

# GASTROBACK®

## Bedienungsanleitung **DESIGN MICRO BLENDER**



Art.-Nr. 41029 »Design Micro Blender«

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 Micro Blender« kennen lernen .....	4
Sicherheitshinweise .....	5
Allgemeine Hinweise zur Sicherheit .....	5
Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität .....	7
Bewegliche Bauteile – Verletzungsgefahr .....	8
Technische Daten .....	9
Eigenschaften Ihres »Design Micro Blenders« .....	10
Sicherheitseinrichtungen .....	10
Empfohlene Verwendung .....	11
Vor der ersten Verwendung .....	12
Bedienung .....	13
Vorbereitungen .....	14
Die Lebensmittel zubereiten.....	14
Hilfe bei Problemen .....	16
Pflege und Reinigung .....	18
Den Motorsockel reinigen .....	18
Die Selbstreinigung des Gerätes verwenden .....	19
Die Bauteile einzeln reinigen .....	19
Aufbewahrung .....	21
Entsorgungshinweise .....	22
Information und Service .....	22
Gewährleistung/Garantie .....	22
Rezept-Ideen .....	23

## SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE!

Wir freuen uns, dass Sie sich für den neuen Gastroback »Design Micro Blender« entschieden haben!

Ihr neuer »Design Micro Blender« wird die Zubereitung Ihrer Lebensmittel und Getränke wesentlich erleichtern.

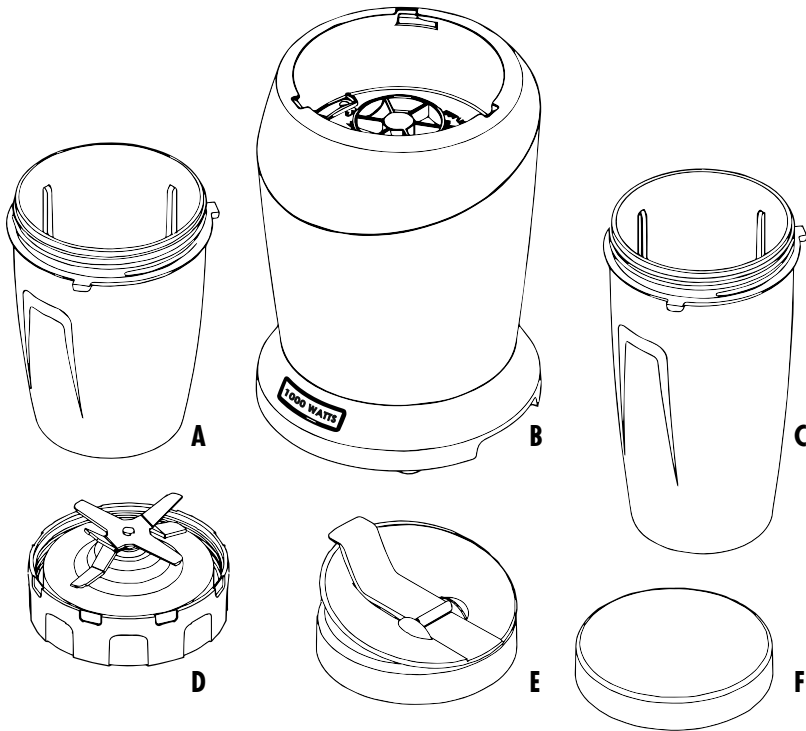
Der »Design Micro Blender« ist ein hochwertiges, innovatives Gerät mit herausragender Leistungsfähigkeit und platzsparendem, kompaktem Design. Vom Zerstoßen von Eis über das Hacken von Nüssen bis zum Mixen und Extrahieren von Nährstoffen und Vitaminen für gesunde Drinks, ist das Gerät perfekt zu Diensten. Verschließen Sie den Mixbecher nach der Zubereitung einfach mit dem praktischen Sip & Seal-Deckel, um Ihr Getränk schnell und bequem zu portionieren. Machen Sie sich damit doch schnell Ihren persönlichen Lieblings-Drink, bevor Sie das Haus verlassen.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Sie können am schnellsten alle Vorteile Ihres neuen »Design Micro Blenders« nutzen, wenn Sie sich vor der Inbetriebnahme über alle Funktionen informieren!

Ihre Gastroback GmbH



# IHREN »DESIGN MICRO BLENDER« KENNENLERNEN



- A** Kleiner Mixbecher\* für 0,8 Liter.
  - B** Motorsockel mit kraftvollem 1000- 1200 Watt-Motor und Saugfüßen für einen sicheren Stand auf glatten Flächen.
  - C** Großer Mixbecher\* für 1 Liter.
  - D** Hochwertige titanbeschichtete Klingen zum Zerkleinern, Hacken und Mixen in wenigen Sekunden.
  - E** Komfortabler Sip & Seal Deckel – einfach die Lasche hochklappen und ausgießen.
  - F** Einfacher Deckel zum dichten Verschließen des Mixbechers.
- \* Die Mixbecher sind Bisphenol-A-frei.

## Hinweis:

Die Mixbecher und Deckel können beliebig miteinander kombiniert werden. Wenn Sie zusätzliche Deckel und Mixbecher für das Gerät erwerben möchten, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder direkt an Gastroback.



## SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie bitte vor dem Gebrauch des Gerätes 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, bewegliche Bauteile und Feuer führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem 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. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile und Zubehöre können während des Betriebes brechen, schmelzen, sich verformen und zur Überhitzung führen sowie Sachschäden und Personenschäden verursachen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Bauteile und Zubehöre sowie das Netzkabel des Gerätes auf Beschädigungen (Beispiel: Verformung, Verfärbung, Brüche, Risse, Undichtigkeiten, Abnutzung von Dichtung und Gewinde, Korrosion oder Verfärbungen an den Steckkontakten des Steckers). Niemals das Gerät betreiben, wenn während des Betriebes Flüssigkeiten auf den **Motorsockel laufen oder sich unter dem Gerät sammeln!** Niemals das Gerät mit Bauteilen betreiben, die beschädigt sind (Beispiel: Mixbecher oder Klingen sind gebrochen oder undicht, Kunststoffteile sind angeschmolzen oder verformt) oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten, oder wenn sich das Gerät überhitzt oder übermäßigen Belastungen ausgesetzt war (Beispiel: Sturz, Schlag, eingedrungene Flüssigkeiten). Ziehen Sie bei Beschädigung oder Undichtigkeit während des Betriebes sofort den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen. Versuchen Sie niemals, das Gerät zu benutzen, wenn das Gerät beschädigt ist. Versuchen Sie niemals, den Motorsockel zu öffnen.
- Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, feuchtigkeits- und fettbeständig, fest, eben, trocken und ausreichend groß sein.

- Halten Sie das Gerät und den Arbeitsbereich stets trocken und sauber und wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab. Niemals während des Betriebes Tücher, Servietten oder andere Gegenstände unter oder auf das Gerät legen, um Personen- und Sachschäden durch Feuer, elektrischen Schlag und Hitze zu vermeiden. Niemals das Gerät über ein Netzkabel, an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche oder auf geneigte Unterlagen stellen (Beispiel: Spüle).
- Lassen Sie auf allen Seiten des Gerätes mindestens 20cm Platz und über dem Gerät mindestens 50cm frei, um unbehindert arbeiten zu können.
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkter Wahrnehmung oder verminderten physischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen (einschließlich Kinder ab 8 Jahren) verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt und/oder bei der Bedienung angeleitet werden, so dass sie die Gefahren bei der Bedienung des Gerätes verstehen und beachten. Auch die Reinigung und Pflege des Gerätes darf von Kindern nicht ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden. **Niemals Kinder mit dem Gerät, den Bauteilen oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen!** Bewahren Sie das Gerät immer an einem trockenen, sauberen, frostfreien und für kleine Kinder unzugänglichen Ort auf. Niemals das Gerät oder seine Bauteile unbeaufsichtigt lassen, wenn sie für kleine Kinder zugänglich sind.
- Niemals das Gerät oder Teile davon in, auf oder in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Ofen, Feuer) bringen. Niemals die Bauteile des Gerätes für andere Geräte oder Zwecke verwenden, die in diesem Heft nicht beschrieben sind. **Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten, dass Sie das Gerät vollständig und richtig nach den Anleitungen in diesem Heft zusammengesetzt und angeschlossen haben.** Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät niemals Gewalt an.
- Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät verwenden (Beispiel: Messer, Gabeln). Entnehmen Sie die Lebensmittel nach der Zubereitung zum Beispiel mit einem Kochlöffel aus Holz oder Kunststoff. Halten Sie niemals Ihre Hände, Haare und Kleidung oder irgendwelche Fremdkörper in die Kupplung auf dem Motorsockel, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist, um schwere Verletzungen und Schäden zu vermeiden.
- Lassen Sie das Gerät bei weichen Zutaten und Flüssigkeiten nicht länger als eine Minute und bei der Verarbeitung von harten Lebensmitteln nicht länger als 30 Sekunden kontinuierlich arbeiten. Machen Sie dazwischen drei Minuten Pause. Wenn die Klingen stecken bleiben oder nur langsam arbeiten, dann schalten Sie das Gerät sofort AUS (Mixbecher abnehmen). Geben Sie etwas Wasser in den Mixbecher oder nehmen Sie einen Teil der Zutaten heraus.
- Niemals brennbare Flüssigkeiten (hochprozentige alkoholische Getränke) mit dem Gerät verarbeiten! Verarbeiten Sie ausschließlich essbare Nahrungsmittel mit dem Gerät. Überfüllen Sie nicht den Mixbecher. **Lassen Sie das Gerät nicht mit lee-**

## **rem Mixbecher arbeiten.**

- Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten, dass keine Fremdkörper im Mixbecher liegen, beim Umdrehen des Mixbechers keine Flüssigkeiten austreten und der Motorsockel fest auf der Arbeitsfläche steht ohne zu kippen oder zu wackeln.

- **Setzen Sie die Mixbecher keinem schnellen Wechsel von Heiß und Kalt aus**, um Schäden zu vermeiden. Die Bauteile des Gerätes sind **nicht mikrowellengeeignet**. Niemals die Mixbecher, Deckel und Klingen in einen Mikrowelleno-fen stellen, um Schäden zu vermeiden.

- Wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten immer sofort ab. Sollten Flüssigkeiten über oder in den Motorsockel gelaufen sein, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und nehmen den Mixbecher vom Motorsockel.

- **Verarbeiten Sie keine heißen Lebensmittel mit dem Gerät.** Lassen Sie die Lebensmittel immer zuerst auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie den Mixbecher damit füllen.

- Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt. Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät bewegen, reinigen und wenn Sie das Gerät nicht benutzen. Fassen Sie das Gehäuse immer an beiden Seiten unten an, wenn Sie das Gerät bewegen wollen. **Niemals das Gerät am Netzkabel oder Mixbecher halten, um es zu bewegen.** Legen Sie keine harten, schweren Gegenstände auf das Gerät oder seine Bauteile und Zubehöre oder in den Mixbecher.

- Niemals das Gerät und seine Bauteile und Zubehöre mit Scheuermitteln oder harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) reinigen. Niemals scharfe Reinigungsmittel (Beispiel: Bleiche) oder ätzende Chemikalien (Desinfektionsmittel) für die Reinigung verwenden. Niemals den Motorsockel oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder stellen oder Flüssigkeiten darüber gießen, um eine Gefährdung durch Elektrizität zu vermeiden.

- **Nie den Motorsockel oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen.**

- Lassen Sie keine Nahrungsmittel auf dem Gerät antrocknen oder in den Mixbechern verderben. Reinigen Sie das Gerät nach der Verwendung gemäß der Anleitung in diesem Heft (siehe: »Pflege und Reinigung«). Halten Sie das Gerät und alle seine Teile stets sauber.

## **VORSICHTSMASSNAHMEN BEIM UMGANG MIT ELEKTRIZITÄT**

Das Gerät wird elektrisch angetrieben und darf nur an eine Schuko-Steckdose mit den richtigen Nennwerten (230V bei 50Hz; Wechselstrom) angeschlossen werden. Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer geeigneten Steckdose auf, die für mindestens 10A abgesichert ist, um eine Überlastung der Stromversorgung zu vermeiden.

Außerdem sollte die Steckdose über einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter) 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.

- Verwenden Sie keine Zeitschaltuhren, Fernbedienungen oder Tischsteckdosen. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel.
- Die Kontakte an den Steckern müssen blank und glatt sein und dürfen keine Verfärbungen haben. Behandeln Sie das Netzkabel stets sorgsam. Wickeln Sie das Netzkabel immer vollständig ab, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Niemals das Gerät über ein Netzkabel stellen. Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen und scharfen Kanten. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen. Sorgen Sie dafür, dass niemand das Gerät am Netzkabel herunterziehen oder über das Kabel stolpern kann. Niemals am Netzkabel ziehen oder reißen oder das Netzkabel knicken, quetschen oder verknoten. Fassen Sie am Gehäuse des Netzsteckers an, wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Niemals den Netzstecker oder das Gerät mit nassen Händen anfassen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.
- Vergewissern Sie sich immer, dass der Motorsockel, sowie die Außenseiten von Mixbecher und Klingen trocken sind, bevor Sie das Gerät zusammensetzen, um eine Gefährdung durch Überhitzung, Feuer und Elektrizität zu vermeiden! Niemals Flüssigkeiten über den Motorsockel oder das Netzkabel laufen lassen. Niemals das Gerät auf nasse Oberflächen stellen. Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Flüssigkeiten über dem Motorsockel ausgelaufen sind. Reinigen Sie das Gerät danach und lassen Sie es mindestens einen Tag trocknen (siehe: »Pflege und Reinigung«).
- Am Klingenboden ist eine Silikon-Dichtung eingelegt, die für einen wasserdichten Verschluss des Mixbechers sorgt. Durch Wärme kann sich die Dichtung beim Reinigen lockern. Beim Gebrauch können sich Lebensmittel auf der Dichtung absetzen. Kontrollieren Sie nach der Reinigung, ob die Dichtung noch gut am Klingenboden anliegt und sauber ist.
- Versuchen Sie niemals das Gerät zu betreiben, wenn Mixbecher und Klingen nicht richtig zusammengesraubt und vollständig dicht sind, um Verletzungen und Sachschäden zu vermeiden (siehe: »Vorbereitungen«).

## **BEWEGLICHE BAUTEILE – VERLETZUNGSGEFAHR**



**⚠️ WARNUNG!** Der »Design Micro Blender« dient zum Zerkleinern von Lebensmit-



teln. Dazu rotieren im Mixbecher sehr scharfe Klingen mit hoher Geschwindigkeit. Das Gerät kann deshalb bei unsachgemäßer Handhabung schwere Verletzungen verursachen. Denken Sie bei der Handhabung bitte immer daran.

- Niemals in die Kupplung auf dem Motorsockel greifen, oder irgendwelche Gegenstände (Beispiel: Bürste, Tücher, Kochbesteck) in die Kupplung halten, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät bewegen oder reinigen.
- Versuchen Sie niemals, die Sicherheitsverriegelung im Motorsockel außer Funktion zu setzen. Versuchen Sie niemals, das Gerät zu betreiben, wenn Mixbecher und/oder Klingen beschädigt oder undicht sind.
- Die Klingen sind sehr scharf. Halten Sie die Klingen immer am Klingenboden, wenn Sie damit hantieren. Fassen Sie niemals auf die Schneiden. Versuchen Sie niemals, die Schneiden zu schleifen oder die Klingen zu zerlegen oder vom Klingenboden abzunehmen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Klingen fest und absolut dicht auf den Mixbecher geschraubt sind, bevor Sie den Mixbecher auf den Motorsockel setzen. Die Gewinde von Mixbechern, Klingen und Deckeln dürfen nicht überdreht oder verkantet (schräg miteinander verschraubt) werden. Die Gewinde würden dadurch beschädigt und undicht.

## TECHNISCHE DATEN

Modell:	Art.-Nr.: 41029 »Design Micro Blender«
Stromversorgung:	220-240 V Wechselstrom, 50/60Hz
Maximale Leistungsaufnahme:	1.000-1200 W
Länge des Netzkabels:	ca. 110 cm
Gewicht (Motorsockel):	ca. 1,96 kg
Abmessungen (Motorsockel):	ca. 14,5 cm x 14,5 cm x 20,5 cm (B x T x H)
Fassungsvermögen:	gr. Mixbecher: 1 Liter, kl. Mixbecher: 0,8 Liter
Prüfzeichen:	 

### Hinweis:

Aufgrund technischer Verbesserungen kann das Produkt in Design und technischen Daten etwas von dem Gerät abweichen, das auf der Verpackung dargestellt ist.

## EIGENSCHAFTEN IHRES »DESIGN MICRO BLENDERS«

Ihr neuer »Design Micro Blender« kann nicht nur herrliche und gesunde Mixgetränke zubereiten, sondern auch harte Lebensmittel wie Nüsse zerkleinern oder Eis zerstoßen. Das Gerät arbeitet dazu mit sehr schnell rotierenden, scharfen Klingen, die oben auf den Mixbecher aufgeschraubt werden. Zum Betrieb wird der Mixbecher dann über Kopf auf den Motorsockel gesetzt. Die Dichtung im Klingenboden sorgt dafür, dass der Inhalt des Mixbechers nicht ausläuft.

Die besten Ergebnisse erreichen Sie in den meisten Fällen durch kurze Pulse.

Nach der Arbeit können die Klingen wieder abgeschraubt werden. Dadurch wird auch die Reinigung von Klingen und Mixbecher einfach und unkompliziert.

Wenn Sie den Mixbecher mit einem der dafür vorgesehenen Deckel verschließen, können Sie die Lebensmittel für den späteren Gebrauch darin aufbewahren und müssen nicht umfüllen. Die Mixbecher sind in zwei verschiedenen Größen erhältlich und können beliebig mit den beiden Deckeln kombiniert werden.

Verwenden Sie den einfachen Deckel zur Aufbewahrung. Der Sip & Seal-Deckel ist für Getränke gedacht, die Sie damit ohne Abschrauben des Deckels ausgießen und portionieren können.

**WICHTIG: Verarbeiten Sie keine heißen Lebensmittel** mit dem Gerät. Da der Mixbecher mit den Klingen luftdicht verschlossen wird, würde sich ein Überdruck aufbauen, der zu Undichtigkeiten führen und das Gerät und seine Bauteile beschädigen kann. Außerdem können die Lebensmittel beim Öffnen stark spritzen. **Lassen Sie heiße Lebensmittel unbedingt vor der Verarbeitung auf Raumtemperatur abkühlen!**

## SICHERHEITSEINRICHTUNGEN

**⚠️ WARNUNG:** Ihr neuer »Design Micro Blender« ist zu Ihrem Schutz mit einer Sicherheitsverriegelung ausgerüstet. Versuchen Sie niemals, die Sicherheitsverriegelung zu beschädigen oder außer Funktion zu setzen! Versuchen Sie niemals, das Gerät mit anderen als den vorgesehenen Bauteilen zu betreiben.

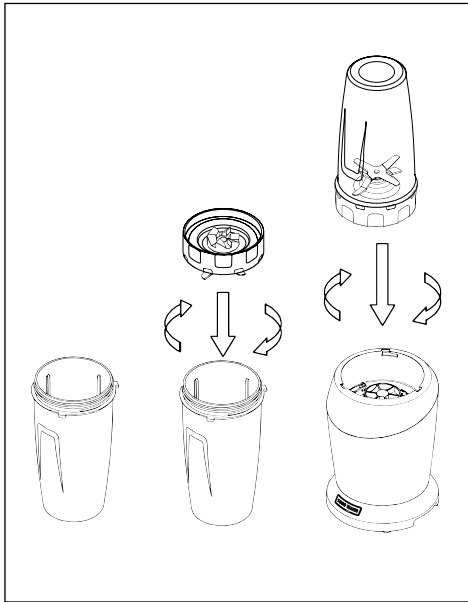
- Ein Sicherheitsschalter sorgt dafür, dass Sie das Gerät nur mit den dafür vorgesehenen Mixbechern betreiben können (siehe: »Vorbereitungen«). Versuchen Sie niemals, das Gerät mit ungeeigneten oder beschädigten Bauteilen zu betreiben.
- Wenn der Motor zu heiß wird, schaltet ein Überhitzungsschutz das Gerät automatisch AUS. Wenn der Motor unerwartet plötzlich stehen bleibt, dann ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie etwa 30 Minuten bis der Motor abgekühlt ist. Danach können Sie das Gerät wieder verwenden.

## EMPFOHLENE VERWENDUNG

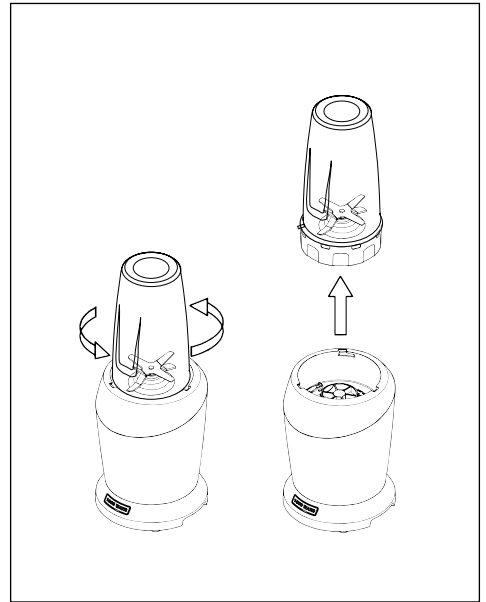
Sie können Ihren neuen »Design Micro Blender« für zahlreiche Arten von Lebensmitteln verwenden. Hinweise dazu finden Sie in der folgenden Tabelle.

Zweck	Art der Lebensmittel
Hacken	Nüsse, Mandeln, Schokolade
Raspeln	Käse, Paniermehl (den kleinen Mixbecher verwenden)
Mixen	Pfannkuchenteig, Dips
Soßen	Vinaigrette, Salat-Dressings, einfache Soßen
Gefrorenes	Eis, gefrorene Früchte, Eis-Creme
Nahrhafte Säfte, Smoothies	Früchte, Gemüse, Kräuter, Gewürze

### Zusammensetzen



### Auseinandernehmen



## VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

**⚠️ WARNUNG:** Niemals kleine Kinder mit dem Gerät, den Bauteilen des Gerätes oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen! Die Schneiden der Klingen sind sehr scharf. Fassen Sie die Klingen nur am Klingensockel an, um Verletzungen zu vermeiden. Vergewissern Sie sich, dass die Spannung Ihrer Stromversorgung für den Betrieb des Gerätes geeignet ist. Siehe: »Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität«.

1. Nehmen Sie das Gerät und alle Bauteile vorsichtig aus der Verpackung.
2. Vergewissern Sie sich, dass alle Bauteile vorhanden und unbeschädigt sind (siehe: »Ihren »Design Micro Blender« kennen lernen«).
3. Entfernen Sie vor der Verwendung unbedingt alle Verpackungen und Werbematerialien vom Gerät. Entfernen Sie aber NICHT das Typenschild.

**⚠️ WARNUNG:** Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen. Niemals den Motorsockel oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder Flüssigkeiten darüber gießen. Verwenden Sie keine aggressiven Reiniger oder Scheuermittel, um die Oberflächen nicht zu beschädigen. **Niemals den Motorsockel oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen.**

4. Reinigen Sie das Gerät und seine Bauteile vor der ersten Verwendung und nach jeder längeren Lagerung. Waschen Sie die Mixbecher, Deckel und Klingen in warmer Spülmittellösung. Fassen Sie die Klingen dabei nur am Klingensockel an.
5. Wischen Sie den Motorsockel mit einem feuchten, weichen Schwamm oder Tuch ab. Trocknen Sie alle Teile sorgfältig. Siehe: »Pflege und Reinigung«.

### Tipp:

Mixbecher und Deckel können in der Spülmaschine gereinigt werden. Schrauben Sie die Klingen vorher vom Mixbecher ab. Legen Sie die Deckel immer in den oberen Korb.

### Hinweis:

Die Mixbecher und Deckel können nach Wunsch beliebig miteinander kombiniert werden.

## BEDIENUNG

**⚠️ WARNUNG:** Achten Sie zu jeder Zeit darauf, dass das Gerät und alle seine Bauteile und Zubehöre **für kleine Kinder unzugänglich** sind. Das Gerät dient zum Zerkleinern von Lebensmitteln und arbeitet daher mit scharfen, schnell rotierenden Klingen, die bei unsachgemäßer Handhabung oder Missbrauch schwere Verletzungen verursachen können. Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät bewegen oder reinigen. Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn es an die Stromversorgung angeschlossen ist.

Die Schneiden der Klingen sind sehr scharf. Behandeln Sie die Klingen immer mit besonderer Vorsicht. Fassen Sie nicht auf die Schneiden und halten Sie die Klingen nur am Klingenboden.

Die Unterlage muss ausreichend groß, fest, stabil, trocken, feuchtigkeitsbeständig und eben sein (siehe: ›Allgemeine Hinweise zur Sicherheit‹). Legen Sie keine Tücher oder Servietten über oder unter das Gerät, um eine Gefährdung durch Feuer, Überhitzung oder elektrischen Schlag zu vermeiden. Die Luftschlitze im Motorsockel müssen stets frei zugänglich bleiben.

Achten Sie darauf, auf jeder Seite ausreichend Abstand (mindestens 20 cm) zur Kante der Arbeitsfläche sowie zu anderen Gegenständen zu halten. Lassen Sie mindestens 50 cm über dem Gerät frei, um ungehindert arbeiten zu können.

Vergewissern Sie sich immer vor dem Betrieb, dass die Bauteile des Gerätes unbeschädigt und völlig trocken sind (siehe: ›Allgemeine Hinweise zur Sicherheit‹). Niemals das Gerät verwenden, wenn Bauteile gebrochen, verbogen, angeschmolzen oder in anderer Weise beschädigt oder ungeeignet sind, um eine Gefährdung durch Überhitzung, Feuer und Elektrizität zu vermeiden. **Vergewissern Sie sich vor dem Betrieb immer, dass der Mixbecher vollständig dicht verschlossen ist.** Wenn während des Betriebes Flüssigkeiten auslaufen, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und nehmen Sie den Mixbecher vom Motorsockel. Siehe: ›Hilfe bei Problemen‹.

Lassen Sie das Gerät bei weichen Zutaten und Flüssigkeiten nicht länger als eine Minute und bei der Verarbeitung von harten Lebensmitteln nicht länger als 30 Sekunden kontinuierlich arbeiten. Machen Sie dazwischen drei Minuten Pause. Wenn die Klingen stecken bleiben oder nur langsam arbeiten, nehmen Sie den Mixbecher sofort vom Motorsockel. Geben Sie etwas Wasser in den Mixbecher oder nehmen Sie einen Teil der Zutaten heraus.

**Lassen Sie das Gerät niemals mit leerem Mixbecher arbeiten, um eine Überhitzung zu vermeiden!** Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände (Beispiel: Messer, Metallschaber) für die Arbeit mit dem Gerät verwenden, um die Oberflächen nicht zu beschädigen. Verwenden Sie nur Kochbesteck aus Kunststoff oder Holz.

## VORBEREITUNGEN

1. Bereiten Sie Ihre Lebensmittel vor. Entfernen Sie alle nicht essbaren Teile und schneiden Sie die Lebensmittel in Würfel mit etwa 1 cm Kantenlänge.

**WICHTIG:** Füllen Sie den Mixbecher nur maximal bis zur Markierung MAX FILL, um eine Überhitzung zu vermeiden. Füllen Sie keine heißen Lebensmittel ein. Andernfalls kann im Mixbecher ein Überdruck entstehen.

2. Stellen Sie den Motorsockel auf eine geeignete Unterlage in der Nähe einer geeigneten Wandsteckdose. Siehe: »Allgemeine Hinweise zur Sicherheit« und »Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität«.
3. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät NICHT an die Stromversorgung angeschlossen ist und alle Bauteile unbeschädigt, sauber und trocken sind.
4. Füllen Sie die Zutaten in den Mixbecher. Füllen Sie den Mixbecher maximal bis zur Markierung MAX FILL. Wenn Sie größere Mengen verarbeiten wollen, dann arbeiten Sie in entsprechenden Portionen.

**WICHTIG:** Im Klingenboden befindet sich eine Dichtung aus Silikon, die dafür sorgt, dass der Inhalt des Mixbechers nicht ausläuft. Durch die Reinigung kann sich die Dichtung lockern. Vergewissern Sie sich deshalb vor jeder Verwendung, dass die Dichtung richtig eingelegt und ganz sauber ist.

5. Vergewissern Sie sich, dass die Dichtung am Klingenboden an allen Stellen gut anliegt und völlig sauber ist. Setzen Sie dann die Klingen auf den Mixbecher. Achten Sie dabei darauf, das Gewinde nicht zu verkanten. Drehen Sie die Klingen ohne Gewaltanwendung handfest, so dass der Mixbecher dicht verschlossen ist.
6. Drehen Sie den Mixbecher dann um, so dass die Klingen unten sind. **Vergewissern Sie sich, dass der Mixbecher vollständig dicht ist.**

## DIE LEBENSMITTEL ZUBEREITEN

7. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
8. Setzen Sie den Mixbecher auf den Motorsockel. Dabei müssen die drei Zapfen am Mixbecher in die Schlitze im Motorsockel gleiten.

**WICHTIG:** Sobald Sie den Mixbecher auf dem Motorsockel nach unten drücken, beginnt der Motor zu arbeiten. Halten Sie den Mixbecher gut fest, damit er nicht herunter fällt.

Bedenken Sie, dass das Gerät Ihre Lebensmittel in wenigen Sekunden verarbeitet und lange Bearbeitungszeiten daher unnötig sind. Lassen Sie das Gerät bei weichen Zutaten und Flüssigkeiten nicht länger als eine Minute und bei der Verarbeitung von harten Lebensmitteln nicht länger als 30 Sekunden kontinuierlich arbeiten. Machen

Sie dazwischen 3 Minuten Pause. Wenn die Klingen stecken bleiben oder nur langsam arbeiten, nehmen Sie sofort den Mixbecher vom Motorsockel. Geben Sie etwas Wasser in den Mixbecher oder nehmen Sie einen Teil der Zutaten heraus.

9. Drücken Sie den Mixbecher ohne Gewaltanwendung nach unten auf den Motorsockel. Der Motor beginnt sofort zu arbeiten.
10. Die meisten Lebensmittel verarbeiten Sie am besten in kurzen Pulsen. Drücken Sie den Mixbecher dazu mehrmals kurz nach unten.
11. Wenn das Gerät mehrere Sekunden kontinuierlich arbeiten soll, dann drehen Sie den nach unten gedrückten Mixbecher im Uhrzeigersinn, bis er fest auf dem Motorsockel verriegelt ist. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt arbeiten.
12. Sobald die Lebensmittel die gewünschte Beschaffenheit erreicht haben, nehmen Sie den Mixbecher vom Motorsockel. Wenn Sie den Mixbecher auf dem Motorsockel verriegelt haben, dann drehen Sie den Mixbecher gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu entriegeln. Nehmen Sie den Mixbecher dann nach oben vom Gerät ab.
13. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
14. Drehen Sie den Mixbecher mit den Klingen nach oben und schrauben Sie die Klingen gegen den Uhrzeigersinn ab. Fassen Sie die Klingen nur am Klingenboden an, um sich nicht zu verletzen und spülen Sie die Klingen unter fließendem Wasser ab.

### **Tipp:**

Sie können die Lebensmittel für einige Zeit im Mixbecher aufbewahren. Schrauben Sie dazu einen der Deckel auf den Mixbecher. Wenn Sie ein Getränk zubereitet haben, dann sollten Sie den Sip & Seal Deckel verwenden. Allerdings sollten Sie die Lebensmittel nicht generell im Mixbecher aufbewahren, um Verfärbungen und übermäßige Abnutzung zu vermeiden. Achten Sie auf jeden Fall darauf, dass die Lebensmittel im Mixbecher nicht verderben.

15. Wenn Sie die fertig zubereiteten Lebensmittel für eine Weile im Mixbecher aufbewahren wollen, schrauben Sie einen der Deckel auf den Mixbecher.
16. Reinigen Sie die verwendeten Bauteile möglichst bald nach der Verwendung. Arbeiten Sie dazu nach der Anleitung im Kapitel »Pflege und Reinigung«.

**WICHTIG:** Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es an die Stromversorgung angeschlossen ist. Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen. Die Klingen sollten Sie zur Aufbewahrung am besten auf einen leeren, sauberen Mixbecher schrauben.

## HILFE BEI PROBLEMEN

Sollten während der Verwendung Probleme auftreten, dann finden Sie hier Lösungen.

Problem	Ursache	Die Lösung des Problems
<p>Das Gerät lässt sich nicht einschalten und/oder der Motor arbeitet nicht oder die Klingen drehen sich nicht.</p>	<p>Das Gerät hat keinen Strom.</p>	<p>Ist der Netzstecker in eine geeignete Schuko-Steckdose mit den richtigen Nennwerten eingesteckt? Siehe: ›Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität‹. Prüfen Sie durch anschließen einer Lampe, ob die Steckdose Strom hat.</p>
	<p>Die Sicherheitsverriegelung ist aktiv. Die Zapfen am Mixbecher greifen nicht in die Schlitze am Motorsockel oder Sie drücken den Mixbecher nicht fest genug nach unten.</p>	<p>Achten Sie darauf, die Gewinde nicht zu verkanten, wenn Sie die Klingen auf den Mixbecher schrauben. Führen Sie die Zapfen am Mixbecher in die Schlitze am Motorsockel ein und drücken Sie den Mixbecher nach unten. Siehe: ›Die Lebensmittel zubereiten‹.</p>
	<p>Die Klingen sind blockiert.</p>	<p>Nehmen Sie den Mixbecher vom Motorsockel und entfernen Sie das Hindernis. Verarbeiten Sie die Lebensmittel in kurzen Pulsen. Siehe: ›Die Lebensmittel zubereiten‹.</p>
	<p>Der Überhitzungsschutz hat angesprochen.</p>	<p>Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, nehmen Sie den Mixbecher vom Motorsockel und lassen Sie das Gerät etwa 30 Minuten abkühlen. Versuchen Sie es danach erneut.</p>
	<p>Ein ernstes Problem ist aufgetreten.</p>	<p>Wenden Sie sich an Gastroback, Tel. 04165/2225-0 oder <a href="mailto:info@gastroback.de">info@gastroback.de</a></p>
<p>Deckel oder Klingen lassen sich nicht auf den Mixbecher schrauben.</p>	<p>Klingen oder Deckel haben sich beim Aufschrauben verkantet (schräg aufgeschraubt).</p>	<p>Die Klingen und Deckel dürfen beim Aufschrauben nicht schräg auf den Mixbecher gehalten werden. Arbeiten Sie nach der Anleitung im Abschnitt ›Vorbereitungen‹.</p>



<b>Problem</b>	<b>Ursache</b>	<b>Die Lösung des Problems</b>
Die Lebensmittel sind zu fein gehackt oder wässrig.	Die Lebensmittel wurden zu lange bearbeitet.	Bearbeiten Sie die Lebensmittel nicht zu lange. Das Gerät braucht nur Sekunden, um das gewünschte Ergebnis zu erreichen.
Die Lebensmittel sind ungleichmäßig gehackt.	Die Lebensmittel haften an den Innenseiten des Mixbechers.	Nehmen Sie den Mixbecher vom Motorsockel und lösen Sie die Lebensmittel von den Wänden des Mixbechers. Arbeiten Sie in kurzen Pulsen. Besonders Gefrorenes sollten Sie in mehreren kurzen Intervallen von 2 bis 5 Sekunden bearbeiten.
Eiswürfel lassen sich nicht zu Schnee verarbeiten.	Das Eis ist bereits zu warm und fängt an zu tauen.	Nehmen Sie das Eis erst kurz vor der Verarbeitung aus dem Gefriergerät.
	Das Eis wurde zu lange bearbeitet. Bei längerer Verarbeitung schmilzt das Eis zunehmend.	Verkürzen Sie die Verarbeitungszeit. Arbeiten Sie in kurzen Intervallen.
	Der Mixbecher war nass.	Trocknen Sie den Mixbecher sorgfältig ab, bevor Sie das Eis einfüllen.
Der Mixbecher ist undicht.	Die Klingen oder der Deckel sind nicht richtig aufgeschraubt. Das Gewinde ist verkantet.	Schrauben Sie die Klingen oder den Deckel nach der Anleitung im Abschnitt ›Vorbereitungen‹ auf den Mixbecher. Achten Sie darauf, die Klingen oder den Deckel nicht schräg auf den Mixbecher zu schrauben.
	Die Dichtung im Klingenboden oder am Deckelrand ist nicht richtig eingelegt.	Vergewissern Sie sich vor jedem Zusammenbau, dass die Dichtung an allen Stellen gut anliegt. Siehe: ›Vorbereitungen‹.
Der Motor läuft nach dem Abnehmen des Mixbechers weiter.	<b>Dies ist ein ernstes Problem!</b>	<b>Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose</b> und wenden Sie sich an Gastroback, Tel. 04165/2225-0 oder <a href="mailto:info@gastroback.de">info@gastroback.de</a>

## PFLEGE UND REINIGUNG

**⚠️ WARNUNG:** Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät bewegen und/oder das Gerät reinigen.

**Niemals in die Kupplung auf dem Motorsockel fassen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.**

Die Schneiden der Klingen sind sehr scharf! Behandeln Sie die Klingen mit besonderer Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden. Fassen Sie die Klingen nur am Klingenboden an. Versuchen Sie niemals, die Klingen zu zerlegen oder vom Klingenboden abzunehmen.

**⚠️ ACHTUNG:** Stellen Sie das Gerät und seine Bauteile nicht auf hitze-, fett- oder feuchtigkeitsempfindlichen Oberflächen ab.

Niemals aggressive Chemikalien (Beispiel: Bleiche, Desinfektions-, Lösemittel), Scheuermittel oder Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) zur Reinigung des Gerätes oder der Bauteile verwenden, um die Oberflächen nicht zu beschädigen. Verwenden Sie zur Reinigung der Oberflächen niemals scharfkantige oder harte Gegenstände. Niemals Flüssigkeiten über oder in das Gehäuse oder über das Netzkabel gießen oder diese Bauteile in Flüssigkeiten stellen oder tauchen. Die Mixbecher und Deckel können Sie in der Spülmaschine reinigen, aber **NIEMALS den Motorsockel oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen.**

Niemals Gewalt anwenden!

Sie sollten es generell vermeiden, die Lebensmittel nach der Verarbeitung im Mixbecher antrocknen oder verderben zu lassen. Sie sollten die verarbeiteten Lebensmittel auch nicht zu lange im Mixbecher aufbewahren. Schrauben Sie nach der Verarbeitung die Klingen vom Mixbecher und spülen Sie die Klingen ab. Verschließen Sie bei Bedarf den Mixbecher mit einem der Deckel. Reinigen Sie den Mixbecher nach dem Ausleeren mit etwas Spülmittellösung nach den folgenden Anleitungen. Dadurch verhindern Sie, dass Lebensmittel auf den Bauteilen des Gerätes antrocknen und halten das Gerät immer hygienisch sauber.

### DEN MOTORSOCKEL REINIGEN

1. Nehmen Sie den Mixbecher vom Gerät ab. Wenn Sie den Mixbecher auf dem Motorsockel verriegelt haben, dann drehen Sie den Mixbecher gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu entriegeln. Nehmen Sie den Mixbecher dann nach oben vom Gerät ab.
2. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
3. Reinigen Sie den Motorsockel mit einem angefeuchteten Tuch und trocknen Sie den Motorsockel danach gut ab. Lassen Sie den Motorsockel danach noch 30 Minuten an der Luft trocknen, wo er für kleine Kinder unerreichbar ist.

## DIE SELBSTREINIGUNG DES GERÄTES VERWENDEN

Wenn Sie vor allem Getränke hergestellt und sehr flüssige Lebensmittel verarbeitet haben, dann können Sie Mixbecher, Deckel und Klingen mit etwas Spülmittellösung sehr schnell reinigen. Verfahren Sie dazu nach folgender Anleitung.

**⚠️ WARNUNG:** Die Klingen sind sehr scharf. Fassen Sie die Klingen nur am Klingengboden an. Füllen Sie den Mixbecher nicht über die Markierung MAX FILL, um eine Überhitzung zu vermeiden. Füllen Sie **keine heißen Flüssigkeiten** in den Mixbecher. Die Spülmittellösung für die Reinigung darf maximal handwarm sein.

1. Spülen Sie Mixbecher und Klingen mit klarem Wasser ab.

### Tipp:

Faserige Lebensmittel hinterlassen eventuell hartnäckige Faserreste an den Klingen. Entfernen Sie diese Reste zunächst mit einer kleinen, weichen Bürste (Beispiel: Zahnbürste). Achten Sie dabei unbedingt darauf, sich nicht an den Klingen zu verletzen. Fassen Sie die Klingen nur am Klingengboden an.

2. Füllen Sie den Mixbecher bis zur Markierung MAX FILL mit lauwarmer Spülmittellösung und schrauben Sie die Klingen wieder auf den Mixbecher.
3. Lassen Sie das Gerät mit Pulsen arbeiten. Siehe: »Die Lebensmittel zubereiten«.
4. Wenn hartnäckige Lebensmittelreste an den Innenseiten des Mixbechers kleben, dann füllen Sie den Mixbecher noch einmal bis zu 2/3 mit lauwarmer Spülmittellösung. Schrauben Sie die Klingen wieder auf und lassen Sie den Mixbecher etwa 10 Minuten einweichen. Verriegeln Sie den Mixbecher dann auf dem Motorsockel und lassen Sie das Gerät für 20 bis 30 Sekunden arbeiten, um die Lebensmittelreste abzulösen.
5. Wenn der Mixbecher sauber ist, dann nehmen Sie den Mixbecher vom Motorsockel ab und ziehen den Netzstecker aus der Steckdose. Schrauben Sie die Klingen ab und spülen Sie alle Teile sorgfältig mit klarem Leitungswasser.
6. Trocknen Sie alle Teile sorgfältig ab und lassen Sie die Bauteile **an einem für kleine Kinder unzugänglichen Ort** an der Luft trocknen.

### Tipp:

Wenn Sie mit dieser Methode nicht die gewünschten Erfolge erzielen, dann arbeiten Sie nach folgender Anleitung.

## DIE BAUTEILE EINZELN REINIGEN

Wenn Sie eine gründlichere Reinigung von Mixbecher, Deckel und Klingen wünschen oder bereits Lebensmittelreste auf den Klingen und am Mixbecher getrocknet sind, dann verfahren Sie nach folgender Anleitung.

**⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!** Die Klingen sind sehr scharf. Fassen Sie die Klingen nur am Klingenboden an. Versuchen Sie niemals, die Klingen zu zerlegen oder vom Klingenboden abzunehmen. Achten Sie immer darauf, dass das Gerät und seine Bauteile **für kleine Kinder unerreichbar** sind.

1. Nehmen Sie den Mixbecher vom Motorsockel ab. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Schrauben Sie die Klingen vom Mixbecher. Achten Sie darauf, sich an den Klingen nicht zu schneiden. Leeren Sie den Mixbecher vollständig aus.

**⚠️ ACHTUNG:** Niemals den Motorsockel oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen. Verwenden Sie keine aggressiven Chemikalien oder Scheuermittel, um die Oberflächen nicht zu beschädigen. Verwenden Sie keine harten oder scharfkantigen Gegenstände.

Achten Sie darauf, die Silikon-Dichtung am Klingenboden nicht zu beschädigen oder zu verlieren. Die Dichtung kann sich bei der Reinigung eventuell locken. Vergewissern Sie sich deshalb nach der Reinigung, dass die Dichtung noch in der dafür vorgesehenen Rille richtig eingelegt ist.

3. Waschen Sie Mixbecher, Deckel und Klingen mit einer weichen Spülbürste in warmer Spülmittellösung.

Sie können Mixbecher und Deckel auch in der Spülmaschine reinigen. Legen Sie den Deckel dazu in den oberen Korb. Wenn Sie die Spültemperatur bei Ihrer Spülmaschine einstellen können, dann wählen Sie eine niedrige Temperatur.

#### **Tipp:**

Wenn hartnäckige Speisereste auf Mixbecher, Deckel oder Klingen kleben, dann weichen Sie diese Bauteile vor der Reinigung etwa 10 Minuten in warmer Spülmittellösung ein.

4. Trocken Sie alle Teile nach der Reinigung sorgfältig ab. Lassen Sie das Gerät und alle Bauteile dann etwa 1 Stunde an der Luft trocknen, wo sie für kleine Kinder unerreichbar sind. Legen Sie bei Bedarf die Dichtung am Klingenboden wieder richtig ein.

**WICHTIG:** Wickeln Sie die Klingen am besten in ein Tuch, um sie nach der Reinigung gegen unbeabsichtigte Berührung zu schützen.

## AUFBEWAHRUNG

**⚠ WARNUNG: Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder seinen Bauteilen spielen lassen.** Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen wollen, dann ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen und zur Aufbewahrung wegstellen. Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Stecker in der Steckdose steckt, um eine Gefährdung durch Elektrizität und Feuer zu vermeiden.

Achten Sie immer darauf, dass niemand die Schneiden der Klingen unbeabsichtigt berühren kann. Fassen Sie die Klingen immer nur am Klingensboden an.

**⚠ ACHTUNG:** Niemals das Gerät am Netzkabel oder Mixbecher halten, wenn Sie das Gerät bewegen. Fassen Sie stattdessen immer den Motorsockel an beiden Seiten unten an.

Bewahren Sie das Gerät und alle seine Bauteile stets an einem sauberen, trockenen und frostfreien Ort auf, an dem es gegen übermäßige Belastungen (Herunterfallen, Stöße, Feuchtigkeit, Frost, direktes Sonnenlicht) geschützt und **für kleine Kinder unzugänglich** ist. Stellen Sie das Gerät aufrecht auf eine saubere, feste Oberfläche, von der es nicht herunterfallen kann. Legen Sie keine schweren oder harten Gegenstände auf oder in das Gerät oder seine Bauteile.

Behandeln Sie das Netzkabel mit besonderer Vorsicht. Niemals das Kabel knicken, quetschen oder verknoten. Niemals an den Kabeln ziehen oder reißen. Verwenden Sie die Bauteile und Zubehöre des Gerätes niemals für andere Geräte oder zu einem anderen Zweck als in diesem Heft beschrieben.

Reinigen Sie das Gerät und alle Bauteile vor der Aufbewahrung, damit keine Nahrungsmittel auf den Bauteilen des Gerätes antrocknen (siehe: »Pflege und Reinigung«).

1. Wenn Sie das Gerät für längere Zeit nicht benutzen wollen, dann ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Reinigen Sie das Gerät und alle Bauteile (siehe: »Pflege und Reinigung«).

### Hinweis:

Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen wollen, dann sollten Sie die Klingen NICHT auf einen der Mixbecher schrauben, da sich bei luftdicht verschlossenen Gefäßen nach mehreren Tagen unangenehme Gerüche bilden können.

3. Wickeln Sie die Klingen in ein sauberes Tuch, um die Schneiden vor Staub und unbeabsichtigter Berührung zu schützen.
4. Fassen Sie den Motorsockel mit beiden Händen an den Seiten an und stellen Sie das Gerät aufrecht auf eine geeignete Oberfläche, von der es nicht herunterfallen kann und **zu der kleine Kinder keinen Zugang haben**.
5. Legen Sie das Netzkabel lose um das Gerät. Bewahren Sie das Zubehör des Gerätes zusammen mit dem Gerät auf.



## 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 oder durch die Müllverbrennung gefährliche Stoffe in Grundwasser und Luft und damit in die Nahrungskette gelangen, und die Flora und Fauna können 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](http://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](mailto: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 weitergehender 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 und/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:

Kunden aus Deutschland und Österreich: Für die Reparatur- und Serviceabwicklung möchten wir Sie bitten, Gastroback Produkte an folgende Anschrift zu senden: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, 21279 Hollenstedt.

Kunden anderer Länder: Bitte kontaktieren Sie Ihren Händler

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass unfreie Sendungen nicht angenommen werden können. Einsendung von Geräten: Bitte verpacken Sie das Gerät transportsicher, ohne Zubehör und legen Sie den Garantiebeleg sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei. Die Bearbeitungszeit nach Wareneingang des defekten Gerätes beträgt ca. 2 Wochen; wir informieren Sie automatisch. Bei defekten Geräten außer-

halb 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 den ggf. anfallenden Kosten repariert, unrepariert und kostenlos an Sie zurück gesendet oder vor Ort kostenlos entsorgt 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-IDEE

### GRUNDREZEPT FÜR FRUCHT-SMOOTHIE

#### Zutaten:

- Früchte Ihrer Wahl (Äpfel, Bananen, Birnen, Beeren und andere)
- Einige Schokoladenstücke, Mandeln oder Nüsse zum Garnieren.

#### Zubereitung:

1. Füllen Sie Schokolade, Mandelkerne oder Nüsse in den Mixbecher und bearbeiten Sie diese Zutaten bis sie grob gaspelt ist.
2. Entfernen Sie alle ungenießbaren Teile der Früchte und schneiden Sie die Früchte in Stücke von geeigneter Größe (ca. 1 cm große Würfel). Füllen Sie die Stücke in den Mixbecher.
3. Bearbeiten Sie die Früchte bis zur gewünschten Konsistenz.
4. Füllen Sie den Fruchtmix in Gläser und garnieren Sie mit gehackter Schokolade, Mandeln oder Nüssen.

#### Tipp:

Nüsse entfalten ihr Aroma besser, wenn sie vor dem Verzehr kurz in der Pfanne geröstet werden.

