, dass diese Anleitung Ihnen dabei hilft, viele Jahre lang Freude an Ihrem neuen Design-Entsafter zu haben. In diesem Sinne möchten wir Ihnen einfach sagen:

Danke für Ihr Vertrauen und ... viel Vergnügen.

Ihre Gastroback GmbH



# IHREN DESIGN JUICER ADVANEC D PRO KENNEN LERNEN

Patentierter besonders weiter **Füllsacht:** Hier können Sie ganze Äpfel, Karotten, Tomaten und geschälte Orangen einfüllen. Dadurch geht das Entsaften von Obst und Gemüse leicht und schnell.

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

großer **Tresterbehälter** mit integriertem Handgriff (spülmaschinengeeignet)

**Saftschaale**  
**Saftauslauf**

**Motorsockel** mit **1.500-Watt-Hochleistungsmotor**

**OFF-/AUS-Schalter**



**Edelstahlsiebkorb** titanbeschichtet: spülmaschinengeeignet



**Geschwindigkeitsschalter:**

**LOW:** niedrige Geschwindigkeit zum Entsaften von weichen Früchten mit hohem Wassergehalt  
**HIGH:** hohe Geschwindigkeit zum Entsaften von hartem Obst und Gemüse.



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

**Stopfer mit Führungsrinne:**

Damit schieben Sie die Früchte und Gemüseteile im Füllsacht nach unten



**Überhitzungsschutzschalter:** verhindert Geräteschäden durch Überhitzung des Motors (unter dem Motorsockel).

**Netzkabel:** Kabelaufnahme wird um die Stellfüße gewickelt

**Saftkrug:**

1 Liter Fassungsvermögen mit Handgriff für Rechts- und Linkshänder geeignet (spülmaschinengeeignet)

Eingebauter Schaumabscheider: Der Schaumabscheider hält beim Ausgießen den Schaum zurück, der sich beim Entsaften bildet.

**Hinweis:** Wenn Sie den Schaum im Getränk lassen wollen, dann nehmen Sie vor dem Ausgießen einfach den Deckel des Saftkruges ab.

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



## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

### • Lassen Sie das Gerät im Betriebszustand NIEMALS unbeaufsichtigt.

• Vergewissern Sie sich, dass das Gerät richtig und vollständig zusammengesetzt ist, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken und das Gerät einschalten. Das Gerät wird sich nicht einschalten lassen, bevor es nicht ordnungsgemäß zusammengesetzt ist.

**Wichtig:** Wenn der Bügel der Sicherheitsverriegelung nicht in der richtigen Position ist, dann arbeitet der Motor nicht.

• Lassen Sie den Motor nicht durchgehend länger als 7 Minuten laufen, um eine Überhitzung zu vermeiden.

• Dieser Entsafter ist mit einem Überhitzungsschutzschalter ausgerüstet, der das Gerät automatisch abschaltet. Dieser Überhitzungsschutzschalter verhindert, dass der Motor durch Überlastung beschädigt wird und schaltet den Motor in diesen Fällen automatisch ab.

• Die Füllschachthöffnung ist besonders weit. Halten Sie niemals die Finger, Kochlöffel oder andere Fremdkörper (Haare, Kleidungsstücke, Bürsten, Tücher) in den Füllschacht, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt. Schalten Sie das Gerät immer zuerst aus (Off-Schalter drücken), warten Sie bis der Motor steht und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie den Deckel des Entsafters abnehmen.

• Verwenden Sie immer nur den mitgelieferten Stopfer, um die Lebensmittel im Füllschacht nach unten zu schieben.

• Niemals bei laufendem Motor Ihr Gesicht oder andere Körperteile über den Füllschacht halten, da kleine Teile der Nahrungsmittel oder Saft herausgeschleudert werden könnten.

• **WARNUNG:** In der Mitte des Siebkorb und im Füllschacht sind kleine scharfe Klingen angebracht, welche die Lebensmittel während des Entsaftens zerkleinern und weiterbefördern. Niemals die Messer im Siebkorb mit der Hand berühren. Achten Sie darauf, sich nicht zu verletzen, wenn Sie mit den Bauteilen hantieren.

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

• **Hinweis:** Wenn Sie den Saftkrug verwenden und den Saftkrug während des Entsaftens mit dem zugehörigen Deckel verschließen, dann kann der Saft nicht herausspritzen.

- **ACHTUNG:** Achten Sie darauf, dass der Tresterbehälter nicht zu voll wird. Der Trester darf den Tresterauswurf nicht verstopfen. Das Gerät kann sonst nicht richtig arbeiten oder wird sogar beschädigt.
- **ACHTUNG: Niemals** das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist. Schalten Sie das Gerät immer zuerst am OFF-Schalter AUS, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden, bewegen oder reinigen.

## Allgemeine Hinweise zur Sicherheit

- Nur für den Betrieb in Innenräumen und nur für die Verwendung im Haushalt. Verwenden und lagern Sie das Gerät an einem sauberen, frostfreien Ort, an dem es vor Feuchtigkeit, Nässe und übermäßiger Belastung geschützt ist. **Nicht im Freien verwenden oder lagern.** Das Gerät ist nicht für die Verwendung in fahrenden Fahrzeugen oder auf Booten geeignet. Bewahren Sie das Gerät und alle Bauteile stets an einem für kleine Kinder unzugänglichen Ort auf.
- Prüfen Sie das Gerät und das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen. Niemals das Gerät verwenden, wenn das Gerät oder Teile davon beschädigt oder undicht sind, übermäßigen Belastungen ausgesetzt waren (Beispiel: Sturz, Schlag, Überhitzung oder eingedrungene Feuchtigkeit) oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten. Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät in einer Fachwerkstatt überprüfen.
- Verwenden Sie nur Bauteile, Werkzeuge, Ersatzteile und Zubehör für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile können während des Betriebes brechen, das Gerät beschädigen und/oder zu schweren Verletzungen oder Sachschäden führen.
- Bitte schieben Sie keine Früchte und Gemüseteile mit Ihren Fingern durch den Füllschacht. Benutzen Sie hierfür immer den vorgesehenen Stopfer.
- Fassen Sie nicht an die kleinen Schneideklingen am Boden des Edelstahl Mikro-Siebes.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät richtig und vollständig zusammengesetzt ist, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken und das Gerät einschalten. Das Gerät wird sich nicht einschalten lassen, bevor es nicht ordnungsgemäß zusammengesetzt ist.
- Lassen Sie den Motor nicht durchgehend länger als 7 Minuten laufen, um eine Überhitzung zu vermeiden. Bei schwerer Beladung mit sehr harten Früchten lassen Sie das Gerät nicht länger als 1 Minute durchgehend laufen.
- Überlastungsschutz: 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. Auf der Unterseite des Motorblocks befindet sich der Überlastungsschutz-Schalter. Um mit dem Entsaften fortzufahren müssen Sie das Gerät am OFF-Schalter erst AUSSchalten und warten bis der Motor abgekühlt ist. Erst dann können Sie den Überlastungsschutz-Schalter am Gerät drücken, um am Gerät einen Neustart durchzuführen und mit dem Entsaften fortzufahren. (Bei keinem der beiliegenden Rezepte haben Sie mit einer Überlastung durch zu schwere Beladung zu rechnen.)
- Drücken Sie bei der Arbeit nicht zu fest auf den Stopfer. Leeren Sie die Behälter für Saft und Trester rechtzeitig aus, damit der Inhalt nicht überläuft und herausspritzt und das Gerät nicht beschädigt wird. Wenn Sie feste oder faserige Obst- und Gemüsesorten verarbeiten

und/oder den Stopfer zu stark nach unten drücken, dann könnte der Motor stecken bleiben, stocken oder sich zu langsam drehen. Schalten Sie das Gerät sofort aus (OFF-Schalter drücken) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, um eine Überhitzung zu vermeiden. Arbeiten Sie nach der Anleitung im Kapitel 'Hilfe bei der Fehlersuche'.

- Lassen Sie keine Nahrungsmittelreste auf dem Gerät oder Teilen des Gerätes eintrocknen. Wenn der Trester auf dem Siebkorb antrocknet, können die feinen Öffnungen des Siebes verstopfen und der Entsafter arbeitet nicht mehr so effektiv. Entfernen Sie derartige Verkrustungen nach der Anleitung im Kapitel 'Pflege und Reinigung' bevor Sie mit dem Gerät arbeiten. Niemals das Gerät oder die Bauteile mit Scheuermitteln, harten scharfkantigen Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät oder zum Reinigen verwenden. Niemals den Motorsockel in der Geschirrspülmaschine reinigen! Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät keine Gewalt an, um die Bauteile nicht zu beschädigen.
- Das Gerät ist nicht für die Verarbeitung hochprozentiger, alkoholhaltiger Getränke und nicht zum Zerkleinern oder zum Raspeln von Nüssen, Schokolade oder anderen harten Zutaten geeignet. Das Gerät ist nicht geeignet zur Herstellung von Hackfleisch oder zum Pürieren von Lebensmitteln.
- Stellen Sie das Gerät auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen und ausreichend stabilen sowie wärme- und feuchtigkeitsbeständigen Arbeitsfläche auf. Verwenden Sie das Gerät nicht in feuchten oder nassen Bereichen. Stellen Sie das Gerät nicht an den Rand oder die Kante der Arbeitsfläche. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Tischkante herunterhängt und das niemand das Gerät am Kabel vom Tisch ziehen kann.
- Legen Sie keine Tücher, Servietten oder ähnliche Materialien unter oder auf das Gerät, um eine Überhitzung und eine Gefährdung durch Feuer und elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Niemals das Gerät oder Teile des Gerätes in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Ofen, Grill) stellen.
- Lassen Sie besonders kleine Kinder niemals unbeaufsichtigt, wenn das Gerät oder Geräteteile für sie zugänglich sind. 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.
- Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist. Schalten Sie das Gerät immer zuerst am OFF-Schalter aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden, bewegen oder reinigen.
- Niemals das Gerät oder die Bauteile mit Scheuermitteln, harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) scharfen Putzmitteln oder ätzenden Chemikalien (Desinfektionsmittel, Entkalker) reinigen. Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät oder zum Reinigen verwenden.
- Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät keine Gewalt an, um die Bauteile nicht zu beschädigen.

## **Wichtige Sicherheitshinweise für alle Elektrogeräte**


- Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer passenden Wandsteckdose auf und schließen Sie das Gerät dort direkt an. Das Gerät darf nur an die ordnungsgemäß abgesicherte Schukosteckdose einer geeigneten Stromversorgung (Wechselstrom; 230/240 V, 50/60 Hz) mit Schutzleiter angeschlossen werden. Die Steckdose muss für 16 A einzeln abgesichert sein. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Tischsteckdosen, um eine Gefährdung durch Feuer und Elektrizität zu vermeiden. Außerdem sollte die Steckdose über einen Fehlerstromschutzschalter abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30 mA liegen sollte. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker.
- Niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten über oder unter das Gerät laufen lassen. Niemals das Netzkabel oder das Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen. Sollte während der Arbeit Wasser oder eine andere Flüssigkeit über das Gerät gelaufen sein, dann schalten Sie das Gerät sofort aus, ziehen Sie den Netzstecker und trocknen das Gerät mit einem sauberen Tuch ab. Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Bauteile des Gerätes undicht sind und/oder sich während des Betriebes Wasser unter dem Gerät sammelt.
- Wickeln Sie das Kabel vor der Verwendung des Gerätes immer vollständig ab.
- Niemals am Kabel ziehen, reißen oder das Kabel knicken, einklemmen, quetschen oder verknoten. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Tischkante herunterhängt. Achten Sie darauf, dass niemand in Kabelschlaufen hängen bleiben oder das Gerät am Kabel von der Arbeitsfläche reißen kann. Fassen Sie immer am Gehäuse des Steckers an, wenn Sie den Stecker ziehen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mehr, wenn das Gerät oder Teile des Gerätes beschädigt sind oder wenn das Gerät nicht mehr erwartungsgemäß arbeitet oder übermäßigen Belastungen ausgesetzt war. Das Gerät ist voraussichtlich beschädigt, wenn das Gerät oder Teile davon Sprünge oder Risse haben, übermäßige Abnutzung zeigen, verformt oder undicht sind oder wenn sich das Antriebsrad auf dem Motorsockel nur schwer drehen lässt. 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 Zubehör für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile können während des Betriebes brechen, das Gerät beschädigen und/oder zu schweren Verletzungen führen.
- Niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten über oder unter den Motorsockel laufen lassen. Niemals das Netzkabel oder den Motorsockel in der Spülmaschine reinigen, mit Flüssigkeiten übergießen oder in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen! Sollte während der Arbeit Wasser oder eine andere Flüssigkeit über den Motorsockel gelaufen sein, dann schalten Sie das Gerät sofort aus (Off-Schalter drücken), ziehen Sie den Netzstecker und trocknen Sie das Gerät mit einem sauberen Tuch sofort ab.
- Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, fest, eben, trocken, ausreichend groß und stabil sein. Verwenden Sie das Gerät nicht in feuchten oder nassen Bereichen. Legen Sie keine Tücher oder Servietten unter das Gerät, um eine Gefährdung durch Feuer und elektrischen Schlag zu vermeiden. Niemals das Gerät an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche stellen.



## Bewegliche und scharfkantige Bauteile – Verletzungsgefahr

- Die Füllschachttöffnung ist besonders weit. Halten Sie niemals die Finger, Kochlöffel oder andere Fremdkörper (Haare, Kleidungsstücke, Bürsten, Tücher) in den Füllschacht, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt. Schalten Sie das Gerät immer zuerst aus (Off-Schalter drücken), warten Sie bis der Motor steht und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie den Deckel des Entsafters abnehmen. Verwenden Sie immer nur den mitgelieferten Stopfer, um die Lebensmittel im Füllschacht nach unten zu schieben. Niemals bei laufendem Motor Ihr Gesicht oder andere Körperteile über den Füllschacht halten, da kleine Teile der Nahrungsmittel oder Saft herausgeschleudert werden könnten.
- Die Schneiden im Boden des Edelstahl Mikro-Siebes und im Inneren des Füllschachts sind sehr scharf. Achten Sie darauf, sich nicht zu verletzen, wenn Sie mit den Bauteilen hantieren. Fassen Sie den Siebkorb nur am Rand an und reinigen Sie ihn vorsichtig und ohne Gewaltanwendung mit einer Spülbürste aus Kunststoff. Setzen Sie das Gerät zur Aufbewahrung vollständig zusammen; dadurch sind die Messer am Besten vor unbedachter Berührung geschützt.
- Niemals Fremdkörper oder harte Gegenstände in den Füllschacht stecken. Entfernen Sie alle harten und ungenießbaren Bestandteile, bevor Sie die Lebensmittel in den Füllschacht stecken (Beispiel: Stiele, harte Schalen und Kerne).
- Der Motor läuft einige Zeit nach. Warten Sie immer, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie das Gerät öffnen oder bewegen.

## TECHNISCHE DATEN

<b>Modell:</b>	Art.-Nr. 40133 Design Juicer Advanced Pro
<b>Stromversorgung:</b>	230-240 V Wechselstrom, 50/60 Hz
<b>Maximale Leistungsaufnahme:</b>	1.380 - 1.500 Watt
<b>Länge des Netzkabels:</b>	ca. 100 cm
<b>Umdrehungen:</b>	6.500 bis 13.000 pro Minute
<b>Gewicht:</b>	ca. 7 kg
<b>Abmessungen:</b>	ca. 350 x 220 x 430 mm (B x T x H)
<b>Prüfzeichen:</b>	

Diese Daten können ohne Vorankündigung geändert werden.

# DAS GERÄT ZUSAMMEN SETZEN

## Schritt 1:

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

## Schritt 2:

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

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

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

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

## Schritt 3:

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

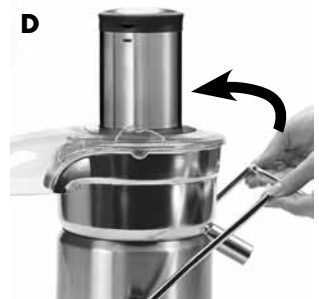
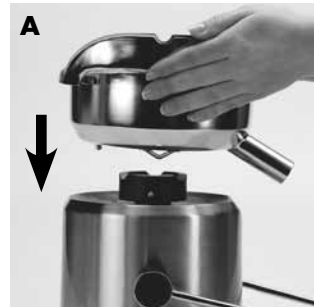
## Schritt 4:

Klappen Sie den Bügel der Sicherheitsverriegelung nach oben in die senkrechte Position und fixieren Sie den Bügel in den Mulden auf beiden Seiten des Entsafterdeckels (Bild D).

**Wichtig:** Wenn der Bügel der Sicherheitsverriegelung nicht in der richtigen Position ist, dann arbeitet der Motor nicht.

## Schritt 5:

Führen Sie den Stopfer in den Füllschacht ein. Dabei muss die Ausbuchtung oben an der Innenseite des Füllschachts in die Rille im Stopfer gleiten (Bild E). Schieben Sie den Stopfer im Füllschacht ganz nach unten.



### Schritt 6:

Setzen Sie den Tresterbehälter unter den großen Tresterauswurf an der Seite des Entsafterdeckels. Kippen Sie den Tresterbehälter dabei etwas (Bild F). **Hinweis:** Sie verringern den Reinigungsaufwand, wenn Sie den Tresterbehälter mit einem geeigneten Gefrierbeutel auskleiden. Der Trester wird dann im Gefrierbeutel gesammelt (Bild G).

### Schritt 7:

Stellen Sie den mitgelieferten Saftkrug oder ein anderes geeignetes Gefäß unter die Safttülle.

**Hinweis:** Wenn Sie den Saftkrug verwenden und den Saftkrug während des Entsaftens mit dem zugehörigen Deckel verschließen, dann kann der Saft nicht herauspritzen.

## BEDIENUNG – MIT DEM ENTSAFTER ARBEITEN

### Schritt 1:

Waschen Sie die ausgewählten Lebensmittel vor dem Entsaften gut ab und entfernen Sie gegebenenfalls harte Schalen (Orangen, Zitrusfrüchte), Stiele und Kerne (Nektarinen, Pfirsiche) und alle anderen ungenießbaren Bestandteile.

**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 in den Entsafter.

### Schritt 2:

Vergewissern Sie sich, dass der Entsafter richtig zusammengesetzt ist (siehe 'Den Entsafter zusammensetzen'). Vergewissern Sie sich, dass Sie zum Entsaften ein ausreichend großes Gefäß (Krug oder Glas) unter die Safttülle gestellt haben.

### Schritt 3:

Stecken Sie den Netzstecker in eine 220/230 V Wandsteckdose. Drehen Sie den Geschwindigkeitsschalter auf die benötigte Geschwindigkeitsstufe; abhängig von den zu verarbeitenden Nahrungsmitteln. Der Entsaftermotor beginnt zu arbeiten. In der folgenden Tabelle finden Sie einige Angaben darüber, welche Geschwindigkeitsstufe für welche Nahrungsmittel geeignet ist.



## Übersicht der Geschwindigkeitsstufen

Früchte / Gemüse	Geschwindigkeitsstufe
Äpfel	HIGH
Birnen, hart (ohne Strunk)	HIGH
Fenchel	HIGH
Karotten (gesäubert)	HIGH
Sellerie	HIGH
Rosenkohl (beschnitten)	HIGH
Rote Bete (gesäubert, beschnitten)	HIGH
Blumenkohl	HIGH
Brokkoli	HIGH
Kohl	HIGH
Ananas (geschält)	LOW
Aprikosen (ohne Stein)	LOW
Birnen, weich (ohne Strunk)	LOW
Gurke	LOW
Kiwi (geschält)	LOW
Mangos (geschält, ohne Stein)	LOW
Melone (geschält)	LOW
Nektarinen (ohne Kern)	LOW
Orangen (geschält) Pfirsiche (ohne Kern)	LOW
Pfirsiche (ohne Kern)	LOW
Pflaumen (ohne Kern)	LOW
Tomaten	LOW
Wassermelone (geschält)	LOW

### Schritt 4:

**WARNUNG:** Füllschacht mit besonders weiter Öffnung! Niemals mit der Hand in den Füllschacht fassen. Niemals ungeeignete Gegenstände in den Füllschacht stecken. Drücken Sie die Nahrungsmittel nur mit dem mitgelieferten Stopfer und nur leichtem Druck nach unten. Sobald der Motor läuft, nehmen Sie den Stopfer aus dem Füllschacht und füllen die Nahrungsmittel in den hinein. Überfüllen Sie den Füllschacht dabei nicht. Setzen Sie den Stopfer wieder in den Füllschacht ein. Drücken Sie die Nahrungsmittel mit dem Stopfer mit leichtem Druck nach unten. Um möglichst viel Saft zu erhalten, sollten Sie den Stopfer nur langsam nach unten drücken.

### Schritt 5:

Der Saft fließt in den Krug oder das Glas und der Trester sammelt sich im Tresterbehälter.

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

### Den Tresterbehälter während des Entsaftens leeren

Wenn der Tresterbehälter während der Arbeit zu voll wird, dann sollten Sie ihn zwischendurch ausleeren. Der Trester darf den Tresterauswurf nicht verstopfen. Schalten Sie den Entsafter am OFF-Schalter aus. Kippen Sie den Tresterbehälter etwas nach vorn und ziehen Sie ihn vorsichtig unter dem Entsafterdeckel heraus. Leeren Sie den Tresterbehälter. Wenn Sie den Tresterbehälter mit einem Gefrierbeutel ausgekleidet haben, nehmen Sie einfach den Gefrierbeutel mit dem Trester heraus und setzen den vollen Gefrierbeutel in einen anderen Behälter. Im hinteren Teil der Bedienungsanleitung finden Sie Rezepte zur Verwendung des Tresters. **Hinweis:** Sie minimieren den Reinigungsaufwand, wenn Sie den Tresterbehälter mit einem neuen Gefrierbeutel auskleiden. Setzen Sie den Tresterbehälter danach wieder unter den Entsafterdeckel. Schalten Sie den Entsafter wieder mit dem Geschwindigkeitsschalter EIN.

### Überhitzungsschutzschalter

Wenn Sie zu viele faserige, feste Nahrungsmittel eingefüllt haben und/oder die Nahrungsmittel zu schnell verarbeiten, dann wird der Motor des Entsafters stark belastet. Dieser Entsafter ist mit einem Überhitzungsschutzschalter ausgerüstet. Dieser Überhitzungsschutzschalter verhindert, dass der Motor durch Überlastung beschädigt wird und schaltet den Motor in diesen Fällen automatisch ab. Sollte der Überhitzungsschutzschalter den Motor während der Arbeit ausgeschaltet haben, dann schalten Sie das Gerät am OFF-Schalter aus. Warten Sie ein paar Minuten, damit sich der Motor wieder etwas abkühlen kann.



**WICHTIG:** Nehmen Sie den Saftkrug und den Tresterbehälter zur Seite und drehen Sie den Motorsockel vorsichtig um, wenn Sie den Überhitzungsschutzschalter betätigen.

Drücken Sie auf den Knopf des Überhitzungsschutzschalters unter dem Boden des Motorsockels (siehe: 'Ihren neuen Entsafter kennen lernen'). Dadurch wird der Motor wieder betriebsbereit und Sie können normal weiterarbeiten, sobald Sie den Tresterbehälter und den Saftkrug wieder in Position gebracht haben.

Sollte der Überhitzungsschutzschalter wiederholt ansprechen, beachten Sie bitte auch die Hinweise 'Hilfe bei der Fehlersuche'. Eventuell arbeiten Sie mit zu viel Druck auf dem Stopfer, die verarbeiteten Zutaten sind zu hart oder der Edelstahlsiebkorb ist verstopft.

## Den Entsafter zerlegen

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

### Schritt 1:

Nehmen Sie den Entsafter außer Betrieb: OFF-Schalter ausschalten; Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

### Schritt 2:

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

### Schritt 3:

Fassen Sie den Bügel der Sicherheitsverriegelung mit beiden Händen an, ziehen Sie jetzt den Bügel der Sicherheitsverriegelung aus den beiden Mulden rechts und links am Entsafterdeckel (Bild B) und kippen Sie ihn nach unten.

### Schritt 4:

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

### Schritt 5:

Lösen Sie die Arretierung der Saftschale. Halten Sie dazu den Motorsockel mit einer Hand fest und drehen Sie die Saftschale an der Safttülle ein Stück im Uhrzeigersinn (Bild D).

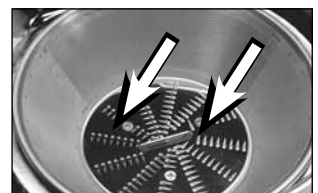
### Schritt 6:

Nehmen Sie die Saftschale zusammen mit dem darin liegenden Edelstahlsiebkorb nach oben ab. Der Edelstahlsiebkorb ist nur in der Saftschale eingelegt und fällt heraus, wenn Sie die Saftschale auf den Kopf stellen (Bild E).

### Schritt 7:

**WARNUNG:** Im Edelstahlsiebkorb sind scharfe Kanten und ein scharfes Messer enthalten, welche die Nahrungsmittel beim Entsaften zerschneiden und weiterbefördern. Niemals die Messer und Schneidefläche im Edelstahlsiebkorb mit den Händen berühren. Fassen Sie den Edelstahlsiebkorb immer nur am Rand an. Halten Sie die Saftschale über eine Spüle oder Schüssel und drehen Sie die Saftschale langsam auf den Kopf, um den Edelstahlsiebkorb herauszunehmen.

**ACHTUNG:** Scharfe Messer und scharfe Schneiden am Boden des Edelstahlsiebkorbes (siehe Abb. rechts).



## PFLEGE UND REINIGUNG

**WARNUNG:** Schalten Sie den Entsafter immer zuerst aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie den Entsafter bewegen, zerlegen oder reinigen. Niemals den Motorsockel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder Flüssigkeiten darüber gießen. Im Edelstahlsiebkorb sind scharfe Schneiden und ein scharfes Messer enthalten, welche die Nahrungsmittel beim Entsaften zerschneiden und weiterbefördern. Niemals die Messer und Schneidfläche im Edelstahlsiebkorb mit den Händen berühren. Fassen Sie den Edelstahlsiebkorb immer nur am Rand an.

**ACHTUNG:** Verwenden Sie zum Reinigen der Bauteile keine Scheuermittel oder scharfen Reiniger. Lassen Sie keine Nahrungsmittelrückstände auf den Bauteilen eintrocknen. Stark färbende Lebensmittel können die Kunststoffteile verfärben. Sie vermeiden dies weitgehend, wenn Sie die abnehmbaren Bauteile des Gerätes nach Gebrauch sofort abspülen.

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

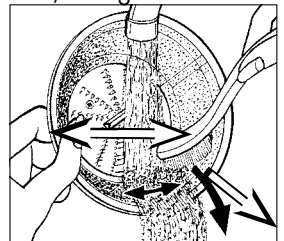
**Wichtig:** Den Stopfer sollten Sie nicht in der Spülmaschine reinigen.

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

**WARNUNG:** In der Mitte des Siebkorbes und im Füllschacht sind kleine scharfe Klingen angebracht, welche die Lebensmittel während des Entsaftens zerkleinern und weiterbefördern. Niemals die Messer im Siebkorb mit der Hand berühren. Behandeln Sie den Edelstahlsiebkorb mit Vorsicht, da Sie sich an den Schneiden leicht verletzen können und der Edelstahlsiebkorb leicht beschädigt werden kann.

Zum Reinigen des Edelstahlsiebkorbes verwenden Sie am besten die beiliegende Kunststoff-Spülbürste. Fassen Sie den Edelstahlsiebkorb dazu nur am Rand an und halten Sie den Edelstahlsiebkorb unter fließendes Wasser. Bürsten Sie dabei vorsichtig von der Mitte nach außen. Halten Sie den Edelstahlsiebkorb gegen das Licht, um zu sehen, ob die Sieböffnungen frei von anhaftenden Rückständen sind. Wenn das Sieb verstopft ist, reinigen Sie es am besten in einer 10-%igen, lauwarmen Zitronensäurelösung oder in der Geschirrspülmaschine. Bereits vorhandene Verfärbungen oder festsitzende Nahrungsmittelrückstände entfernen Sie am besten mit einer 10-%igen lauwarmen Zitronensäurelösung. Spülen Sie die Teile danach sorgfältig mit Wasser.

**HINWEIS:** Alternativ können Sie, wenn die Poren vom Sieb verstopft sind, das Sieb einige Zeit in eine Lösung mit handelsüblichen Zahn-Prothesenreiniger einweichen. Lassen Sie heißes



Wasser in eine Schüssel oder in das Spülbecken laufen, geben Sie eine Tablette Zahn-  
Prothesenreiniger dazu und lassen den Siebkorb darin einweichen bis alle Rückstände sich  
gelöst haben. Reinigen Sie das Sieb gründlich unter fließendem Wasser mit der mitgelie-  
ferten Kunststoff-Spülbürste.

**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 ande-  
ren Behälter stellen. Im hinteren Teil der Bedienungsanleitung finden Sie Rezepte zur  
Verwertung des Tresters.

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

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

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



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

## Verstopfungen beseitigen

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

1. Schalten Sie das Gerät aus (OFF), warten Sie bis der Motor steht und ziehen Sie den  
Netzstecker.

2. Nehmen Sie den Entsafterdeckel ab, siehe 'Das Gerät zerlegen`.

**WARNUNG:** Niemals mit den Händen in den Siebkorb fassen!

3. Entfernen Sie alle Nahrungsmittlrückstände aus dem Siebkorb. Verwenden Sie dazu  
einen kleinen Löffel aus Kunststoff oder Holz.

4. Setzen Sie das Gerät wieder richtig und vollständig zusammen (siehe 'Das Gerät  
zusammensetzen`) und arbeiten Sie weiter.

5. Sollte das Gerät wieder verstopfen, reinigen Sie das Gerät nach der Anleitung 'Pflege  
und Reinigung`.

## So können Sie weitere Verstopfungen vermeiden:

- Wählen Sie für harte, faserige und feste Lebensmittel eine hohe Geschwindigkeitsstufe.
- Entfernen Sie besonders harte und langfaserige Bestandteile (Beispiel: Strünke und Stiele).
- Arbeiten Sie langsamer. Drücken Sie beim Nachschieben der Lebensmittel nicht so fest  
auf den Stopfer.



- Lassen Sie den Tresterbehälter nicht zu voll werden. Der Trester muss ungehindert in den Behälter fallen.
- Verwenden Sie eventuell andere Gemüse- oder Fruchtarten

## HILFE BEI DER FEHLERSUCHE

<b>Mögliches Problem</b>	<b>Die einfache Lösung des Problems</b>
Das Gerät arbeitet nicht, wenn es eingeschaltet wird	Das Gerät ist eventuell nicht richtig zusammengesetzt. Die Sicherheitsverriegelung muss in den beiden Mulden an den Verriegelungen des Entsafterdeckels fixiert sein. Siehe 'Das Gerät zusammensetzen'.
Der Motor bleibt beim Entsaften stehen oder dreht sich auffallend langsam oder ungleichmäßig	Schalten Sie den Entsafter sofort AUS und ziehen Sie den Netzstecker. Arbeiten Sie nach der Anleitung 'Verstopfungen beseitigen'.
Überschüssiger Trester sammelt sich im Mikrosieb des Siebkorb	Schalten Sie das Gerät AUS und ziehen Sie den Netzstecker. Arbeiten Sie nach der folgenden Anleitung 'Verstopfungen beseitigen'.
Der Trester ist zu feucht und Sie erhalten zu wenig Saft	Arbeiten Sie langsamer. Nehmen Sie den Siebkorb ab und reinigen Sie die Seitenwände des Siebkorb mit einer feinen Bürste unter fließendem Wasser (siehe 'Pflege und Reinigung'). Entfernen Sie dabei die Faserstoffe, die sich im Sieb angesammelt haben und die Öffnungen verstopfen.
Der Saft quillt zwischen dem Rand des Entsafterdeckels und der Saftschale heraus	Arbeiten Sie langsamer. Drücken Sie beim Nachschieben der Lebensmittel nicht so fest auf den Stopfer. Reinigen Sie den Siebkorb und die Saftschale (siehe 'Pflege und Reinigung').
Der Saft spritzt aus der Safttülle	Arbeiten Sie langsamer. Drücken Sie beim Nachschieben der Lebensmittel nicht so fest auf den Stopfer. Verwenden Sie die Saftbox mit Deckel oder setzen Sie den Kunststoffaufsatz auf die Safttülle und nehmen Sie ein Glas.
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 'Pflege und Reinigung'.

## WEITERFÜHRENDE INFORMATIONEN ZUM THEMA SAFT

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

Bei Obst und Gemüse sind 95 % der Nährstoffe im Saft enthalten. Säfte aus frischem Obst und 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. Im hinteren Teil der Bedienungsanleitung finden Sie dazu eine Tabelle mit Informationen zu Obst und Gemüse.
- Halten Sie Obst und Gemüse stets zum Entsaften bereit. Waschen Sie 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, Beerenfrüchte, Blattgemüse, Sellerie, Gurken und Kräuter, sollten bei Bedarf im Kühlschrank gelagert werden.

### Obst und Gemüse vorbereiten

- Wenn Sie Früchte mit harten oder ungenießbaren Schalen verwenden, wie Melonen, Mangos und Kiwis, dann schälen Sie die Früchte vor dem Entsaften. Bei Ananas müssen Sie die Schale sowie die Rosette und den Strunk oben und unten entfernen.
- Zitrusfrüchte können ebenfalls im Entsafter verarbeitet werden. Allerdings müssen Sie die Früchte vorher schälen. Sie sollten den Saft eventuell besser auspressen und als zusätzliches Aroma zu den anderen Säften 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 unterschiedlicher Beschaffenheit entsaften, dann erreichen Sie die besten Ergebnisse, wenn Sie mit den weichen Zutaten bei langsamer Geschwindigkeitsstufe (LOW) beginnen. Schalten Sie dann auf die schnelle Geschwindigkeitsstufe (HIGH) und verarbeiten Sie die harten Zutaten. Siehe 'Übersicht der Geschwindigkeitsstufen'.
- Wenn Sie Kräuter, Sprösslinge oder kleinblättrige Blattpflanzen verarbeiten, dann sollten Sie diese Zutaten in der Mitte zwischen den größeren Gemüsesorten in den Füllschacht einfüllen oder zu einem Bündel zusammenrollen. Arbeiten Sie dabei möglichst mit der langsamen Geschwindigkeitsstufe (LOW). Kräuter und Blattgemüse liefern nur sehr wenig Saft und sollten möglichst zusammen mit anderen Zutaten verarbeitet werden.
- Jede Obst- und Gemüseart enthält verschiedene Flüssigkeitsanteile. Außerdem hängt die Flüssigkeitsmenge innerhalb einer Art von der Sorte und Qualität ab. Zum Beispiel können einige Tomaten mehr Saft ergeben, als andere. Da die Saffrezepte nicht genau sind und das Entsaften keine Wissenschaft ist, sind die genauen Anteile bei keinem der Säfte wesentlich für den Erfolg einer bestimmten Mischung.

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

## So erhalten Sie die richtige Mischung

Es ist nicht schwer, einen vorzüglichen geschmackvollen Saft zu 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-Geschmacksrichtungen und -Nahrungsmittel und überlegen Sie, ob diese Zutaten gut zusammenpassen werden oder nicht. Starke Aromen können feinere Aromen überdecken. Außerdem ist es 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 verbrauchen, um Vitaminverluste und Beeinträchtigungen des Geschmacks zu vermeiden.

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.

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

# EINIGE FAKTEN ÜBER OBST UND GEMÜSE

Obst- und Gemüseart	Ideale Jahreszeit für den Einkauf	Lagerung	Nährwert	Joule/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)

Obst- und Gemüseart	Ideale Jahreszeit für den Einkauf	Lagerung	Nährwert	Joule/Kalorien
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.

## LAGERUNG

**WARNUNG:** Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder seinen Bauteilen spielen lassen. Wenn Sie das Gerät nicht benutzen wollen, dann schalten Sie das Gerät immer zuerst aus (ON/OFF-Taste drücken). Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät reinigen oder zur Aufbewahrung wegstellen. Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Stecker in der Steckdose steckt, um eine Gefährdung durch Elektrizität und Feuer zu vermeiden.

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

**WICHTIG:** Niemals die Bauteile oder Zubehöre des Gerätes für andere Zwecke verwenden als zur Arbeit mit dem Gerät. Bewahren Sie die Bauteile und Zubehöre des Gerätes am besten immer zusammen mit dem Gerät auf.

## 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 Kostenvorschlag 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.**



## REZEPT-IDEEN

## 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:

**Zutaten** für etwa 2 Tassen:

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

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

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

**Zutaten** für etwa 3 Tassen:

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

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

### Rote-Bete-Karotte-Orangensaft

**Zutaten** für etwa 2 Tassen:

- 2 mittelgroße, geputzte Karotten
- 3 mittelgroße, geputzte Rote Bete
- 4 geschälte Orangen

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

### Apfel-Pfirsich-Grapefruit-Saft

**Zutaten** für etwa 2 Tassen:

- 1 kleiner Apfel (Delicious)
- 2 große, halbierte und entkernte Pfirsiche
- 2 geschälte Grapefruit

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

### Ananas-Pfirsich-Birnen-Saft

**Zutaten** für etwa 3 Tassen:

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

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

### Apfel-Birne-Erdbeer-Saft

**Zutaten** für etwa 3 Tassen:

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

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

### Melone-Pfefferminz-Mango-Saft

**Zutaten** für etwa 2 Tassen:

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

Verarbeiten Sie die Zutaten im Entsafter und servieren Sie sofort.

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

**Zutaten** für etwa 3 Tassen:

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

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

### Süßkartoffel-Sellerie-Ingwer-Orangensaft

**Zutaten** für etwa 3 Tassen:

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



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

### Moorwurzel-Sellerie-Birnen-Saft

**Zutaten** für etwa 3 Tassen:  
2 geputzte Moorwurzeln  
4 geputzte Stangen Sellerie  
4 mittelgroße Birnen ohne Stiele

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

## VITAMIN-LIEFERANTEN

### Tomaten-Karotten-Paprika-Saft

**Zutaten** für etwa 3 Tassen:  
2 kleine rote Gemüsepaprika  
3 mittelgroße Tomaten  
3 geputzte Karotten  
4 Stiele Petersilie

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

### Brombeere-Birne-Grapefruit-Saft

**Zutaten** für etwa 3 Tassen:  
250 g Brombeeren  
3 reife Birnen  
2 geschälte Grapefruits

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

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

**Zutaten** für etwa 3 Tassen:  
1 große Gurke  
3 Stangen Sellerie  
1 geputzte Knolle Fenchel  
2 Tassen Sojabohnenkeimlinge

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

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

**Zutaten** für etwa 2 Tassen:  
4 mittelgroße geputzte Rote Bete  
2 mittelgroße Äpfel (Granny Smith)  
4 Stangen Sellerie

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

### Orangenschaumsaft

Für 4 Personen. Ergibt etwa 8 bis 10 Tassen:  
1 kg geschälte Orangen

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

## FLÜSSIGE MAHLZEITEN

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

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

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

### Frische Gemüsesuppe mit Nudeln

Für 4 Personen  
1 kleine Tomate  
1 kleine geschälte, geputzte Zwiebel  
2 Karotten  
1 grüne entkernte Paprika (ohne Boden)  
1 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

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

## Gazpacho

Für 4 Personen:

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

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

## Pasta mit Soße nach Provencialer-Art

Für 4 Personen:

- 4 Tomaten
- 2 Stiele frische Petersilie
- 1 Stange Sellerie
- 2 große, geschälte Knoblauchzehen

- 1 kleine geschälte und geputzte Zwiebel
- 1 entkernte rote Paprika (ohne Boden)
- 1 Esslöffel Tomatenmark (oder Tomatenpüree)
- ½ Tasse Rotwein
- 2 Teelöffel getrocknetes Oregano
- 500 g gar gekochte Pasta
- 3 Esslöffel geriebener Parmesan-Käse

Verarbeiten Sie Tomaten, Petersilie, Sellerie, Knoblauch, Zwiebel und rote Paprika im Entsafter. Mischen Sie Tomatenmark und Rotwein und rühren Sie die Mischung in den Saft aus dem Entsafter. Gießen Sie den Saft in einen Topf und lassen Sie die Soße bei mittlerer Hitze für 3 bis 4 Minuten kochen. Die Pasta dazugeben und wenden, damit die Pasta von allen Seiten mit Soße benetzt wird. Verteilen Sie das Gericht auf 4 Servier-Schalen. Streuen Sie Oregano und Parmesan-Käse darüber und servieren Sie sofort.

## KÜHLE ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

### Prickelndes Birnen-Aprikosen-Getränk

Für 4 Personen:

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

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

### Melone-Erdbeere-Passionsfrucht-Saftgetränk

Für 4 Personen

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

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

## **Tropische Mischung**

Für 4 Personen  
2 geschälte, entkernte und halbierte Mangos  
3 geschälte Kiwis  
½ Ananas ohne Strunk und Rosette, in zwei gleich große Hälften geteilt  
½ Tasse frische Pfefferminz-Blätter  
1 Tasse zerstoßenes Eis

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

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

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

Verarbeiten Sie Tomaten, Nektarinen und Pfefferminze im Entsafter. Rühren Sie das Fruchtfleisch der Passionsfrüchte in den Saft aus 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  
½ Ananas ohne Strunk und Rosette, in 2 gleich große Teile geteilt  
2 Gurken  
½ Tasse frische Koriander-Blätter  
1 Tasse zerstoßenes Eis

Verarbeiten Sie Ananas, 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  
3 mittelgroße Birnen  
4 geputzte Radieschen  
3 Stangen Sellerie  
1 Tasse zerstoßenes Eis

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

## **COCKTAILS**

### **Pinacolada**

Für 4 Personen  
½ geschälte und halbierte Kokosnuss  
½ große, halbierte Ananas, ohne Strunk und Rosette  
12 cl weißen Rum  
12 cl Meyers Rum  
8 cl Sahne  
500 ml Sodawasser  
1 Tasse zerstoßenes Eis

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 (Honeydew-Dream)**

Für 4 Personen  
1 geschälte, entkernte und geviertelte Melone (Zuckermelone, Honigmelone oder Galiamelone)  
3 Esslöffel Midori-Likör  
500 ml Sodawasser  
1 Tasse zerstoßenes Eis

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

## **Bloody Mary**

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

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

## **Pfirsich-Minz-Julep**

Für 4 Personen  
6 halbierte und entkernte Pfirsiche  
½ Tasse frische Pfefferminz-Blätter  
2 Esslöffel Creme de Menthe (Pfefferminz-Creme)  
20 cl weißer Rum  
2 Teelöffel Zucker  
½ Tasse zerstoßenes Eis  
500 ml Mineralwasser

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**

### **Weintrauben-Kiwi-Beeren-Booster**

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

Für 6 Personen  
500 g grüne, kernlose Weintrauben ohne Stiele  
2 geschälte Kiwis

250 g Erdbeeren (ohne Blätter)  
500 ml Magermilch  
2 Esslöffel Eiweiß-Getränkpulver  
½ Tasse zerstoßenes Eis

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

### **Aprikose-Apfel-Birnen-Sprudel**

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

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

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

Für 4 Personen  
8 Karotten  
2 kleine geputzte Rote Bete  
½ Tasse frische Pfefferminz-Blätter  
4 geschälte Orangen

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  
8 Tafeln Blätterteig  
60 g zerlassene Butter  
1 Lauch-Stange, in feine Scheiben geschnitten  
1 Tasse Kürbis-Trester

- 1 Tasse Karotten-Trester
- 250 g Feta-Käse, zerkrümelt
- 3 Eier
- 1 Eiweiß
- ½ Tasse Milch
- 2 Esslöffel geriebene Orangenschale
- 3 Esslöffel gehackte frische Petersilie

Rollen Sie den Blätterteig dünn aus und streichen Sie Butter zwischen die Schichten. 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. Vermischen Sie Lauch, Kürbis- und Karottentrester, Feta, Eier, Eiweiß, Milch, geriebene Orangenschale und Petersilie miteinander und geben Sie diese Füllung auf den Teig. Backen Sie die Pastete 25 bis 30 Minuten lang bei 180°C bis der Teig aufgegangen ist und die Pastete eine goldene Farbe hat.

## Gemüse-Schinken-Suppe

- Für 4 Personen
- 3 Teelöffel Butter
- 1 feingehackte Zwiebel
- 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 und 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 gehackte Speckscheiben
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- ½ Tasse Sour Creme, Saure Sahne oder Creme Fraiche

Zerlassen Sie die Butter in einem großen Kochtopf und dünsten Sie die Zwiebeln bei mittlerer Hitze etwa 2 bis 3 Minuten goldgelb an. Geben Sie den Schinkenknochen

dazu und rühren Sie den Trester aus Roten Beten, Kartoffeln, Karotten, Tomaten und Kohl zusammen mit den Säften und dem Wasser ein. Geben Sie den Schinken und den Zitronensaft dazu. Lassen Sie die Suppe aufkochen und dann auf kleiner Flamme 30 bis 40 Minuten lang leicht sieden. Nehmen Sie den Schinkenknochen heraus. Schneiden Sie das Fleisch in Stücke; der Knochen wird nicht mehr gebraucht. Geben Sie das Fleisch in die Suppe zurück. Servieren Sie die Suppe mit einem Sahne-Häubchen.

## Karotten-Apfel-Sellerie-Strudel

- Für 8 Personen
- 30 g Butter
- 1 kleine feingehackte Zwiebel
- 4 ½ Tassen Trester von Karotten, Äpfeln und Sellerie, abgießen und den Saft auffangen
- 250 g Hütten-Käse (Cottage-Käse)
- 2 Esslöffel gehackte Pfefferminze
- 1 geschlagenes Ei
- 12 Tafeln Blätterteig
- 60 g zerlassene Butter
- 1 Tasse geriebener frischer Parmesan-Käse

Zerlassen Sie die Butter in einem Kochtopf und geben Sie die Zwiebel dazu. Dünsten Sie die Zwiebel für 2 bis 3 Minuten, bis sie einen weichen, milden Geschmack hat. Mischen Sie Käse, Pfefferminze, Eier und Zwiebel zusammen mit dem Trester (aus Karotten, Äpfeln und Sellerie) in einer Schüssel. Kneten Sie die Masse gut durch.

Schneiden Sie die Blätterteig-Tafeln in jeweils zwei gleichgroße Hälften und legen Sie 3 dieser Hälften auf der Arbeitsfläche aus. Decken Sie den restlichen Teig mit Butterbrotpapier ab und legen Sie ein feuchtes Tuch darüber, damit der Teig nicht austrocknet. Streichen Sie eines der Teig-Blätter mit etwas zusätzlicher Butter ein, streuen Sie Parmesan-Käse darauf und decken Sie ein anderes Teigblatt darüber. Streichen Sie wieder Butter darüber, streuen Sie Parmesan-Käse darauf und legen Sie das letzte Teigblatt darauf.

Geben Sie mehrere Esslöffel der vorbereiteten Füllung auf ein Ende der drei Teigschichten und rollen Sie den Teig um die Füllung

zusammen, wie eine Roulade. Stellen Sie mit den verbliebenen Blätterteig-Tafeln weitere Teigrollen her. Arbeiten Sie dabei nach obiger Anleitung. Legen Sie die Teigrollen auf ein gefettetes Backblech und backen Sie die Teigrollen bei 200°C für 20 bis 25 Minuten, bis sie eine goldgelbe Farbe annehmen.

## Beeren-Mousse aus weißer Schokolade

Für 6 Personen

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

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

## Karotten-Kuchen

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

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

# GASTROBACK®

Instructions for Use and Recipes

## DESIGN JUICER ADVANCED PRO



Art.-Nr. 40133 Design Juicer Advanced Pro

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



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

## Table of contents

Knowing your Design Juicer Advanced Pro.....	34
Important safeguards.....	35
Safeguards for Daily Operation.....	36
Important Safeguards for all Electrical Appliances.....	37
Movable and Sharp-edged Parts – Risk of Injuries.....	38
Technical Specifications.....	38
Assembling the Appliance.....	39
Operating your Design Juicer Advanced Pro.....	40
Speed Selector Table.....	40
Empty the Pulp Container During Juicing.....	42
Overheat Protection Button.....	42
Disassembling your Design Juicer Advanced Pro.....	42
Care and Cleaning.....	43
To Clear Blockage.....	44
Troubleshooting Guide.....	45
Tips on Juicing.....	46
Storage.....	49
Notes for Disposal.....	49
Information and Service.....	49
Warranty.....	49
Recipes.....	50



## Dear Customer!

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

The Design Juicer Advanced Pro has a special designed large feed chute, a big pulp container, a big juice jug and a stainless steel titanium reinforced micro mesh filter. It operates with a high performance 1.500 watt motor which makes the juice production easy and efficient.

The units have a smooth surface with no grooves and rough edges and can be cleaned easily after use. The provided juice jug finishes with the juice run-out and therefore eliminates any splatter during operation. It has a volumetric capacity of 1.000 ml and a nice grip for easy and comfortable handling.

Please read all the advice and instructions with care and keep the manual. Only use the appliance to process fresh food.

We hope that you will enjoy your new Design Juicer Advanced Pro.

Your Gastroback GmbH



# KNOWING YOUR DESIGN JUICER ADVANCED PRO

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.

**Juicer cover** (dishwasher safe) with interlocking safety arm: stops the juicer operating without the juicer cover locked in place.

Large **pulp container** (dishwasher safe)

**Juice spout**

Heavy duty **1.500 watt motor**

**OFF-switch**



Stainless steel, titanium reinforced micro mesh **filter basket** (dishwasher safe)



**Speed control:**

**LOW:** for juicing soft fruit with a lot of moist  
**HIGH:** for juicing hard fruit and vegetables (view "speed selector table")



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

**Food pusher** with cannelure: for pushing whole fruit and vegetables down the feed chute (dishwasher safe)



**Overload protection button** on the bottom to safeguard against overheating (not shown in picture)

**Cord storage:** wraps around feet and clips into position under base

1 litre **juice jug** with handle and lid (dishwasher safe)

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

Lid: using the lid you avoid splatter while operating or to store the juice in the fridge



# IMPORTANT SAFEGUARDS

Carefully read all instructions before operating and save the instructions for further reference. **Do not** attempt to use this appliance for any other than the intended use, described in these instructions. Any other use, especially misuse, can cause severe injury or damage by electric shock, fire or moving mechanical parts. This instruction is an essential part of the appliance. When passing on the appliance to a third person, ensure to include these instructions. **Never leave the appliance unattended when in operational mode.**

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.

## Important Instructions

- 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.
- **Never leave the appliance unattended when in operational mode.**
- **Do not** let the motor run permanently for longer than 7 minutes to avoid overheating.
- **Do not** operate the appliance continuously on heavy loads for more than 1 minute. The Design Juicer Advanced Pro is fitted with a safety device which safeguards against overheating with excessive loads. If this occurs, the juicer will automatically activate the overload protection button and the unit will switch itself off. If this occurs turn the power OFF at the power outlet and allow the unit to cool down. Then press the overload protection button found on the bottom of the motor base. The safety device will then be reset and the juicer is ready for use again.
- **ATTENTION:** Extra wide feed chute. Never put fingers, wooden spoons or other foreign substance (such as hair, clothing, brushes, cloths) into the feed chute when the appliance is plugged into the power point. **Do not** push products into the feed chute with your fingers or other foreign substances. Always use the food pusher provided. Always turn the appliance off, wait for the motor to stop moving and then pull the plug before taking off the lid of the juicer.
- **Do not** push products into the feed chute with your fingers or foreign objects. Always use the food pusher provided.
- 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.
- **WARNING:** 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.
- **ATTENTION:** Ensure that the filter basket is clean before starting to operate the appliance. **Do not** leave food leftovers dehumidify on the appliance or units of the appliance. If pulp dehumidifies on the micro mesh filter it may clog the fine pores of the micro mesh filter thereby lessening the effectiveness of the juicer.
- **Note:** The juice jug lid can be used to avoid any splatter.
- **ATTENTION:** Empty the pulp container and juice jug in time to avoid run-over and splatter which might causes damages to the appliance.
- Never clean the motor block in the dishwasher.
- Always turn the appliance off and pull the plug when the appliance is not in use or when disassembling, moving or cleaning the appliance.

## Safeguards for Daily Operation

- Only use the appliance for the intended purpose. Any non-appropriate use and misuse can cause damages and heavy personal injuries through voltage, fire and moving units. Only proceed the appliance as described in the directions.
- **Do not** use the appliance in moving vehicles or boats. Only use the appliance indoors.
- Store and use the appliance in a clean, frost free environment where it is protected from dampness, moist and immoderate and extraordinary burden (such as: downfall, beat, overheating, moisture in the motor base) .
- **Do not** use or store the appliance outdoors.
- Store appliance and units out of reach of children.
- The work space has to be easily accessible, solid, even, dry and of sufficient size. **Do not** use the appliance in moist and wet areas.
- Operate the appliance on a well accessible, stable, level, dry, and suitable large surface. **Do not** place the appliance or any part of it on or near hot surfaces (heater, gas burner, grill, or oven). **Do not** place the appliance near the edge of the table or counter or on inclined or wet surfaces or where it can fall.
- Reparation and technical maintenance of the appliance or line cord are just allowed to be accomplished by an authorised specialist reparation shop.
- **Do not** use the appliance if it is damaged or units of the appliance are damaged. **Do not** use the appliance if 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 base moves slowly. Do not use the appliance if the rotating sieve is damaged. Take the appliance for technical maintenance and repair to an authorised specialised reparation shop.
- Only use units, spare parts and supplies which are provided and recommended by the manufacturer. Damaged or improper units may break in use, damage the appliance or cause injury.
- **Do not** push products into the feed chute with your fingers or foreign objects. Always use the food pusher provided.
- **Do not** touch the small cutting blades in the base of the stainless steel filter basket.
- Always make sure the appliance is properly and completely assembled before connecting to power outlet and operating. The unit will not turn 'ON' unless properly assembled.
- **Do not** let the motor run permanently for longer than 7 minutes to avoid overheating.
- **Do not** operate the appliance continuously on heavy loads for more than 1 minute. The Design Juicer Advanced Pro is fitted with a safety device which safeguards against overheating with excessive loads. If this occurs, the Juicer will automatically activate the overload protection button and the unit will switch itself off. If this occurs turn the power off at the power outlet and allow the unit to cool. Then press the overload protection button found on the bottom of the motor base. The safety device will then be reset and the Juicer is ready for use again.
- 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** leave food leftovers dehumidify on the appliance or units of the appliance. If pulp dehumidifies on the micro mesh filter it may clog the fine pores of the micro mesh filter thereby lessening the effectiveness of the juicer. Remove such dirt immediately and operate according to the instructions ›Care and cleaning‹ before you continue to proceed.
- Never clean or operate the appliance or units of the appliance with abrasive or hard sharp-edged items.
- Never clean the motor block in the dishwasher.
- Never use force operating the appliance to avoid damage of the units of the appliance.
- The appliance is not suitable for mincing nuts, chocolate or similar ingredients. The appliance is not suitable to make minced meat or to blend food.
- **Do not** put any cloth or napkins underneath the appliance to avoid endangering by fire and electric shocks.
- Never let water or other liquids run into the motor base.
- Never clean the line cord or the motor base in the dishwasher, pour liquids over the appliance or douse or dip it in water or other liquids. In case that water or other liquids ran into the motor base while operating turn off the appliance immediately, pull the plug and dry the appliance with a clean cloth.
- 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.
- Never leave the appliance unattended, when the plug is plugged into the power point.
- Always turn the appliance off and pull the plug when the appliance is not in use or when disassembling, moving or cleaning the appliance.
- Make sure that the appliance is turned off before pulling the plug out of the power point.
- To avoid damage, **do not** use any abrasive cleaners, corrosive chemicals (i.e. disinfectants, bleach) or cleaning pads for operation or cleaning. **Do not** use any hard or sharp utensils for operation or cleaning.

## Important Safeguards for all Electrical Appliances


- Always uncoil the line cord completely before installing the appliance.
- Place the appliance close to a power point and connect it directly without using any extension cords to avoid additional risks of injury through fire or voltage.
- Only install the appliance in proper form secure grounding receptacle with adequate electric power supply (alternating current; 230/240 V, 50/60 Hz) and ground fault circuit interrupter. The maximum power consumption of the appliance is 1.500 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.

## Movable and Sharp-edged Parts – Risk of Injuries

- 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.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

<b>Model:</b>	Art. No.: 40133 Design Juicer Advanced Pro
<b>Power supply:</b>	230-240 V AC, 50/60 Hz
<b>Maximum power consumption:</b>	1.380 - 1.500 W
<b>Length of power cord:</b>	approx. 100 cm
<b>Weight:</b>	approx. 7 kg
<b>Dimensions:</b>	approx. 350 x 220 x 430 mm (W x D x H)
<b>Revolutions:</b>	6,500 bis 13,000 per minute
<b>Certification:</b>	

These specifications may change without notice.

## ASSEMBLING THE APPLIANCE

### Step 1:

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

### Step 2:

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

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

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

### Step 3:

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

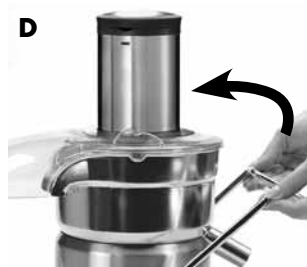
### Step 4:

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

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

### Step 5:

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



### Step 6:

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

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

### Step 7:

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



## OPERATING YOUR DESIGN JUICER ADVANCED PRO

### Step 1:

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

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

### Step 2:

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

### Step 3:

Plug the power cord into a 220/230 V power outlet. With the motor running, place food into the feed chute. and turn the appliance on by switching the speed control. Dial to the desired speed (High or LOW) depending on the type of fruit or vegetable being juiced. Use the speed selector table as a guide for juicing different fruit and vegetables.

**NOTE:** Hard fruit and vegetables will put excess strain onto the motor if a low speed is selected. Please refer to the speed selector table to determine the correct speed for the fruit and vegetables being juiced.

### Speed Selector Table

Fruit / Vegetables	Suggested Speed
Apples	HIGH
Beetroot (cleaned, trimmed)	HIGH
Brussel sprouts (trimmed)	HIGH
Carrots (cleaned)	HIGH



<b>Fruit / Vegetables</b>	<b>Suggested Speed</b>
Celery	HIGH
Fennel	HIGH
Pears hard (stalks removed)	HIGH
Pineapple (peeled)	HIGH
Broccoli	HIGH
Cabbage	HIGH
Cauliflower	HIGH
Apricots (stone removed)	LOW
Cucumber	LOW
Kiwi fruit (peeled)	LOW
Mangoes (peeled, stone removed)	LOW
Melons (peeled)	LOW
Nectarines (stone removed)	LOW
Oranges (peeled)	LOW
Peaches (stone removed)	LOW
Pears soft (stalks removed)	LOW
Plums (stone removed)	LOW
Tomatoes	LOW
Watermelon (peeled)	LOW

#### **Step 4:**

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

#### **Step 5:**

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

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

## 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.

## Overload Protection Button

The Design Juicer Advanced Pro is fitted with a safety device which safeguards against overheating with excessive loads. If this occurs, the juicer will automatically activate the overload protection button and the unit will switch itself off. If this occurs turn the power OFF at the power outlet and allow the unit to cool. Then press the overload protection button found on the bottom of the motor base. The safety device will then be reset and the juicer is ready for use again.



**IMPORTANT:** Put aside the juice jug and the pulp container before you turn the motor base around carefully to activate the overload protection button. The juicer is ready for use and you can continue juicing after putting the pulp container and the juice jug back into position. In case overload protection button gets activated straight away again refer to the trouble shooting guide.

## Disassembling our Design Juicer Advanced Pro

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

### Step 1:

Ensure the appliance is turned off by pressing the Off-switch on the control panel and unplug the cord.

### Step 2:

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

### Step 3:

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

### Step 4:

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

### Step 5:

Remove the filter bowl surround with the stainless steel filter basket still in place. To remove the filter bowl hold the base of the juicer and turn the filter bowl surround by the juice spout clockwise (picture D).



### Step 6:

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

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

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

## 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 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.

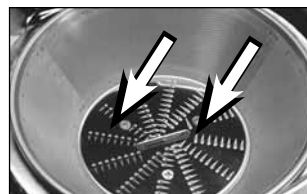
Never use hard or sharp-edged subjects when using or cleaning the juicer or the stainless steel micro mesh filter. **Do not** use force when using the appliance to avoid damages. Always assemble the appliance completely before storing. The units are protected this way and can not get lost.

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

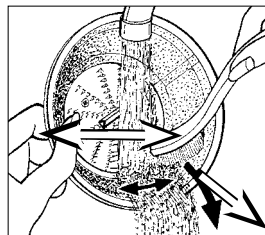
Filter bowl surround, juicer cover, stainless steel micro mesh filter, pulp container and juice jug are dishwasher safe (top shelf only). Use a program to be suited for glasses (low temperature). A program with high temperature might cause discolouration and distortion of the plastic units. Plastic units 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.

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

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

Allow parts to air dry or thoroughly dry them with a clean cloth. Always assemble the appliance completely before storing (regard 'Assembling the appliance'). The units are protected this way and cannot get lost.

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



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

## To Clear Blockage

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

1. Turn the appliance off, wait for the motor to stop moving and pull the plug.
2. Disassemble the appliance according to the instructions. **WARNING: Do not** touch blades when handling the filter basket.
3. Remove residue of food on the filter basket with a small wooden or plastic spoon.
4. Assemble the appliance according to the instructions and continue juicing.
5. If another blockage occurs clean the appliance according to the instruction 'Care and Cleaning'.

## To avoid further blockage:

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

## TROUBLE SHOOTING GUIDE

Possible problem	Easy solution
Machine will not work when switched 'ON'	The safety locking arm may not be correctly engaged in the vertical operating position with the locking arm located into the two grooves on either side of the juicer cover (regard 'Assembling the appliance').
Motor appears to stall when juicing	Wet pulp can build up under the cover if the juicing action is too vigorous. Try slower juicing action by pushing the food pusher down more slowly. Clean the integrated pulp container, the stainless steel filter basket and the juicer cover (regard 'Clear blockage').
Excess pulp building up in the micro mesh filter basket	Stop the juicing process. Remove the juicer cover, scrape off pulp. Re-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	Filer basket is not properly snapped into position. Turn the On/OFF button to OFF. Turn the power OFF. Disassemble the Design Juicer Advanced Pro (refer to 'disassembling'). Re-assemble (refer to 'assembling').
No juice coming out while juicing	Check that the spout is not blocked with pulp. Refer to 'Care and cleaning'.

## TIPS ON JUICING

### The inside information on juicing

Although juice drinks are usually developed with flavour, texture and aroma at the forefront, the health benefits certainly add to the pleasurable taste experience. 95% of the nutrient content of fruit and vegetables is found in the juice. Liquids extracted from fresh fruit and vegetables form an important part of a well balanced diet. Fresh fruit and vegetable juices are an easy to make source of vitamins and minerals.

Juices are rapidly absorbed into the blood stream therefore being the quickest way in which the body can digest nutrients. When you make your own juices, you have complete control over what you include in them. You select the ingredients and decide if you need to use sugar, salt or other flavouring agents. Freshly extracted juices should be consumed just after they have been made to avoid a loss of vitamin content.

### Purchasing and storage of fruit and vegetables

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

### Preparation of fruit and vegetables

- If using fruits with hard or inedible skins such as mangoes, kiwi, guava, melons or pineapple, always peel before juicing.
- Citrus fruits can be juiced in the Design Juicer Advanced Pro 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 Design Juicer Advanced Pro 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. Choose the correct speed according to the speed selection table.
- If you are juicing herbs, sprouts or leafy green vegetables either wrap them together to form a bundle or juice them in the middle of a combination of ingredients to obtain the best extraction.
- If juicing herbs or leafy green vegetables on their own, the juice yield will be low due to the nature of centrifugal juicing, it is advised to juice them 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.

## FUIT 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)

Fruit and vegetables	Best season to buy	Storage	Nutritional value	Kilojoule/calorie count
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 (including Watermelon)	Summer/ Autumn	Crisper in refrigerator	Vitamin C, A, Folate, Dietary Fibre	100 g Melon = 109 kj (26 kcals)
Nectarines	Summer	Crisper in refrigerator	Vitamin C, B3, Potassium, Dietary Fibre	100 g Nectarines = 293 kj (70 kcals)
Oranges	Winter/ Autumn/Spring	Cool, dry place for 1 week, transfer to refrigerator to keep longer	Vitamin C 35mg / 100g	100 g Orange = 206 kj (49 kcals)
Peaches	Summer	Refrigerate uncovered	Vitamin C, B3, Potassium, Dietary Fibre	100 g peach = 193 kj (46 kcals)
Pears	Autumn	Refrigerate uncovered	Dietary Fibre	100 g Pear = 247 kj (59 kcals)
Pineapples	Summer	Refrigerate uncovered	Vitamin C	100 g Pineapple = 239 kj (57 kcals)
Plums	Summer	Refrigerate uncovered	Dietary Fibre	100 g Plums = 259 kj (62 kcals)
Raspberries	Summer	Covered in refrigerator	Vitamin C, Iron, Potassium, Magnesium	100 g Raspberries = 167 kj (40 kcals)
Strawberries	Spring	Cover in the refrigerator	Vitamin C, Folate, Calcium, Potassium, Phosphorus	100 g Strawberries = 163 kj (39 kcals)
Tomatoes	Summer	Uncovered in crisper of refrigerator	Vitamin C, E, A, Dietary Fibre, Folate	100 g Tomatoes = 67 kj (16 kcals)

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



## STORAGE

**WARNING:** Young children must be supervised that they do not play with the appliance or any part of it. When the appliance is not in use, always switch off (press ON/OFF button). Thereafter, unplug the appliance. Always leave the appliance cool down, before cleaning or storing the appliance. Do not leave the appliance unattended while connected to the power supply to avoid risk of electric shock or fire.

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

**IMPORTANT:** Ensure to store the appliance where it is clean, dry and safe from frost, direct sunlight and inadmissible strain (mechanical or electric shock, heat, moisture) and where it is out of reach of young

## 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.**



## RECIPES

### FRESH STARTS

#### 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 the juicer. Serve immediately.

#### Rockmelon-Mint-Mango-Juice

Makes 2 cups:

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

Process rockmelon, mint and mango through the 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 the 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

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

### Blackberry-Pear-Grapefruit-Juice

Makes 3 cups:  
250g blackberries  
3 ripe pears  
2 grapefruits, peeled

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

## Frothie orange juice

Makes 8-10 cups:  
Process oranges through the juicer. Serve immediately. (Best to refrigerate oranges before juicing)

## LIQUID LUNCHES

### Mango, rockmelon and orange yogurt drink

Serves 4:  
1 mango, halved, peeled and seeded  
½ small rockmelon, peeled, seeded and cut into two equal portions  
5 oranges, peeled  
3 tablespoons natural yogurt

Process mango, rockmelon and oranges through the juicer. Pour into a large bowl whisk in yogurt. Serve immediately.

### 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 the 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 the 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
- ½ 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.

## 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 the 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:

- ½ 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 the 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
- ½ small pineapple, peeled and halved
- ½ cup fresh mint leaves
- 1 cup crushed ice

Process mangoes, kiwi fruit, pineapple and mint through the 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
- ½ cup fresh mint leaves
- pulp of 4 passion fruit
- 1 cup crushed ice

Process tomatoes, nectarine and mint leaves through the 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:

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

Process pineapple, cucumber and coriander through the 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 the juicer. Scoop ice into 4 glasses, pour over juice, mix well to combine. 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 the 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 the juicer. Stir in Vodka. Scoop ice into 4 glasses, pour over tomato mixture, mix well to combine. 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 the 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
- ½ cup fresh mint leaves
- 2 tablespoons Creme de Menthe
- 2 teaspoons sugar
- ½ cup crushed ice
- 500ml mineral water

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

## ENERGY FUEL

### Grape, kiwi fruit and berry booster

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

Makes 6 cups:

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

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

## Beetroot, carrot and orange quencher

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

Process carrots, beetroot, mint leaves and oranges through the juicer. 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 the juicer. Stir in mineral water and ice. Serve immediately.

## FIBRE FAVOURITES

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

### Carrot, pumpkin and feta flan

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  
½ cup milk  
2 tablespoons orange rind  
3 tablespoons chopped fresh parsley

Layer the sheets of pastry, brushing between each sheet with butter. Lift pastry into a 25 cm flan tin, press over base and side. Trim pastry edge to about 1.5cm higher than side of tin. Combine leek, pumpkin, carrot, feta cheese, eggs, egg white, milk, orange rind

and parsley. Pour into pastry case and bake at 180°C for 25-30 minutes or until golden and set.

### Vegetable and bacon soup

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.

### Carrot, apple and celery strudels

Serves 8:  
30g butter  
1 small onion, finely chopped  
4½ 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.

### **Berry and white chocolate mousse**

Serves 6:

200g white chocolate

200g strawberry pulp

200g raspberry pulp

3 teaspoons gelatin dissolved in 3 table-  
spoons

hot water

3 egg yolks

300ml carton thickened cream

¼ cup icing sugar

2 tablespoons Grand Marnier

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

### **Carrot cake**

Serves 16:

1 ¾ cups plain flour

2 teaspoons baking powder

½ teaspoon nutmeg

½ teaspoon cinnamon

½ teaspoon cardamom

½ cup peanuts, chopped

½ cup sultana

½ cup brown sugar, firmly packed

1½ cups carrot pulp

½ cup oil

2 eggs, lightly beaten

¼ cup sour cream

Grease and line a 25cm x 15cm loaf pan. Sift flour and baking powder into a large mixing bowl, add nutmeg, cinnamon, cardamom, peanuts, sultana, brown sugar and carrot pulp, stir to combine. Add eggs, oil and sour cream. Beat with electric mixer, using medium speed until all ingredients are well blended. Pour into loaf pan. Bake at 180°C for 1 hour or until cake is cooked when tested with a skewer. Remove from oven, stand in cake pan for 5 minutes before inverting out onto a wire cake rack.

## **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