

# **GASTROBACK®**

## **Bedienungsanleitung DESIGN STABMIXER ADVANCED**



Art.-Nr. 40974 Design Stabmixer Advanced

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 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 Edelstahlschneebeesen verwenden.....	10
Den Mini-Zerkleinerer verwenden .....	11
Pflege und Reinigung.....	13
Aufbewahrung.....	14
Entsorgungshinweise .....	14
Information und Service .....	15
Gewährleistung/Garantie .....	16

## **Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde!**

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

Ihr neuer Gastroback Design Stabmixer Advanced 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 Mini-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 am Pürierstab und in dem Mini-Zerkleinerer sind besonders widerstandsfähig.

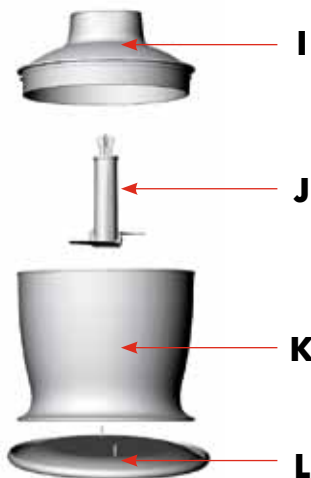
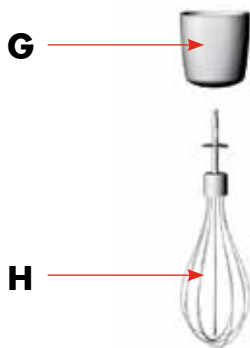
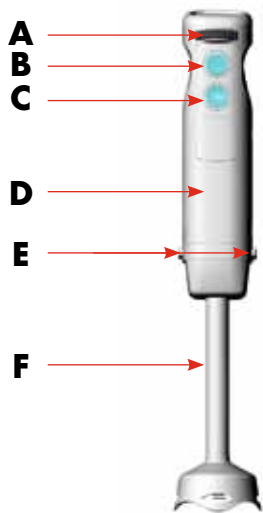
Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Sie können am schnellsten alle Vorteile Ihres neuen Stabmixers nutzen, wenn Sie sich vor Inbetriebnahme über alle Eigenschaften informieren!

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Stabmixer.

Ihre Gastroback GmbH



# Ihren neuen Design Stabmixer Advanced kennenlernen



- A** Geschwindigkeitsregler
- B** ON-Taste
- C** Turbo-Taste
- D** Motorgehäuse
- E** Release-Tasten
- F** Pürierstab aus Edelstahl
- G** Fassung für den Edelstahlschnee-  
besen
- H** Edelstahlschnee-  
besen
- I** Deckel des Mini-Zerkleinerers

- J** Klinge aus Edelstahl für den Mini-  
Zerkleinerer
- K** Mini-Zerkleinerer (500 ml)
- L** Deckel/Anti-Rutsch-Unterlage, für  
den Mini-Zerkleinerer
- M** Mixbecher (800ml)
- N** Deckel/Anti-Rutsch-Unterlage für  
den Mixbecher
- O** Wandhalterung (ohne Abbildung)

# 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 bruchsickestem 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 Klingen des Pürierstabs und des Mini-Zerkleinerers 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 Pürierstab 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 Geräts 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 Geräts zu vermeiden. Fassen Sie das Gerät in diesem Fall nicht an, sondern ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose.
- **Niemals Motorgehäuse, den Pürierstab, die Fassung für den Edelstahlschneebeesen, den Deckel für den Mini-Zerkleinerer oder Netzkabel in der Spülmaschine reinigen!**
- **Niemals** das Gerät und die Bauteile des Geräts 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 Geräts 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 Geräts eintrocknen.
- **Niemals Hände, Haare, Kleidungsstücke, Tücher oder andere Fremdkörper an die Werkzeuge des Geräts 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 Pürierstab 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 Advanced mit Vorsicht und ohne Gewaltanwendung, um Verletzungen und Sachschäden zu vermeiden.
- Halten Sie den Pürierstab oder den Edelstahlschneebesen immer zuerst in die Nahrungsmittel, bevor Sie das Gerät einschalten, um Spritzer zu vermeiden.

## Technische Daten

<b>Modell:</b>	Art.-Nr. 40974 Design Stabmixer Advanced
<b>Stromversorgung:</b>	220 – 240V Wechselstrom, 50/60 Hz
<b>Leistungsaufnahme:</b>	800 W
<b>Länge des Netzkabels:</b>	ca. 120 cm
<b>Gewicht:</b>	Motor mit Gehäuse: ca. 780 g Pürierstab: ca. 160 g Edelstahlschneebesen: ca. 85 g Mixbecher: ca. 200 g Mini-Zerkleinerer (zusammengebaut): ca. 380 g
<b>Abmessungen:</b>	Motorgehäuse: ca. 55 x 55 x 210 mm (B x T x H) Pürierstab: ca. 6,5 x 205 mm (ø x H) Edelstahlschneebesen: ca. 55 x 230 mm (ø x H) Mixbecher: ca. 110 x 215 mm (ø x H) Mini-Zerkleinerer (zusammengebaut): ca. 140 x 155 mm (ø x H)

## Bedienung

### Vor der ersten Verwendung

**WARNUNG:** Die Klingen des Pürierstabs und des Mini-Zerkleinerers 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 Pürierstab vor der ersten Verwendung und nach längerer unbenutzter Lagerung mit etwas handwarmer Spülmittellösung nach der Anleitung im Kapitel ›Pflege und Reinigung‹.

**HINWEIS:** Beim Drücken der ON-Taste können Sie über den Geschwindigkeitsregler die Leistung anpassen. Die Leistung der Turbo-Taste können Sie nicht verändern.

### 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 der ON-Taste, 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 Pürierstabs), 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.

**WARNING:** 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 Pürierstabs 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 Pürierstabs 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 die ON-Taste. 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.

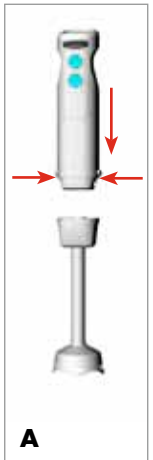
7. Sobald Ihre Nahrungsmittel die gewünschte Beschaffenheit haben, spätestens aber nach 1 Minute und 5 Arbeitsintervallen, lassen Sie die ON-Taste los.

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.

**WARNING:** Nehmen Sie immer zuerst den Finger von der ON-Taste, 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 Release-Tasten von dem Motorgehäuse ab. Reinigen Sie das Gerät nach der Anleitung im Kapitel »Pflege und Reinigung«.



## Den Edelstahlschneebeesen verwenden

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

**WARNUNG:** Nehmen Sie immer zuerst den Finger von der ON-Taste, warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie den Edelstahlschneebeesen aus den Nahrungsmitteln nehmen, das Gerät ablegen und den Edelstahlschneebeesen 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.

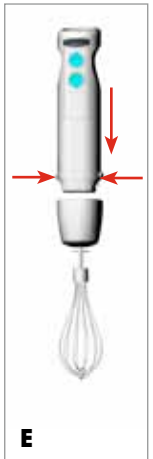
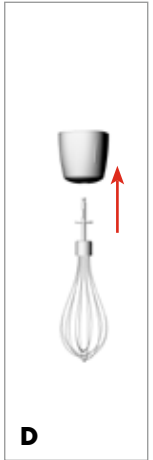
### 2. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist.

3. Setzen Sie erst den Edelstahlschneebeesen 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 Edelstahlschneebeeses und Motorgehäuse gegeneinander bis der Pürierstab am Motorgehäuse einrastet und somit verriegelt ist (siehe Abbildung E). Zwischen Motorgehäuse und Edelstahlschneebeesen und seiner Fassung darf kein Zwischenraum bleiben. Der Edelstahlschneebeesen muss fest am Gerät sitzen und darf nicht wackeln oder herunterfallen (siehe Abbildung F).

4. Halten Sie den Edelstahlschneebeesen 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 Edelstahlschneebeeses 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 die ON-Taste.



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 G).

**ACHTUNG:** Lassen Sie das Gerät mit dem Edelstahlschneebeesen 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 die ON-Taste los.

8. Warten Sie bis der Motor steht und nehmen Sie den Edelstahlschneebeesen 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 der ON-Taste, warten Sie bis der Motor steht und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Werkzeuge einsetzen oder entfernen.

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



## Den Mini-Zerkleinerer verwenden

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

**HINWEIS:** Der Mini-Zerkleinerer ist nicht geeignet um sehr harte Lebensmittel, wie Eiswürfel, Muskatnuss, Kaffeebohnen, Getreide oder Ähnliches zu verarbeiten.

**WARNUNG:** Nehmen Sie immer zuerst den Finger von der ON-Taste, warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie den Mini-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 Mini-Zerkleinerer, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt.

1. Bereiten Sie die gewünschten Nahrungsmittel vor.

**WARNUNG:** Der Mini-Zerkleinerer 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.**

**WARNUNG:** Die Klinge für Mini-Zerkleinerer ist sehr scharf! Greifen Sie nicht auf die Klingen. Fassen Sie die Klinge immer nur an dem oberen Plastikteil der Klinge an.

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

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

5. Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit.

6. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

7. Halten Sie den Mini-Zerkleinerer mit einer Hand fest und drücken Sie auf die ON-Taste. 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 die ON-Taste 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 Mini-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 der ON-Taste, 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 Mini-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 der ON-Taste, 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 Mini-Zerkleinerer sind sehr scharf! **Niemals auf die Klingen fassen.** Fassen Sie diese Werkzeuge immer nur am Schaft an.

**Niemals das Gerät, den Pürierstab, die Fassung für den Edelstahlschneebeesen und den Deckel für den Mini-Zerkleinerer, das Netzkabel oder den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder in der Spülmaschine reinigen. Niemals das Motorgehäuse 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.**

**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 der ON-Taste 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 Mini-Zerkleinerer ab und ziehen Sie die Klinge nach oben aus dem Mini-Zerkleinerer. Leeren Sie eventuell noch enthaltene 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 Pürrierstab 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. Der Edstahlschneebeesen (aber nicht die Fassung für den Edstahlschneebeesen), die Klinge für den Mini-Zerkleinerer und der Mini-Zerkleinerer (aber nicht der Deckel des Mini-Zerkleinerers), der Mixbecher und die beiden Anti-Rutsch-Unterlagen 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](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 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.