

GASTROBACK®

Bedienungsanleitung

DESIGN STABMIXER ADVANCED PRO



Art.-Nr. 40975 Design Stabmixer Advanced Pro

Bedienungsanleitung vor Gebrauch unbedingt lesen!
Modell- und Zubehöränderungen vorbehalten!
Nur für den Hausgebrauch!



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

Inhaltsverzeichnis

Ihren Design Stabmixer Advanced Pro kennenlernen	4
Wichtige Sicherheitshinweise	5
Allgemeine Hinweise zur Sicherheit	5
Wichtige Sicherheitshinweise – Elektrizität	7
Mögliche Gefährdungen durch bewegliche Bauteile	7
Technische Daten	8
Bedienung.....	8
Vor der ersten Verwendung	8
Den Pürierstab verwenden	8
Den Schneebeser verwenden.....	10
Den Kartoffelpüree-Aufsatz verwenden	12
Den Zerkleinerer verwenden	13
Pflege und Reinigung.....	15
Aufbewahrung.....	16
Entsorgungshinweise	17
Information und Service	17
Gewährleistung/Garantie	17

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde!

Wir freuen uns, dass Sie sich für den neuen Gastroback Design Advanced Stabmixer Pro entschieden haben!

Ihr neuer Gastroback Design Stabmixer Advanced Pro dient zum Mixen und Rühren von flüssigen Nahrungsmitteln und zum Pürieren und Hacken von nicht zu festen Nahrungsmitteln, wie Karotten, Kartoffeln, Fleisch und anderem. Das Gerät ist ideal für die Zubereitung von Soßen, Suppen, Majonäse, Babynahrung, Drinks und Milch-Shakes.

Zum Rühren und Pürieren müssen Sie Ihre Nahrungsmittel nicht in spezielle Rührgefäße umfüllen, sondern können alle ausreichend großen und stabilen Gefäße verwenden, die Sie in Ihrem Haushalt zur Verfügung haben. Soßen und Suppen können Sie direkt im Kochtopf verarbeiten.

In dem Zerkleinerer lassen sich mühelos Nüsse, Gewürze oder Kräuter für eine geschmackvolle moderne Küche zubereiten.

Der 800 Watt starke Motor erledigt die Aufgaben in sekundenschnelle. Die Edelstahlklingen sind besonders widerstandsfähig.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Sie können am schnellsten alle Vorteile Ihres neuen Stabmixers nutzen, wenn Sie sich vor Inbetriebnahme über alle Eigenschaften informieren!

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Stabmixer.

Ihre Gastroback GmbH



IHREN NEUEN DESIGN STABMIXER ADVANCED PRO KENNENLERNEN

Geschwindigkeitsregler

Geschwindigkeit stufenlos regelbar (Skala 1-5)

LED Bluelight Startknopf

ON/OFF-Taste

Entriegelungs-Knöpfe

zum Entfernen und Austauschen der Aufsätze

Zerkleinerer (500 ml) mit Antirutschdeckel

z. B. Parmesan, Schokoladenraspeln u.s.w.
(spülmaschinengeeignet)

Mixbehälter (800 ml) mit Antirutschdeckel

ideal für Saucen, Dips, Babynahrung, Shakes oder Smoothies, für die Aufbewahrung im Kühlschrank geeignet, (spülmaschinengeeignet)

ergonomischer Soft-Touch-Griff

für eine sichere und bequeme Anwendung

Motorgehäuse

800 Watt Motorleistung

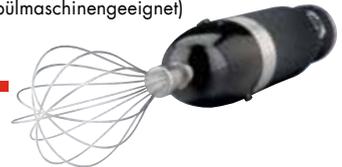
Pürierstab aus Edelstahl

für die Zubereitung von kalten und heißen Speisen geeignet, (spülmaschinengeeignet)



Schneebeesen aus Edelstahl

für das Schlagen und Quirlen von Eiweiß, Sahne oder leichten Desserts, (spülmaschinengeeignet)



Kartoffelpüree-Aufsatz

aus Edelstahl, (spülmaschinengeeignet)



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie bitte alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitung zur weiteren Verwendung 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.**

Diese Anleitung ist ein wichtiger Bestandteil des Gerätes. Geben Sie das Gerät nicht ohne diese Anleitung an Dritte weiter.

Reparaturen und technische Wartung am Gerät dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Wenden Sie sich gegebenenfalls bitte an Ihren Händler. Fragen zum Gerät beantwortet: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Telefon: (04165) 22250

Allgemeine Hinweise zur Sicherheit

- Nur für den Betrieb in Innenräumen und für den Gebrauch im Haushalt. Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten oder nassen Bereichen. Verwenden Sie das Gerät nicht in Booten oder fahrenden Fahrzeugen.
- Verwenden Sie nur Bauteile, Zubehöre und Ersatzteile für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind, um eine Gefährdung durch Überhitzung, Feuer, Elektrizität oder bewegliche Bauteile zu vermeiden. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile und Zubehöre können während des Betriebes brechen, schmelzen, sich verformen und zur Überhitzung führen sowie Sachschäden und Personenschäden verursachen. Versuchen Sie niemals, das Gerät und/oder Teile des Geräts zu öffnen. Verwenden Sie das Gerät nicht mehr, wenn das Gerät oder Bauteile des Geräts beschädigt sind.
- Nur zum Gebrauch für Nahrungsmittel in haushaltsüblichen Mengen.

Hinweis: Lassen Sie das Gerät nicht länger als 1 Minute durchgehend arbeiten. Warten Sie danach einige Minuten bis sich das Gerät abgekühlt hat, bevor Sie das Gerät erneut einschalten, um eine Überhitzung und Beschädigung des Motors zu vermeiden.

- Lassen Sie das Gerät im Betriebszustand niemals unbeaufsichtigt.
- Vergewissern Sie sich, dass **die Werkzeuge richtig am Gerät verriegelt sind** bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken. Versuchen Sie niemals, die Werkzeuge mit Gewalt einzusetzen oder abzunehmen.
- **Niemals** das Gerät an Werkzeugen oder am Netzkabel anheben, bewegen oder tragen.

Hinweis: Fassen Sie das Gerät immer am Gehäuse an, wenn Sie das Gerät bewegen oder verwenden wollen.

- Niemals die Werkzeuge anfassen oder irgendwelche Fremdkörper daran halten, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt.
- Niemals zerbrechliche Gefäße (Beispiel: dünnes Glas oder feines Porzellan) für die Arbeit mit dem Gerät verwenden. Ideal sind hohe Gefäße mittlerer Größe aus bruchsicherem Kunststoff (z.B. der mitgelieferte Behälter) oder Edelstahl. Achten Sie während der Arbeit darauf, dass die Rührwerkzeuge nicht an den Gefäßrand schlagen.

- Kinder und gebrechliche Personen müssen Sie bei der Handhabung von Elektrogeräten stets besonders beaufsichtigen. Lassen Sie kleine Kinder nicht mit dem Gerät oder den Bauteilen spielen. Bewahren Sie das Gerät immer an einem trockenen, sauberen, für Kinder unzugänglichen Ort auf.
- Die Edelstahlklingen sind sehr scharf. Greifen Sie nicht auf die Klingen um Verletzungen zu vermeiden.
- Die Arbeits- und Ablagefläche muss gut zugänglich, fest, eben, trocken und ausreichend groß sein. Verwenden Sie das Gerät **nicht** in feuchten oder nassen Bereichen. Wenn Sie heiße Nahrungsmittel verarbeiten, dann achten Sie darauf, das Gerät nicht in den Dampf zu halten, um Kondensation am Gerät weitgehend zu vermeiden. **Niemals** das Gerät an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche legen. Wenn Sie das Gerät ablegen, dann ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker und legen Sie das Gerät auf eine feste und trockene Unterlage, von der es nicht herunterfallen kann.
- Nehmen Sie immer zuerst den Finger von der ON-Taste, ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie den Pürrierstab abnehmen oder einsetzen und bevor Sie das Gerät auf einer geeigneten Unterlage ablegen, von der es nicht herunterfallen kann.
- **Niemals** das Gerät, das Netzkabel oder die Zubehöre des Gerätes in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Ofen, Grill) stellen oder legen.
- **Niemals** das Gerät oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder legen oder Flüssigkeiten darüber gießen. Trocknen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab.
- **Niemals** das Gerät betreiben, wenn sich Flüssigkeiten auf dem Gerät befinden oder in das Innere des Geräts eingedrungen sind, um eine Gefährdung durch Elektrizität, Brandgefahr und eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden. Fassen Sie das Gerät in diesem Fall nicht an, sondern ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose.
- **Niemals das Motorgehäuse in der Spülmaschine reinigen!**
- **Niemals** das Gerät und die Bauteile des Gerätes mit scharfen Reinigern (Desinfektionsmittel, Bleiche) Scheuermitteln, harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) oder harten, scharfkantigen Gegenständen reinigen. Überprüfen Sie das Gerät regelmäßig auf Schäden und einwandfreie Funktion.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für Nahrungsmittel.
- **Das Gerät ist NICHT geeignet für die Verarbeitung von Muskatnüssen, Kaffeebohnen, Getreide oder ähnlich harten Nahrungsmitteln.**
- **Niemals** das Gerät verwenden, wenn das Gerät oder Teile davon beschädigt sind, übermäßigen Belastungen ausgesetzt waren (Beispiel: Sturz, Überhitzung oder eingedrungene Flüssigkeit) oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten. Ziehen Sie dann sofort den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen. **Niemals** das Gerät mit verbogenen oder gebrochenen Werkzeugen verwenden, um eine Gefährdung durch bewegliche Bauteile und eine Überhitzung des Gerätes zu vermeiden.
- **Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker, bevor Sie die Werkzeuge abnehmen oder einstecken oder das Gerät ablegen.**
- Schließen Sie das Gerät erst an die Stromversorgung an, wenn Sie das Gerät vollständig und richtig nach den Anleitungen im Kapitel Bedienung zusammengesetzt haben. Lassen Sie

keine Nahrungsmittelreste auf den Bauteilen des Gerätes eintrocknen.

• **Niemals Hände, Haare, Kleidungsstücke, Tücher oder andere Fremdkörper an die Werkzeuge des Gerätes halten, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt.**

Wichtige Sicherheitshinweise – Elektrizität

• Betreiben Sie das Gerät in der Nähe einer passenden Wandsteckdose und schließen Sie das Gerät dort direkt an. **Niemals** das Gerät an einer Tischsteckdose anschließen! Das Gerät darf nur an die ordnungsgemäß abgesicherte Schukosteckdose einer geeigneten Stromversorgung (Wechselstrom; 220/240 V, 50/60 Hz) mit Schutzleiter angeschlossen werden. Die Steckdose sollte über einen Fehlerstromschutzschalter abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30 mA liegen sollte. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker.

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

• **Niemals** das Gerät ablegen und unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist. Lassen Sie die ON-Taste los und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, den Pürrierstab bzw. das Zubehör abnehmen oder einsetzen oder das Gerät reinigen wollen. Fassen Sie am Gehäuse des Netzsteckers an, wenn Sie den Netzstecker ziehen.

• Das Gerät nur im Haushalt verwenden.

• **Niemals** am Kabel ziehen oder reißen oder das Kabel knicken, einklemmen, quetschen oder verknoten. Achten Sie darauf, dass niemand in Kabelschlaufen hängen bleiben kann oder das Gerät am Kabel von der Arbeitsfläche reißen kann. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Tischkante oder Tresenkante herunterhängt.

• **Niemals** das Gerät mit nassen Händen anfassen, um eine Gefährdung durch elektrischen Schlag zu vermeiden. **Niemals** das Gerät anfassen, wenn das Gerät feucht geworden ist und an die Stromversorgung angeschlossen ist. Ziehen Sie in einem solchen Fall immer sofort den Netzstecker aus der Steckdose.

Mögliche Gefährdungen durch bewegliche Bauteile

• Die Klingen sind sehr scharf. **Niemals auf die Klingen fassen.** Behandeln Sie die Werkzeuge des Design Stabmixers Pro mit Vorsicht und ohne Gewaltanwendung, um Verletzungen und Sachschäden zu vermeiden.

• Halten Sie den Stabmixer immer zuerst in die Nahrungsmittel, bevor Sie das Gerät einschalten, um Spritzer zu vermeiden.

TECHNISCHE DATEN

Modell:	Art.-Nr. 40975 Design Stabmixer Advanced Pro
Stromversorgung:	220 - 240 V Wechselstrom, 50 - 60 Hz
Leistungsaufnahme:	800 W
Länge des Netzkabels:	ca. 130 cm
Gewicht:	Motor mit Gehäuse: ca. 775g Pürierstab: ca. 200 g Schneebesens: ca. 84 g Spezialaufsatz für Kartoffelpüree: ca. 275 g Mixbehälter: ca. 196 g Zerkleinerer (zusammengebaut): ca. 390 g
Abmessungen:	Motorgehäuse: ca. 50 x 215 mm (ø x H) Pürierstab: ca. 65 x 220 mm (ø x H) Schneebesens: ca. 60 x 240 mm (ø x H) Spezialaufsatz für Kartoffelpüree: ca. 90 x 225 mm (ø x H) Mixbehälter: ca. 105 x 210 mm (ø x H) Zerkleinerer (zusammengebaut): ca. 140 x 180 mm (ø x H)

BEDIENUNG

Vor der ersten Verwendung

WARNUNG: Die Klingen sind sehr scharf! Greifen Sie nicht auf die Klingen sondern fassen Sie diese Werkzeuge immer nur am Schaft an.

Entfernen Sie vor der ersten Verwendung alle Werbeaufkleber und Verpackungsmaterialien, aber nicht das Typenschild von dem Gerät und den Werkzeugen. Reinigen Sie den Stabmixer sowie das Zubehör vor der ersten Verwendung und nach längerer unbenutzter Lagerung mit etwas handwarmer Spülmittellösung nach der Anleitung im Kapitel »Pflege und Reinigung«.

Hinweis: Beim Drücken des Start-Knopfes können Sie über den Geschwindigkeitsregler die Leistung anpassen.

Den Pürierstab verwenden

Der Pürierstab ist für die Herstellung von Saucen, Suppen, Dips, Majonäse, Babybrei oder verschiedener Getränke wie Milchshakes geeignet.

WARNUNG: Nehmen Sie immer zuerst den Finger von dem Start-Knopf, warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie den Pürierstab aus den Nahrungsmitteln nehmen, das Gerät ablegen und den Pürierstab einsetzen oder abnehmen.

Setzen Sie das Gerät immer erst nach folgender Anleitung vollständig und richtig zusammen, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken. Halten Sie den Pürierstab immer zuerst in die Nahrungsmittel und schalten Sie erst dann das Gerät ein. Fassen Sie den Pürierstab immer nur am Schaft an und halten Sie keine Fremdkörper (Beispiel: Haare, Kleidung, Tücher) an den installierten Pürierstab, wenn der Netzstecker in der Steckdose

steckt. Halten Sie den Pürierstab nicht zu tief in die Nahrungsmittel (höchstens bis zur halben Höhe des Pürierstabes), damit das Gerät nicht durch aufgewirbelte Flüssigkeit feucht wird oder gar Flüssigkeiten in das Gerät laufen.

1. Bereiten Sie die gewünschten Nahrungsmittel vor und füllen Sie die Nahrungsmittel in ein ausreichend großes hohes und stabiles Gefäß, z. B. dem mitgelieferten Behälter.

WARNUNG: Der mitgelieferte Behälter ist nicht hitzebeständig. Die max. Temperatur liegt bei 70° C. Lassen Sie kochende Nahrungsmittel erst etwas abkühlen bevor Sie mit dem Pürieren beginnen.

2. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist.

3. Setzen Sie den Schaft des Pürierstabes unten an der Kupplung des Motorgehäuses an und drücken Sie Pürierstab und Motorgehäuse gegeneinander bis der Pürierstab am Motorgehäuse einrastet und somit verriegelt ist (siehe Abbildung A). Zwischen Motorgehäuse und Pürierstab darf kein Zwischenraum bleiben. Der Pürierstab muss fest am Gerät sitzen und darf nicht wackeln oder herunterfallen (siehe Abbildung B).

4. Halten Sie den Pürierstab in das Nahrungsmittel. Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit. Rechnen Sie damit, dass die Nahrungsmittel bei der Arbeit mit dem Gerät spritzen. Wenn Sie heiße Nahrungsmittel verarbeiten, dann achten Sie darauf, das Gerät nicht in den Dampf zu halten, um Kondensation auf dem Motorgehäuse zu vermeiden. Wischen Sie Kondenswasser am Gehäuse sofort ab. Um Spritzer zu vermeiden, sollte das untere Ende mit den Klingen des Pürierstabes immer vollständig bedeckt sein.

Hinweis: Verarbeiten Sie nur Lebensmittel mit ausreichend Flüssigkeit.

5. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

6. Halten Sie das Gefäß mit einer Hand fest und drücken Sie auf den Start-Knopf. Der Motor beginnt zu arbeiten. Bewegen Sie das Gerät während der Arbeit langsam in kreisenden Bewegungen. Halten Sie während des Pürierens den Stabmixer senkrecht in den Behälter mit den Lebensmitteln um Spritzer zu vermeiden (siehe Abbildung C).

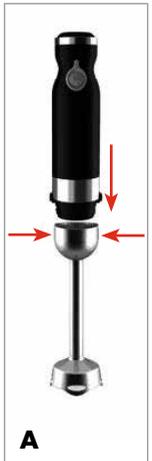
Achtung: Lassen Sie das Gerät nicht länger als 1 Minute ohne Unterbrechung laufen, um eine Überhitzung zu vermeiden. Warten Sie nach 1-minütiger Laufzeit einige Minuten, damit der Motor abkühlen kann, bevor Sie das Gerät wieder einschalten.

7. Sobald Ihre Nahrungsmittel die gewünschte Beschaffenheit haben, spätestens aber nach 1 Minute und 5 Arbeitsintervallen, lassen Sie den Start-Knopf los.

8. Warten Sie bis der Motor steht und nehmen Sie den Pürierstab dann aus dem Gefäß heraus.

9. Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät auf einer geeigneten Unterlage ablegen, von der es nicht herunterfallen kann.

WARNUNG: Nehmen Sie immer zuerst den Finger von dem Start-Knopf, warten Sie bis der Motor steht und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Werkzeuge einsetzen oder entfernen.



10. Nehmen Sie den Pürierstab durch das Drücken beider Entriegelungsknöpfe von dem Motorgehäuse ab. Reinigen Sie das Gerät nach der Anleitung im Kapitel ›Pflege und Reinigung‹.

Richtwerte für die Verarbeitung mit dem Pürierstab

Lebensmittel	Max. Menge	Max. Zeit	Vorbereitung
gekochte Kartoffeln	100 g	1 Min.	2 cm große Stücke
gekochte Zwiebeln	100 g	1 Min.	2 cm große Stücke
gekochte Karotten	100 g	1 Min.	2 cm große Stücke
Schmalz	150 g	1 Min.	/
Ei	1 Stück	1 Min.	/
Essig	14 g	1 Min.	

Den Schneebesen verwenden

Der Schneebesen ist geeignet um Schlagsahne herzustellen, Eiweiß steif zu schlagen, Biskuitteig zu rühren oder Desserts zu mixen.

WARNUNG: Nehmen Sie immer zuerst den Finger von dem Start-Knopf, warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie den Schneebesen aus den Nahrungsmitteln nehmen, das Gerät ablegen und den Edelstahlschneebesen einsetzen oder abnehmen.

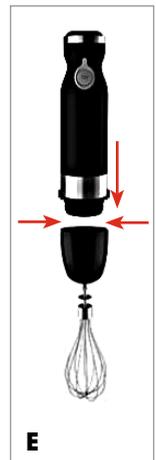
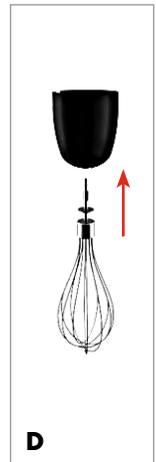
Setzen Sie das Gerät immer erst nach folgender Anleitung vollständig und richtig zusammen, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken. Halten Sie den Stabmixer immer zuerst in die Nahrungsmittel und schalten Sie erst dann das Gerät ein. Fassen Sie den Stabmixer immer nur am Schaft an und halten Sie keine Fremdkörper (Beispiel: Haare, Kleidung, Tücher) an den zusammengesetzten Stabmixer, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt. Halten Sie den Stabmixer nicht zu tief in die Nahrungsmittel, damit das Gerät nicht durch aufgewirbelte Flüssigkeit feucht wird oder gar Flüssigkeiten in das Gerät laufen.

1. Bereiten Sie die gewünschten Nahrungsmittel vor und füllen Sie die Nahrungsmittel in ein ausreichend großes hohes und stabiles Gefäß, z. B. den mitgelieferten Behälter.

WARNUNG: Der mitgelieferte Behälter ist nicht hitzebeständig. Die max. Temperatur liegt bei 70° C. Lassen Sie kochende Nahrungsmittel erst etwas abkühlen bevor Sie mit dem Pürieren beginnen. **Die Fassung des Schneebesens ist nicht spülmaschinengeeignet!**

2. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist.

3. Setzen Sie erst den Edelstahlschneebesen in die Fassung (siehe Abbildung D) und dann setzen Sie die Fassung unten an der Kupplung des Motorgehäuses an und drücken Sie die Fassung des Schneebesens und des Motorgehäuses gegeneinander bis der Schneebesen am Motorgehäuse einrastet und somit verriegelt ist (siehe Abbildung E). Zwischen Motorgehäuse



und Schneebesens und seiner Fassung darf kein Zwischenraum bleiben. Der Schneebesens muss fest am Gerät sitzen und darf nicht wackeln oder herunterfallen.

4. Halten Sie den Schneebesens in das Nahrungsmittel. Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit. Rechnen Sie damit, dass die Nahrungsmittel bei der Arbeit mit dem Gerät spritzen. Wenn Sie heiße Nahrungsmittel verarbeiten, dann achten Sie darauf, das Gerät nicht in den Dampf zu halten, um Kondensation auf dem Motorgehäuse zu vermeiden. Schützen Sie das Motorgehäuse und Ihre Hände eventuell mit einem kleinen sauberen Küchenhandtuch vor heißem Dampf. Wischen Sie Kondenswasser am Gehäuse sofort ab. Um Spritzer zu vermeiden, sollte das untere Ende des Edelstahlschneebesens immer vollständig bedeckt sein.

5. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

6. Halten Sie das Gefäß mit einer Hand fest und drücken Sie auf den Start-Knopf. Der Motor beginnt zu arbeiten. Bewegen Sie das Gerät während der Arbeit langsam in kreisenden Bewegungen. Halten Sie während des Verarbeitens den Stabmixer senkrecht in den Behälter mit den Lebensmitteln um Spritzer zu vermeiden (siehe Abbildung F).



Achtung: Lassen Sie das Gerät mit dem Schneebesens nicht länger als 2 Minuten ohne Unterbrechung laufen, um eine Überhitzung zu vermeiden. Warten Sie nach 2-minütiger Laufzeit einige Minuten, damit der Motor abkühlen kann, bevor Sie das Gerät wieder einschalten.

7. Sobald Ihre Nahrungsmittel die gewünschte Beschaffenheit haben, spätestens aber nach 2 Minuten und 5 Arbeitsintervallen, lassen Sie den Start-Knopf los.

8. Warten Sie bis der Motor steht und nehmen Sie den Schneebesens dann aus dem Gefäß heraus.

9. Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät auf einer geeigneten Unterlage ablegen, von der es nicht herunterfallen kann.

WARNUNG: Nehmen Sie immer zuerst den Finger von dem Start-Knopf, warten Sie bis der Motor steht und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Werkzeuge einsetzen oder entfernen.

10. Nehmen Sie den Schneebesens und seine Fassung durch das Drücken beider Entriegelungsknöpfe von dem Motorgehäuse ab. Ziehen Sie den Schneebesens aus der Fassung heraus. Reinigen Sie das Gerät nach der Anleitung im Kapitel ›Reinigung und Pflege‹.

Richtwerte für die Verarbeitung mit dem Schneebesens

Lebensmittel	Max. Menge	Max. Zeit
Eischnee	2 oder 4 Eier	2 Min.

Den Kartoffelpüree-Aufsatz verwenden

Diese Aufsatz ist perfekt für die Herstellung von Kartoffelpüree geeignet. Auch für Karottenbrei können Sie diesen Aufsatz verwenden. Achten Sie darauf, dass Sie die Zutaten nur im gekochten Zustand verarbeiten.

WARNUNG: Nehmen Sie immer zuerst den Finger von dem Start-Knopf, warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie den Kartoffelpüree-Aufsatz aus den Nahrungsmitteln nehmen, das Gerät ablegen und den Aufsatz einsetzen oder abnehmen.

Setzen Sie das Gerät immer erst nach folgender Anleitung vollständig und richtig zusammen, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken. Halten Sie den Kartoffelpüree-Aufsatz immer zuerst in die Nahrungsmittel und schalten Sie erst dann das Gerät ein. Fassen Sie den Aufsatz immer nur am Schaft an und halten Sie keine Fremdkörper (Beispiel: Haare, Kleidung, Tücher) an den installierten Aufsatz, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt. Halten Sie den Kartoffelpüree-Aufsatz nicht zu tief in die Nahrungsmittel (höchstens bis zur halben Höhe des Aufsatzes), damit das Gerät nicht durch aufgewirbelte Flüssigkeit feucht wird oder gar Flüssigkeiten in das Gerät laufen.

1. Bereiten Sie die gewünschten Nahrungsmittel vor und füllen Sie die Nahrungsmittel in ein ausreichend großes hohes und stabiles Gefäß, z. B. dem mitgelieferten Behälter.

WARNUNG: Der mitgelieferte Behälter ist nicht hitzebeständig. Die max. Temperatur liegt bei 70° C. Lassen Sie kochende Nahrungsmittel erst etwas abkühlen bevor Sie mit dem Pürieren beginnen.

2. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist.

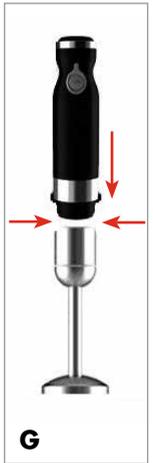
3. Setzen Sie den Schaft des Pürierstabes unten an der Kupplung des Motorgehäuses an und drücken Sie Pürierstab und Motorgehäuse gegeneinander bis der Pürierstab am Motorgehäuse einrastet und somit verriegelt ist (siehe Abbildung G). Zwischen Motorgehäuse und Pürierstab darf kein Zwischenraum bleiben. Der Pürierstab muss fest am Gerät sitzen und darf nicht wackeln oder herunterfallen (siehe Abbildung H).

4. Halten Sie den Pürierstab in das Nahrungsmittel. Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit. Rechnen Sie damit, dass die Nahrungsmittel bei der Arbeit mit dem Gerät spritzen. Wenn Sie heiße Nahrungsmittel verarbeiten, dann achten Sie darauf, das Gerät nicht in den Dampf zu halten, um Kondensation auf dem Motorgehäuse zu vermeiden. Wischen Sie Kondenswasser am Gehäuse sofort ab. Um Spritzer zu vermeiden, sollte das untere Ende mit den Klingen des Pürierstabes immer vollständig bedeckt sein.

Hinweis: Verarbeiten Sie nur Lebensmittel mit ausreichend Flüssigkeit.

5. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

6. Halten Sie das Gefäß mit einer Hand fest und drücken Sie auf den Start-Knopf. Der Motor beginnt zu arbeiten. Bewegen Sie das Gerät während der Arbeit langsam in kreisenden Bewegungen. Halten Sie während des Pürierens



den Stabmixer senkrecht in den Behälter mit den Lebensmitteln um Spritzer zu vermeiden (siehe Abbildung I).

Achtung: Lassen Sie das Gerät nicht länger als 1 Minute ohne Unterbrechung laufen, um eine Überhitzung zu vermeiden. Warten Sie nach 1-minütiger Laufzeit einige Minuten, damit der Motor abkühlen kann, bevor Sie das Gerät wieder einschalten.

7. Sobald Ihre Nahrungsmittel die gewünschte Beschaffenheit haben, spätestens aber nach 1 Minute und 5 Arbeitsintervallen, lassen Sie den Start-Knopf los.

8. Warten Sie bis der Motor steht und nehmen Sie den Pürierstab dann aus dem Gefäß heraus.

9. Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät auf einer geeigneten Unterlage ablegen, von der es nicht herunterfallen kann.

WARNUNG: Nehmen Sie immer zuerst den Finger von dem Start-Knopf, warten Sie bis der Motor steht und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Werkzeuge einsetzen oder entfernen.

10. Nehmen Sie den Pürierstab durch das Drücken beider Entriegelungsknöpfe von dem Motorgehäuse ab. Reinigen Sie das Gerät nach der Anleitung im Kapitel ›Pflege und Reinigung‹.

Richtwerte für die Verarbeitung mit dem Kartoffelpüree-Aufsatz

Lebensmittel	Max. Menge	Max. Zeit	Vorbereitung
gekochte Kartoffeln	500 g	30 Sek.	2 cm große Stücke
gekochte Karotten	500 g	30 Sek.	2 cm große Stücke

Den Zerkleinerer verwenden

Der Zerkleinerer ist geeignet um feste Lebensmittel wie Fleisch, Käse, Zwiebeln, Kräuter, Knoblauch, Möhren, Walnüsse, Mandeln, Backpflaumen und ähnliches zu verarbeiten.

Hinweis: Der Zerkleinerer ist nicht geeignet um sehr harte Lebensmittel, wie Eis-Würfel, Muskatnuss, Kaffeebohnen, Getreide oder Ähnliches zu verarbeiten.

WARNUNG: Nehmen Sie immer zuerst den Finger von dem Start-Knopf, warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie den Zerkleinerer leeren, das Gerät ablegen und zusammensetzen/auseinandernehmen.

Setzen Sie das Gerät immer erst nach folgender Anleitung vollständig und richtig zusammen, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken. Fassen Sie den Stabmixer immer nur am Schaft an und halten Sie keine Fremdkörper (Beispiel: Haare, Kleidung, Tücher) an den zusammengesetzten Stabmixer oder in den Zerkleinerer, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt.

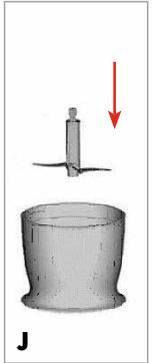
1. Bereiten Sie die gewünschten Nahrungsmittel vor. Falls Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, entfernen Sie die Plastikverpackung der Klingen. **Die Klinge ist sehr scharf!** Fassen Sie diese nur am Schaft an.

WARNUNG: Der Zerkleinerer ist nicht hitzebeständig. Die max. Temperatur liegt bei 70° C. Lassen Sie kochende Nahrungsmittel erst etwas abkühlen bevor Sie mit dem Verarbeiten beginnen.

2. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist.

WARNUNG: Die Klinge des Zerkleinerers ist sehr scharf! Greifen Sie nicht auf die Klingen. Fassen Sie die Klinge immer nur an dem oberen Schaft der Klinge an.

3. Setzen Sie erst die Klinge auf den Metallstift in dem Zerkleinerer (siehe Abbildung J) und dann drücken Sie die Klinge um diese in dem Behälter zu verriegeln. Stellen Sie immer den Zerkleinerer auf die dafür vorgesehene Anti-Rutsch-Unterlage um Verletzungen zu vermeiden.



4. Füllen Sie die vorbereiteten Lebensmittel in den Zerkleinerer und setzen Sie den Deckel auf den Zerkleinerer (siehe Abbildung K). Füllen Sie Lebensmittel höchstens bis zur Markierung 500 ml. Setzen Sie den Schaft am Deckel des Zerkleinerers unten an der Kupplung des Motorgehäuses an und drücken Sie den Schaft am Deckel des Zerkleinerers und Motorgehäuse gegeneinander bis der Schaft am Motorgehäuse einrastet und somit verriegelt ist (siehe Abbildung L). Zwischen Motorgehäuse und Zerkleinerer darf kein Zwischenraum bleiben. Der Zerkleinerer muss fest am Gerät sitzen und darf nicht wackeln oder herunterfallen.



5. Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit.

6. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

7. Halten Sie den Zerkleinerer mit einer Hand fest und das Motorgehäuse mit der Anderen. Drücken Sie auf die den Start-Knopf. Der Motor beginnt zu arbeiten.

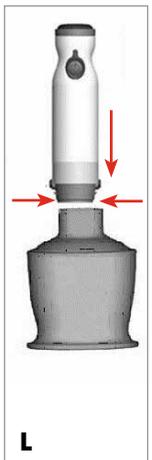
ACHTUNG: Normalerweise muss das Gerät nur wenige Sekunden arbeiten, um die Nahrungsmittel bis zur gewünschten Beschaffenheit zu zerkleinern. Lassen Sie das Gerät nicht länger als 1 Minute ohne Unterbrechung laufen, um eine Überhitzung zu vermeiden. Warten Sie nach 1-minütiger Laufzeit einige Minuten, damit das Gerät abkühlen kann, bevor Sie das Gerät wieder einschalten.

8. Sobald Ihre Nahrungsmittel die gewünschte Beschaffenheit haben, spätestens aber nach 1 Minute und 5 Arbeitsintervallen, lassen Sie den Start-Knopf los.

9. Warten Sie bis der Motor steht. Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät auseinander bauen. Nehmen Sie durch das Drücken der beiden Release-Tasten das Motorgehäuse von dem Zerkleinerer ab und legen Sie das Gerät auf einer geeigneten Unterlage ab, von der es nicht herunterfallen kann.

WARNUNG: Nehmen Sie immer zuerst den Finger von den Start-Knopf, warten Sie bis der Motor steht und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Werkzeuge einsetzen oder entfernen.

10. Reinigen Sie das Gerät nach der Anleitung im Kapitel ›Pflege und Reinigung‹.



Richtwerte für die Verarbeitung mit dem Zerkleinerer

Lebensmittel	Max. Menge	Max. Zeit
Fleisch	250 g	8 Sek.
Kräuter	50 g	8 Sek.
Nüsse	100 g	8 Sek.
Käse	100 g	5 Sek.
Brot	80 g	5 Sek.
Zwiebel	150 g	8 Sek.
Keks	150 g	6 Sek.
weiches Obst	200 g	6 Sek.

PFLEGE UND REINIGUNG

WARNUNG: Um Verletzungen und Schäden am Gerät zu vermeiden: Nehmen Sie immer zuerst den Finger von dem Start-Knopf, warten Sie, bis der Motor zum Stillstand gekommen ist und ziehen Sie den Netzstecker. **Niemals** den Pürierstab anfassen oder irgendwelche Fremdkörper daran halten, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt.

Hinweis: Die Klingen vom Pürierstab und dem Zerkleinerer sind sehr scharf! Niemals auf die Klingen fassen. Fassen Sie diese Werkzeuge immer nur am Schaft an.

Niemals das Motorgehäuse oder den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder in der Spülmaschine reinigen. Niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten über das Motorgehäuse gießen oder das Motorgehäuse auf nasse oder feuchte Oberflächen legen. Niemals beim Reinigen Gewalt anwenden. Die Fassung des Schneebesens ist nicht spülmaschinengeeignet.

ACHTUNG: Niemals das Gerät, Teile des Geräts oder das mitgelieferte Zubehör mit scharfen Reinigern (Desinfektionsmittel, Bleiche) Scheuermitteln, harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) oder harten, scharfkantigen Gegenständen reinigen. Scheuermittel, scharfe Reinigungsmittel und harte, scharfkantige Gegenstände beschädigen die Oberflächen.

Hinweis: Wenn Sie sehr salzige Nahrungsmittel verarbeitet haben, dann sollten Sie den Stabmixer und die benutzten Werkzeuge danach sofort abspülen, um Flecken und Schäden zu vermeiden.

Festgetrocknete Nahrungsmittelreste an den Werkzeugen können Sie in handwarmer Spülmittellösung einweichen und dann mit einer Spülbürste aus Kunststoff entfernen.

1.Nehmen Sie vor der Reinigung immer zuerst den Finger von dem Start-Knopf am Motorgehäuse, warten Sie bis der Motor zum Stillstand gekommen ist und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

ACHTUNG: Wenden Sie beim Abnehmen der Werkzeuge **niemals** Gewalt an. Das Zubehör lässt sich einfach durch Druck auf die beiden Release-Tasten abnehmen.

2.Nehmen Sie das verwendete Zubehör durch Drücken beider Release-Tasten vom Motorgehäuse ab. Bzw. nehmen Sie das Motorgehäuse und Deckel vom Zerkleinerer ab und ziehen Sie die Klinge nach oben aus dem Zerkleinerer. Leeren Sie eventuell noch ent-

haltene Nahrungsmittel mit einem Löffel aus Holz oder Kunststoff oder einer Gummizunge aus. Kratzen Sie dabei nicht im Arbeitsbehälter, um die Oberflächen nicht zu beschädigen.

3. Reinigen Sie die einzelnen Zubehörteile in warmer Spülmittellösung mit einer Spülbürste aus Kunststoff. Spülen Sie danach den Pürierstab unter klarem Wasser ab. Achten Sie dabei unbedingt darauf, sich nicht an den Klingen zu verletzen. Festgetrocknete Nahrungsmittelreste können Sie vor der Reinigung 10 Minuten lang in warmer Spülmittellösung einweichen.

Intensiv gefärbte Nahrungsmittel (Beispiel: Karotten, Paprika) können Verfärbungen auf den Kunststoffteilen verursachen. Eventuell lassen sich die Verfärbungen beseitigen, wenn Sie die betroffenen Stellen vor der Reinigung mit etwas Speiseöl abreiben. Außerdem könnte das Glas des Arbeitsbehälters mit der Zeit milchig-trüb werden. Dadurch wird die Funktion des Geräts jedoch nicht beeinträchtigt.

4. Wischen Sie die Außenseiten des Motorgehäuses und das Netzkabel mit einem feuchten, nicht tropfenden Tuch ab.

5. Trocknen Sie das Motorgehäuse und alle Bauteile sorgfältig ab. Lassen Sie die Bauteile eventuell noch eine Zeit lang an der Luft trocknen bevor Sie diese wieder zusammenstecken. Achten Sie darauf, dass die Bauteile dabei für kleine Kinder unzugänglich sind.

6. Das Zubehör (aber nicht das Motorgehäuse und die Fassung des Schneebesens) können auch in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

AUFBEWAHRUNG

Bewahren Sie das Gerät und alle Bauteile an einem trocknen, sauberen und frostfreien Ort auf, an dem die Bauteile vor direktem Sonnenlicht geschützt und für kleine Kinder unzugänglich sind. Legen Sie das Gerät zur Aufbewahrung auf eine saubere feste Unterlage, von der es nicht herunterfallen kann; legen Sie keine schweren, harten Gegenstände auf das Gerät oder die Werkzeuge. Das Netzkabel können Sie locker um das Motorgehäuse wickeln. Die Klinge für den Mini-Zerkleinerer bewahren Sie am besten immer im Mini-Zerkleinerer mit aufgesetztem Deckel auf. Auf diese Weise vermeiden Sie, die frei stehenden Klingen versehentlich zu berühren.

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.

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