

GASTROBACK®

Bedienungsanleitung
Vital Juicer Pro



Art.-Nr. 40117 Vital Juicer Pro

Bedienungsanleitung vor Gebrauch unbedingt lesen!
Modell- und Zubehöranänderungen 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

Wichtige Sicherheitshinweise	3
Allgemeine Hinweise zur Sicherheit.....	3
Wichtige Sicherheitshinweise für alle Elektrogeräte	4
Bewegliche und scharfkantige Bauteile – Verletzungsgefahr	5
Ihren Entsafter kennen lernen	6
Das Gerät zusammensetzen	7
Mit dem Entsafter arbeiten	9
Pflege und Reinigung	10
Das Gerät zerlegen.....	10
Lagerung.....	13
Störungen beseitigen.....	13
Verstopfungen beseitigen.....	14
Technische Daten.....	14
Entsorgungshinweis.....	15
Information und Service	15
Gewährleistung / Garantie.....	15
Rezeptideen.....	16

SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE!

Wir freuen uns, dass Sie sich für den neuen Gastroback Vital Juicer Pro entschieden haben! Der Entsafter macht die Herstellung von Säften leicht und effizient. Durch den besonders weiten Füllschacht müssen Sie viele Obst- und Gemüsesorten vor der Verarbeitung nicht zerkleinern. Sie können z.B. ganze Äpfel mit Stiel und Kernen entsaften. Früchte mit harter Schale wie Melone, Mango und Kiwi müssen vor dem Entsaften geschält werden. Einige Früchte wie Nektarinen, Pfirsiche, Aprikosen, Pflaumen und Kirschen vorher entsteinen. Nach dem Entsaften lassen sich die festen und faserigen Rückstände der Zutaten (Trester) für köstliche Suppen und Soßen weiter verarbeiten oder problemlos kompostieren. Ebenso einfach ist die Reinigung des Entsafters: Die Oberflächen sind glatt und haben keine unnötigen Rillen und Kanten. Dadurch können alle Bauteile nach der Arbeit schnell, leicht und hygienisch gereinigt werden.

Dieses Gerät ist nur für die Verwendung im Haushalt und zur Verarbeitung von frischem Obst, Gemüse und Kräutern vorgesehen.

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 diesen Anleitungen 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.

Allgemeine Hinweise zur Sicherheit

- Nur für den Betrieb in Innenräumen. Verwenden und lagern Sie das Gerät an einem sauberen, frostfreien Ort, an dem es vor Feuchtigkeit, Nässe und übermäßigen Belastungen (z.B.: Sturz, Schlag, Überhitzung, 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.
- 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.

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät richtig und vollständig zusammengesetzt ist, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken und das Gerät einschalten. Lassen Sie den Motor nicht länger als 7 Minuten laufen, um eine Überhitzung zu vermeiden. Schalten Sie das Gerät immer sofort AUS (Schalterposition 0), sobald Sie die Nahrungsmittel verarbeitet haben.
- 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.
- 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, könnte der Motor stecken bleiben, stocken oder zu langsam drehen. Schalten Sie das Gerät dann sofort AUS (Schalterposition 0) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, um eine Überhitzung zu vermeiden. Arbeiten Sie nach der Anleitung im Kapitel ›Störungen beseitigen‹.
- Lassen Sie keine Nahrungsmittelreste auf dem Gerät oder Teile des Gerätes eintrocknen. Wenn der Trester auf dem Siebkorb antrocknet, können die feinen Öffnungen des Siebes verstopfen und der Entsafter arbeitet nicht mehr so effektiv. Entfernen Sie derartige Verkrustungen nach der Anleitung im Kapitel ›Pflege und Reinigung‹, bevor Sie mit dem Gerät arbeiten. Niemals das Gerät oder die Bauteile mit Scheuermitteln, harten Scheuerhilfen (z.B.: Topfreiniger) oder scharfen Putzmitteln reinigen. Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät oder zum Reinigen verwenden. Den Motorsockel nicht in der Spülmaschine reinigen! Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät keine Gewalt an, um die Bauteile nicht zu beschädigen.
- Das Gerät ist nicht geeignet zum Zerkleinern oder Raspeln von Nüssen, Schokolade oder ähnlichen Zutaten. Das Gerät ist nicht geeignet zur Herstellung von Hackfleisch oder Püree.

Wichtige Sicherheitshinweise für alle Elektrogeräte

- Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer passenden Wandsteckdose auf und schliessen Sie es dort direkt an. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Tischsteckdosen. Das Gerät darf nur an die ordnungsgemäß abgesicherte Schukosteckdose einer geeigneten Stromversorgung (Wechselstrom; 230 V, 50 Hz) mit Schutzleiter angeschlossen werden. Das Gerät hat eine maximale Leistungsaufnahme von 700 Watt.
- Niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten über oder unter den Motorsockel laufen lassen. Das Netzkabel oder den Motorsockel nicht in der Spülmaschine reinigen, mit Flüssigkeiten übergießen oder in Wasser bzw. andere Flüssigkeiten tauchen! Sollte während der Arbeit Wasser oder eine andere Flüssigkeit über den Motorsockel gelaufen sein, schalten Sie das Gerät sofort AUS (Schalterstellung 0), ziehen Sie den Netzstecker und trocknen Sie das Gerät mit einem sauberen Tuch sofort ab.

- Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, fest, eben, trocken sowie ausreichend groß und stabil sein. Verwenden Sie das Gerät nicht in feuchten oder nassen Bereichen. Legen Sie keine Tücher oder Servietten unter das Gerät, um eine Gefährdung durch Feuer und elektrischen Schlag zu vermeiden. Niemals das Gerät an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche stellen. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Tischkante herunterhängt und dass niemand das Gerät am Kabel vom Tisch ziehen kann. Niemals das Gerät oder Teile des Gerätes in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (z.B.: Heizung, Ofen, Grill) stellen.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt wenn der Netzstecker eingesteckt ist. Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (Schalterstellung 0) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Bauteile entfernen, das Gerät bewegen, oder reinigen wollen.
- Niemals am Kabel ziehen oder reißen oder das Kabel knicken, einklemmen, quetschen oder verknoten. Achten Sie darauf, dass niemand in Kabelschlaufen hängen bleiben oder das Gerät am Kabel von der Arbeitsfläche reißen kann. Fassen Sie immer am Gehäuse des Steckers an, wenn Sie den Stecker ziehen.
- Vergewissern Sie sich immer zuerst, dass der Ein/Aus-Schalter auf 0 (AUS) steht, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.

Bewegliche und scharfkantige Bauteile – Verletzungsgefahr

- 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 0), warten Sie, bis der Motor steht, und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie den Deckel des Entsafters abnehmen. Verwenden Sie immer nur den mitgelieferten Stopfer, um die Lebensmittel im Füllschacht nach unten zu schieben. Niemals bei laufendem Motor Ihr Gesicht oder andere Körperteile über den Füllschacht halten, da kleine Teile der Nahrungsmittel oder Saft herausge schleudert werden könnten.
- Die Messer im Boden des Edelstahlsiebkorbes und im Inneren des Füllschachtes 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 (z.B.: harte Schalen und große 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 ENTSAFTER KENNENLERNEN



DAS GERÄT ZUSAMMENSETZEN

Vor der ersten Verwendung: Spülen Sie alle abnehmbaren Bauteile des Gerätes, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen, in etwas warmer Spülmittellösung. Arbeiten Sie dabei nach der Anleitung im Kapitel ›Pflege und Reinigung‹.

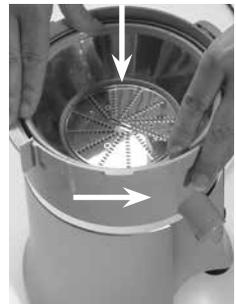
WARNUNG: Behandeln Sie die Bauteile des Gerätes mit Vorsicht und ohne Gewaltanwendung. Im Edelstahlsiebkorb und im Füllschacht sind scharfe Messer. Achten Sie unbedingt darauf, sich nicht zu verletzen. Setzen Sie das Gerät immer zuerst vollständig und richtig zusammen, bevor Sie den Netzstecker in die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

1. Setzen Sie die Saftschale oben auf den Motorsockel.
Die Saftfülle muss dabei in der Aussparung am Motorsockel liegen.
2. Verriegeln Sie die Saftschale. Drücken Sie die Saftschale dazu leicht nach unten und drehen Sie die Saftschale dabei gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.



3. Setzen Sie den Edelstahlsiebkorb in der Mitte der Saftschale ein.

Drehen Sie den Edelstahlsiebkorb in der Saftschale etwas, bis er über das Antriebsrad ganz nach unten gleitet. Die Oberkante des Siebkorbens darf nicht über die Oberkante der Saftschale herausstehen.



ACHTUNG: Vergewissern Sie sich durch Drehen des Siebkorbens, dass dieser nicht wackelt. Der Siebkorb muss sich leicht und ohne starken Widerstand drehen lassen und darf nicht an der Saftschale reiben oder scheuern.

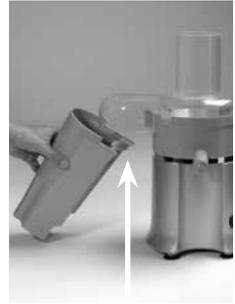
4. Setzen Sie den Entsafterdeckel über die Saftschale.
Der Entsafterdeckel lässt sich nur in einer Orientierung aufsetzen.
Der Füllschacht muss in der Mitte über dem Siebkorb liegen.
Der Entsafterdeckel schließt bei richtiger Montage mit dem Rand der Saftschale ab und kann nicht wackeln. Der Sicherheitsriegel gleitet in den passenden Schlitz an der Saftschale.



5. Setzen Sie den Entsafterdeckel in die Rille der Saftschale.

6. Schieben Sie nun den Tresterbehälter unter den Entsafterdeckel, so dass er in die vorgesehene Öffnung passt. Der Tresterbehälter muss immer erst unter dem Entsafterdeckel stehen, bevor der Entsafterdeckel verriegelt wird.

Hinweis: Sie verringern den Reinigungsaufwand, wenn Sie den Tresterbehälter mit einem geeigneten Müllbeutel auskleiden. Der Trester wird dann im Müllbeutel gesammelt und kann leichter entsorgt werden.



7. Drehen Sie den Entsafterdeckel mit dem Tresterbehälter gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Sie verriegeln dadurch den Entsafterdeckel auf der Saftschale. Der Entsafterdeckel muss danach fest auf dem Gerät sitzen und darf sich nicht abheben lassen.

8. Stellen Sie den Saftbehälter unter die Safttülle.

Hinweis: Sie können auch einen geeigneten Krug oder ein ausreichend großes Glas verwenden. Allerdings sollten Sie den mitgelieferten Saftbehälter bevorzugen.



9. Führen Sie den Stopfer in den Füllschacht ein und schieben Sie den Stopfer im Füllschacht ganz nach unten.

Die Führungsschiene an der Innenseite des Füllschachtes muss in die Führungsrille im Stopfer gleiten.

Das Gerät ist jetzt einsatzbereit.



MIT DEM 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 0), 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 im Kapitel ›Störungen beseitigen‹.

1. Waschen Sie die ausgewählten Lebensmittel vor dem Entsaften gut ab. Entfernen Sie alle ungenießbaren, harten Bestandteile. Entfernen Sie besonders Steine und harte Schalen.

Hinweis: Das Gerät ist nicht zum Zerkleinern von harten Lebensmitteln (z.B.: Nüsse) oder zur Zubereitung von Hackfleisch oder Püree geeignet.

Hinweis: Die meisten Früchte und Gemüse, wie Äpfel, Karotten und Gurken, müssen vor der Verarbeitung nicht zerkleinert werden. Wenn Sie Karottensaft herstellen, dann stecken Sie die Karotten mit der dünnen Wurzelspitze nach oben und dem Krautansatz nach unten in den Entsafter.

2. Vergewissern Sie sich, dass der Entsafter nach der Anleitung im Kapitel ›Das Gerät zusammensetzen‹ richtig und vollständig zusammengesetzt und ausgeschaltet ist (Schalterposition 0). Vergewissern Sie sich, dass Sie ein ausreichend großes Gefäß unter die Safttülle gestellt haben und der Tresterbehälter richtig unter dem Tresterauswurf befestigt ist.
3. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete 230-V-Wandsteckdose.
4. Schalten Sie den Entsafter EIN (Schalterposition I).

Der Entsaftermotor beginnt zu arbeiten.

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 Stopfer, 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.

5. Sobald der Motor läuft, nehmen Sie den Stopfer aus dem Füllschacht und füllen die Nahrungsmittel ein. Überfüllen Sie den Füllschacht dabei nicht.
6. Setzen Sie den Stopfer wieder in den Füllschacht ein und drücken Sie die Nahrungsmittel mit leichtem Druck nach unten.

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

ACHTUNG: Lassen Sie den Motor nicht länger als 7 Minuten laufen. In dieser Zeit können Sie mehr als 10 kg Äpfel oder Karotten entsaften. Wenn Sie größere Mengen verarbeiten wollen, dann machen Sie zwischendurch Pausen, in denen sich das Gerät abkühlen kann. 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, um den Entsafterdeckel nicht zu beschädigen.

7. Wenn der Tresterbehälter voll ist:

Schalten Sie das Gerät AUS (Schalterposition 0) und warten Sie bis der Motor steht. Ziehen Sie den Netzstecker und nehmen Sie den Saftbehälter vom Gerät.

Drehen Sie den Entsafterdeckel im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag, um den Tresterbehälter freizugeben. Danach können Sie den Tresterbehälter ausleeren.

Hinweis:

Der Tresterbehälter kann nur ausgeleert werden, wenn der Entsafterdeckel nicht verriegelt ist.

Wenn Sie danach weiter arbeiten wollen, setzen Sie den Tresterbehälter wieder unter den Entsafterdeckel (siehe: ›Das Gerät zusammensetzen‹) und drehen Sie den Entsafterdeckel wieder gegen den Uhrzeigersinn, um den Tresterbehälter wieder am Gerät zu sichern. Stellen Sie den Saftbehälter unter die Saftfülle.

8. Nach der Arbeit: Schalten Sie das Gerät AUS (Schalterposition: 0) und warten Sie bis der Motor steht. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

9. Leeren Sie die Behälter aus und reinigen Sie das Gerät (siehe: ›Pflege und Reinigung‹). Lassen Sie keine Nahrungsmittelreste auf dem Gerät oder den Bauteilen eintrocknen.

PFLEGE UND REINIGUNG

Das Gerät zerlegen

WARNUNG: Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (Schalterposition 0), 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.

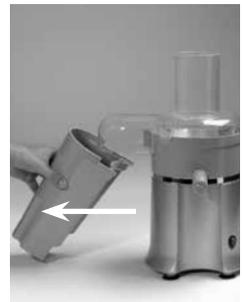
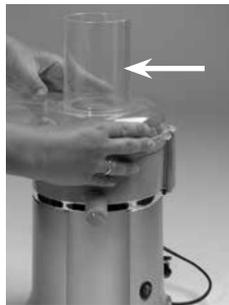
Niemals den Motorsockel oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen, mit Flüssigkeiten übergießen oder in Flüssigkeiten eintauchen.

1. Schalten Sie den Entsafter AUS, warten Sie bis der Motor steht und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

2. Nehmen Sie den Saftbehälter vom Gerät weg.



3. Drehen Sie den Entsafterdeckel im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag, um den Entsafterdeckel zu entriegeln und nehmen Sie den Tresterbehälter heraus.



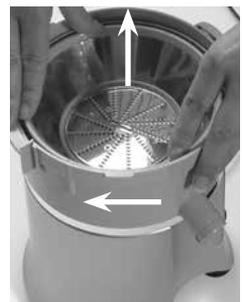
4. Heben Sie den Entsafterdeckel nach oben ab.

WARNUNG: Im Edelstahlsiebkorb und im Füllschacht sind kleine, sehr scharfe Messer und Kanten, welche die Nahrungsmittel beim Entsaften zerschneiden und weiterbefördern. Berühren Sie die Messer und Schneidflächen nicht mit den Händen. Fassen Sie den Siebkorb immer nur am Rand an. Niemals kleine Kinder mit dem Siebkorb oder anderen Bauteilen des Gerätes unbeaufsichtigt lassen!



5. Drehen Sie die Saftschale im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag und nehmen Sie die Saftschale zusammen mit dem darin liegenden Edelstahlsiebkorb ab. Der Siebkorb ist nur in der Saftschale eingelegt und fällt heraus, wenn Sie die Saftschale umkippen.

6. Drehen Sie die Saftschale über einer Spüle oder Schüssel um, so dass der Siebkorb herausfällt.



Das Gerät reinigen

WARNUNG: Tauchen Sie den Motorsockel oder das Netzkabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Gießen Sie keine Flüssigkeiten über den Motorsockel oder das Netzkabel. Niemals den Motorsockel oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen! Im Edelstahlsiebkorb und im Füllschacht sind scharfe Messer. Fassen Sie den Edelstahlsiebkorb immer nur am Rand an.

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

Stark färbende Lebensmittel können die Kunststoffteile verfärben. Diese Verfärbungen sind allerdings unschädlich. Sie vermeiden Verfärbungen weitgehend, wenn Sie die einzelnen Teile des Gerätes nach Gebrauch sofort abspülen.

1. Zerlegen Sie das Gerät nach der Anleitung (siehe: »Das Gerät 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 (z.B.: Topfreiniger) oder scharfen Putzmitteln reinigen. Verwenden Sie keine harten oder scharfkantigen Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät oder zum Reinigen. Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät keine Gewalt an, um die Bauteile nicht zu beschädigen. Dies gilt besonders für den Edelstahlsiebkorb.

2. Legen Sie den Siebkorb etwa 10 Minuten lang in heiße Spülmittellösung ein, um Tresterückstände aufzuweichen. Waschen Sie alle abnehmbaren Bauteile (Stopfer, Entsafterdeckel, Edelstahlsiebkorb, Saftschale, Tresterbehälter und Saftbehälter) in warmer Spülmittellösung. Zum Reinigen des Siebkorb verwenden Sie am besten eine Spülbürste aus Kunststoff. Fassen Sie den Siebkorb dazu am Rand an und halten Sie den Siebkorb unter fließendes Wasser. Bürsten Sie dabei vorsichtig von der Mitte nach außen, bis alle Rückstände beseitigt sind. Die Kunststoffteile des Gerätes reinigen Sie am besten mit einem weichen Spültuch oder -schwamm.

3. Spülen Sie danach alle abnehmbaren Bauteile des Gerätes unter fließendem Wasser ab.

Hinweis: Außerdem können Sie die abnehmbaren Bauteile des Gerätes ganz bequem in der Spülmaschine bei max. 60 °C reinigen.

Niemals den Motorsockel in der Spülmaschine reinigen!

4. 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.

5. Trocknen Sie den Motorsockel und alle Bauteile des Gerätes nach der Reinigung vorsichtig ab und lassen Sie die Bauteile an einem vor Kindern geschützten Ort an der Luft trocknen.

6. 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 (siehe ›Reinigung und Pflege‹). 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.

STÖRUNGEN BESEITIGEN

Bei allen Problemen, die hier nicht aufgeführt sind, wenden Sie sich am besten an eine autorisierte Fachwerkstatt oder wenden sich an Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, 21279 Hollenstedt, Telefon: 04165/22 25 - 0.

Mögliches Problem	Die einfache Lösung des Problems
Das Gerät arbeitet nicht, wenn es eingeschaltet wird	Das Gerät ist eventuell nicht richtig zusammengesetzt. (siehe: ›Das Gerät zusammensetzen‹).
Der Motor bleibt beim Entsaften stehen oder dreht sich auffallend langsam oder ungleichmäßig	Schalten Sie den Entsafter sofort AUS und ziehen Sie den Netzstecker. Arbeiten Sie nach der Anleitung im folgenden Kapitel ›Verstopfungen beseitigen‹.
Überschüssiger Trester sammelt sich im Siebkorb	Schalten Sie das Gerät AUS und ziehen Sie den Netzstecker. Arbeiten Sie nach der Anleitung im folgenden Kapitel ›Verstopfungen beseitigen‹.
Der Trester ist zu feucht und Sie erhalten zu wenig Saft	Arbeiten Sie langsamer. Nehmen Sie den Siebkorb ab und reinigen Sie die Seitenwände des Siebkorbes mit einer feinen Kunststoffbürste unter fließendem Wasser (siehe: ›Pflege und Reinigung‹). Entfernen Sie dabei die Faserstoffe, die sich im Sieb angesammelt haben und die Öffnungen verstopfen.
Der Saft quillt zwischen dem Rand des Entsafterdeckels und der Saftschale heraus	Arbeiten Sie langsamer. Drücken Sie beim Nachschieben der Lebensmittel nicht so fest auf den Stopfer.
Der Saft spritzt aus der Safttülle	Arbeiten Sie langsamer. Drücken Sie beim Nachschieben der Lebensmittel nicht so fest auf den Stopfer.
Während der Arbeit läuft Saft am Motorsockel herunter.	Schalten Sie das Gerät sofort AUS und ziehen Sie den Netzstecker. Die Safttülle oder Saftschale ist verstopft. Reinigen Sie das Gerät nach der Anleitung im Kapitel ›Pflege und Reinigung‹.

Verstopfungen beseitigen

Wenn Sie 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 (Schalterposition 0), warten Sie bis der Motor steht und ziehen Sie den Netzstecker.
2. Nehmen Sie den Entsafterdeckel ab (siehe: »Das Gerät zerlegen«).
WARNUNG: Niemals mit den Händen in den Siebkorb fassen! Fassen Sie den Siebkorb nur am Rand an.
3. Entfernen Sie alle Nahrungsmittelrückstände aus dem Siebkorb. Verwenden Sie dazu einen kleinen Löffel aus Kunststoff oder Holz.
4. Wenn die Öffnungen im Siebkorb verstopft sind, dann nehmen Sie den Siebkorb heraus und bürsten Sie die verbliebenen Rückstände im Siebkorb unter fließendem Wasser mit einer Kunststoffbürste vorsichtig von innen nach außen weg.
5. Setzen Sie das Gerät wieder richtig und vollständig zusammen (siehe: »Das Gerät zusammensetzen«) und arbeiten Sie weiter.
6. Sollte das Gerät wieder verstopfen, dann reinigen Sie das Gerät nach der Anleitung im Kapitel »Pflege und Reinigung«.

So können Sie weitere Verstopfungen vermeiden:

- Entfernen Sie besonders harte und langfaserige Bestandteile
- Arbeiten Sie langsamer. Drücken Sie beim Nachschieben der Lebensmittel nicht so fest auf den Stopfer.
- Lassen Sie den Tresterbehälter nicht zu voll werden. Der Trester muss ungehindert in den Behälter fallen.
- Verwenden Sie eventuell andere Gemüse- oder Fruchtarten.

TECHNISCHE DATEN

Modell:	Art.-Nr. 40117 Vital Juicer Pro
Stromversorgung:	230 V / 50 Hz
Leistung:	700 Watt
Umdrehungen:	mit Last 12.000 pro Minute ohne Last 17.000 bis 18.500 pro Minute
Länge des Netzkabels:	ca. 146 cm
Gewicht:	ca. 3,2 kg
Abmessungen: (Breite x Tiefe x Höhe)	ca. 26,8 cm x 20,5 cm x 39,6 cm
Fassungsvermögen Saftbehälter:	ca. 0,5 Liter

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.: 04165/2225-0 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 Kostenvoranschlag und können dann entscheiden, ob das Gerät zu ggf. anfallenden Kosten repariert, unrepariert und kostenlos an Sie zurück gesendet werden oder vor Ort kostenlos verschrottet werden soll.

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

REZEPT-IDEEN



Erste Schritte

Apfel-Karotten-Sellerie-Saft

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

Zutaten für etwa 2 Tassen:

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

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

Tomaten-Karotten-Sellerie-Limonen-Saft

Zutaten für etwa 3 Tassen:

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

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

Rote-Bete-Karotte-Orangensaft

Zutaten für etwa 2 Tassen:

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

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

Apfel-Pfirsich-Grapefruit-Saft

Zutaten für etwa 2 Tassen:

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

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

Ananas-Pfirsich-Birnen-Saft

Zutaten für etwa 3 Tassen:

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

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

Apfel-Birne-Erdbeer-Saft

Zutaten für etwa 3 Tassen:

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

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

Melone-Pfefferminz-Mango-Saft

Zutaten für etwa 2 Tassen:

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

Verarbeiten Sie die Zutaten im Entsafter und servieren Sie sofort.

Tomate-Gurke-Petersilie-Karotten-Saft

Zutaten für etwa 3 Tassen:

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

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

Süßkartoffel-Sellerie-Ingwer-Orangensaft

Zutaten für etwa 3 Tassen:

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

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

Moorwurzel-Sellerie-Birnen-Saft

Zutaten für etwa 3 Tassen:

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

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

Vitamin-Lieferanten

Tomaten-Karotten-Paprika-Saft

Zutaten für etwa 3 Tassen:

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

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

Brombeere-Birne-Grapefruit-Saft

Zutaten für etwa 3 Tassen:

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

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

Gurke-Sellerie-Fenchel-Soja-Saft

Zutaten für etwa 3 Tassen:

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

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

Rote-Bete-Apfel-Sellerie-Saft

Zutaten für etwa 2 Tassen:

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

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

Orangenschauksaft

Zutaten für 4 Personen. Ergibt etwa 8 bis 10 Tassen:

- 1 kg geschälte Orangen

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

Flüssige Mahlzeiten

Mango-Melonen-Orangen-Jogurt-Drink

Zutaten:

- 1 halbierte, geschälte und entkernte Mango
- ½ 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

Zutaten 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

Zutaten für 4 Personen:

4 mittelgroße Tomaten

4 Stiele frische Petersilie

1 große, geschälte Knoblauchzehe

1 kleine, geschälte Zwiebel

2 Karotten

2 Stangen Sellerie

1 entkernte rote Paprika (ohne Boden)

1 Gurke (Lebanese Cucumber)

2 Esslöffel Rotweinessig

Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Tasse zerstoßenes Eis

3 Esslöffel gehacktes frisches Basilikum

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

Pasta mit Soße nach Provencialer-Art

Zutaten für 4 Personen:

4 Tomaten

2 Stiele frische Petersilie

1 Stange Sellerie

2 große, geschälte Knoblauchzehen

1 kleine geschälte und geputzte Zwiebel

1 entkernte rote Paprika (ohne Boden)

1 Esslöffel Tomatenmark (oder Tomatenpüree)

½ Tasse Rotwein

2 Teelöffel getrocknetes Oregano

500 g gar gekochte Pasta

3 Esslöffel geriebener Parmesan-Käse

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

Kühle Erfrischungsgetränke

Prickelndes Birnen-Aprikosen-Getränk

Zutaten für 4 Personen:

4 große, halbierte und entkernte Aprikosen

3 große Birnen

250 ml Mineralwasser

1 Tasse zerstoßenes Eis

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

Melone-Erdbeere-Passionsfrucht-Saftgetränk

Zutaten für 4 Personen

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

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

Tropische Mischung

Zutaten für 4 Personen

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

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

Tomaten-Nektarinen-Passionsfrucht-Pfefferminz-Eisgetränk

Zutaten für 4 Personen

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

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

Gurke-Ananas-Koriander-Eisgetränk

Zutaten für 4 Personen

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

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

Birne-Radieschen-Sellerie-Saftgetränk

Zutaten 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.

Geistige Getränke

Pinacolada (Kokosnuss-Ananas-Colada)

Zutaten für 4 Personen

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

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

Honigtau-Traum (Honeydew-Dream)

Zutaten für 4 Personen

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

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

Bloody Mary

Zutaten 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

Zutaten für 4 Personen

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

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

Energy-Drinks

Weintrauben-Kiwi- Beeren-Booster

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

Zutaten 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
½ Tasse zerstoßenes Eis

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

Aprikose-Apfel-Birnen-Sprudel

Zutaten 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-Bete-Karotten- Orangen-Durstlöcher

Zutaten für 4 Personen

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

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

Ballaststoffreiche Lieblingsgerichte

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

Karotten-Kürbis-Feta-Pastete

Zutaten 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 Esslöffel geriebene Orangenschale
- 3 Esslöffel gehackte frische Petersilie

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

Gemüse-Schinken-Suppe

Zutaten für 4 Personen

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

- 50 g Karotten-Trester, abgießen und den Saft auffangen
- 100 g Tomatenpüree aus dem Entsafter, abgießen und den Saft auffangen
- 50 g Kohl-Trester, abgießen und den Saft auffangen
- Gemüsesäfte der Zutaten, aufgefüllt auf 2 Liter
- 4 gehackte Speckscheiben
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- ½ Tasse Sour Creme, Saure Sahne oder Creme Fraiche

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

Karotten-Apfel-Sellerie-Strudel

Zutaten für 8 Personen

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

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

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

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

Beeren-Mousse aus weißer Schokolade

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

Schokolade im heißen Wasserbad schmelzen und dann abkühlen lassen. Achten Sie darauf, daß die Schokolade dabei nicht stockt. Mischen Sie das Erdbeer- und Himbeer-Fruchtfleisch. Verrühren Sie Schokolade, Gelatine und Eigelb und schlagen Sie die Masse, bis sie hell und glasig wird. Schlagen Sie die Sahne, bis sie mit dem Messer teilbar ist und heben Sie die

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

Karotten-Kuchen

Zutaten:

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

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

GASTROBACK®

Operating Instructions **Vital Juicer Pro**



Art.-Nr. 40117 Vital Juicer Pro

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



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

Table of Contents

Important safeguards.....	27
Safeguards for daily operation	27
Important safeguards for all electrical appliances.....	28
Moving parts – Risks of injuries to persons	29
Get to know your Juicer	30
Assembling the Juicer	31
Operating your Juicer.....	33
Care and Cleaning	34
Disassembling the Juicer	34
Cleaning the Juicer	36
Storage.....	37
Trouble Shooting Guide.....	37
Remove blockage	38
To avoid further blockage	38
Technical Specifications	38
Notes for disposal	38
Information and Service.....	39
Warranty	39
Recipe ideas	40

DEAR CUSTOMER!

Congratulations! A series of new possibilities comes with your new Gastroback Vital Juicer Pro. With the current focus on fresh and natural foods, freshly made vegetable and fruit drinks are becoming a favourite part of our daily diet.

The Vital Juicer is designed for preparing such juices efficiently and easily. Most fruits and vegetables do not need to be cut, as they will fit into the extra large feed chute. For fruits with hard or inedible skins such as melons, mango and kiwi fruit, always peel before juicing. Some fruits may have stones such as nectarines, peaches and cherries must be removed the stones before extracting. After juicing you may use the fibrous remainder of your ingredients (pulp) for delicious soups and sauces or in the garden for compost. The Vital Juicer is designed for a quick and easy cleaning after juicing fresh fruit, vegetables and herbs.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Carefully read all instructions before operating and save the instructions for further reference. Do not attempt to use this appliance for any other than the intended use, described in these instructions. Any other use, especially misuse, can cause several injuries or damage by electric shock, fire or moving mechanical parts.

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

Safeguards for daily operation

- The appliance is designed for household use only. Do not operate or store the appliance outdoors or in damp or wet areas. Always place the appliance on a clean, dry and frost-free surface where it is protected from inadmissible strain (i.e. mechanical or electric shock, overheating, moisture). For storage always keep the entire appliance dry, clean and where young children cannot reach it.
- Do not attempt to operate the appliance using any parts or accessories not recommended by the manufacturer. Do not operate the appliance when the appliance or any parts of it is likely to be damaged to avoid risk of fire, electrical shock or any other damage or injuries to persons. The appliance is likely to be damaged if there are any cracks, excessively frayed parts, distortions, leaks or the gear on the motor base stalls or sticks. In this case, immediately stop to use the appliance and return the entire appliance (including any parts and accessories) to an authorised service centre for examination and repair.
- Before use always make sure that the appliance is properly and completely assembled. Do not operate the unit for more than 7 minutes at a time to avoid overheating. Always switch off (power switch position '0') the appliance immediately after processing your foods.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Do not let children play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.
- Always use the pusher to push the food down the feed chute. Do not use your fingers or

any other utensils to push down the food. Do not push down the food too fast and vigorously. Do not allow the pulp container to overfill, as this may prevent correct operation or damage the appliance. When juicing hard fruits and vegetables and/or pushing down the food with firm pressure, the motor could stall or stick during operation. In this case, immediately switch OFF (power switch position on '0') and unplug the appliance to avoid overheating. (See ›Trouble Shooting Guide‹).

- Do not leave any food dry on the surfaces of the appliance. If pulp is left to dry on the filter basket, it may clog the filter mesh and, as a result, decreasing the performance of the juicer. In this case, soak the filter basket in hot soapy water to remove any dried pulp before use (see ›Care and cleaning‹). Do not use any abrasive cleaners or cleaning pads to avoid damage. Never use hard or sharp objects to work with the device or use for cleaning. Always handle with care. Do not place the motor base or power cord in an automatic dishwasher or under a tap!
- Do not use the appliance for chopping, slicing or shredding of hard foods and nutrients (i.e. nuts or chocolate). Do not use for mincing meat or pureeing.

Important safeguards for all electrical appliances

- Ensure that the voltage rating of your mains power supply corresponds to the voltage requirements of the appliance (230 V, 50 Hz, AC). Always connect the appliance directly to a mains power supply wall socket with protective conductor (earth/ground) connected properly. The installation of a current safety switch with a maximum rated operating of 30 mA in the supplying electrical circuit is recommended. If in doubt, contact your local electrician for further information. Maximum power consumption: 700 Watt. Do not use any extension cord or multiple socket.
- Do not immerse the motor base or power cord in water or any other liquid. Do not pour or drip any liquids on the motor base or power cord. When liquids are spilled on the motor base, immediately switch off (power switch position '0') and unplug the appliance and dry the motor base.
- Always place the appliance on a stable, even, dry and sufficiently large surface. Do not place any cloth or tissues under or on the appliance to avoid risk of fire and electric shock. Do not place the appliance near the edge of the table or counter. Do not let the plug or power cord hang over the edge of the table or counter. Take care that no one will pull the appliance by the power cord, especially when young children are near. Never touch the appliance or any part of it during the appliance is working, because the surface is getting hot. Do not place the appliance and any part of it on or near hot surfaces, (i.e. burner, heater or oven).
- Do not leave the appliance unintended while connected to the power supply. Always switch OFF ('0') and unplug the appliance if it is not in use and before moving, cleaning and/or assembling or disassembling.
- Always handle the power cord with care. Do not pull or strain the power cord. The power cord may never be knotted or squeezed. Always grasp the plug to disconnect the power cord from the power outlet. Do not let the power cord hang over the edge of the table or counter. Take care not to entangle in the power cord.
- Always ensure that the power switch is in OFF-position '0', before connecting the appliance to the mains power supply.

Moving parts – Risks of injuries to persons

- Extra wide feed chute! Never insert your fingers or any other objects (hair, clothes, brushes, cooking utensils) in the feed chute with the appliance connected to the power supply. Always switch off (power switch position '0') the appliance, wait for the motor to stop completely and unplug the appliance, before removing the juicer cover. Do not attempt to use other utensils but the food pusher provided to push down the food in the feed chute. Do not hold your face over the feed chute during operation, because juice or hard parts of the processed foods could spit out of the feed chute.
- Do not touch the small cutting blades in the base of the filter basket. Close supervision is necessary while handling the filter basket to avoid injuries. Always grasp the filter basket on the rim and handle with care and without violation. Use a fine nylon washing brush for cleaning the filter basket. Always assemble the appliance completely for storage, therefore, the blades cannot be touched unintentionally.
- Do not insert any hard objects or utensils in the feed chute. Remove any hard and inedible parts of the fruits and vegetables before juicing.
- Always wait until the motor stops completely before disassembling or moving the appliance.

GET TO KNOW YOUR JUICER



ASSEMBLING THE JUICER

Before first use, clean all removable parts of the juicer in warm soapy water (see ›Care and Cleaning‹). For assembling please refer to the figures above (see ›Get know your Juicer‹).

WARNING: Please handle with care. There are extremely sharp cutting blades in the base of the filter basket and a sharp protrusion in the feed chute. Before you plug in the juicer, always ensure that the appliance is assembled correctly.

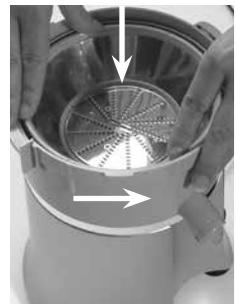
1. Place the juice collector on the top of the motor base.



2. Lock the juice collector by pushing it slightly down and rotating it counter-clockwise as far as possible without violation.

3. Insert the filter basket inside the juice collector.

Rotate the filter basket in the juice collector until it is seated on the gear. The upper edge of the filter basket may not protrude the juice collector.



CAUTION: Rotate the filter basket to ensure that it is mounted properly and will not wobble or tilt. The filter basket must rotate easily and without rubbing on the juice collector.

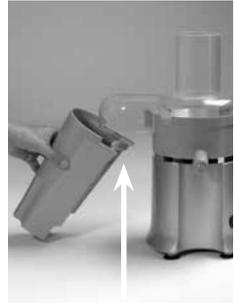
4. Place the juicer cover over the juice collector.
The juicer cover can only be mounted in the correct orientation: The feed chute must be centred above the filter basket, the juicer cover must seat firmly on the rim of the juice collector and the safety cover lock slips into the locking slot of the juice collector.

5. Rotate the juicer cover clockwise until the safety cover lock slips into the locking slot of the juice collector.



6. Place the pulp container into position on the left side of the motor base (see figure XX).

Tip: To minimize washing up we recommend to place a plastic freezer bag into the pulp container to collect the pulp.



7. Rotate the juicer cover counter-clockwise as far as possible without violation to lock the juicer cover on the juice collector.
At this time the juicer cover must be locked firmly to the motor base and may not wobble or tilt.

8. Place the juice container under the spout.

Tip: You may use any other suitable jug or cup.
However we recommend to use the provided juicer container.



9. Align the groove in the food pusher with the protrusion on the inside of the feed chute and slide the food pusher down the feed chute.

The appliance is now ready for use.



OPERATING YOUR JUICER

WARNING: Before connecting to the mains power supply and switching on, always ensure, that the appliance is assembled properly and that there are no utensils in the feed chute other than the food pusher.

Do not insert your hands, cooking utensils or other objects (i.e. hair, clothes, brushes, tissue) in the feed chute, when the appliance is connected to the power supply. Before removing the juicer cover always switch off the appliance, wait until the motor completely stops, and unplug from the power outlet.

Always keep the table or counter dry and clean. Do not drip or spill any liquids on the motor base or power cord. Do not place any tissue or similar materials under the motor base to avoid fire and electrical shock.

When liquids are spilled over or under the motor base than immediately switch OFF (power switch position '0') and unplug the appliance and dry the motor base (see ›Trouble Shooting Guide‹).

1. Wash your fruits and vegetables and remove all inedible parts. For fruits with hard or inedible skins such as melons, mango and kiwi fruit, always peels before juicing. Some fruits may have stones such as nectarines, peaches and cherries must be removed the stones before extracting.

CAUTION: Do not use the appliance for chopping, slicing or shredding of hard foods and nutrients (i.e. nuts or chocolate). Do not use for mincing meat or pureeing.

Tip: Most fruits and vegetables such as apples, carrots and cucumbers will not need to be cut to pieces, as they will fit into the extra large feed chute of the juicer. When juicing carrots, place the tip of the carrot in last.

2. Ensure the juicer is assembled correctly and the power switch is in OFF position '0'. (see ›Assembling the Juicer‹). Ensure that you placed the juice container or another suitable large jug or glass under the spout and the pulp container is mounted correctly.

3. Plug the power connector into a 230V AC power outlet.

4. Switch the power switch to the ON-position 'I' to start the motor.

CAUTION: If the motor appears to stall or stick during operation, immediately switch off and unplug the appliance. Please refer to ›Trouble Shooting Guide‹.

WARNING: Always use the provided food pusher to push the food down the feed chute. Always keep your face away from the feed chute during operation. Never grasp into the feed chute when the appliance is connected to the power supply.

5. With the motor running, remove the food pusher and place food down the feed chute. Do not overfill the feed chute.

6. Using the food pusher, slowly push the food down the feed chute.

To extract the maximum amount of juice, push the food pusher gently and slowly down without violation. The juice will flow in the juice container and the pulp will accumulate in the pulp container.

CAUTION: Do not operate the unit continuously for longer than 7 minutes. About 10 kg apples or carrots can be extracted within this time. If you want to extract a larger amount of fruit or vegetables, interrupt juicing after 7 minutes to let the motor cool down.

Do not allow the pulp container to overflow, because this may prevent proper operation of the juicer or cause damage. Interrupt the extraction and empty the pulp container before the pulp container is full to the brim (see ›Disassembling the Juicer‹). The pulp container must be released before removing. Never attempt to remove the pulp container with violence, to avoid damage.

7. If the pulp container is filled up with pulp: Switch OFF (power switch position '0'), wait until the motor stops and unplug the appliance.

Remove the juice container.

8. To release the pulp container, rotate the juicer cover clockwise as far as possible without violation. Then remove and empty the pulp container. If you want to extract more food, replace the pulp container. Lock the juicer cover by rotating it counter-clockwise and place the juice container under the spout (see ›Assembling the Juicer‹).

9. After juicing is complete: Switch OFF (power switch position '0'), wait until the motor stops and unplug the appliance.

10. Empty the containers and clean the appliance (see ›Care and Cleaning‹). Never leave any food dry up on the appliance or any parts of it.

CARE AND CLEANING

Disassembling the Juicer

WARNING: Always switch OFF the appliance (power switch position '0'), wait until the motor stops completely and unplug the appliance before moving, disassembling or cleaning the appliance.

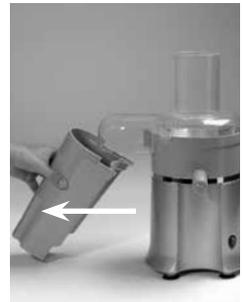
DO NOT place the motor base or power cord in an automatic dishwasher or under a tap. Do not immerse the motor base or power cord in any liquids or spill any liquids on it.

1. Switch OFF (power switch position '0') the appliance, wait until the motor stops and unplug from power outlet.

2. Remove the juice container.



3. To unlock the juicer cover, rotate the juicer cover clockwise as far as possible without violation. Remove the pulp container and juicer cover.



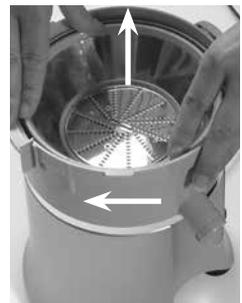
WARNING: Beware of the sharp cutting blades in the filter basket and feed chute. **DO NOT** touch the inner side of the filter basket with your hands. Only grasp the filter basket on the rim.

DO NOT let young children play with the appliance or any part of it. Never leave young children unattended, while the appliance or any part of it is within their reach.

4. Rotate the juice collector clockwise as far as possible without violation and lift off the juice collector with the filter basket still in place.



5. To remove the filter basket, simply turn the juice collector upside down. We recommend to do so over a sink or large bowl.



Cleaning the Juicer

WARNING: DO NOT immerse the motor base or power cord in any liquids. Do not spill any liquids on the motor base or power cord. **DO NOT** place the motor base or power cord in an automatic dishwasher!

Beware of the sharp cutting blades in the filter basket and feed chute. Do not touch the blades when handling the filter basket. Only grasp the filter basket on the rim.

NOTE: If pulp is left to dry on the filter basket, it may clog the fine mesh of the filter basket and, as a result, decreasing the juicer's performance. To assist cleaning, soak the filter basket in hot soapy water for about 10 minutes immediately after juicing.

Discoloration of plastic parts may occur when processing strongly coloured fruits and vegetables. However, this will not affect the juicer's performance. To prevent any discoloration, rinse the removable parts of the appliance immediately after use with clear water.

1. Disassemble the appliance according to the upper instructions (see ›Disassembling the Juicer‹).

CAUTION: Never use abrasive cleaners, cleaning pads or any sharp objects (i.e. metal scouring pads) for cleaning because this could damage the surfaces. Carefully clean the appliance with a damped sponge or cloth and warm soapy water.

For convenience, juice collector and filter basket, juicer cover, food pusher and pulp/juice container may be cleaned in an automatic dishwasher (max. 60°C).

DO NOT place the motor base or power cord in an automatic dishwasher!
Always handle the appliance and any part of it with care and without violation.

2. Place the filter basket in hot soapy water for about 10 minutes to soak dried pulp. Wash any removable parts (food pusher, juicer cover, filter basket, juice collector, juice and pulp container) in warm washing-up liquid. To clean the filter basket we recommend to use a fine nylon washing brush. Grasp the filter basket on the rim, place it under running water and brush the filter mesh carefully from the inside of the basket out. Always treat the filter basket with care, because it can be damaged easily. Clean the plastic parts of the appliance using a soft cloth or sponge.
3. Rinse all removable parts thoroughly under running water.
4. Wipe the motor base with a damp soft cloth or sponge. Take care not to spill or drip water or any other liquids on the motor base.
5. Thoroughly dry the motor base and all parts of the appliance after each cleaning and, for some minutes, leave all parts dry naturally. Always keep the appliance and all parts of it out of reach of young children.
6. To prevent the parts of the appliance from damage and being lost, reassemble the appliance for storage (see ›Assembling the Juicer‹).

STORAGE

Always clean the appliance before storing (see ›Care and cleaning‹). Ensure to store the appliance where it is clean, dry and safe from frost, unacceptable strain (mechanical or electric shock, heat, moisture) and where it is out of reach of young children. **DO NOT** place any hard or heavy objects on the appliance.

TROUBLE SHOOTING GUIDE

On any problems occurring that are not mentioned here, please contact your authorised service centre. To get more information about the appliance, contact Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt (Germany), Phone: +49 (0) 4165 / 22 25-0.

The Problem	The Easy Solution
The motor will not work, when switched ON.	The appliance is possibly not assembled correctly. Refer to ›Assembling the Juicer‹.
The motor appears to stick or stall.	Immediately switch OFF the Juicer and unplug from power outlet. Refer to ›Remove blockage‹.
Excessive pulp building up in the filter basket	Immediately switch OFF the Juicer and unplug from power outlet. Refer to ›Remove blockage‹.
The pulp is too wet and you get an insufficient amount of juice	Try to work slower. Remove excess fibre building up in the mesh and blocking the fine pores. Remove the filter basket and brush out remaining pulp under running water (see ›Care and cleaning‹).
Juice leaks between the rim of the juice collector and the juicer cover.	Try to work slower. Push the food pusher down gently and slowly.
Juice sprays out from the spout.	Try to work slower. Push the food pusher down gently and slowly.
Juice overflows the brim of the motor base.	Immediately switch OFF and unplug the juicer. Possibly the juice collector and/or spout is blocked. Clean the juice collector (see ›Care and cleaning‹).

Remove blockage

When juicing hard and fibrous food or working too fast, excessive wet pulp may build up in the filter basket and clog up the filter mesh.

1. Switch OFF the appliance (power switch position '0'), wait until the motor stops completely and unplug the appliance.
2. Remove the juicer cover (see ›Disassembling the Juicer‹).
WARNING: Beware of the sharp blades in the filter basket. Only grasp the filter basket on the rim.
3. Use a little wooden or plastic spoon to scrape off the pulp.
4. If the mesh is still blocked: remove the filter basket and thoroughly clean the mesh under running water using a fine brush. Brush from the inside of the filter basket out.
5. Assemble the appliance properly and completely (see ›Assembling the Juicer‹) and continue juicing.
6. If the mesh is blocked again, clean the appliance. Refer to ›Care and cleaning‹.

To avoid further blockage:

- Remove any hard and fibrous parts of the food (i.e. stalks and seeds).
- Push the food pusher down slower.
- Do not allow the pulp container to overfill.
- Possibly use another variety of fruits and vegetables.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model:	Art. No. 40117 Vital Juicer Pro
Power supply:	230 V / 50 Hz
Rotations:	with load 12.000 per minute without load 17.000 bis 18.500 per minute
Maximum power consumption:	700 Watt
Length of power cord:	approx. 146 cm
Weight:	approx. 3.2 kg
Dimensions: (width x depth x height)	approx. 26,8 cm x 20,5 cm x 39,6 cm
Capacity Juice Box:	approx. 0.5 Litre

NOTES FOR DISPOSAL



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

■ Please contact your local disposal company.

INFORMATION AND SERVICE

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

WARRANTY

We guarantee that all our products are free of defects at the time of purchase. Any demonstrable manufacturing or material defects will be to the exclusion of any further claim and within warranty limits of the law free of charge repaired or substituted. There is no warranty claim of the purchaser if the damage or defect of the appliance is caused by inappropriate treatment, over loading or installation mistakes. The warranty claim expires if there is any technical interference of a third party without an written agreement.

The purchaser has to present the sales slip in assertion-of-claim and has to bear all charges of costs and risk of the transport.

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

RECIPE IDEAS



Fresh Starts

Apple-Carrot-Celery-Juice

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

Makes 2 cups:

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

Process apples, carrots and celery through the Smart Health Juicer Pro. Mix well and serve immediately.

Tomato-Carrot-Celery-Lime-Juice

Makes 3 cups:

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

Process tomatoes, carrot, celery and lime through the Smart Health Juicer Pro. Serve immediately.

Carrot-Beetroot-Orange-Juice

Makes 2 cups:

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

Process carrots, beetroot and oranges through the Smart Health Juicer Pro. Serve immediately.

Apple-Peach-Grapefruit-Juice

Makes 2 cups

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

Process apple, peaches and grapefruit through the Smart Health Juicer Pro. Serve immediately.

Pineapple-Peach-Pear-Juice

Makes 3 cups

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

Process pineapple, peaches and pears through the Smart Health Juicer Pro. Serve immediately.

Apple-Pear-Strawberry-Juice

Makes 3 cups:

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

Process apple, pears and strawberries through Smart Health Juicer Pro. Serve immediately.

Rockmelon-Mint-Mango-Juice

Makes 2 cups:

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

Process rockmelon, mint and mango through the Smart Health Juicer Pro. Serve immediately.

Tomato-Cucumber-Parsley-Carrot-Juice

Makes 3 cups:

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

Process tomatoes, cucumber, parsley and carrots through the Smart Health Juicer Pro. Serve immediately.

Kumera-Celery-Ginger-Orange-Juice

Makes 3 cups:

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

Process celery, kumera, ginger and oranges through the Smart Health Juicer Pro. Serve immediately.

Parsnip-Celery-Pear Juice

Makes 3 Cups:

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

Process parsnips, celery and pears through the Smart Health Juicer Pro. Serve immediately.

Vitamin replacer

Tomato-Carrot-Red Capsicum-Juice

Makes 3 cups:

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

Trim base of capsicum and remove seeds. Process tomatoes, carrots, parsley and capsicum through the Smart Health Juicer Pro. Serve immediately.

Blackberry-Pear-Grapefruit-Juice

Makes 3 cups:

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

Process blackberries, pears and grapefruit through the Smart Health Juicer Pro. Serve immediately.

Beetroot-Apple-Celery-Juice

Makes 2 cups:

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

Process beetroot, apples and celery through the Smart Health Juicer Pro. Serve immediately.

Cucumber-Celery-Fennel-Bean Sprout-Juice

Makes 3 cups:

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

Process cucumber, celery, fennel and bean sprouts through the Smart Health Juicer Pro. Serve immediately.

Frothie orange juice

Makes 8-10 cups:

Process oranges through the Smart Health Juicer Pro. Serve immediately. (Best to refrigerate oranges before juicing)

Liquid lunches

Mango, rockmelon and orange yogurt drink

Serves 4:

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

Process mango, rockmelon and oranges through the Smart Health Juicer Pro. Pour into a large bowl whisk in yogurt. Serve immediately.

Fresh vegetable soup with noodles

Serves 4

- 1 small tomato
- 1 small onion, peeled and trimmed
- 2 carrots
- 1 green capsicum, base removed and seeded
- 1 tablespoon butter
- 1 tablespoon wholemeal flour
- 375 ml vegetable stock
- 425 g canned baked beans
- 1 packet 2 Minute Noodles
- Freshly ground black pepper

Process tomato, onion, carrots and green pepper through the Smart Health Juicer Pro. Melt butter in a large saucepan over a medium heat. Stir in flour, cook for one minute, stirring constantly.

Stir in the extracted juice, vegetable stock and baked beans. Bring to the boil, then reduce heat and allow to simmer for 10 minutes. Add noodles, cook for 2 minutes or until noodles are tender. Pour into 4 soup bowls, sprinkle with black pepper to taste and serve immediately.

Gazpacho

Serves 4:

- 4 medium tomatoes
- 4 sprigs fresh parsley
- 1 large clove garlic, peeled
- 1 small onion, peeled and trimmed
- 2 carrots
- 2 stalks celery
- 1 red capsicum, base removed and seeded
- 1 lebanese cucumber
- 2 tablespoons red wine vinegar
- freshly ground black pepper
- 1 cup crushed ice
- 3 tablespoons chopped fresh basil

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

Pasta with provencal style sauce

Serves 4:

- 4 tomatoes
- 2 sprigs fresh parsley
- 1 stick celery
- 2 large cloves garlic
- 1 small onion, peeled and trimmed
- 1 red capsicum, base removed and seeded
- 1 tablespoon tomato paste
- ½ cup red wine
- 2 teaspoons dried oregano
- 500g cooked pasta
- 3 tablespoons grated Parmesan cheese

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

Icy Coolers

Sparkling pear and apricot cooler

Makes 4 cups:

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

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

Rockmelon, strawberry and passion crush

Makes 4 cups:

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

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

Tropical blend

Makes 4 cups
2 mangoes, halved, seeded and peeled
3 kiwi fruit, peeled
½ small pineapple, peeled and halved
½ cup fresh mint leaves
1 cup crushed ice

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

Tomato, nectarine, passionfruit and mint icer

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

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

Cucumber, pineapple and coriander ice

Makes 4 cups:
½ small pineapple, peeled and halved
2 cucumber
½ cup fresh coriander leaves
1 cup crushed ice

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

Pear, radish and celery crush

Makes 4 cups:
3 medium pears
4 radishes, trimmed
3 sticks celery
1 cup crushed ice

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

Spirited juices

Coconut pineapple colada

Makes 4 cups:
½ coconut, peeled and halved
½ large pineapple, peeled and quartered
3 tablespoons Malibu liqueur
500 ml soda water
1 cup crushed ice

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

Bloody Mary

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

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

Honeydew dream

Makes 4 cups:

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

Process honeydew melon through the Smart Health Juicer Pro. Stir in liqueur and soda water. Scoop ice into 4 tall glasses, pour over melon mixture, mix well to combine. Serve immediately.

Peach and mint julep

Makes 4 cups:

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

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

Energy fuel

Grape, kiwi fruit and berry booster

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

Makes 6 cups:

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

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

Beetroot, carrot and orange quencher

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

Process carrots, beetroot, mint leaves and oranges through the Smart Health Juicer Pro. Serve immediately.

Apricot, apple and pear sparkle

Makes 4 cups

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

Process apricots, apples and pears through the Smart Health Juicer Pro. Stir in mineral water and ice. Serve immediately.

Fibre favourites

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

Carrot, pumpkin and feta flan

Serves 6:

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

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

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

Vegetable and bacon soup

Serves 4:

3 teaspoons butter

1 onion, finely chopped

1 ham bone

350 g beetroot pulp, strained and juice reserved

50 g potato pulp, strained and juice reserved

50 g carrot pulp, strained and juice reserved

100 g tomato pulp, strained and juice reserved

50 g cabbage pulp, strained and juice reserved

reserved juices and enough water to make up 2 litres

4 bacon rasher, chopped

1 tablespoon lemon juice

½ cup sour cream

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

Carrot, apple and celery strudels

Serves 8:

30 g butter

1 small onion, finely chopped

4½ cups carrot, apple and celery pulp, strained

250 g cottage cheese

2 tablespoons chopped fresh mint

1 egg, beaten

12 sheets filo pastry

60 g butter, melted extra

1 cup grated fresh Parmesan cheese

Melt butter in a saucepan, add onion, cook for 2-3 minutes, or until soft, seasoning to taste. Combine onion, carrot, apple and

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

Berry and white chocolate mousse

Serves 6:

200 g white chocolate

200 g strawberry pulp

200 g raspberry pulp

3 teaspoons gelatin dissolved in 3 tablespoons

hot water

3 egg yolks

300 ml carton thickened cream

½ cup icing sugar

2 tablespoons Grand Marnier

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

Carrot cake

Serves 16:

1¾ cups plain flour

2 teaspoons baking powder

½ teaspoon nutmeg

½ teaspoon cinnamon

½ teaspoon cardamom

½ cup peanuts, chopped
½ cup sultana
½ cup brown sugar, firmly packed
1½ cups carrot pulp
½ cup oil
2 eggs, lightly beaten
¼ cup sour cream

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

GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 · 21279 Hollenstedt / Germany

Telefon +49 (0)41 65/22 25-0 · Telefax +49 (0)41 65/22 25-29

info@gastroback.de · www.gastroback.de