

# GASTROBACK®

## GEBRAUCHSANWEISUNG UND REZEPT-IDEEN

DESIGN



EASY JUICER

Art.-Nr. 40118

Bedienungsanleitung vor Gebrauch unbedingt lesen!  
Modell- und Zubehöränderungen vorbehalten!



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

## Inhalt

---

Einleitung.....	3
Für Gastroback kommt die Sicherheit zuerst.....	3 – 5
Ihren Gastroback Entsafter kennenlernen.....	6
Den Gastroback Entsafter zusammensetzen.....	7 – 8
Mit dem Gastroback Entsafter arbeiten .....	9
Den Gastroback Entsafter zerlegen.....	10 – 11
Pflegen und Reinigen.....	11 – 12
Hilfe bei der Fehlersuche.....	13
Weiterführende Informationen zum Thema Saft.....	14
Kauf und Lagerung von Obst und Gemüse .....	14
Obst und Gemüse vorbereiten .....	15
Die richtige Arbeitsweise .....	15
So erhalten Sie die richtige Mischung .....	16
Den Trester verwenden.....	16
Einige Fakten über Obst und Gemüse.....	17
Rezept-Ideen.....	18
Erste Schritte.....	19
Vitamin-Lieferanten.....	20
Flüssige Mahlzeiten.....	21 – 22
Energy-Drinks.....	22
Geistige Getränke.....	22 – 23
Kühle Erfrischungsgetränke.....	23 – 24
Ballaststoffreiche Lieblingsgerichte.....	24 – 26
Gewährleistung/Garantie.....	27
Entsorgungshinweis.....	27

## Einleitung

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

Der Entsafter von Gastroback ist mit einem besonders weiten Füllschacht, integriertem Tresterbehälter, großer Saftbox und einem zweckmäßigen Edstahlsieb ausgerüstet. Das Gerät wird von einem 900-Watt Hochleistungsmotor angetrieben. Dadurch wird die Herstellung von Säften leicht und effizient.

Durch das aufwendige Design und dem integrierten Tresterbehälter wird auch die Reinigung des Geräts zur einfachsten Sache der Welt. Die Oberflächen der Bauteile sind glatt und ohne unnötige Rillen

und Kanten und können nach der Arbeit schnell, leicht hygienisch gereinigt werden.

Die mitgelieferte Saftbox schließt mit dem Saftauslauf des Geräts gut ab und ermöglichen dadurch ein sauberes Arbeiten. Der Saftbehälter hat ein Fassungsvermögen von 800 ml und liegt durch den Griff besonders sicher in der Hand.

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

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

## Für Gastroback kommt die Sicherheit zuerst

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

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

### Wichtige Sicherheitsmaßnahmen

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

Reparaturen und technische Wartung am Gerät oder Netzkabel dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden.

### Allgemeine Hinweise zur Sicherheit

- Bitte schieben Sie keine Früchte und Gemüseteile mit Ihren Fingern durch den Füllschacht. Benutzen Sie hierfür immer den vorgesehenen Stempel.
- Fassen Sie nicht an die kleinen Schneideklingen am Boden des Edelstahl Mikro-Siebs.
- 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.
- Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 10 Sekunden mit 'schweren' Beladungen. Bei keinem der beiliegenden Rezepte haben Sie mit einer Überlastung durch zu 'schwere' Beladung zu rechnen.
- Nur für den Betrieb in Innenräumen. Verwenden und lagern Sie das Gerät an einem sauberen, frostfreien Ort, an dem es vor Feuchtigkeit, Nässe und übermäßigen Belastungen (Beispiel: Sturz, Schlag, Über-

hitzung, Flüssigkeit im Motorsockel geschützt ist. Nicht im Freien verwenden oder lagern. Bewahren Sie das Gerät und alle Bauteile stets an einem für kleine Kinder unzugänglichen Ort auf.

- Drücken Sie bei der Arbeit nicht zu fest auf den Stempel. 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 Stempel zu stark nach unten drücken, dann könnte der Motor stecken bleiben, stocken oder 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 Geräts eintrocknen. Wenn der Trester auf dem Siebkorb antrocknet, dann können die feinen Öffnungen des Siebs verstopfen und der Entsafter arbeitet nicht mehr so effektiv. Entfernen Sie derartige Verkrustungen nach der Anleitung 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 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.

### **Wichtige Sicherheitshinweise für alle Elektrogeräte**

- Entrollen Sie das Netzkabel vollständig bevor Sie das Gerät anschließen.
- Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer

passenden Wandsteckdose auf und schließen Sie das Gerät dort direkt an. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Tischsteckdosen, da diese ein zusätzliches Risiko für Verletzungen, Feuer oder Stromschlag darstellen. Das Gerät darf nur an die ordnungsgemäß abgesicherte Schuko-Steckdose einer geeigneten Stromversorgung (Wechselstrom; 230/240 V, 50 Hz) mit Fehlerstromschutzschalter angeschlossen werden. Das Gerät hat eine maximale Leistungsaufnahme von 900 Watt.

- 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 Schuko-Steckdose einer geeigneten Stromversorgung (Wechselstrom; 230/240 V, 50 Hz) mit Schutzleiter angeschlossen werden. Außerdem sollte ein Fehlerschutzschalter (FI) mit einem Auslösestrom von höchstens 30mA installiert sein. Wenden Sie sich gegebenenfalls an Ihren Elektriker.
- **Niemals** am Kabel ziehen oder 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. **Niemals** das Gerät oder Teile des Geräts in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Ofen oder Grill) stellen.
- **Niemals** kleine Kinder unbeaufsichtigt lassen, wenn das Gerät oder Geräteteile für sie zugänglich sind. Lassen Sie Kinder **niemals** mit den Bauteilen des Geräts spielen. Kinder und gebrechliche Personen müssen Sie bei der Handhabung von Elektrogeräten stets besonders beaufsichtigen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mehr, wenn das Gerät oder Teile des Geräts beschädigt sind oder wenn das Gerät nicht mehr erwartungsgemäß arbeitet oder übermäßigen Belastungen ausgesetzt war. 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 Zubehöre für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile können während des Betriebs brechen, das Gerät beschädigen und/oder zu schweren Verletzungen führen.
- **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.
- Das Gerät ist nur für die Verwendung im Haushalt geeignet. Benutzen Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Verwendungszweck. Benutzen Sie es nicht in fahrenden Fahrzeugen oder Booten. Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
- Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, fest, eben, trocken und ausreichend groß und stabil sein. Verwenden Sie das Gerät nicht in feuchten oder nassen Bereichen. Legen Sie keine Tücher oder Servietten unter das Gerät, um eine Gefährdung durch Feuer und elektrischen Schlag zu vermeiden. **Niemals** das Gerät an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche stellen.
- **Niemals** das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist. Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (Schalterstellung OFF) und ziehen Sie den

Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Bauteile entfernen, das Gerät bewegen, oder reinigen wollen.

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

## **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 (Schalterstellung off), warten Sie bis der Motor steht und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie den Deckel des Entsafters abnehmen. Verwenden Sie immer nur den mitgelieferten Stempel, um die Lebensmittel im Füllschacht nach unten zu schieben. **Niemals** bei laufendem Motor Ihr Gesicht oder andere Körperteile über den Füllschacht halten, da kleine Teile der Nahrungsmittel oder Saft herausgeschleudert werden könnten.
- Die Schneiden im Boden des Edelstahl Mikro-Siebs 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.

## Ihren Gastroback Entsafter kennenlernen

Stempel mit Führungsrille:  
Damit schieben Sie die Früchte und  
Gemüse Teile im Füllschacht nach unten



Einzigartig patentierter, zentral  
platziertes Füllschacht

Entsafterdeckel mit Füllschacht:  
Geschirrspülmaschinen geeignet

Edelstahl Mikro-Sieb:  
Geschirrspülmaschinen geeignet

Integrierter Tresterbehälter:  
sammelt den Trester von bis  
zu 1,5 Liter Apfelsaft. Geschirrspülmaschinen geeignet

Saftauslauf

Leistungstarker 900 Watt  
Motor

EIN/AUS-Schalter



Netzkabelaufnahme:

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

Eingebaute Schaumtrenn-  
vorrichtung im Deckel:  
Verhindert, dass der Schaum  
(wenn gewünscht) beim Ein-  
schenken im Saftbehälter  
bleibt. Wenn Sie den Schaum  
nicht trennen wollen, entfernen  
Sie einfach den Deckel.

800 ml  
Geschirrspülmaschinen  
geeigneter Saftbehälter



Spachtel:

Linealähnliches Ende der Bürste hilft bei der  
Entfernung des Tresters aus dem integrierten  
Tresterbehälter, wenn Sie große Mengen  
entsaften.



Nylon Haar Bürste:  
zum Reinigen des Edelstahl Miko-Siebes

## Den Gastroback Entsafter zusammensetzen

Vor der ersten Verwendung: Spülen Sie alle abnehmbaren Bauteile des Geräts, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen, in etwas warmer Spülmittellösung. Arbeiten Sie dabei nach der Anleitung im Kapitel 'Pflegen und Reinigen'.

### ! WARNUNG:

Behandeln Sie die Bauteile des Geräts mit Vorsicht und ohne Gewaltanwendung. Im Edelstahl Mikro-Sieb und im Füllschacht sind scharfe Messer. Achten Sie unbedingt darauf, sich nicht zu verletzen. Setzen Sie das Gerät immer zuerst vollständig und richtig zusammen, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.

### Schritt 1:

Stellen Sie den Motorsockel auf eine ebene, trockene Fläche wie z. B. Ihre Arbeitsfläche in der Küche. Stellen Sie sicher dass der Motorsockel ausgeschaltet ist und der Netzstecker nicht eingesteckt ist.

### Schritt 2:

Setzen Sie den Tresterbehälter auf den Motorsockel. Platzieren Sie den integrierten Tresterbehälter so, dass der Ausgießer durch das Loch vorne am Motorsockel passt (siehe Bild 1).

### Schritt 3:

Justieren Sie die Pfeile auf dem Edelstahl Mikro-Sieb mit den Pfeilen auf dem Antriebsrad und drücken Sie das Sieb runter bis es ganz nach unten gleitet. Stellen Sie sicher, dass das Edelstahl Mikro-Sieb sicher eingesetzt ist in dem integrierten Tresterbehälter und auf dem Motorsockel (siehe Bild 2).

### Schritt 4:

Setzen Sie den Entsafterdeckel über das Edelstahl Mikro-Sieb und den Tresterbehälter. Die Erhebungen an der Kante des Entsafterdeckels sollten auf die Plastikflügel des Tresterbehälters justiert sein. Senken Sie den Deckel in Position. Es ist dabei egal, welcher der beiden Plastikflügel in welcher Erhebung des Entsafterdeckels eingesetzt wird (siehe Bild 3).



## Den Gastroback Entsafter zusammensetzen

### Schritt 5:

Heben Sie den Sicherheitsbügel an und rasten Sie ihn in den zwei Vertiefungen an den beiden Seiten des Entsafterdeckels ein. Der Sicherheitsbügel sollte in einer vertikalen Position und eingerastet sein (siehe Bild 1 und 2).



### Schritt 6:

Lassen Sie den Stempel im Füllschacht heruntergleiten in dem Sie ihn justieren. Die Kerbung des Stempels muss mit der Erhebung an der Innenseite der oberen Kante des Füllschachts in einer Linie liegen (siehe Bild 3).



Erhebung an der Innenseite der oberen Kante des Füllschachts

### Schritt 7:

Platzieren Sie den mitgelieferten Saftbehälter seitlich unter dem Saftauslauf des Gerätes. Die Markierung am Deckel zeigt, wie der Saftbehälter vor dem Saftauslauf des Gerätes platziert werden soll. Sie können statt des Saftbehälters auch ein Glas unter den Saftauslauf stellen, allerdings verhindert der Deckel des Saftbehälters Spritzer (siehe Bild 4).



## Mit dem Gastroback Entsafter arbeiten

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

Halten Sie **niemals** Ihre Hände, Kochlöffel oder andere Fremdkörper (Haare, Kleidungsstücke, Bürsten, Tücher) in den Füllschacht, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt. Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (Schalterstellung OFF), warten Sie, bis der Motor steht und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie den Deckel des Entsafters abnehmen.

Halten Sie den Arbeitsplatz sauber und trocken. Lassen Sie keine Flüssigkeiten in den Motorsockel oder über den Motorsockel laufen und legen Sie keine Tücher, Servietten oder ähnliche Materialien unter den Motorsockel. Sollte während der Arbeit Flüssigkeit über den Motorsockel gelaufen sein, dann schalten Sie das Gerät sofort AUS und ziehen Sie den Netzstecker. Arbeiten Sie nach der Anleitung (Kapitel 'Hilfe bei der Fehlersuche').

### Schritt 1:

Waschen Sie die ausgewählten Lebensmittel vor dem Entsaften gut ab.

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

### Schritt 2:

Vergewissern Sie sich, dass der Entsafter richtig zusammengesetzt ist. Vergewissern Sie sich, dass Sie ein ausreichend großes Gefäß unter die Safttülle gestellt haben und das Edelstahl Mikro-Sieb richtig gesäubert ist (Kapitel 'Pflegen und Reinigen') bevor Sie das Gerät benutzen.

### Schritt 3:

Stecken Sie danach den Netzstecker in eine geeignete 230-V-Wandsteckdose und schalten Sie den Entsafter EIN (Schalterposition ON).

### Schritt 4:

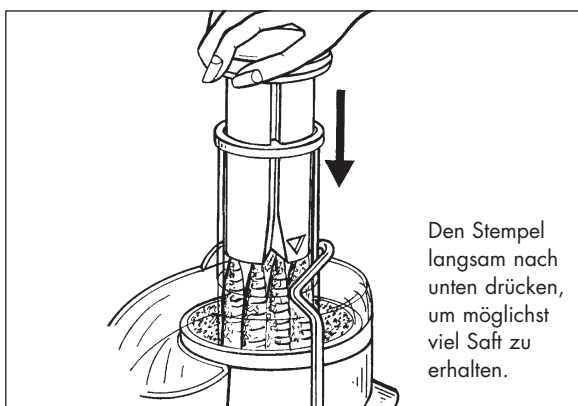
Der Entsaftermotor beginnt zu arbeiten. Bei laufendem Motor führen Sie die Früchte und Gemüseteile in den Füllschacht. Mit dem Stempel drücken Sie die Nahrungsmittel langsam nach unten. Durch das langsame Arbeiten erhalten Sie die maximale Saftmenge.

**! WICHTIG:** Sollte der Motor während der Arbeit stocken, auffallend langsam drehen oder stehen bleiben, dann schalten Sie das Gerät sofort AUS. Beachten Sie bitte die Hinweise im Kapitel Störungen beseitigen.

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

### Schritt 5:

Der Saft fließt in den Saftbehälter und der Trester sammelt sich im Tresterbehälter. Achten Sie darauf, dass der Tresterbehälter nicht zu voll wird. Das Gerät kann sonst nicht richtig arbeiten oder wird sogar beschädigt. Wenden Sie beim Herausnehmen des Tresterbehälters keine Gewalt an. Bauen Sie im Anschluss das Gerät wieder ordnungsgemäß zusammen und fahren Sie mit dem Entsaften fort.



## Den Gastroback Entsafter zerlegen

**! WARNUNG:** Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (Schalterposition OFF), warten Sie bis der Motor steht und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Bauteile entfernen, das Gerät bewegen oder reinigen wollen. **Niemals** den Motorsockel oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen, mit Flüssigkeiten übergießen oder in Flüssigkeiten eintauchen.

### Schritt 1:

Schalten Sie den Schalter auf Position off, warten Sie bis der Motor steht und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Warten Sie bis das Edelstahl Mikro-Sieb zum Stillstand gekommen ist bevor Sie mit dem nächsten Schritt fortfahren (siehe Bild 1).

### Schritt 2:

Ziehen Sie den Sicherheitbügel über die Vertiefungen an beiden Seiten des Entsafterdeckels und bewegen Sie den Sicherheitsbügel nach unten (siehe Bild 2).

### Schritt 3:

Entfernen Sie den integrierten Tresterbehälter (vorzugsweise mit dem Entsafterdeckel, dem Edelstahl Mikro-Sieb und dem Stempel) durch vertikales Anheben vom Motorsockel. Legen Sie es ins Waschbecken zur Reinigung (siehe Bild 3).

### Schritt 4:

Entfernen Sie den Stempel in dem Sie ihn vertikal nach oben herausziehen.

### Schritt 5:

Entfernen Sie den Entsafterdeckel von dem integrierten Tresterbehälter, in dem Sie ihn vertikal nach oben ziehen.

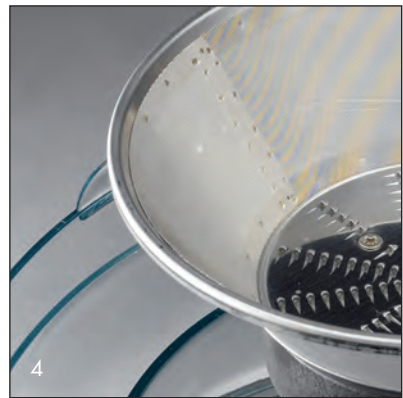


## Den Gastroback Entsafter zerlegen

### Schritt 6:

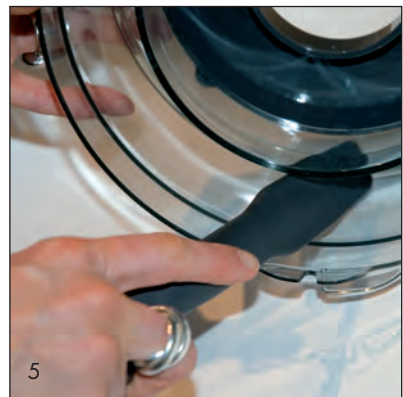
Entfernen Sie das Edelstahl Mikro-Sieb in dem Sie es vertikal von dem Tresterbehälter weg nach oben ziehen.

**Im Edelstahlsiebkorb sind kleine scharfe Messer enthalten, die die Nahrungsmittel beim Entsaften zerschneiden und weiterbefördern. Niemals die Messer und Schneidflächen im Siebkorb mit den Händen berühren. Fassen Sie den Siebkorb immer nur am Rand an (siehe Bild 4).**



### Schritt 7:

Entleeren Sie den Trester des Tresterbehälters in eine Schüssel zum Kompostieren oder werfen Sie ihn direkt in den Mülleimer. Nehmen Sie das hintere Ende der Nylon Haar Bürste zur Hilfe. Sie können mühelos mit der Spachtelseite den Trester aus dem Tresterbehälter heraus nehmen (siehe Bild 5).



## Pflegen und Reinigen

- Stellen Sie immer sicher, dass das Gerät AUSgeschaltet ist. Entfernen Sie den Netzstecker aus der Steckdose bevor Sie anfangen das Gerät zu reinigen, auseinander zu nehmen oder zu lagern.
- Befolgen Sie immer die Bedienungsanleitung zur Reinigung von Oberflächen die mit Lebensmitteln bei der Benutzung des Gerätes in Verbindung kommen.
- Zur einfachen Reinigung - sofort nach dem Benutzen des Gerätes schalten Sie dieses bitte AUS und ziehen Sie den Netzstecker. Jetzt spülen Sie alle abnehmbaren Bauteile unter fließendem Wasser ab (um den noch feuchten Trester zu entfernen). Lassen Sie die Bauteile an einen vor Kindern geschützten Ort an der Luft trocknen.
- Waschen Sie alle abnehmbaren Bauteile (Stempel, Entsafterdeckel, Edelstahl Mikro-Sieb, Tresterbehälter mit Saftschale und Saftbox) in warmer Spülmittellösung, oder die geeigneten Teile in der Geschirrspülmaschine.
- Der Entsafterdeckel, integrierte Tresterbehälter, das Edelstahl Mikro-Sieb und der 800 ml Saftbehälter sind Geschirrspülmaschinen geeignet (allerdings nur im oberen Fach der Geschirrspülmaschine und bei niedriger Temperatur).
- Wischen Sie den Motorsockel mit einem feuchten nicht tropfenden Tuch oder weichen Schwamm ab. Achten Sie dabei darauf, dass kein Wasser in das Innere des Motorsockels eindringt.

- Für gleichbleibende Saftergebnisse stellen Sie immer sicher, dass das Edelstahl Mikro-Sieb sorgfältig gereinigt ist in dem Sie hierfür die Nylon Haar Bürste benutzen. Nehmen Sie die Nylon Haar Bürste, fassen Sie das Edelstahl-Sieb am Rand an und halten Sie ihn unter fließendes Wasser. Bürsten Sie dabei vorsichtig von der Mitte nach außen, bis alle Rückstände beseitigt sind. Zur Kontrolle, ob es auch vollständig gereinigt ist, halten Sie das Edelstahl Mikro-Sieb einmal gegen das Licht und prüfen Sie ob die feinen Öffnungen im Sieb nicht verstopft sind. Sollten die feinen Öffnungen verstopft sein, weichen Sie das Edelstahl Mikro-Sieb ein, um die Reste vom Filter zu lösen. Alternativ können Sie das Edelstahl Mikro-Sieb auch in der Geschirrspülmaschine reinigen.
- Weichen Sie das Edelstahl Mikro-Sieb **niemals** in Bleichmittel ein.
- Bitte behandeln Sie das Edelstahl Mikro-Sieb mit Vorsicht, da es leicht beschädigt werden kann.
- Stark färbende Lebensmittel können die Kunststoffteile verfärben. Diese Verfärbungen sind allerdings unschädlich. Sie vermeiden Verfärbungen weitgehend, wenn Sie die einzelnen Teile des Geräts nach Gebrauch sofort abspülen. Sollten Verfärbungen auftreten, können Sie die Kunststoffteile in 10 %iger Zitronensäurelösung einweichen.

**WICHTIG:** Trocknet der Trester am Edelstahl Mikro-Sieb ein, kann der Trester die feinen Öffnungen des Filters verstopfen und somit die Effektivität und die Saftausbeute des Gerätes verringern. Zur einfacheren Reinigung, weichen Sie das Edelstahl Mikro-Sieb in heissem Wasser für ca. 10 Minuten sofort nach Gebrauch ein. Zudem haben wir dem Gerät eine Nylon Haar Bürste zur Reinigung beigelegt.

**WARNUNG:** **Niemals** den Motorsockel oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.

**Niemals** Flüssigkeiten über den Motorsockel oder das Netzkabel gießen.

**Niemals** den Motorsockel in der Geschirrspülmaschine reinigen!

Im Edelstahlsiebkorb und im Füllschacht sind scharfe Messer. Fassen Sie das Edelstahl Mikro-Sieb immer nur am Rand an.

Zerlegen Sie das Gerät nach voriger Anleitung (siehe: 'Den Gastroback Entsafter zerlegen').

**ACHTUNG:** Scheuerhilfen und scharfe Reiniger beschädigen die Oberflächen und können zu Verfärbungen der Kunststoffteile führen.

**Niemals** das Gerät oder die Bauteile mit Scheuermitteln, harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) oder scharfen Putzmitteln reinigen.

**Niemals** harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät oder zum Reinigen verwenden. Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät keine Gewalt an, um die Bauteile nicht zu beschädigen. Dies gilt besonders für das Edelstahl Mikro-Sieb.

Setzen Sie das Gerät zur Aufbewahrung wieder zusammen. Dadurch sind die Bauteile am Besten geschützt und können nicht verloren gehen.

## Lagerung

Reinigen Sie das Gerät stets, bevor Sie es zur Aufbewahrung wegstellen (Kapitel 'Pflegen und Reinigen'). Bewahren Sie das Gerät an einem frostfreien, sauberen, trockenen Ort auf, an dem es für kleine Kinder unzugänglich und vor übermäßigen Belastungen (Sturz, Schlag, Hitze, Feuchtigkeit) geschützt ist.

Legen Sie **niemals** schwere oder harte Gegenstände auf das Gerät.

## 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. Der Sicherheitsbügel ist eventuell nicht richtig in den Vertiefungen an den beiden Seiten des Entsafterdeckels eingerastet. ('Den Gastroback Entsafter 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. Feuchter Trester kann sich unter dem Entsafterdeckel ansammeln, wenn zu schnell mit dem Gerät gearbeitet wird und es stark beansprucht wird. Versuchen Sie langsamer zu arbeiten und die Frucht und Gemüseteile langsamer nach unten zu drücken. Reinigen Sie den integrierten Tresterbehälter, das Edelstahl Mikro-Sieb und den Entsafterdeckel.
Überschüssiger Trester sammelt sich im Edelstahl Mikro-Sieb	Schalten Sie das Gerät AUS und ziehen Sie den Netzstecker. Entfernen Sie den Entsafterdeckel und entleeren Sie den Tresterbehälter. Bauen Sie das Gerät wieder zusammen und fahren Sie mit dem Entsaften fort. Versuchen Sie harte und weiche Früchte und Gemüseteile abwechselnd zu entsaften.
Der Trester ist zu feucht und Sie erhalten zu wenig Saft	Arbeiten Sie langsamer. Nehmen Sie das Edelstahl Mikro-Sieb ab, spülen Sie das Edelstahl Mikro-Sieb unter fließendem heissem Wasser und reinigen Sie die Seitenwände mit der Nylon Bürste (siehe: 'Pflegen und Reinigen'). Sind die feinen Öffnungen des Edelstahl Mikro-Siebes verstopft, weichen Sie dieses in heisser 10 %iger Zitronensäurelösung ein oder reinigen Sie es in der Geschirrspülmaschine. Dieses wird die überschüssigen angesammelten Faserreste der Lebensmittel entfernen, die den Saftfluss behindert haben.
Der Saft quillt zwischen dem Rand des Entsafterdeckels und dem Tresterbehälter heraus	Arbeiten Sie langsamer. Drücken Sie beim Nachschieben der Lebensmittel nicht so fest auf den Stempel. Der integrierte Tresterbehälter ist vielleicht zu voll. Entfernen Sie den Entsafterdeckel und entleeren Sie den Tresterbehälter.
Der Saft spritzt aus der Safttülle	Arbeiten Sie langsamer. Drücken Sie beim Nachschieben der Lebensmittel nicht so fest auf den Stempel. Prüfen Sie ob die Saftbox richtig unter der Safttülle steht.
Der Entsafter gibt laute Geräusche wenn der Motor eingeschaltet ist.	Schalten Sie das Gerät sofort AUS und ziehen Sie den Netzstecker. Das Edelstahl Mikro-Sieb ist nicht richtig eingerastet auf dem Motorsockel. Nehmen Sie das Gerät einmal nach Anleitung auseinander und setzen Sie es erneut zusammen.

## Weiterführende Informationen zum Thema Saft

Bei der Entwicklung der Säfte 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. Auf Seite 17 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.

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.



## 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. Bedenken Sie, dass sich Früchte wie Aprikosen, Pfirsiche, Heidelbeeren, Himbeeren oder Bananen im reifen oder weichen Zustand nur schwer oder gar nicht entsaften lassen. Für diese Früchte ist eine Saftpresse besser geeignet.
- Zitrusfrüchte können ebenfalls im Entsafter verarbeitet werden. Allerdings müssen Sie die Früchte vorher schälen und das Produkt ist sehr sauer und enthält viel Fruchtfleisch. Sie sollten den Saft eventuell besser auspressen

und als zusätzliches Aroma zu den anderen Säften hinzugeben.

- Alle Früchte mit Kernen und Steinen (zum Beispiel Nektarinen, Pfirsiche, Aprikosen, Pflaumen und Kirschen) müssen zuerst entkernt werden.
- Wenn Sie zu Apfelsaft einen kleinen Schuss Zitronensaft zugeben, dann vermeiden Sie eine braune Verfärbung.

### HINWEIS:

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

## Die richtige Arbeitsweise

Wenn Sie zahlreiche verschiedene Zutaten mit unterschiedlicher Beschaffenheit entsaften, dann erreichen Sie die besten Ergebnisse, wenn Sie harte und weiche Zutaten abwechselnd verarbeiten. Wenn Sie zum Beispiel zwei harte Gemüsesorten, wie Karotten und Moorwurzeln, mit einer weichen Sorte (zum Beispiel Tomate) mischen, dann beginnen Sie mit der Moorwurzel, verarbeiten dann die Tomaten und hören mit den Karotten auf. Durch diesen Wechsel zwischen harten und weichen Ausgangsprodukten wird der Edelstahlsiebkorb zwischen den einzelnen Zutaten besser vom Trester befreit und der Entsafter entzieht den Zutaten die höchstmögliche Menge Saft.

Wenn Sie Kräuter, Sprößlinge oder kleinblättrige Blattpflanzen verarbeiten, dann sollten Sie

diese Zutaten in ein großes Salat- oder Spinatblatt einwickeln oder in der Mitte zwischen festeren Gemüsesorten in den Füllschacht einfüllen. Jede Obst- und Gemüseart enthält verschiedene Flüssigkeitsanteile. Außerdem hängt die Flüssigkeitsmenge innerhalb einer Art von der Sorte und Qualität ab. Zum Beispiel kann eine Apfelsorte mehr Saft ergeben, als eine andere. Da die Saft-Rezepte nicht genau sind und das Entsaften keine Wissenschaft ist, sind die genauen Anteile bei keinem der Säfte wesentlich für den Erfolg einer bestimmten Mischung.

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



## So erhalten Sie die richtige Mischung

---

Es ist nicht schwer, einen vorzüglichen geschmackvollen Saft zu entwerfen. Wenn Sie bereits eigene Gemüse- und Fruchtsäfte gemacht haben, dann wissen Sie, wie leicht Sie neue Kompositionen erstellen können. Vorlieben in Geschmack, Farbe, Beschaffenheit und Zutaten sind eine persönliche Sache. Denken Sie einfach an einige Ihrer Lieblings-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.

Experimentieren Sie! Jedes Obst oder Gemüse, das Ihnen schmeckt, kann Bestandteil Ihres nächsten Getränks werden. Eventuell werden Sie eine Fruchtart für die vorherrschende Geschmacksrichtung auswählen und diese mit einem anderen Geschmack verfeinern. Die Möglichkeiten werden nur durch Ihre Vorstellungskraft begrenzt.

## Den Trester verwenden

---

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

Außer für diese Rezepte können Sie den Trester auch auf verschiedene andere Arten nutzen: Zum Füllen von Rouladen oder zum Andicken von Soßen und Suppen. Das Fruchtfleisch können Sie einfach in einer Schüssel mit Baiser abdecken und als einfaches Dessert überbacken.

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

## Einige Fakten über Obst und Gemüse

Obst- und Gemüseart	Ideale Jahreszeit für den Einkauf	Lagerung	Nährwert	Kilojoule/Kalorien
Äpfel	Herbst/Winter	im belüfteten Gefrierbeutel im Kühlschrank	hoher Anteil an Ballaststoffen und Vitamin C	200 g Äpfel=300 Kj (72 cal)
Aprikosen	Sommer	uneingepackt im Obsthoch des Kühlschranks	hoher Anteil an Ballaststoffen, enthält Kalium	30 g Aprikose=85 Kj (20 cal)
Rote Bete	Winter	Strunken abschneiden und in Frischhaltefolie verpackt in den Kühlschrank legen	Hoher Anteil an Folsäure und Ballaststoffen, Vitamin C und Kalium	160 g Rotebeete =190 Kj (45 cal)
Brokkoli	Herbst/Winter	im Gefrierbeutel im Kühlschrank	Vitamin C, Folsäure, B2, B5, E, B6 und Ballaststoffe	100 g Brokkoli =195 Kj (23 cal)
Sprossen	Herbst/Winter	unverpackt im Obsthoch des Kühlschranks	Vitamin C, B2, B5, E, Folsäure und Ballaststoffe	100 g Sprosse =110 Kj (26 cal)
Kohl	Winter	verpackt & geschnitten im Kühlschrank	Vitamin C, Folsäure, Kalium, B6 und Ballaststoffe	100 g Kohl=110 Kj (26 cal)
Karotten	Winter	unverpackt im Kühlschrank	Vitamin A, C, B6 und Ballaststoffe	120 g Karotte=125 Kj (30 cal)
Blumenkohl	Herbst/Winter	äußere Blätter entfernen, im Gefrierbeutel im Kühlschrank	Vitamin C, B5, B6, Folsäure, Vitamin K und Kalium	100 g Blumenkohl =55 Kj (13 cal)
Sellerie	Herbst/Winter	im Gefrierbeutel im Kühlschrank	Vitamin C und Kalium	80 g Sellerie= 55 Kj (7 cal)
Gurke	Sommer	Obsthoch im Kühlschrank	Vitamin C	280 g Gurke=120 Kj (29 cal)
Fenchel	Winter/Frühjahr	Obsthoch im Kühlschrank	Vitamin C und Ballaststoffe	300 g Fenchel=145 Kj (35 cal)
Kiwi	Winter/Frühjahr	Obsthoch im Kühlschrank	Vitamin C und Kalium	100 g Kiwi=100 Kj (40 cal)
Mangos	Sommer	im Kühlschrank	Vitamin A, C, B1, B6 und Kalium	240 g Mango=200 Kj (48 cal)
Melonen	Sommer/Herbst	Obsthoch im Kühlschrank	Vitamin C, Folsäure, Ballaststoffe und Vitamin A	200 g Melone=210 Kj (50 cal)
Nektarinen	Sommer	Obsthoch im Kühlschrank	Vitamin C, B3, Kalium und Ballaststoffe	80 g Nektarine=355 Kj (85 cal)
Orangen	Herbst/Winter Frühjahr	kühl, an einem trockenem Platz ca. 1 Woche, im Kühlschrank länger haltbar	Vitamin C 35 mg/100 g	150 g Orange=160 Kj (38 cal)
Pfirsiche	Sommer	unbedeckt im Kühlschrank	Vitamin C, B3, Kalium und Ballaststoffe	150 g Pfirsich=205 Kj (49 cal)
Birnen	Herbst	unbedeckt im Kühlschrank	Ballaststoffe	150 g Birne=250 Kj (60 cal)
Ananas	Sommer	unbedeckt im Kühlschrank	Vitamin C	150 g Ananas=245 Kj (59 cal)
Pflaumes	Sommer	unbedeckt im Kühlschrank	Ballaststoffe	70 g Pflaume=110 Kj (26 cal)
Tomaten	Sommer	unverpackt im Obsthoch des Kühlschranks	Vitamin C, Ballaststoffe, Vitamin E, Folsäure und Vitamin A	100 g Tomate= 90 Kj (22 cal)

## 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:

1/2 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:

1/2 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-Orangen-Saft

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.

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  
 1/2 kleine, geschälte und entkernte Honigmelone, in zwei gleiche Hälften geschnitten  
 5 geschälte Orangen  
 3 Esslöffel naturbelassener Jogurt  
 Verarbeiten Sie die Zutaten (Mango, Honigmelone und Orangen) im Entsafter. Geben Sie den Jogurt in eine große Rührschüssel und rühren Sie den Saft der Früchte ein. Servieren Sie sofort.

### 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  
 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)  
 1/2 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.

## Pasta mit Sauce der Provence

Für 4 Personen

4 Tomaten  
2 Zweige frische Petersilie  
1 Stange Sellerie  
2 große Knoblauchzehen  
1 kleine geschälte, geputzte Zwiebel  
1 rote entkernte Paprika (ohne Boden)  
1 Esslöffel Tomatenmark  
1/2 Tasse Rotwein  
2 Teelöffel getrockneter Oregano  
500 g gekochte Nudeln

3 Eßlöffel geriebener Parmesankäse

Verarbeiten Sie Tomate, Petersilie, Sellerie, Zwiebel und den Knoblauch zusammen mit der roten Paprika im Entsafter. Geben Sie den Sie den vorbereiteten Saft, das Tomatenmark und den Rotwein in einen Topf, rühren dieses gut um und bringen Sie das Ganze zum Kochen. Schalten Sie den Herd zurück und lassen Sie die Suppe etwa 3-4 Minuten leicht sieden. Geben Sie die Nudeln hinzu. Verteilen Sie die Pasta auf 4 Teller, bestreuen Sie sie mit Parmesan und Oregano und servieren Sie sofort.

## Energie-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-Getränkepulver  
1/2 Tasse zerstoßenes Eis

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

4 große, halbierte und entkernte Aprikosen

4 kleine rote Äpfel  
3 mittelgroße Birnen  
250 ml kohlen säurehaltiges Mineralwasser  
1/2 Tasse zerstoßenes Eis

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

### Aprikose-Apfel-Birnen-Sprudel

Für 4 Personen

### Rote-Beete-Karotten-Orangen-Durstlöcher

Für 4 Personen

8 Karotten  
2 kleine geputzte Rote Bete  
1/2 Tasse frische Pfefferminz-Blätter  
4 geschälte Orangen

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

## Geistige Getränke

### Pinacolada (Kokosnuss-Ananas-Colada)

Für 4 Personen

1/2 geschälte und halbierte Kokosnuss  
1/2 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.

## Geistige Getränke

### 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 4 Gläser und gießen Sie den Saft darüber. Gut umrühren und sofort servieren.

### Pfirsich-Minz-Julep

Für 4 Personen  
 6 halbierte und entkernte Pfirsiche  
 1/2 Tasse frische Pfefferminz-Blätter  
 2 Esslöffel Creme de Menthe (Pfefferminz-Creme)  
 20 cl weißer Rum  
 2 Teelöffel Zucker  
 1/2 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.

## 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.

### Tropische Mischung

Für 4 Personen  
 2 geschälte, entkernte und halbierte Mangos  
 3 geschälte Kiwis  
 1/2 Ananas ohne Strunk und Rosette, in zwei gleich große Hälften geteilt  
 1/2 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.

### Melone-Erdbeere-Passionsfrucht-Saftgetränk

Für 4 Personen  
 1/2 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.

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

Für 4 Personen  
 6 Tomaten  
 2 Nektarinen  
 1/2 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

1/2 Ananas ohne Strunk und Rosette,

in 2 gleich große Teile geteilt

2 Gurken

1/2 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.

## 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

1/2 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 durch-

messende Kuchen- oder Auflaufform und

drücken Sie ihn am Boden und den Seiten an.

Stutzen Sie die Teigländer, so dass sie etwa

1,5 cm über die Seiten der Form überstehen.

Vermischen Sie Lauch, Kürbis- und Karottentrester,

Feta, Eier, Eiweiß, Milch, geriebene Orangen-

schale 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

1/2 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 zusam-

men 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 1/2 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

1/4 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

16 Stück

1 3/4 Tassen Vollwertmehl

2 Teelöffel Backpulver

1/2 Teelöffel Muskatnuss

1/2 Teelöffel Zimt

1/2 Teelöffel Kardamom

1/2 Tasse gehackte Erdnüsse

1/2 Tasse Sultaninen

1/2 Tasse zerstoßener brauner Zucker

1 1/2 Tasse Karotten-Trester

1/2 Tasse Öl

2 schaumig geschlagene Eier

1/4 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 dem 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.

Glasur über den Hackbraten und besprenkeln Sie ihn mit den Mandeln. Backen Sie den Braten bei 200 °C für 40 Minuten. Für die Glasur füllen Sie die Brühe, Tomatensauce, Kaffee, Worcestershire Sauce, Essig, Zitronensaft, Zucker und die Butter in einen Topf und erhitzen Sie die Zutaten bei mittlerer Hitze bis alles kocht. Reduzieren Sie die Hitze und köcheln Sie die Glasur für 8-10 Minuten oder bis die Glasur reduziert ist und dicker wird.

## Familien Hackbraten

### Für 4-6 Personen

500 g Rinderhack  
 500 g Schweinehack  
 2 feingehackte Zwiebeln  
 1/2 Tasse Trester von Karotte  
 2 Teelöffel Currypulver  
 2 Teelöffel gemahlenes Cumin  
 1 Eßlöffel frische Petersilie, gehackt  
 1 Ei, leicht aufgeschlagen  
 1/2 Tasse Kondensmilch  
 1/2 Tasse Rinderbrühe  
 frisch gemahlener Pfeffer  
 2 Teelöffel Mandeln, gesplitterte

## Tomaten Glasur

1/2 Tasse Rinderbrühe  
 4 Eßlöffel Tomatensauce  
 1 Teelöffel Instant Kaffee  
 3 Eßlöffel Worcestershire Sauce  
 1 1/2 Eßlöffel Essig  
 1 1/2 Eßlöffel Zitronensaft  
 3 Eßlöffel brauner Zucker  
 1/4 Tasse Butter

Mischen Sie das Hack, Zwiebeln, Karotten- und Karottentrester, Curry Pulver, Cumin, Petersilie, Ei, Kondensmilch, Brühe und den Pfeffer in einer großen Rührschüssel. Fetten Sie eine Auflaufform (etwa 11 cm x 21 cm) und geben Sie die Mischung dort hinein. Giessen Sie die

## Gewährleistung/Garantie

---

Wir gewährleisten für alle Geräte, dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind.

Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weiterer Ansprüche und innerhalb von zwei Jahren nach dem Kaufdatum, 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 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.

## Entsorgungshinweis

---

Das Gerät muss entsprechend den örtlichen Bestimmungen zur Entsorgung von Elektroschrott entsorgt werden. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen.



**GASTROBACK GmbH**  
**Gewerbestraße 20**  
**D-21279 Hollenstedt/Germany**

<http://www.gastroback.de>  
E-Mail: [info@gastroback.de](mailto:info@gastroback.de)