

GASTROBACK®

Vital Juicer Pro



ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Артикул № 40117



**УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ТА ДОТРИМУЙТЕСЬ ВСІХ
ІНСТРУКЦІЙ З ВИКОРИСТАННЯ!**

Модель та додатки можуть бути змінені!



Ми надаємо особливого значення вашій безпеці. Тому ми просимо вас уважно і повністю прочитати всі надані інструкції та інформацію в цій брошурі, перш ніж почати користуватися приладом. Це допоможе вам ознайомитися з усіма функціями та властивостями вашого нового приладу. Ми особливо просимо вас суворо дотримуватися усіх правил техніки безпеки, зазначених в цій інструкції.

ЗМІСТ

Важливі запобіжні заходи.....	5
Інструкції з техніки безпеки для щоденного використання.....	5
Важливі заходи безпеки для електроприладів.....	7
Збирання соковижималки.....	9
Технічні характеристики.....	10
Конструкція приладу.....	11
Експлуатація приладу.....	13
Догляд та чищення.....	15
Розбирання соковижималки.....	15
Очищення соковижималки.....	16
Зберігання.....	17
Пошук та усунення несправностей.....	17
Усунення блокування.....	18
Вказівки щодо утилізації.....	19
Інформація та сервіс.....	19
Гарантія.....	20
Рецепти.....	21

ВАЖЛИВЕ ЗАУВАЖЕННЯ - БУДЬ ЛАСКА, УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ ПРИСТРОЮ!

Усі продукти GASTROBACK® призначені для обробки харчових продуктів і продуктів харчування.

З міркувань захисту здоров'я та гігієни товари, що використовуються щодня або були використані лише один раз, не підлягають поверненню. Перевіряйте товар так, як ви б це зробили в роздрібному магазині.

Ви зобов'язані компенсувати можливу втрату вартості товару лише в тому випадку, якщо ця втрата вартості є наслідком поводження з товаром, що не є необхідним для перевірки його властивостей, характеристик та функціональності.

Обробка харчових продуктів або приготування їжі та напоїв вважається непотрібним способом перевірки властивостей, характеристик та функцій товару.

Якщо у вас виникли запитання щодо продукції GASTROBACK®, ваш пристрій не працює належним чином або вам потрібні аксесуари чи запасні частини до виробу GASTROBACK®, будь ласка, зверніться до нашої служби підтримки клієнтів перед поверненням товару.

Гаряча лінія підтримки клієнтів GASTROBACK®:

Телефон: **+49 (0) 4165 - 22 25 0**

З понеділка по п'ятницю (крім святкових днів) з 8:00 до 16:00.

Електронна пошта: info@gastroback.de

ШАНОВНИЙ КЛІЄНТ!

Вітаєм з вашою новою соковижималкою GASTROBACK Vital Juicer Pro!

Тепер у вас з'явилася ціла низка нових можливостей. Зважаючи на те, що в даний час ми робимо ставку на свіжі та натуральні продукти, свіжоприготовані овочеві та фруктові напої стають улюбленою частиною нашого повсякденного раціону.

Соковижималка Vital Juicer призначена для ефективного та простого приготування таких соків. Більшість фруктів і овочів не потрібно нарізати, оскільки вони помістяться в надвеликий завантажувальний жолоб. Фрукти з твердою або неїстівною шкіркою, такі як дині, манго та ківі, завжди очищайте від шкірки перед вичавлюванням соку. Деякі фрукти можуть мати кісточки, наприклад, нектарини, персики та вишні, тому необхідно видалити кісточки. Після приготування соку ви можете використовувати волокнисті залишки інгредієнтів (м'якоть) для приготування смачних супів і соусів або в саду для компосту. Соковижималка Vital Juicer призначена для швидкого і легкого очищення після віджиму соку зі свіжих фруктів, овочів і трав.

Ми сподіваємося, що вам сподобається ваша нова соковижималка.

Ваш GASTROBACK GmbH



ВАЖЛИВІ ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

Уважно прочитайте всі інструкції перед початком експлуатації та збережіть їх для подальшого використання. Не намагайтеся використовувати цей прилад для інших цілей, крім тих, що описані в цих інструкціях. Будь-яке інше використання, особливо неправильне, може спричинити травми або пошкодження внаслідок ураження електричним струмом, пожежі або рухомих механічних частин. Щоб уникнути небезпеки, будь-які операції, ремонт та технічне обслуговування приладу або будь-якої його частини, крім тих, що описані в цих інструкціях, можуть виконуватися тільки в авторизованому сервісному центрі. Зверніться до свого продавця.

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ДЛЯ ЩОДЕННОГО ВИКОРИСТАННЯ

- Щодо інструкцій з очищення поверхонь, що контактують з їжею або олією, див. розділ «Догляд та чищення».
- Щодо інструкцій з використання аксесуарів, часу роботи та налаштувань швидкості, див. розділи нижче.
- Перед заміною аксесуарів або наближенням до деталей, що рухаються під час роботи, вимкніть прилад і від'єднайте його від мережі.
- Прилад можуть використовувати особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями або з недостатнім досвідом і знаннями якщо вони під наглядом або отримали інструкції щодо безпечного використання приладу і розуміють пов'язані з цим небезпеки.
- Діти не повинні гратися з приладом.
- Завжди відключайте прилад від мережі, якщо він залишається без нагляду, а також перед складанням, розбиранням або чищенням.
- Цей прилад не повинен використовуватися дітьми. Тримайте прилад і його шнур у недоступному для дітей місці.
- Прилад призначений виключно для побутового використання.
- Не використовуйте і не зберігайте прилад на відкритому повітрі або у вологих чи мокрих приміщеннях. Завжди ставте прилад на чисту, суху і незамерзаючу поверхню, де він буде захищений від неприпустимих навантажень (наприклад, механічних пошкоджень, ураження електричним струмом, перегріву, вологи).
- Для зберігання завжди тримайте весь прилад сухим, чистим і в недоступному для маленьких дітей місці.
- Не намагайтеся використовувати прилад з деталями або аксесуарами, які не рекомендовані виробником

- Не використовуйте прилад, якщо він або будь-які його частини можуть бути пошкоджені, щоб уникнути ризику пожежі, ураження електричним струмом або будь-яких інших пошкоджень чи травм. Прилад може бути пошкоджений, якщо є тріщини, надмірно зношені деталі, деформації, протікання або шестерня на основі двигуна зупиняється чи заїдає. У цьому випадку негайно припиніть використання приладу та поверніть весь прилад (включно з будь-якими деталями та аксесуарами) до авторизованого сервісного центру для перевірки та ремонту.
- Перед використанням завжди переконайтеся, що прилад правильно та повністю зібраний.
- Не використовуйте пристрій більше 7 хвилин поспіль, щоб уникнути перегріву. Завжди вимикайте прилад (положення перемикача живлення «0») та від'єднуйте його від мережі одразу після обробки їжі. Не залишайте прилад без нагляду, коли він підключений до джерела живлення.
- Дітям заборонено проводити чищення та технічне обслуговування.
- Завжди використовуйте штовхач, щоб проштовхувати продукти вниз по завантажувальному отвору. Не використовуйте пальці чи інші предмети для проштовхування продуктів. Не проштовхуйте продукти занадто швидко та енергійно. Не допускайте переповнення контейнера для м'якоти, оскільки це може перешкодити правильній роботі або пошкодити прилад.
- Під час вичавлювання соку з твердих фруктів та овочів та/або сильного натискання на продукти, двигун може зупинитися або заклинити під час роботи. У цьому випадку негайно вимкніть (положення вимикача живлення в положенні «0») та від'єднайте прилад від мережі, щоб уникнути перегріву. (Див. "Пошук та усунення несправностей").
- Не залишайте продукти на поверхнях приладу. Якщо м'якоть висохне на фільтрувальному кошику, це може засмітити сітку фільтра та, як наслідок, знизити продуктивність соковижималки. У цьому випадку замочіть фільтрувальний кошик у гарячій мильній воді, щоб видалити засохлу м'якоть перед використанням (див. "Догляд та чищення"). Не використовуйте абразивні засоби для чищення або губки для чищення, щоб уникнути пошкоджень. Ніколи не використовуйте тверді або гострі предмети для роботи з пристроєм або для очищення. Завжди поведіться обережно. Не кладіть основу двигуна або шнур живлення в автоматичну посудомийну машину або під кран!
- Не використовуйте прилад для подрібнення, нарізання або подрібнення твердих продуктів та поживних речовин (наприклад, горіхів або шоколаду). Не використовуйте його для подрібнення м'яса або приготування пюре.



ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ ДЛЯ ЕЛЕКТРОПРИЛАДІВ

- Переконайтеся, що параметри вашої електромережі відповідають вимогам приладу: 230 В, 50/60 Гц, змінний струм. Підключіть прилад до відповідної настінної розетки. Наполегливо рекомендується встановити автоматичний вимикач із захисним вимикачем (ПЗВ) з максимальним номінальним залишковим робочим струмом 30 мА. У разі сумнівів зверніться до електрика. У різних зарубіжних країнах технічні характеристики блоків живлення залежать від норм, що діють в країні. Тому існує ймовірність того, що джерела живлення в інших країнах не відповідають вимогам безпечної експлуатації приладу. Тому перед початком експлуатації приладу за кордоном переконайтеся в можливості його безпечної роботи.
- Не залишайте прилад без нагляду, коли він підключений до мережі. Завжди відключайте прилад від мережі, коли він не використовується, а також перед переміщенням або чищенням приладу (див.: "Догляд та чищення").
- Не занурюйте основу двигуна або шнур живлення у воду чи будь-яку іншу рідину. Не лейте та не проливайте жодних рідин на основу двигуна або шнур живлення. У разі пролиття рідини на основу двигуна негайно вимкніть пристрій (положення вимикача живлення «0»), від'єднайте пристрій від мережі та висушіть основу двигуна.
- Завжди ставте пристрій на стійку, рівну, суху та достатньо велику поверхню. Не кладіть під пристрій або на нього тканину чи серветки, щоб уникнути ризику пожежі та ураження електричним струмом. Не ставте пристрій поблизу краю столу чи стільниці. Не залишайте вилку чи шнур живлення звисати з краю столу чи стільниці. Слідкуйте за тим, щоб ніхто не тягнув пристрій за шнур живлення, особливо коли поруч знаходяться маленькі діти. Ніколи не торкайтеся пристрою або будь-якої його частини під час його роботи, оскільки поверхня нагрівається. Не ставте пристрій та будь-яку його частину на гарячі поверхні або поблизу них (наприклад, пальник, обігрівач або духовка)..
- Завжди обережно поведіться зі шнуром живлення. Не тягніть і не натягуйте шнур живлення. Шнур живлення ніколи не повинен бути зав'язаний або затиснутий. Завжди тримайтеся за вилку, щоб від'єднати шнур живлення від розетки. Не залишайте шнур живлення звисати з краю столу або стільниці. Будьте обережні, щоб не заплутатися в шнури живлення.
- Завжди переконайтеся, що вимикач живлення знаходиться в положенні «ВИМК.» («0»), перш ніж підключати прилад до електромережі.



РУХОМІ ЧАСТИНИ - РИЗИКИ ТРАВМУВАННЯ

- **УВАГА!** Пристрій має надзвичайно широкий отвір для завантаження! Ніколи не вставляйте пальці чи будь-які інші предмети (волосся, одяг, щітки, кухонне начиння) у отвір для завантаження, коли прилад підключений до джерела живлення. Завжди вимикайте прилад (положення перемикача живлення «0»), зачекайте, поки двигун повністю зупиниться, і від'єднайте прилад від мережі, перш ніж знімати кришку соковижималки.
- Не намагайтеся використовувати інші предмети, окрім штовхача для продуктів, щоб проштовхнути продукти у отвір для завантаження. Не тримайте обличчя над отвором для завантаження під час роботи, оскільки сік або тверді частини оброблених продуктів можуть виплеснутися з отвору для завантаження.
- Не торкайтеся маленьких ріжучих лез у основі кошика фільтра. Під час роботи з кошиком фільтра необхідний пильний нагляд, щоб уникнути травм. Завжди обережно тримайте кошик фільтра за обідок і ручку. Використовуйте тонку нейлонову щітку для миття і очищення кошика фільтра. Завжди повністю збирайте прилад для зберігання, щоб уникнути випадкового доторку до лез.
- Не вставляйте тверді предмети або посуд у отвір для завантаження. Перед вичавлюванням соку видаліть будь-які тверді та неїстівні частини фруктів та овочів.
- Завжди вимикайте прилад з мережі та чекайте, поки він повністю зупиниться, перш ніж збирати, розбирати чи переміщувати його.



ЗБИРАННЯ СОКОВИЖИМАЛКИ

1.



2.



3.



4.



Неправильно
встановлено



Правильно
встановлено



ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель:	Артикул: 40117 Vital Juicer Pro
Джерело живлення:	230 В ~, 50 Гц
Обертання:	з навантаженням 12 000 за хвилину без навантаження 17 000 - 18 000 за хвилину
Енергоспоживання:	700 Вт
Довжина шнура живлення:	прибл. 146 см
Вага:	3,2
Розміри:	приблизно 27 см x 21 см x 40 см (ш x г x в)
Ємність для соку:	500 мл
Сертифікація:	

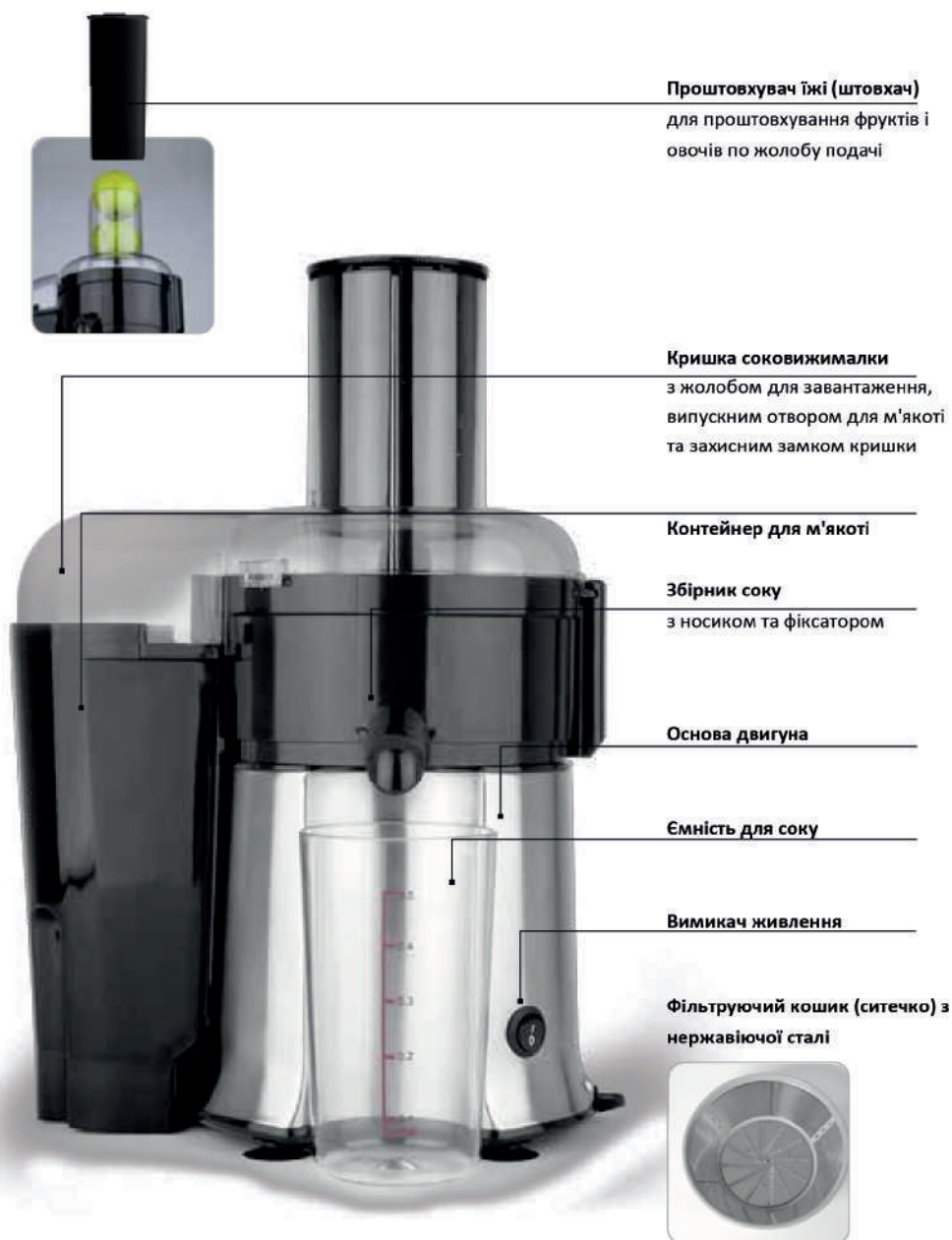
Ці технічні характеристики можуть бути змінені без попередження.

ЗАХИСТ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

Цей виріб розроблено відповідно до Регламенту Комісії (ЄС) 2023/826 щодо екодизайну.

Режим	Споживана потужність (Вт)	Період (хвилини)	Функція керування живленням
Вимкнено	0,15 Вт	Н/Д	Н/Д

КОНСТРУКЦІЯ ПРИЛАДУ



ЗБИРАННЯ СОКОВИЖИМАЛКИ

Перед першим використанням вимийте всі знімні частини соковижималки в теплій мильній воді (див. "Догляд та чищення"). Для збирання, будь ласка, зверніться до малюнків вище.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Будь ласка, поведіться з приладом обережно. В основі фільтрувального кошика є надзвичайно гострі ріжучі леза, а в завантажувальному жолобі - гострий виступ. Перш ніж увімкнути соковижималку в мережу, переконайтеся, що прилад зібрано правильно.



1. Помістіть збірник соку на верхню частину основи двигуна.
2. Зафіксуйте збірник соку, злегка натиснувши на нього і повернувши проти годинникової стрілки наскільки це можливо.
3. Вставте фільтрувальний кошик всередину сокозбірника. Повертайте фільтрувальний кошик у сокозбірнику, доки він не встане на шестерню. Верхній край фільтрувального кошика не повинен виступати з сокозбірника.

 **УВАГА** - Поверніть фільтрувальний кошик, щоб переконаватися, що він встановлений належним чином і не буде хитатися або нахилитися. Фільтр повинен обертатися легко і не тертися об збірник соку.



4. Встановіть кришку соковижималки на збірник соку. Кришка соковижималки може бути встановлена тільки в правильній орієнтації: Лоток подачі повинен бути по центру над фільтрувальним кошиком, кришка соковижималки повинна щільно прилягати до обідка збірника соку, а запобіжний замок кришки повинен входити в паз збірника соку.
5. Повертайте кришку соковижималки за годинниковою стрілкою до тих пір, поки запобіжник не увійде в паз збірника соку.
6. Встановіть контейнер для м'якоті на місце з лівого боку основи двигуна (див. рисунок XX).

 **ПОРАДА** - Щоб мінімізувати миття посуду, ми рекомендуємо покласти пластиковий пакет для заморожування в контейнер для м'якоті, щоб зібрати м'якоть.

7. Поверніть кришку соковижималки проти годинникової стрілки до упору, щоб зафіксувати її на соковижималці. У цей час кришка соковижималки повинна бути міцно зафіксована на основі двигуна і не повинна хитатися або нахилитися.
8. Поставте ємність для соку під носик.



ПОРАДА - Ви можете використовувати будь-який інший відповідний глечик або чашку. Однак ми рекомендуємо використовувати контейнер, що входить до комплекту.

- Зіставте паз у штовхачі їжі з виступом на внутрішній стороні жолоба для подачі та посуňte штовхач їжі вниз по жолобу для подачі.

Тепер прилад готовий до використання.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Перед підключенням до мережі живлення та ввімкненням завжди переконайтеся, що прилад правильно зібраний і що в отворі для завантаження немає жодного іншого посуду, окрім штовхача продуктів.

Не вставляйте руки, кухонне приладдя або інші предмети (наприклад, волосся, одяг, щітки, тканини) в завантажувальний лоток, коли прилад підключений до електромережі. Перед тим, як зняти кришку соковижималки, завжди вимикайте прилад, дочекайтеся повної зупинки двигуна і виймайте вилку з розетки. Завжди тримайте стіл або стійку сухими та чистими. Не капайте і не проливайте рідини на основу двигуна або шнур живлення. Не кладіть тканину або подібні матеріали під основу двигуна, щоб уникнути пожежі та ураження електричним струмом. Якщо рідина потрапила на основу двигуна або під неї, негайно вимкніть прилад (положення вимикача живлення "0"), витягніть вилку з розетки і просушіть основу двигуна.

- Вимийте фрукти та овочі і видаліть усі неїстівні частини. Фрукти з твердою або неїстівною шкіркою, такі як дині, манго та ківі, завжди очищайте від шкірки перед вичавлюванням соку.

Деякі фрукти можуть мати кісточки, наприклад, нектарини, персики та вишні, тому перед вичавлюванням необхідно видалити кісточки.

Не використовуйте прилад для подрібнення, нарізання або шинкування твердих продуктів і поживних речовин (наприклад, горіхів або шоколаду). Не використовуйте для приготування фаршу або пюре.

ПОРАДА - Більшість фруктів і овочів, таких як яблука, морква та огірки, не потрібно різати на шматочки, оскільки вони помістяться в дуже великий завантажувальний лоток соковижималки. При вичавлюванні соку з моркви кінчик моркви кладіть в останню чергу.

2. Переконайтеся, що соковижималка зібрана правильно, а вимикач живлення знаходиться в положенні ВИМКНЕНО - на "0" (див. розділ "Збирання соковижималки"). Переконайтеся, що ви поставили контейнер для соку або інший відповідний великий глечик чи склянку під носик, а контейнер для м'якоті встановлений правильно.
3. Підключіть роз'єм живлення до розетки змінного струму 230 В.
4. Щоб запустити двигун, переведіть вимикач живлення в положення "I".

 УВАГА

Якщо під час роботи двигун заглох або застряг, негайно вимкніть прилад і витягніть вилку з розетки. Будь ласка, зверніться до "Пошук та усунення несправностей".

 ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Завжди використовуйте штовхач, що входить до комплекту поставки, щоб проштовхувати їжу в лоток. Під час роботи завжди тримайте обличчя подалі від лотка подачі. Ніколи не тримайтеся за лоток, коли прилад підключено до електромережі.

5. При працюючому двигуні зніміть штовхач і покладіть їжу в лоток подачі. Не переповнюйте лоток.
6. За допомогою штовхача повільно проштовхуйте їжу вниз по жолобу подачі.

Щоб вичавити максимальну кількість соку, м'яко і повільно натискайте на штовхач, не порушуючи його роботи. Сік потече в контейнер для соку, а м'якоть накопичиться в контейнері для м'якоті.

 УВАГА

Не використовуйте пристрій безперервно довше 7 хвилин. За цей час можна вичавити близько 10 кг яблук або моркви. Якщо ви хочете вичавити більшу кількість фруктів або овочів, перервіть віджимання соку через 7 хвилин, щоб дати двигуну охолонути.

Не допускайте переповнення контейнера для м'якоті, оскільки це може перешкодити належній роботі соковижималки або призвести до її пошкодження. Перервіть екстракцію і спорожніть контейнер для м'якоті до того, як контейнер для м'якоті буде заповнений до країв (див. "Розбирання соковижималки"). Перед зняттям контейнер для м'якоті необхідно звільнити. Ніколи не намагайтеся зняти контейнер для м'якоті із застосуванням сили, щоб уникнути його пошкодження.

7. Якщо контейнер для м'якоті заповнений м'якоттю: Вимкніть (положення вимикача живлення '0'), зачекайте, поки двигун зупиниться, і вимкніть прилад з мережі. Зніміть контейнер для соку.
8. Щоб звільнити контейнер для м'якоті, поверніть кришку соковижималки за годинниковою стрілкою до упору. Потім зніміть і спорожніть контейнер для м'якоті. Якщо ви хочете отримати більше продуктів, замініть контейнер для м'якоті. Зафіксуйте кришку соковижималки, повернувши її проти годинникової стрілки, і встановіть контейнер для соку під носик (див. "Збирання соковижималки").

- Після завершення віджиму соку: Вимкніть прилад (положення вимикача живлення "0"), зачекайте, поки двигун зупиниться, і витягніть вилку з розетки.
- Випорожніть контейнери та почистіть прилад (див. розділ "Догляд та чищення"). Ніколи не залишайте їжу засохлою на приладі або його частинах.

ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ

РОЗБИРАННЯ СОКОВИЖИМАЛКИ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Завжди вимикайте прилад (положення вимикача живлення "0"), дочекайтеся повної зупинки двигуна і виймайте вилку з розетки перед переміщенням, збиранням, розбиранням або чищенням приладу.

НЕ кладіть основу двигуна або шнур живлення в автоматичну посудомийну машину або під кран. Не занурюйте основу двигуна або шнур живлення в будь-які рідини та не проливайте на них рідини.

- Вимкніть прилад (положення вимикача живлення "0"), зачекайте, поки двигун зупиниться, і витягніть вилку з розетки.
- Дістаньте контейнер для соку.



- Щоб розблокувати кришку соковижималки, поверніть її за годинниковою стрілкою до упору, наскільки це можливо. Зніміть контейнер для м'якоті та кришку соковижималки.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Остерігайтеся гострих ріжучих лез у фільтрувальному кошику та завантажувальному лотку. Не торкайтеся руками внутрішньої сторони фільтрувального кошика. Тримайте фільтрувальний кошик лише за обідок.

Не дозволяйте маленьким дітям гратися з приладом або будь-якими його частинами. Ніколи не залишайте маленьких дітей без нагляду, якщо прилад або будь-яка його частина знаходиться в межах їхньої досяжності.



- Поверніть контейнер для збору соку за годинниковою стрілкою до упору без пошкодження та зніміть його, залишивши фільтрувальний кошик на місці.

- Щоб вийняти фільтрувальний кошик, просто переверніть контейнер для соку догори дном. Ми рекомендуємо робити це над раковиною або великою мискою.

ОЧИЩЕННЯ СОКОВИЖИМАЛКИ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

НЕ занурюйте основу двигуна або шнур живлення в будь-які рідини. Не проливайте рідину на основу двигуна або шнур живлення. НЕ кладіть основу двигуна або шнур живлення в автоматичну посудомийну машину!

Остерігайтеся гострих ріжучих лез у фільтрувальному кошику та завантажувальному лотку. Не торкайтеся лез під час роботи з кошиком для фільтрації. Тримайте фільтрувальний кошик лише за обідок.

ПРИМІТКА

Якщо залишити м'якоть висихати на фільтрувальному кошику, вона може забити дрібну сітку фільтрувальної основи і, як наслідок, знизити продуктивність соковижималки. Щоб полегшити очищення, замочіть фільтрувальний кошик у гарячій мильній воді приблизно на 10 хвилин одразу після віджимання соку.

При переробці яскраво забарвлених фруктів і овочів може відбутися зміна кольору пластикових деталей. Однак це не вплине на роботу соковижималки. Щоб запобігти зміні кольору, промивайте знімні частини приладу одразу після використання чистою водою.

1. Розберіть прилад відповідно до наведених вище інструкцій (див. "Розбирання соковижималки").



УВАГА

Ніколи не використовуйте для чищення абразивні миючі засоби, чистячі губки або будь-які гострі предмети (наприклад, металеві губки для чищення), оскільки це може призвести до пошкодження поверхонь. Обережно очищайте прилад вологою губкою або ганчіркою і теплою мильною водою. Для зручності збірник соку та фільтрувальний кошик, кришку соковижималки, штовхач для харчових продуктів та контейнер для м'якоті/соку можна мити в автоматичній посудомийній машині (макс. 60 °C).

НЕ кладіть основу двигуна або шнур живлення в автоматичну посудомийну машину! Завжди поведіться з приладом і будь-якими його частинами дбайливо і без порушень.

2. Помістіть фільтрувальний кошик у гарячу мильну воду приблизно на 10 хвилин, щоб розмочити засохлу м'якоть. Вимийте всі знімні частини (штовхач для продуктів, кришку соковижималки, фільтрувальний кошик, збірник соку, контейнер для соку і м'якоті) в теплій мильній воді. Для чищення фільтрувального кошика ми рекомендуємо використовувати тонку нейлонову щітку для миття. Візьміть фільтрувальний кошик за обідок, помістіть його під проточну воду і обережно почистіть сітку фільтра зсередини кошика назовні. Завжди поведіться з фільтрувальною сіткою обережно, оскільки її можна легко пошкодити. Пластикові частини приладу очищайте м'якою ганчіркою або губкою.
3. Ретельно промийте всі знімні частини під проточною водою.
4. Протріть основу двигуна вологою м'якою тканиною або губкою. Слідкуйте за тим, щоб не проливати і не капати воду або будь-які інші рідини на основу двигуна.

5. Після кожного чищення ретельно просушіть основу двигуна та всі частини приладу, а потім залиште їх на кілька хвилин для природного висихання. Завжди зберігайте прилад і всі його частини в недоступному для дітей місці.
6. Щоб запобігти пошкодженню та втраті деталей приладу, збирайте прилад для зберігання (див. "Збірка соковижималки").

ЗБЕРІГАННЯ

Завжди чистіть прилад перед зберіганням (див. розділ "Догляд та чищення"). Зберігайте прилад у чистому, сухому, захищеному від морозу, неприпустимих навантажень (механічних або електричних ударів, тепла, вологи) місці, недоступному для маленьких дітей. НЕ кладіть на прилад тверді або важкі предмети.

ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

У разі виникнення будь-яких проблем, не згаданих тут, звертайтеся до авторизованого сервісного центру. Для отримання додаткової інформації про прилад звертайтеся до компанії GASTROBACK GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt (Німеччина), телефон: +49 (0) 4165 / 22 25-0.

Проблема	Можливе рішення
Після увімкнення двигун не працює.	Можливо, прилад зібрано неправильно. Зверніться до розділу "Збирання соковижималки".
Здається, що двигун заклинює або глохне.	Негайно вимкніть соковижималку та витягніть вилку з розетки. Зверніться до розділу "Усунення блокування".
Надмірне накопичення м'якоті у фільтрувальному кошику	Негайно вимкніть соковижималку та витягніть вилку з розетки. Зверніться до розділу "Усунення блокування".
М'якоть занадто волога, і ви отримуєте недостатню кількість соку	Спробуйте працювати повільніше. Видаліть зайві волокна, які накопичуються в сітці і блокують дрібні пори. Зніміть фільтрувальний кошик і вимийте залишки м'якоті під проточною водою (див. розділ "Догляд та чищення").
Сік витікає між обідком сокозбірника і кришкою.	Спробуйте працювати повільніше. Обережно і повільно натискайте на штовхач для подачі їжі вниз.
З носика розбризкується сік.	Спробуйте працювати повільніше. Обережно і повільно натискайте на штовхач для подачі їжі вниз.
Сік переливається через край основи двигуна.	Негайно вимкніть соковижималку та витягніть вилку з розетки. Можливо, збірник соку та/або носик заблоковані. Очистіть збірник для соку (див. розділ "Догляд та чищення").

УСУНЕННЯ БЛОКУВАННЯ

Під час віджиму соку з твердих і волокнистих продуктів або при занадто швидкій роботі у фільтрувальному кошику може накопичуватися надмірна кількість вологої м'якоти, яка може забити сітку фільтра.

1. Вимкніть прилад (положення вимикача живлення "0"), зачекайте, поки двигун повністю зупиниться, і витягніть вилку з розетки.
2. Зніміть кришку соковижималки (див. "Розбирання соковижималки").



ПОПЕРЕДЖЕННЯ - Остерігайтеся гострих лез у фільтрувальному кошику. Тримайте фільтрувальний кошик лише за обідок.

3. Маленькою дерев'яною або пластиковою ложкою зішкребіть м'якоть.
4. Якщо сітка все ще заблокована: вийміть фільтрувальний кошик і ретельно очистіть сітку під проточною водою за допомогою тонкої щітки. Чистіть зсередини фільтрувальної корзини назовні.
5. Зберіть прилад належним чином (див. "Збирання соковижималки") і продовжуйте вичавлювати сік.
6. Якщо сітка знову заблокована, почистіть прилад. Див. розділ "Догляд та чищення".

ЩОБ УНИКНУТИ ПОДАЛЬШОГО БЛОКУВАННЯ

- Видаліть усі тверді та волокнисті частини їжі (наприклад, стебла та насіння).
- Повільніше натискайте на штовхач для продуктів.
- Не допускайте переповнення контейнера для м'якоти.
- Можливо, використовуйте інші фрукти та овочі.

ВКАЗІВКИ ЩОДО УТИЛІЗАЦІЇ



Утилізація приладу та упаковки повинна здійснюватися згідно з відповідними місцевими нормами та вимогами до електроприладів та пакування.

Зверніться до місцевої компанії, що займається утилізацією.

Не викидайте електроприлади разом з відходами, використовуйте пункти роздільного збору. Зверніться до місцевої влади за інформацією про наявні системи збору відходів. При утилізації електроприладів на звалищах, сміттєзвалищах або при спалюванні сміття небезпечні речовини потрапляти в ґрунтові води або в повітря, таким чином потрапляючи в харчовий ланцюг і завдаючи шкоди вашому здоров'ю та самопочуттю, а також отруюючи флору і фауну. При одноразовій заміні старого приладу на новий, продавець зобов'язаний за законом прийняти старий прилад для утилізації принаймні безкоштовно.

ІНФОРМАЦІЯ ТА СЕРВІС

Будь ласка, відвідайте www.gastroback.de для отримання додаткової інформації. Для отримання технічної підтримки, будь ласка, звертайтеся до Центру обслуговування клієнтів Gastroback за телефоном: +49 (0)4165/22 25-0 або електронною поштою info@gastroback.de.

Будь ласка, зверніться до нашої домашньої сторінки, щоб отримати копію цієї інструкції з експлуатації у форматі pdf.

ГАРАНТІЯ

Ми гарантуємо, що всі наші вироби не мають дефектів на момент придбання. Будь-які очевидні виробничі дефекти або дефекти матеріалів будуть виключені з будь-яких подальших претензій і протягом 2 років після придбання приладу будуть безкоштовно відремонтовані або замінені. Покупець не має права на гарантійні зобов'язання, якщо пошкодження або дефект приладу спричинені неналежним поводженням, перевантаженням або помилками при встановленні. Гарантійні зобов'язання втрачають чинність у разі технічного втручання третьої сторони без письмової згоди.

Покупець повинен пред'явити товарний чек при пред'явленні претензії і повинен нести всі витрати і ризики, пов'язані з транспортуванням.

Зауважте:

Клієнти з Німеччини та Австрії: Для ремонту та обслуговування, будь ласка, надсилайте продукцію Gastroback за наступною адресою: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Germany.

Клієнти з інших країн: Будь ласка, зверніться до вашого дилера.

Ми не несемо витрати за пересилку та отримання.

Подання приладів: Будь ласка, упакуйте прилад у готовому до відправлення вигляді без аксесуарів. Додайте товарний чек і короткий опис несправності. Час обробки після отримання дефектного приладу становить приблизно 2 тижні; ми повідомимо вас про це автоматично. Після закінчення гарантійного терміну, будь ласка, надсилайте несправні прилади на вказану адресу. Ви отримаєте безкоштовну оцінку, після чого зможете вирішити, чи можливий ремонт приладу за рахунок можливих додаткових витрат, чи буде його утилізація.

Прилад призначений лише для побутового використання і не підходить для комерційного, промислового або торгового використання. Не намагайтеся використовувати цей прилад у будь-який інший спосіб або з будь-якою іншою метою, окрім як за описаним у цій інструкції. Будь-яке інше використання розцінюється як використання не за призначенням або неправильне використання і може призвести до серйозних травм або пошкоджень. Покупець не несе жодних гарантійних зобов'язань, якщо будь-які травми або пошкодження спричинені нецільовим використанням.

РЕЦЕПТИ

ЯБЛУЧНО-МОРКВ'ЯНО-СЕЛЕРОВИЙ СІК

Ви можете змінювати кількість, щоб зробити сік солодшим або солонішим на свій смак:

Виходить 2 чашки:

- 4 невеликих яблука Гренні Сміт
- 3 морквини середнього розміру, порізані
- 4 палички селери

ЯБЛУЧНО-ГРУШЕВО-ПОЛУНИЧНИЙ СІК

Виходить 3 чашки:

- 1 невелике яблуко Гренні Сміт
- 3 невеликі стиглі груші
- 1 склянка полуниці, обрізана

ПОМІДОРНО-МОРКВ'ЯНИЙ-СЕЛЕРОВИЙ-ЛАЙМОВИЙ-СІК

Виходить 3 чашки:

- 2 середні помідори
- 1 велика морква, порізана
- 2 стебла селери, обрізані
- 1 лайм, очищений

СІК З КАВУНУ-М'ЯТИ-МАНГО

Виходить 2 чашки:

- половина невеликої кавуна, очищеного від шкірки та насіння, розрізаного навпіл
- 3 гілочки свіжого листя м'яти
- 1 манго, розрізане навпіл, очищене від кісточок і шкірки

МОРКВ'ЯНО-БУРЯКОВО-АПЕЛЬСИНОВИЙ СІК

Виходить 2 чашки:

- 2 середні морквини, порізані
- 3 середні буряки, обрізані
- 4 апельсини, почищені

ТОМАТНО-ОГІРКОВО-ПЕТРУШЕЧНО-МОРКВ'ЯНИЙ СІК

Виходить 3 чашки:

- 3 середні помідори
- 1 великий огірок
- 1 великий пучок свіжої петрушки
- 3 середні морквини, обрізані

ЯБЛУЧНО-ПЕРСИКОВО-ГРЕЙПФРУТОВИЙ СІК

Виходить 2 чашки

- 1 маленьке смачне яблуко
- 2 великі персики, розрізані навпіл і видалені кісточки
- 2 грейпфрути, очищені від шкірки

СІК З КУМЕРИ-СЕЛЕРИ-ІМБИРУ-АПЕЛЬСИНУ

Виходить 3 чашки:

- 4 палички селери, обрізані
- 1 невелика кумера (солодка картопля), почищена, розрізана
- шматочок свіжого імбиру 2,5 см
- 4 апельсини, почищені

АНАНАСОВИЙ-ПЕРСИКОВИЙ-ГРУШЕВИЙ СІК

Виходить 3 чашки

- половинка невеликого ананаса, очищеного та розрізаного навпіл
- 2 персики, розрізані навпіл і видалені кісточки
- 2 невеликі стиглі груші

СІК З ПАСТЕРНАКУ-СЕЛЕРИ-ГРУШІ

Виходить 3 чашки:

- 2 пастернаки, порізані
- 4 палички селери, обрізані
- 4 середні груші, видалені плідніжки

РІДКІ ОБІДИ

ТОМАТНО-МОРКВ'ЯНО-ЧЕРВОНО СТРУЧКОВИЙ СІК

Виходить 3 чашки:

- 2 маленьких червоних стручкових перця
- 3 середні помідори
- 3 морквини, порізані
- 4 гілочки петрушки

Обріжте основу стручкового перцю та видаліть насіння. Пропустіть помідори, моркву, петрушку і стручковий перець через соковижималку. Подавайте до столу одразу.

ОЖИНОВО-ГРУШЕВО-ГРЕЙПФРУТОВИЙ СІК

Виходить 3 чашки:

- 250 г ожини
- 3 стиглі груші
- 2 грейпфрути, очищені від шкірки

БУРЯКОВО-ЯБЛУЧНО-СЕЛЕРОВИЙ СІК

Виходить 2 чашки:

- 4 буряки середнього розміру, обрізані
- 2 середніх яблука Гренні Сміт
- 4 палички селери

СІК З ОГІРКУ-СЕЛЕРИ- ФЕНХЕЛЮ- ПАРОСТКІВ КВАСОЛІ

Виходить 3 чашки:

- 1 великий огірок
- 3 палички селери
- 1 цибулина фенхелю, обрізана
- склянка паростків квасолі

АПЕЛЬСИНОВИЙ СІК

Виходить 8-10 чашок: Переробіть апельсини за допомогою соковижималки. Подавайте одразу. (Найкраще охолодити апельсини перед вичавлюванням соку)

ЙОГУРТОВИЙ НАПІЙ З МАНГО, ДИНІ ТА АПЕЛЬСИНА

На 4 persons:

- 1 манго, розрізане навпіл, очищене від шкірки та кісточок
- половина невеликого кавуна, очищеного від шкірки, насіння і розрізаного на дві рівні частини
- 5 апельсинів, очищених від шкірки
- 3 столові ложки натурального йогурту

Пропустіть манго, диню та апельсини через соковижималку. Перелийте у велику миску та збийте з йогуртом. Можна подавати.

СУП ЗІ СВІЖИХ ОВОЧІВ З ЛОКШИНОЮ

На 4 persons

- 1 невеликий помідор
- 1 невелика цибулина, очищена та нарізана
- 2 морквини
- 1 зелений стручковий перець, видалити основу і насіння
- 1 столова ложка вершкового масла
- 1 столова ложка борошна грубого помелу
- 375 мл овочевого бульйону
- 425 г консервованої запеченої квасолі
- 1 пачка швидкої локшини
- свіжомелений чорний перець
- Сіль за смаком

Пропустіть помідори, цибулю, моркву та зелений перець через соковижималку. У великій каструлі розтопіть вершкове масло на середньому вогні. Всыпте борошно, готуйте одну хвилину, постійно помішуючи. Перемішайте вичавлений сік, овочевий бульйон і запечену квасолу. Довести до кипіння, потім зменшити вогонь і варити 10 хвилин. Додати локшину, варити 2 хвилини або поки локшина не стане м'якою. Розлити по 4 супових тарілках, посипати чорним перцем за смаком і негайно подавати до столу.



ICE COOLERS

ІГРИСТИЙ ГРУШЕВО-АБРИКОСОВИЙ КУЛЕР

Виходить 4 чашки:

- 4 великі абрикоси, розрізані навпіл і очищені від кісточок
- 3 великі груші
- 250 мл мінеральної води
- 1 склянка колотого льоду

Пропустіть абрикоси та груші через соковижималку. Насипте лід у 4 високі склянки. Розділіть вичавлений сік між склянками. Додайте мінеральну воду, добре перемішайте, щоб змішати.

КАВУН, ПОЛУНИЦЯ ТА МАРАКУЙЯ

Виходить 4 чашки:

- ½ кавун, очищеного від шкірки, кісточок і розрізаного на частини
- 250 г полуниці, очищеної від шкірки
- м'якоть 2 маракуї
- 1 склянка колотого льоду

Пропустіть кавун і полуницю через соковижималку. Додайте м'якоть маракуї. Насипте лід у 4 склянки, залийте соком, добре перемішайте.

ТРОПІЧНИЙ БЛЕНД

Виходить 4 чашки

- 2 манго, розрізані навпіл, очищені від кісточок і шкірки
- 3 ківі, очищені від шкірки
- ½ невеликого ананаса, очищеного та розрізаного навпіл
- ½ склянки свіжого листа м'яти
- 1 склянка колотого льоду

Пропустіть манго, ківі, ананас і м'яту через соковижималку. Насипте лід у 4 склянки, залийте соком, добре перемішайте.

ГАЗПАЧО

На 4 особи:

- 4 середні помідори
- 4 гілочки свіжої петрушки
- 1 великий зубчик часнику, очищений від лушпиння
- 1 невелика цибулина, очищена та нарізана
- 2 морквини
- 2 стебла селери
- 1 червоний стручковий перець, видалити основу і насіння
- 1 ліванський огірок
- 2 столові ложки червоного винного оцту
- свіжомелений чорний перець
- 1 склянка колотого льоду
- 3 столові ложки подрібненого свіжого базиліка

Пропустіть помідори, петрушку, часник, цибулю, моркву, селеру, червоний стручковий перець та огірки через соковижималку. Додайте оцет і чорний перець. Розкладіть лід у чотири супові миски. Влийте вичавлений сік, посипте базиліком і подавайте до столу.

МАКАРОНИ З СОУСОМ У ПРОВАНСАЛЬСЬКОМУ СТИЛІ

На 4 особи:

- 4 помідори
- 2 гілочки свіжої петрушки
- 1 паличка селери
- 2 великі зубчики часнику
- 1 невелика цибулина, очищена та нарізана
- 1 червоний стручковий перець, видалити основу і насіння
- 1 столова ложка томатної пасты
- ½ склянки червоного вина
- 2 чайні ложки сушеного орегано
- 500 г варених макаронів
- 3 столові ложки тертого сиру пармезан

Обробити помідори, петрушку, селеру, часник, цибулю та червоний стручковий перець. Змішати томатну пасту з червоним вином, додати сік, що виділився. Перелити в каструлю і готувати на середньому вогні 3–4 хвилини. Додати макарони і перемішати, щоб макарони добре вкрилися пастою. Розділити суміш на 4 порційні тарілки. Посипати орегано і пармезаном.

ГАЗОВАНІ СОКИ

КОКОСОВА АНАНАСОВА КОЛАДА

Виходить 4 чашки:

- ½ кокосового горіха, очищеного та розрізаного навпіл
- ½ великого ананаса, очищеного та розрізаного на четвертинки
- 3 столові ложки лікеру Малібу
- 500 мл газованої води
- 1 склянка колотого льоду

Пропустіть кокос і ананас через соковижималку. Додайте лікер і газовану воду. Насипте лід у 4 високі склянки, залийте соковою сумішшю, добре перемішайте.

КРИВАВА МЕРІ

Виходить 4 чашки

- 4 середні помідори
- 2 палички селери
- 1 великий червоний стручковий перець, видалити основу і насіння
- 1/3 склянки горілки
- 1 склянка колотого льоду

Пропустіть помідори, селеру і червоний стручковий перець через соковижималку. Додайте горілку. Насипте лід у 4 склянки, залийте томатною сумішшю, добре перемішайте.

МЕДОВИЙ СОН

Виходить 4 чашки:

- 1 диня медової роси, очищена від шкірки, з насінням, порізана
- 3 столові ложки лікеру Мідори
- 500 мл газованої води
- 1 склянка колотого льоду

Диню пропустіть через соковижималку. Додайте лікер і газовану воду. Насипте лід у 4 високі склянки, залийте динну суміш, добре перемішайте.

ПЕРСИКОВИЙ ТА М'ЯТНИЙ ДЖУЛЕП

Виходить 4 чашки:

- 6 персиків, розрізаних навпіл, без кісточок
- ½ склянки свіжого листа м'яти
- 2 столові ложки Creme de Menthe
- 2 чайні ложки цукру
- ½ склянки колотого льоду
- 500 мл мінеральної води

Персики та листя м'яти пропустіть через соковижималку. Додайте м'ятний крем і цукор. Насипте лід у 4 склянки, залийте персикову суміш, добре перемішайте.

ТОМАТНИЙ, НЕКТАРИНОВИЙ, М'ЯТНИЙ ЛІД ТА МАРАКУЙЯ

Виходить 4 чашки:

- 6 помідорів
- 2 нектарини
- ½ склянки свіжого листа м'яти
- м'якоть 4 маракуї
- 1 склянка колотого льоду

Пропустіть помідори, нектарин і листя м'яти через соковижималку. Додайте м'якоть маракуї. Насипте лід у 4 склянки, залийте соком, добре перемішайте, щоб він з'єднався.

ОГІРКОВИЙ, АНАНАСОВИЙ ТА КОРІАНДРОВИЙ ЛІД

Виходить 4 чашки:

- ½ невеликого ананаса, очищеного та розрізаного навпіл
- 2 огірка
- ½ склянки свіжого листа коріандру
- 1 склянка колотого льоду

Пропустіть ананас, огірок і коріандр через соковижималку. Насипте лід у 4 склянки, залийте соком, добре перемішайте.

ГРУША, РЕДЬКА ТА СЕЛЕРА

Виходить 4 чашки:

- 3 середні груші
- 4 редиски, обрізані
- 3 палички селери
- 1 склянка колотого льоду

Пропустіть груші, редиску та селеру через соковижималку. Насипте лід у 4 склянки, залийте соком, добре перемішайте.

ІНШЕ

ВИНОГРАДНИЙ, КІВІ ТА ФРУКТОВО-ЯГІДНИЙ БУКЕТ

Виноград містить калій і залізо, які чудово підбадьорюють після напруженого дня.

Виходить 6 чашок:

- 500 г зеленого винограду без кісточок
- 2 ківі, очищені від шкірки
- 250 г полуниці, очищеної від шкірки
- 500 мл знежиреного молока
- 2 столові ложки суміші порошкового протеїнового напою
- ½ склянки колотого льоду

Переробіть виноград, ківі та полуницю за допомогою соковижималки. Додайте молоко, суміш протеїнових напоїв та колотий лід.

БУРЯКОВИЙ, МОРКВЯНИЙ ТА АПЕЛЬСИНОВИЙ ГАРНІР

- 8 морквин
- 2 невеликі буряки, обрізані
- ¼ склянки свіжого листя м'яти
- 4 апельсини, почищені

АБРИКОСОВИЙ, ЯБЛУЧНИЙ ТА ГРУШЕВИЙ БЛИСК

Виходить 4 чашки

- 4 великі абрикоси, розрізані навпіл і очищені від кісточок
- 4 невеликих червоних яблука
- 3 середні груші
- 250 мл газована мінеральна вода
- ½ склянки колотого льоду

Пропустіть абрикоси, яблука та груші через соковижималку. Додайте мінеральну воду та лід.

Замість того, щоб викидати клітковину з фруктів і овочів, з яких вичавили сік, ми розробили наступні рецепти з використанням залишків м'якоти.

МОРКВА ТА ГАРБУЗ З ФЕТОЮ

Сервіровка на 6 персон:

- 8 аркушів тіста філо
- 60 г вершкового масла, розтопленого
- 1 цибулю-порей дрібно нарізати
- 1 склянка гарбузової м'якоти
- 1 склянка морквяної м'якоти
- 250 фета
- 3 яйця
- 1 яєчний білок
- ½ склянки молока
- 2 столові ложки апельсинової цедри
- 3 столові ложки подрібненої свіжої петрушки

Викласти тісто, змащуючи вершковим маслом. Викласти тісто у форму, притиснути до дна і боків. Обрізати край тіста так, щоб він був приблизно на 1,5 см вищим за бортки форми. Змішати цибулю-порей, гарбуз, моркву, фету, яйця, яєчний білок, молоко, апельсинову цедру і петрушку. Вилити у форму і випікати при 180 °C 25 - 30 хвилин або до золотистого кольору.

ОВОЧЕВИЙ СУП З БЕКОНОМ

На 4 Persони:

- 3 чайні ложки вершкового масла
- 1 цибулина, дрібно нарізана
- 1 кістка шинки
- 350 г м'якоти буряка, відцідити, сік зберегти
- 50 г картопляної м'якоти, процідити, сік зберегти
- 50 г м'якоти моркви, процідити, сік зберегти
- 100 г м'якоти помідорів, процідити, сік зберегти
- 50 г м'якоти капусти, процідити, сік зберегти
- збережні соки та вода до 2 літрів
- 4 смужки бекона, подрібнені
- 1 столова ложка лимонного соку
- ½ склянки сметани

У великій каструлі розтопити вершкове масло, обсмажити цибулю на середньому вогні протягом 2-3 хвилин або до золотистого кольору. Додати кістку шинки, перемішати з буряковою м'якоттю, картоплею, морквою, помідорами, капустою, зарезервованими соками та водою, беконом і лимонним соком. Довести до кипіння, зменшити вогонь і варити 30-40 хвилин. Вийняти кістку з шинки, кістку викинути, м'ясо дрібно нарізати і повернути в каструлю. Подавати зі сметаною.

МОРКВЯНІ, ЯБЛУЧНІ ТА СЕЛЕРОВІ ШТРУДЕЛІ

На 8 персон:

- 30 г вершкового масла
- 1 невелика цибулина, дрібно нарізана
- 4½ склянки м'якоти моркви, яблука та селери, процідженої
- 250 г домашнього сиру
- 2 столові ложки подрібненої свіжої м'яти
- 1 яйце, збите
- 12 аркушів тіста філо
- 60 г вершкового масла, додатково розтопленого
- 1 склянка тертого свіжого сиру пармезан

Розтопіть масло в каструлі, додайте цибулю, готуйте 2-3 хвилини або до м'якості, приправивши до смаку. Змішайте цибулю, моркву, м'якоть яблука та селери, сир, м'яту та яйце в мисці. Добре перемішайте. Розріжте листи філо навпіл, покладіть 3 листи на стіл, накрийте решту тіста пергаментним папером, потім вологим рушником, щоб запобігти висиханню. Змастіть 1 лист тіста додатковим маслом, посипте пармезаном, зверху накрийте ще одним листом тіста, змастіть маслом, посипте ще сиром. Повторіть з останнім листом тіста. Викладіть столові ложки морквяної суміші на один кінець тіста, складіть боки та згорніть, як рулет. Повторіть з рештою тіста та сумішшю м'якоти. Покладіть на змащене деко та випікайте при температурі 200°C протягом 20-25 хвилин або до золотистого кольору.

МУС З ЯГОДАМИ ТА БІЛИМ ШОКОЛАДОМ

Сервіровка на 6 персон:

- 200 г білого шоколаду
- 200 г м'якоти полуниці
- 200 г м'якоти малини
- 3 чайні ложки желатину розчинити в 3 столових ложках гарячої води
- 3 яєчні жовтки
- 300 мл загущених вершків
- ½ склянки цукрової пудри
- 2 столові ложки Grand Marnier

Розтопити шоколад над гарячою водою, охолодити, обережно, щоб не дати йому застигнути. Змішати м'якоть полуниці та м'якоть малини, відставити вбік. З'єднати розтоплений шоколад, желатинову суміш і жовтки, збити до білої та глянцевої консистенції. В окремій мисці збити вершки з цукровою пудрою до утворення м'яких піків, додати шоколадну суміш з м'якоттю ягід та Grand Marnier. Вилити у змочену форму ємністю 5 склянок. Поставити в холодильник на кілька годин або на ніч.

МОРКВЯНИЙ ТОРТ

На 16 порцій:

- 1¼ склянки простого борошна
- 2 чайні ложки розпушувача
- ½ чайної ложки мускатного горіха
- ½ чайної ложки кориці
- ½ чайної ложки кардамону
- ½ склянки арахісу, подрібненого
- ½ склянки кишмишу
- ½ склянки коричневого цукру, щільно упакованого
- 1½ склянки морквяної м'якоти
- ½ склянки олії
- 2 яйця, злегка збиті
- ¼ склянки сметани

Змастіть маслом та вистеліть форму для випікання розміром 25 см x 15 см. Просійте борошно та розпушувач у велику миску, додайте мускатний горіх, корицю, кардамон, арахіс, родзинку, коричневий цукор та м'якоть моркви, перемішайте. Додайте яйця, олію та сметану. Збивайте електричним міксером на середній швидкості, доки всі інгредієнти добре не перемішаються. Вилийте у форму для випікання. Випікайте при температурі 180°C протягом 1 години або доки піриг не пропекся шпательом. Вийміть з духовки, залиште у формі на 5 хвилин, перш ніж перевернути на решітку для випічки.

GASTROBACK®

GASTROBACK GmbH
Gewerbestraße 20 21279 Hollenstedt / Німеччина

Телефон+ 49 (0) 41 65 / 22 25 - 0 - Телефакс+ 49 (0) 41 65 / 22 25 -
29info@gastroback.de - www.gastroback.de

20250305