

GASTROBACK®

Bedienungsanleitung und Rezeptideen

Design Multi Juicer Digital - Smoothie



Art.-Nr. 40138 Design Multi Juicer Digital - Smoothie

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 Multi Juicer Digital - Smoothie kennenlernen.....	4
Wichtige Informationen.....	6
Wichtige Sicherheitshinweise.....	7
Allgemeine Sicherheitshinweise.....	7
Wichtige Sicherheitshinweise für alle Elektrogeräte	9
Bewegliche und scharfkantige Bauteile	10
Technische Daten	10
Vor der ersten Verwendung.....	11
Das Gerät zusammensetzen.....	11
Bedienung - Mit dem Entsafter arbeiten	14
Smoothies zubereiten.....	14
Säfte zubereiten.....	15
Beschriftung Display.....	16
Den Tresterbehälter während des Entsaftens leeren.....	17
Überhitzungsschutz	17
Den Entsafter zerlegen.....	18
Pflege und Reinigung.....	19
Hilfe bei der Fehlersuche.....	22
Weiterführende Informationen zum Thema Saft	23
Aufbewahrung	27
Entsorgungshinweise.....	27
Information und Service	27
Gewährleistung / Garantie	27
Rezeptideen	28

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde!

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

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

Ihre Gastroback GmbH



IHREN DESIGN MULTI JUICER DIGITAL-SMOOTHIE KENNENLERNEN





← Saftbox

- spülmaschinengeeignet, bis max. 60 °C
 - für 1,2 Liter Fassungsvermögen mit Handgriff und eingebautem Schaumabstreifer. Der Schaumabstreifer 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 ab.



← Edelstahlsiebkorb

- titanbeschichtet
- spülmaschinengeeignet, bis max. 60 °C
- Verarbeitung von harten Früchten wie z.B. Äpfel und Möhren



← Smoothie-Reibe

- spülmaschinengeeignet, bis max. 60 °C
- Verarbeitung von weichen Früchten wie z.B. Bananen, Mangos und Erdbeeren



← Smoothie-Einsatz

- in Kombination mit der Smoothie-Reibe zu verwenden
- Tresterbehälter für Smoothies



← Nylon-Haar-Reinigungsbürste

- Der Spachtel am Ende der Bürste hilft bei der Entfernung des Tresters.

WICHTIGE INFORMATIONEN

- 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, arbeitet der Motor nicht und im Display erscheint "L" und "Lockbar".

- Hinweis: Wenn das Gerät auf 'Off' geschaltet ist und Sie den Geschwindigkeitsregler drehen, leuchtet das Display nur für kurze Zeit und erlischt dann. Die Anzeige im Display leuchtet nur konstant, solange das Gerät eingeschaltet ist.
- Lassen Sie den Motor nicht durchgehend länger als 7 Minuten laufen, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Dieser Entsafter ist mit einem Überhitzungsschutz ausgerüstet, der das Gerät automatisch abschaltet, wenn sich der Motor zu langsam dreht oder für ca. 10 Sekunden stecken bleibt und verhindert, dass der Motor durch Überlastung beschädigt wird.
- Die 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 (Schalterstellung OFF), warten Sie bis der Motor steht und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie den Deckel des Entsafters abnehmen.
- Verwenden Sie immer nur den mitgelieferten Stopfer, um die Lebensmittel im Einfüllschacht nach unten zu schieben.
- Niemals bei laufendem Motor Ihr Gesicht oder andere Körperteile über den Einfüllschacht halten, da kleine Teile der Nahrungsmittel oder Saft herausgeschleudert werden könnten.
- **WARNUNG:** Im Edelstahlsiebkorb, an der Smoothie-Reibe und im Einfüllschacht sind kleine scharfe Klingen, die die Lebensmittel während des Entsaftens zerkleinern und weiter befördern. Niemals die Klingen mit der Hand berühren. Achten Sie darauf, sich nicht zu verletzen, wenn Sie mit den Bauteilen arbeiten.
- **ACHTUNG:** Achten Sie unbedingt darauf, dass der Edelstahlsiebkorb immer ganz sauber ist. Lassen Sie nach der Arbeit keine Nahrungsmittelreste auf den Geräteteilen antrocknen. Die Sieböffnungen des Edelstahlsiebkorbes dürfen nicht durch anhaftende Rückstände verstopft sein.
- **Hinweis:** Wenn Sie die Saftbox verwenden und diese während des Entsaftens mit dem zugehörigen Deckel verschließen, kann der Saft nicht herauspritzen. Sollten Sie ein Glas verwenden, setzen Sie den Spritzschutzaufsatz auf den Saftauslauf.
- **ACHTUNG:** Achten Sie darauf, dass der Tresterbehälter nicht zu voll wird. Der Trester darf den Tresterauswurf nicht verstopfen. Das Gerät kann sonst nicht richtig arbeiten oder wird sogar beschädigt.
- **ACHTUNG:** Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist. Schalten Sie das Gerät immer zuerst am Ein-/Aus-Schalter AUS, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden, bewegen oder reinigen.
- Wenn Sie das Smoothie-Zubehör benutzen, verwenden Sie nur weiche, geschälte Früchte (z.B. Bananen, Beeren, Kiwis, reife entkernte Mangos) mit der Geschwindigkeitsstufe 1 oder 2.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

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

Allgemeine Hinweise zur Sicherheit

- Das Gerät ist nur für den Betrieb in Innenräumen und nur für die Verwendung im Haushalt bestimmt. Verwenden und lagern Sie das Gerät an einem sauberen, frostfreien Ort, an dem es vor Feuchtigkeit, Nässe und übermäßiger Belastung geschützt ist. Nicht im Freien verwenden oder lagern. Das Gerät ist nicht für die Verwendung in fahrenden Fahrzeugen oder auf Booten geeignet.
- Prüfen Sie das Gerät und das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen. Niemals das Gerät verwenden, wenn das Gerät oder Teile davon beschädigt oder undicht sind, übermäßigen Belastungen ausgesetzt waren (z.B.: Sturz, Schlag, Überhitzung oder eingedrungene Feuchtigkeit) oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der rotierende Edelstahlsiebkorb oder die Smoothie-Reibe beschädigt sind. Ziehen Sie dann sofort den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät in einer Fachwerkstatt überprüfen.
- Verwenden Sie nur Bauteile, Werkzeuge, Ersatzteile und Zubehör für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile können während des Betriebes brechen, das Gerät beschädigen und/oder zu schweren Verletzungen oder Sachschäden führen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Bitte schieben Sie keine Früchte und Gemüseteile mit Ihren Fingern durch den Einfüllschacht. Benutzen Sie hierfür immer den vorgesehenen Stopfer.
- Fassen Sie nicht an die kleinen Schneideklingen an der Smoothie-Reibe und am Boden des Edelstahlsiebkorbes.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät richtig und vollständig zusammengesetzt ist, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken und das Gerät einschalten. Das Gerät wird sich nicht einschalten lassen, bevor es nicht ordnungsgemäß zusammengesetzt ist.
- Lassen Sie den Motor nicht durchgehend länger als 7 Minuten laufen, um eine Überhitzung zu vermeiden.

- Wenn sich der Motor für länger als 10 Sekunden schwerfälliger dreht, schaltet sich der Motor von allein aus um eine Überhitzung zu vermeiden. Das Gerät ist in diesem Fall zu stark beladen oder die Fruchtstücke sind zu groß. Verwenden Sie kleinere Fruchtstücke und versuchen Sie kleinere Mengen auf einmal zu entsaften. Um mit dem Entsaften fortzufahren, müssen Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter erst Ausschalten und dann wieder Einschalten. (Bei keinem der beiliegenden Rezepte haben Sie mit einer Überlastung durch zu `schwere` Beladung zu rechnen.)
- Drücken Sie bei der Arbeit nicht zu fest auf den Stopfer. Leeren Sie die Behälter für Saft und Trester rechtzeitig aus, damit der Inhalt nicht überläuft und herausspritzt und das Gerät nicht beschädigt wird. Wenn Sie feste oder faserige Obst- und Gemüsesorten verarbeiten und/oder den Stopfer zu stark nach unten drücken, dann könnte der Motor stecken bleiben, stocken oder sich zu langsam drehen. Schalten Sie das Gerät dann sofort AUS (Schalterposition OFF) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, um eine Überhitzung zu vermeiden. Arbeiten Sie nach der Anleitung im Kapitel `Hilfe bei der Fehlersuche`.
- Lassen Sie keine Nahrungsmittelreste auf dem Gerät oder Teilen des Gerätes eintrocknen. Wenn der Trester auf dem Siebkorb antrocknet, dann können die feinen Öffnungen des Siebes verstopfen und der Entsafter arbeitet nicht mehr so effektiv. Entfernen Sie derartige Verkrustungen nach der Anleitung im Kapitel `Pflege und Reinigung`, bevor Sie mit dem Gerät arbeiten. Niemals das Gerät oder die Bauteile mit Scheuermitteln, harten scharfkantigen Gegenständen für die Arbeit mit dem Gerät oder zum Reinigen verwenden. Niemals den Motorsockel in der Geschirrspülmaschine reinigen! Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät keine Gewalt an, um die Bauteile nicht zu beschädigen.
- Das Gerät ist nicht geeignet zum Zerkleinern oder Raspeln von Nüssen, Schokolade oder ähnlichen Zutaten. Das Gerät ist nicht geeignet zur Herstellung von Hackfleisch oder zum Pürieren von Lebensmitteln.
- Stellen Sie das Gerät auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen und ausreichend stabilen sowie wärme- und feuchtigkeitsbeständigen Arbeitsfläche auf. Verwenden Sie das Gerät nicht in feuchten oder nassen Bereichen. Stellen Sie das Gerät nicht an den Rand oder die Kante der Arbeitsfläche. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Tischkante herunterhängt und dass niemand das Gerät am Kabel vom Tisch ziehen kann.
- Legen Sie keine Tücher, Servietten oder ähnliche Materialien unter oder auf das Gerät, um eine Überhitzung und eine Gefährdung durch Feuer und elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Niemals das Gerät oder Teile des Gerätes in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (z.B.: Heizung, Ofen, Grill) stellen.
- Lassen Sie besonders kleine Kinder niemals unbeaufsichtigt, wenn das Gerät oder Geräteteile für sie zugänglich sind. Lassen Sie kleine Kinder niemals mit dem Gerät oder den Bauteilen spielen. Kinder und gebrechliche Personen müssen Sie bei der Handhabung von Elektrogeräten stets besonders beaufsichtigen.
- Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist. Schalten Sie das Gerät immer zuerst am Ein-/Aus-Schalter AUS, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden, bewegen oder reinigen.
- Niemals das Gerät oder die Bauteile mit Scheuermitteln, harten Scheuerhilfen (z.B.: Topfreiniger) scharfen Putzmitteln oder ätzenden Chemikalien (Desinfektionsmittel, Entkalker) reinigen. Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät oder zum Reinigen verwenden.

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

Wichtige Sicherheitshinweise für alle Elektrogeräte

- Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer passenden Wandsteckdose auf und schließen Sie das Gerät dort direkt an. Das Gerät darf nur an die ordnungsgemäß abgesicherte Schukosteckdose einer geeigneten Stromversorgung (Wechselstrom; 230/240 V, 50 Hz) mit Schutzleiter angeschlossen werden. Die Steckdose muss für 16 A einzeln abgesichert sein. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Tischsteckdosen, um eine Gefährdung durch Feuer und Elektrizität zu vermeiden. Außerdem sollte die Steckdose über einen Fehlerstromschutzschalter abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30 mA liegen sollte. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker.

- Stromversorgungen im Ausland erfüllen die genannten Voraussetzungen eventuell nicht. Da im Ausland zum Teil abweichende Normen für Stromversorgungen gelten, können wir das Gerät nicht für alle möglichen Stromversorgungen konstruieren und testen. Wenn Sie das Gerät im Ausland betreiben wollen, dann vergewissern Sie sich bitte zuerst, dass ein gefahrloser Betrieb dort möglich ist.

- Niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten über oder unter das Gerät laufen lassen. Niemals das Netzkabel oder das Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen. Sollte während der Arbeit Wasser oder eine andere Flüssigkeit über das Gerät gelaufen sein, dann schalten Sie das Gerät sofort AUS, ziehen Sie den Netzstecker und trocknen das Gerät mit einem sauberen Tuch ab. Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Bauteile des Gerätes undicht sind und/oder sich während des Betriebes Wasser unter dem Gerät sammelt.

- Wickeln Sie das Kabel vor der Verwendung des Gerätes immer vollständig ab.

- Niemals am Kabel ziehen, reißen oder das Kabel knicken, einklemmen, quetschen oder verknoten. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Tischkante herunterhängt. Achten Sie darauf, dass niemand in Kabelschlaufen hängen bleiben kann oder das Gerät am Kabel von der Arbeitsfläche reißen kann. Fassen Sie immer am Gehäuse des Steckers an, wenn Sie den Stecker ziehen.

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

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

- Niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten über oder unter den Motorsockel laufen lassen. Niemals das Netzkabel oder den Motorsockel in der Spülmaschine reinigen, mit Flüssigkeiten übergießen oder in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen! Sollte während der Arbeit Wasser oder eine andere Flüssigkeit über den Motorsockel gelaufen sein, dann schalten Sie das Gerät sofort AUS (Schalterstellung OFF), ziehen Sie den Netzstecker und trocknen Sie das Gerät mit einem sauberen Tuch sofort ab.

- Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, fest, eben, trocken, ausreichend groß und stabil sein. Verwenden Sie das Gerät nicht in feuchten oder nassen Bereichen. Legen Sie keine Tücher oder Servietten unter das Gerät, um eine Gefährdung durch Feuer und elektrischen Schlag zu vermeiden. Niemals das Gerät an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche stellen.

Bewegliche und scharfkantige Bauteile

- Die Einfüllschachthöffnung ist besonders weit. Halten Sie niemals die Finger, Kochlöffel oder andere Fremdkörper (Haare, Kleidungsstücke, Bürsten, Tücher) in den Einfüllschacht, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt. Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (Schalterstellung OFF), warten Sie bis der Motor steht und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie den Deckel des Entsafters abnehmen. Verwenden Sie immer nur den mitgelieferten Stopfer, um die Lebensmittel im Einfüllschacht nach unten zu schieben. Niemals bei laufendem Motor Ihr Gesicht oder andere Körperteile über den Einfüllschacht halten, da kleine Teile der Nahrungsmittel oder Saft herausgeschleudert werden könnten.

- Die Klingen im Boden des Edelstahlsiebkorbes und im Inneren des Füllschachtes sowie die Klingen der Smoothie-Reibe sind sehr scharf. Achten Sie darauf, sich nicht zu verletzen, wenn Sie mit den Bauteilen arbeiten. Fassen Sie den Edelstahlsiebkorb und die Smoothie-Reibe nur am Rand an und reinigen Sie diese vorsichtig und ohne Gewaltanwendung mit der mitgelieferten Reinigungsbürste oder einer Spülbürste aus Kunststoff. Setzen Sie das Gerät zur Aufbewahrung vollständig zusammen. Dadurch sind die Messer am besten vor unbedachter Berührung geschützt.

- Niemals Fremdkörper oder harte Gegenstände in den Einfüllschacht stecken. Entfernen Sie alle harten und ungenießbaren Bestandteile, bevor Sie die Lebensmittel in den Einfüllschacht stecken (z.B.: Stiele, harte Schalen und Kerne).

- Der Motor läuft einige Zeit nach. Warten Sie immer, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie das Gerät öffnen oder bewegen.

TECHNISCHE DATEN

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

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

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

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

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

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

DAS GERÄT ZUSAMMENSETZEN

Für die Herstellung von Säften

Schritt 1:

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

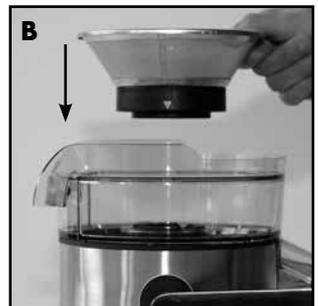
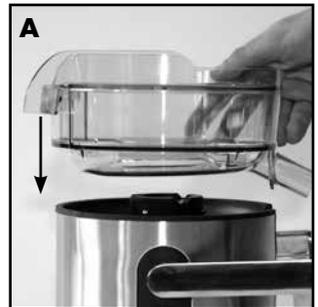
Schritt 2:

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

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

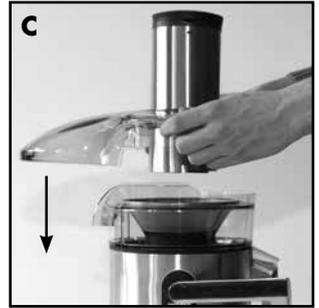
Setzen Sie den Edelstahlsiebkorb in die Saftschale ein. Bringen Sie dabei die Pfeile auf dem Boden des Edelstahlsiebkorbs mit den Pfeilen auf dem Antriebsrad im Motorsockel zur Deckung (Bild B). Drücken Sie den Edelstahlsiebkorb unbedingt an den Rändern ganz nach unten bis der Siebkorb einrastet.

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



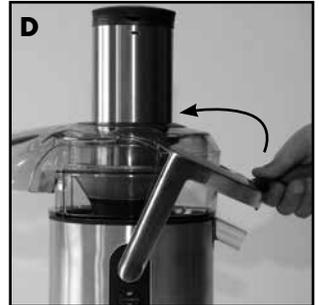
Schritt 3:

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



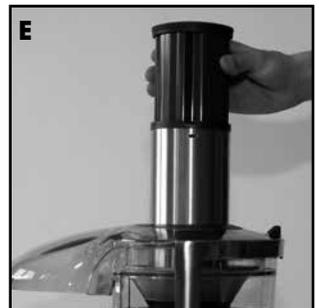
Schritt 4:

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



Schritt 5:

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



Schritt 6:

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



Schritt 7:

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

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

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



Für die Herstellung von Smoothies

Schritt 1:

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

Schritt 2:

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

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

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

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

Schritt 3:

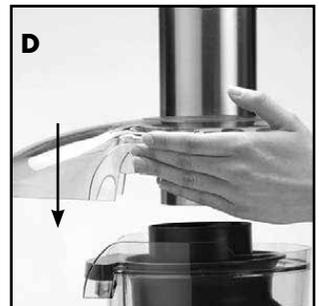
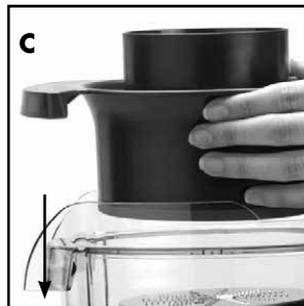
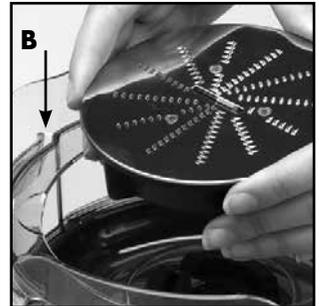
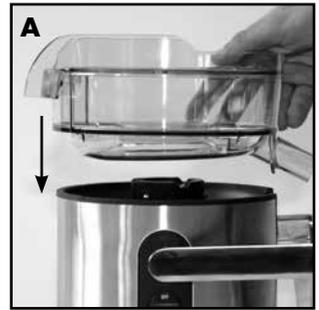
Setzen Sie den Smoothie-Einsatz in die Saftschale. Achten Sie darauf, dass der Warnhinweis nach oben zeigt (Bild C).

Schritt 4:

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

Schritt 5:

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



Schritt 6:

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

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

Schritt 7:

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



BEDIENUNG – MIT DEM ENTSAFTER ARBEITEN

Smoothies zubereiten mit der Smoothie-Reibe

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

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

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

Übersicht der Geschwindigkeitsstufen

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

Säfte zubereiten mit dem Edelstahlsiebkorb oder der Smoothie-Reibe

Schritt 1:

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

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

Schritt 2:

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

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

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

Schritt 3:

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

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

Übersicht der Geschwindigkeitsstufen

Früchte / Gemüse	Geschwindigkeitsstufe
Ananas (geschält)	5
Äpfel	5
Birnen, hart (ohne Strunk)	5
Fenchel	5
Karotten (gesäubert)	5
Sellerie	5
Rosenkohl (beschnitten)	5
Rote Bete (gesäubert, beschnitten)	5
Blumenkohl	4
Brokkoli	4
Gurke (weiche Schale)	4
Kohl	4
Orangen (geschält)	3

Früchte / Gemüse	Geschwindigkeitsstufe
Aprikosen (ohne Stein)	2
Birnen, weich (ohne Strunk)	2
Gurke (geschält)	2
Kiwi (geschält)	2
Mangos (geschält, ohne Stein)	2
Pfirsiche (ohne Kern)	2
Nektarinen (ohne Kern)	2
Pflaumen (ohne Kern)	2
Blaubeeren	2
Himbeeren	1
Melone (geschält)	1
Tomaten	1
Wassermelone (geschält)	1
Weintrauben	1

Beschriftung Display

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

Schritt 4:

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

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

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

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

Schritt 5:

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

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

Schritt 6:

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

Den Tresterbehälter während des Entsaftens leeren

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

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

Überhitzungsschutz

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

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

Den Entsafter zerlegen

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

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

Schritt 1:

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

Schritt 2:

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

Schritt 3:

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

Schritt 4:

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

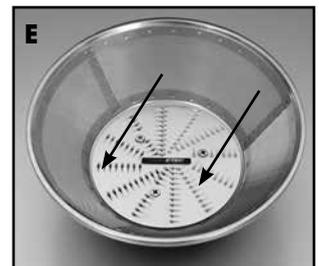
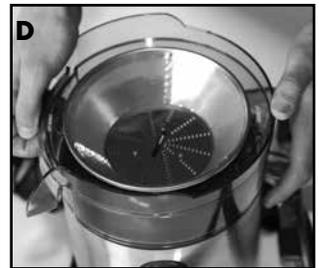
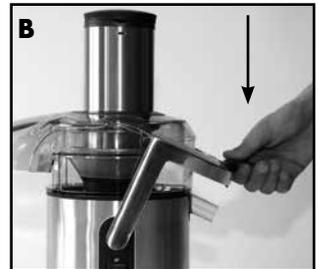
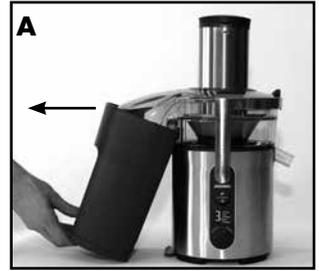
Schritt 5:

Nehmen Sie die Saftschale zusammen mit dem darin liegenden Edelstahlsiebkorb nach oben ab. Der Edelstahlsiebkorb ist nur in die Saftschale eingelegt (Bild D).

Schritt 6:

WARNUNG: Im Edelstahlsiebkorb sind scharfe Kanten und ein scharfes Messer enthalten, die die Nahrungsmittel beim Entsaften zerschneiden und weiterbefördern. Niemals die Messer und Schneidfläche im Edelstahlsiebkorb mit den Händen berühren. Fassen Sie den Edelstahlsiebkorb immer nur am Rand an. Halten Sie die Saftschale über eine Spüle oder Schüssel. Es befinden sich, zum einfachen Herausnehmen des Edelstahlsiebkorbes, zwei Vertiefungen in der Saftschale. Diese Vertiefungen sind mit ‚LIFT BASKET‘ beschriftet. Greifen Sie mit Ihren Zeigefingern in diese Vertiefungen und heben Sie den Edelstahlsiebkorb heraus.

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



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

Schritt 1:

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

Schritt 2:

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

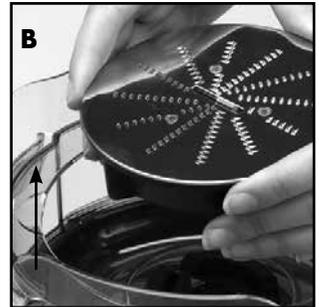


Schritt 3:

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

Schritt 4:

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



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

PFLEGE UND REINIGUNG

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

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

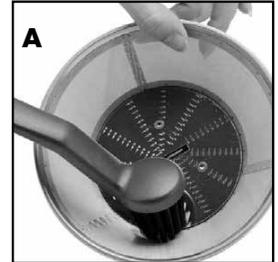
Zerlegen Sie zunächst den Entsafter nach der Anleitung 'Den Entsafter zerlegen'. Arbeiten Sie dann nach folgender Anleitung, um den Entsafter und die Bauteile zu reinigen. Spülen Sie alle abnehmbaren Bauteile (nicht den Motorsockel; nicht das Netzkabel) nach jeder Verwendung sofort unter fließendem Wasser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

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

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

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

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



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

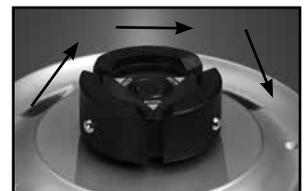
HINWEIS: Alternativ können Sie, wenn die Poren vom Sieb verstopft sind, diese auch einige Zeit in eine Lösung mit handelsüblichem Zahn-Prothesenreiniger einweichen. Lassen Sie heißes Wasser in eine Schüssel oder in das Spülbecken laufen, geben Sie dann eine Tablette Zahn-Prothesenreiniger dazu und lassen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

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

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

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

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



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

Verstopfungen beseitigen

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

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

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

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

So können Sie weitere Verstopfungen vermeiden:

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

HILFE BEI DER FEHLERSUCHE

Mögliches Problem	Die einfache Lösung des Problems
Das Gerät arbeitet nicht, wenn es eingeschaltet wird	Das Gerät ist eventuell nicht richtig zusammengesetzt. Die Sicherheitsverriegelung muss in den beiden Mulden an den Verriegelungen des Entsafterdeckels fixiert sein. Siehe 'Das Gerät zusammensetzen'.
Der Motor bleibt beim Entsaften stehen oder dreht sich auffallend langsam oder ungleichmäßig	Schalten Sie den Entsafter sofort AUS und ziehen Sie den Netzstecker. Arbeiten Sie nach der folgenden Anleitung 'Verstopfungen beseitigen'.
Überschüssiger Trester sammelt sich im Edelstahl-Siebkorb	Schalten Sie das Gerät AUS und ziehen Sie den Netzstecker. Arbeiten Sie nach der folgenden Anleitung 'Verstopfungen beseitigen'.
Der Trester ist zu feucht und Sie erhalten zu wenig Saft	Arbeiten Sie langsamer. Nehmen Sie den Edelstahl-Siebkorb ab und reinigen Sie die Seitenwände des Siebkorbess 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 Saftschaale heraus	Arbeiten Sie langsamer. Drücken Sie beim Nachschieben der Lebensmittel nicht so fest auf den Stopfer. Reinigen Sie den Edelstahl-Siebkorb und die Saftschaale (siehe 'Pflege und Reinigung').
Der Saft spritzt aus dem Saftauslauf	Arbeiten Sie langsamer. Drücken Sie beim Nachschieben der Lebensmittel nicht so fest auf den Stopfer. Verwenden Sie die Saftbox mit Deckel oder setzen Sie den Kunststoffaufsatz auf die Safttülle und nehmen Sie ein Glas.
Der Saftauslauf blockiert, wenn Sie das Smoothie-Zubehör benutzen	Verwenden Sie Früchte mit einem höheren Wasseranteil. Zusätzlich versuchen Sie die einzelnen Fruchtstücke langsamer zu verarbeiten.
Während der Arbeit läuft Saft am Motorsockel herunter	Schalten Sie das Gerät sofort AUS und ziehen Sie den Netzstecker. Der Saftauslauf oder die Saftschaale sind verstopft. Reinigen Sie das Gerät nach der Anleitung 'Pflege und Reinigung'.
Das Display leuchtet nicht oder nur für kurze Zeit	Wenn das Gerät auf 'Off' geschaltet ist und Sie den Geschwindigkeitsregler drehen, leuchtet das Display nur für kurze Zeit und erlischt dann. Die Anzeige im Display leuchtet nur konstant, solange das Gerät eingeschaltet ist.

WEITERFÜHRENDE INFORMATIONEN ZUM THEMA SAFT

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

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

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

Kauf und Lagerung von Obst und Gemüse

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

Obst und Gemüse vorbereiten

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

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

Die richtige Arbeitsweise

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

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

So erhalten Sie die richtige Mischung

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

Den Trester verwenden

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

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

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

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

Einige Fakten über Obst und Gemüse

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)

Obst- und Gemüseart	Ideale Jahreszeit für den Einkauf	Lagerung	Nährwert	Joule/Kalorien
Mangos	Sommer	kühl lagern	Vitamin A, C, B1, B6 und Kalium	100 g Mango = 264 kJ (63 kcal)
Melonen (auch Wassermelonen)	Sommer, Herbst	Gemüsefach im Kühlschrank	Vitamin A, C, Folsäure, Ballaststoffe	100 g Melone = 109 kJ (26 kcal)
Nektarinen	Sommer	Gemüsefach im Kühlschrank	Vitamin C, B3, Kalium und Ballaststoffe	100 g Nektarinen = 293 kJ (70 kcal)
Orangen	Herbst, Winter, Frühling	bis zu 1 Woche kühl und trocken; für länger im Kühlschrank	Vitamin C, 35 mg/100 g	100 g Orange = 206 kJ (49 kcal)
Pfirsiche	Sommer	unbedeckt und kühl lagern	Vitamin C, B3, Kalium und Ballaststoffe	100 g Pfirsiche = 193 kJ (46 kcal)
Pflaumen	Sommer	unbedeckt und kühl lagern	Ballaststoffe	100 g Pflaumen = 259 kJ (62 kcal)
Rosenkohl	Herbst, Winter	unverpackt im Gemüsefach im Kühlschrank	Vitamin C, B2, B6, E, Folsäure und Ballaststoffe	100 g Rosenkohl = 151 kJ (36 kcal)
Rote Bete	Winter	Spitzen abschneiden, uneinge-packt kühlen	enthält viel Folsäure, Ballaststoffe, Vitamin C und Kalium	100 g Rote Bete = 190 kJ (45 kcal)
Sellerie	Herbst, Winter	im Gefrierbeutel kühlen	Vitamin C und Kalium	100 g Stange = 84 kJ (20 kcal)
Tomaten	Sommer	unbedeckt und kühl lagern im Gemüsefach im Kühlschrank	Vitamin A, C, E, Folsäure und Ballaststoffe	100 g Tomaten = 67 kJ (16 kcal)

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

AUFBEWAHRUNG

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

ENTSORGUNGSHINWEISE



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

■ Entsorgen Sie elektrische Geräte nicht im Hausmüll, nutzen Sie die Sammelstellen der Gemeinde. Fragen Sie ihre Gemeindeverwaltung nach den Standorten der Sammelstellen. Wenn elektrische Geräte unkontrolliert entsorgt werden, können während der 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. Wenden Sie sich mit Problemen, Fragen und Wünschen gegebenenfalls an: Gastroback Kundenservice, Tel.: 041 65/2225-0 oder per E-Mail: 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.

REZEPTIDEEN



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

Frischer Start

Apfel-Karotten-Sellerie-Saft

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

Zutaten für etwa 2 Tassen:

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

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

Tomaten-Karotten-Sellerie-Limonen-Saft

Zutaten für etwa 2 Tassen:

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

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

Rote Beete-Karotten-Orangensaft

Zutaten für etwa 2 Tassen:

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

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

Apfel-Pfirsich-Grapefruit-Saft

Zutaten für etwa 2 Tassen:

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

Verarbeiten Sie die Zutaten (Apfel, Pfirsiche

und Grapefruits) im Entsafter und servieren Sie sofort.

Ananas-Pfirsich-Birnen-Saft

Zutaten für etwa 3 Tassen:

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

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

Apfel-Birnen-Erdbeer-Saft

Zutaten für etwa 2 Tassen:

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

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

Melone-Pfefferminz-Mango-Saft

Zutaten für etwa 2 Tassen:

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

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

Tomaten-Gurken-Petersilie-Karotten-Saft

Zutaten für etwa 2 Tassen:

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

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

Süßkartoffel-Sellerie-Ingwer-Orangen-Saft

Zutaten für etwa 2 Tassen:

- 4 geputzte Stangen Sellerie

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

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

Moorwurzel-Sellerie-Birnen-Saft

Zutaten für etwa 2 Tassen:

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

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

Vitamin-Lieferanten

Tomaten-Karotten-Paprika-Saft

Zutaten für etwa 2 Tassen:

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

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

Brombeere-Birnen-Grapefruit-Saft

Zutaten für etwa 2 Tassen:

250 g Brombeeren
3 reife Birnen
2 geschälte Grapefruits

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

Gurke-Sellerie-Fenchel-Soja-Saft

Zutaten für etwa 2 Tassen:

1 große Gurke
3 Stangen Sellerie

1 geputzte Knolle Fenchel
2 Tassen Sojabohnenkeimlinge

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

Rote Beete-Apfel-Sellerie-Saft

Zutaten für etwa 2 Tassen:

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

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

Blaubeere-Brombeere-Erdbeere-Limonen-Saft

Zutaten für etwa 2 Tassen:

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

Verarbeiten Sie alle Zutaten im Entsafter. Sofort servieren.

Orangensaft

Für 4 Personen.

Ergibt etwa 8 bis 10 Tassen:
1 kg geschälte Orangen

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

Flüssige Mahlzeiten

Mango-Melonen-Orangen-Joghurt-Drink

Für 4 Personen

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

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

Frische Gemüsesuppe mit Nudeln

Für 4 Personen:

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

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

Gazpacho

Für 4 Personen:

- 4 mittelgroße Tomaten
- 4 Stiele frische Petersilie
- 1 große, geschälte Knoblauchzehe
- 1 kleine, geschälte Zwiebel
- 2 Karotten
- 2 Stangen Sellerie
- 1 entkernte rote Paprika (ohne Boden)
- 1 Gurke (Lebanese Cucumber)
- 2 EL Rotweinessig

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

- 1 Tasse zerstoßenes Eis
- 3 EL gehacktes frisches Basilikum

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

Pasta mit Soße nach Provencialer Art

Für 4 Personen:

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

Verarbeiten Sie Tomaten, Petersilie, Sellerie, Knoblauch, Zwiebel und rote Paprika im Entsafter. Mischen Sie Tomatenmark und Rotwein und rühren Sie die Mischung in den Saft aus dem Entsafter. Gießen Sie den Saft in einen Topf und lassen Sie die Soße bei mittlerer Hitze für 3 bis 4 Minuten kochen. Die Pasta dazugeben und wenden, damit die Pasta von allen Seiten mit Soße benetzt wird. Verteilen Sie das Gericht auf 4 Servierschalen. 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 den Saft auf vier hohe Gläser. Füllen Sie mit Mineralwasser auf und rühren Sie gut um. Sofort servieren.

Melone-Erdbeere-Passionsfrucht-Saftgetränk

Für 4 Personen:

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

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

Tropische Mischung

Für 4 Personen:

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

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

Tomaten-Nektarinen-Passionsfrucht-Pfefferminz-Eisgetränk

Für 4 Personen:

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

Verarbeiten Sie Tomaten, Nektarinen und Pfefferminze im Entsafter. Rühren Sie das Fruchtfleisch der Passionsfrüchte in den Saft aus Tomaten, Nektarinen und Minze.

Verteilen Sie das Eis auf 4 Gläser und gießen Sie den Saft darüber. Gut umrühren. Sofort servieren.

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

Birnen-Radieschen-Sellerie-Saftgetränk

Für 4 Personen:

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

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

Temperamentvolle Getränke

Kokosnuss-Ananas-Colada

Für 4 Personen:

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

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

Honigtau-Traum (Honeydew-Dream)

Für 4 Personen:

1 geschälte, entkernte und geviertelte Melone (Zuckermelone, Honigmelone oder Galiamelone)

3 EL Midori-Likör

500 ml Sodawasser

1 Tasse zerstoßenes Eis

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

Bloody Mary

Für 4 Personen:

4 mittelgroße Tomaten

2 Stangen Sellerie

1 große, entkernte rote Paprika (ohne Boden)

20 cl Wodka

1 Tasse zerstoßenes Eis

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

Pfirsich-Minz-Julep

Für 4 Personen:

6 halbierte und entkernte Pfirsiche

½ Tasse frische Pfefferminz-Blätter

2 EL Creme de Menthe

(Pfefferminz-Creme)

20 cl weißer Rum

2 TL Zucker

½ Tasse zerstoßenes Eis

500 ml Mineralwasser

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

Energie-Tankstelle

Weintrauben-Kiwi-Beeren-Booster

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

Für 6 Personen:

500 g grüne, kernlose Weintrauben ohne Stiele

2 geschälte Kiwis

250 g Erdbeeren (ohne Blätter)

500 ml Magermilch

2 EL Eiweiß-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 kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

½ Tasse zerstoßenes Eis

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

Rote Beete-Karotten-Orangen-Durstlöcher

Für 2 Personen:

8 Karotten

2 kleine geputzte Rote Beete

¼ Tasse frische Pfefferminz-Blätter

4 geschälte Orangen

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

Ballaststoffreiche Lieblingsgerichte

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

Karotten-Kürbis-Feta-Pastete

Für 6 Personen:

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

Rollen Sie den Blätterteig dünn aus und streichen Sie Butter zwischen die Schichten. Legen Sie den Teig in eine Kuchen- oder Auflaufform (mit 25 cm Durchmesser) und drücken Sie ihn am Boden und den Seiten an. Stutzen Sie die 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 TL Butter
- 1 feingehackte Zwiebel
- 1 Schinkenknochen
- 350 g Rote-Beete-Trester, abgießen und den Saft auffangen
- 50 g Kartoffel-Trester, abgießen und den Saft auffangen
- 50 g Karotten-Trester, abgießen und den Saft

auffangen

100 g 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 EL Zitronensaft

½ Tasse Sour Creme, Saure Sahne oder Creme Fraiche

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

Karotten-Apfel-Sellerie-Strudel

Für 8 Personen:

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

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

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

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

Beeren-Mousse aus weißer Schokolade

Für 6 Personen:

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

Schokolade im heißen Wasserbad schmelzen und dann abkühlen lassen. Achten Sie darauf, dass die Schokolade dabei nicht stockt. Vermischen Sie das Erdbeer- und Himbeer-Fruchtfleisch. Verrühren Sie Schokolade, Gelatine und Eigelb und schlagen Sie die Masse, bis sie hell und glasig wird. Schlagen Sie die Sahne steif, bis sie mit dem Messer teilbar ist und heben Sie die geschlagene Sahne zusammen mit dem Fruchtfleisch und Grand Marnier unter die Schokoladen-Masse. Geben Sie die

Masse in eine ausreichend große Schüssel (mindestens 5 Tassen) und kühlen Sie die Masse mehrere Stunden (über Nacht) im Kühlschrank.

Karotten-Kuchen

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

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

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

Saucen, Suppen, Dips

Nektarinen-Salsa-Sauce

Zutaten für etwa 5 Tassen

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

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

Tomaten-Chili-Pancetta-Sauce

Zutaten für 4 Portionen

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

Die Pancetta braun und knusprig anbraten. Dann mit Küchenpapier abtupfen und zur Seite legen. Zerkleinern Sie die Tomaten mit dem Smoothie-Zubehör. Geben Sie Zwiebeln, Knoblauch und Chili in einen mit heißem Öl erhitzten großen Kochtopf und lassen sie alles bei geringer Hitze etwa 10 Minuten köcheln. Fügen Sie dann die Tomaten und Zucker hinzu und lassen alles aufkochen. Dann etwa 35 Minuten bei gerin-

ger Hitze ohne Deckel köcheln lassen bzw. so lange, bis die Sauce andickt ist und die Tomaten gekocht sind. Rühren Sie die Pancetta ein und servieren Sie die Sauce mit heißer Pasta.

Italienische Fenchel-Bohnensuppe

Zutaten für 6 Portionen

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

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

Rüben-Schnittlauch-Dip

Zutaten für etwa 3 Tassen

850 g Minirüben aus der Dose (sehr gut abgetropft)

1/3 Tasse

1 zerkleinerte Knoblauchzehe

2/3 Tasse Mascarpone

1 TL Zitronensaft

Salz

frischer schwarzer gemahlener Pfeffer

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

Desserts, Frappés, Smoothies und Milchshakes

Tropische Stieleisförmchen

Zutaten für etwa 10 - 12 Portionen

1 Schälchen Erdbeeren (Erdbeeren säubern und entstrunken)

1/4 Honigmelone (entkernt und gewürfelt)

2 Bananen (geschält)

1/2 kleine Ananas (geschält und gewürfelt)

4 Maracujas

Zerkleinern Sie die Erdbeeren mit dem Smoothie-Zubehör und füllen den Saft in die Eisförmchen. Entsaften Sie anschließend die Honigmelone und gießen den Saft über die Erdbeermischung in die Eisförmchen. Wiederholen Sie den Vorgang mit den restlichen Früchten. Bananen, Ananas und Maracuja können zusammen entsaftet werden. Stecken Sie Eiscreme-Sticks in die Förmchen. Frieren Sie dann die Eisförmchen für mindestens 6 Stunden ein.

Cremiges Bananeneis

Zutaten für etwa 8 - 10 Portionen

4 Bananen geschält

1/4 Tasse Zucker

1/2 Tasse Sahne

1 EL frischen Zitronensaft

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

Honigmelonen-Ananas Frappé

1 Tasse geschnittene Honigmelone

1/2 Ananas (geschält und gewürfelt)

1 Tasse Eiswürfel

Minzblätter zum Servieren

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

Himbeer-Orangen-Maracuja-Frappé

1 Schale frische Himbeeren ohne Strunk oder

2 Tassen Tiefkühl-Himbeeren, leicht angetaut

Saft von 2 Orangen

Mark von 2 Maracujas

2 Tassen Eiswürfel

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

Bananen-Smoothie

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

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

Mango-Smoothie

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

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

Himbeeren-Bananen-Smoothie

Zutaten für 2 Portionen

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

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

Erdbeeren-Maracuja-Milchshake

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

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

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

Birnen-Heidelbeeren-Smoothie

Zutaten für 2 Portionen

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

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

Pfirsich-Bananen-Yogi

Zutaten für 2 Portionen

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

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

GASTROBACK 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