

# **GASTROBACK®**

## **Bedienungsanleitung DESIGN MIXER ADVANCED**



Art.-Nr. 41000 Design Mixer 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 Mixer Advanced kennenlernen .....	4
Wichtige Sicherheitshinweise.....	5
Allgemeine Hinweise zur Sicherheit.....	5
Mögliche Gefährdungen durch bewegliche Bauteile .....	7
Wichtige Sicherheitshinweise – Elektrizität.....	8
Technische Daten .....	9
Eigenschaften Ihres neuen Mixers.....	9
Der Mixer für besondere Ansprüche .....	9
Spezial Behälter-Design mit dualen Rippen.....	9
KINETIX Klängen System.....	9
Kontinuierliche Bewegung .....	10
Bedienung.....	10
Den Mixbehälter auseinander nehmen .....	10
Den Mixbehälter zusammensetzen.....	11
Mit dem Gerät arbeiten .....	13
Tipps für die Zubereitung .....	14
Geschwindigkeitsstufen .....	15
Anwendungsbeispiele.....	16
Gebrauchshinweise .....	17
Arbeitsschritte .....	18
Pflege und Reinigung.....	19
Den Glasbehälter reinigen .....	19
Den Glasbehälter zerlegen und hartnäckige Rückstände entfernen .....	20
Den Motorsockel reinigen .....	21
Aufbewahrung.....	21
Störungen beseitigen .....	22
Entsorgungshinweise.....	24
Information und Service .....	24
Gewährleistung/Garantie .....	24
Rezept-Ideen.....	25

## Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde!

Wir freuen uns, dass Sie sich für den neuen Gastroback Design Mixer Advanced entschieden haben! Sie haben sich nicht für ein einfaches Küchengerät entschieden, sondern vielmehr für einen Mixer der besonderen Art.

Der Design Mixer Advanced aus dem Hause GASTROBACK besticht nicht nur durch sein stilvolles und edles Design, sondern eignet sich durch die vollautomatische Puls- Eiscrush- und Smoothie-Funktion und die 5 verschiedenen Mixstufen zum Mixen von Fitness-Drinks, Milch-Shakes oder Cocktails ebenso wie zum Pürieren von Suppen, Saucen oder Babynahrung. Ein besonderes Highlight ist das formschöne und schwere Metallgehäuse sowie die beleuchteten Sensor-Tasten und der 1.000 Watt starke Hochleistungs-Motor. Der neuartige hitze- und kältebeständige 1,5 Liter Glasbehälter abgerundet mit den revolutionären, extraweiten KINETIX Edelstahlklingen sorgen für ein optimales und gleichmäßiges Vermengen der Lebensmittel und sind abgestimmt auf die Ansprüche und Bedürfnisse einer modernen Lebensweise.

Gleichzeitig erfüllt der Design Mixer Advanced alle sicherheitstechnischen Eigenschaften, die ein modernes Haushaltsgerät haben sollte.

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Gastroback Mixer Advanced.

Ihre Gastroback GmbH



# IHREN DESIGN MIXER ADVANCED KENNENLERNEN



## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bewahren Sie die Anleitungen gut auf. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in der darin angegebenen Weise zu dem beschriebenen Zweck (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu Sachschäden sowie zu schweren Personenschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer und bewegliche Bauteile führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten am Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden. **Lassen Sie das Gerät im Betriebszustand NIEMALS unbeaufsichtigt.** Reparaturen und technische Wartung am Gerät oder Netzkabel dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Wenden Sie sich gegebenenfalls bitte an Ihren Fachhändler.

### Allgemeine Hinweise zur Sicherheit

- Nur für den Betrieb in Innenräumen und in Haushalten. Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht im Freien. Verwenden Sie nur Bauteile, Ersatzteile und Zubehör für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile (Beispiel: Mixbehälter oder Dichtungsringe) können während des Betriebs brechen oder sich bei laufendem Motor lösen oder undicht werden und dadurch zu schweren Verletzungen und Sachschäden führen.
- Kinder und gebrechliche Personen müssen Sie bei der Handhabung von Elektrogeräten stets besonders beaufsichtigen. Bewahren Sie das Gerät und die Bauteile des Geräts stets an einem trockenen, sauberen, für Kinder unzugänglichen Ort auf.
- Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, fest, eben, trocken und ausreichend groß und stabil sein. Stellen und betreiben Sie das Gerät nur auf ausreichend standfesten Unterlagen, die weder kippen noch wackeln. Verwenden Sie das Gerät nicht in feuchten oder nassen Bereichen. Legen Sie keine Tücher oder Servietten unter das Gerät, um eine Gefährdung durch Feuer und elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Niemals das Gerät oder den Mixbehälter an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche stellen. Achten Sie unbedingt darauf, dass das Gerät nicht umkippen kann. Stellen Sie den Mixbehälter immer nur auf sauberen, glatten Unterlagen ab. Schmutz und Sand können die Verriegelung in der Fassung beschädigen.
- Niemals das Gerät oder Teile des Geräts in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Ofen, Grill) stellen.
- Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist. Schalten Sie immer zuerst aus (Ein-/Aus-Taste drücken - das Gerät ist ausgeschaltet sobald alle Tasten erloschen sind) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, das Gerät bewegen, oder reinigen wollen. Fassen Sie immer am Gehäuse des Steckers an, wenn Sie den Stecker ziehen.
- Lassen Sie keine Nahrungsmittelreste auf dem Gerät oder Teilen des Geräts eintrocknen. Niemals das Gerät oder Teile davon in der Spülmaschine oder mit Scheuermitteln, harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) oder scharfen Putzmitteln reinigen. Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät oder zum Reinigen verwenden. Verwenden Sie nur Kochbesteck aus Holz, Gummi oder Kunststoff. Wenden Sie beim Reinigen keine Gewalt an, um die Bauteile nicht zu verbiegen und die Klängen und das Antriebsrad nicht zu beschädigen.

- Die Klingen des Messereinsatzes sind scharf. Achten Sie darauf, sich nicht zu verletzen, wenn Sie mit dem Messereinsatz hantieren. Verwenden Sie zum Reinigen eventuell eine handelsübliche Spülbürste aus Kunststoff.
- Schalten Sie immer zuerst aus (Ein-/Aus-Taste drücken - das Gerät ist ausgeschaltet sobald alle Tasten erloschen sind) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn während des Betriebs eine Störung auftritt (Beispiel: undichter Mixbehälter; verkeiltes Messer). Verwenden Sie das Gerät nicht mehr, wenn der Glasmixbehälter oder die Kunststoffteile Sprünge oder Risse haben, verformt oder undicht sind, übermäßigen Belastungen ausgesetzt waren oder wenn der Messereinsatz oder das Antriebsrad schwergängig oder beschädigt ist. Lassen Sie das Gerät von einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen und reparieren, wenn es nicht mehr erwartungsgemäß arbeitet oder übermäßigen Belastungen (Beispiel: Sturz, Schlag, Überhitzung, eingedrungene Flüssigkeit) ausgesetzt war.
- Machen Sie den Mixbehälter nicht zu voll und füllen Sie keine harten Zutaten ein (Beispiel: Nüsse mit Schale, Knochen), damit der Inhalt nicht überläuft und herausspritzt und das Messer nicht stecken bleibt.
- Füllen Sie nur Zutaten ein, die nicht heißer als 60 Grad sind.

**Wichtig:** Wenn Sie Eis im Mixbehälter verarbeitet haben, erwärmen Sie erst den Glasmixbehälter langsam, bevor Sie heiße Lebensmittel einfüllen. Ansonsten könnte der Glasmixbehälter platzen oder beschädigt werden. Tragen Sie geeignete Handschuhe, wenn Sie mit heißen Flüssigkeiten arbeiten und füllen Sie den Mixbehälter nicht zu voll. Achten Sie darauf, sich nicht am Mixbehälter zu verbrennen oder an Spritzern oder Dampf zu verbrühen. Fassen Sie den Mixbehälter zum Aufsetzen und Abnehmen nur am Griff an.

• **Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch geeignet.**

- **WARNUNG:** Schalten Sie das Gerät immer zuerst aus (Ein-/Aus-Taste drücken - das Gerät ist ausgeschaltet sobald alle Tasten erloschen sind), warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Bauteile einbauen oder abnehmen.
- **WARNUNG:** Das Messer ist sehr scharf! Greifen Sie nicht auf die Klingen. Fassen Sie das Messer immer nur an der Halterung an.
- Vergewissern Sie sich, dass das Messer richtig im Mixbehälter eingesetzt ist bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Halten Sie niemals Ihre Hände, Kochlöffel oder andere Fremdkörper (Haare, Kleidungsstücke, Bürsten, Tücher) in den Mixbehälter, wenn der Mixbehälter auf dem Motorsockel steht und der Netzstecker in der Steckdose steckt. Nehmen Sie den Mixbehälter immer zuerst vom Motorsockel herunter, bevor Sie den Inhalt mit einem Kochlöffel nach unten schieben oder weitere Zutaten hinzugeben.
- Schalten Sie das Gerät nur ein, wenn der Mixbehälter mit Deckel und Nachfülldeckel fest verschlossen ist. Niemals den Mixbehälter ohne Messereinsatz auf dem Motorsockel stellen. Niemals die Fassung und/oder das Messer einzeln auf den Motorsockel aufsetzen. Niemals das Antriebsrad des Motorsockels mit den Händen berühren, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.
- **Achtung:** Niemals den Mixbehälter ohne Messereinsatz auf dem Motorsockel stellen. Ohne das Messer und den Dichtungsring ist der Boden des Mixbehälters offen und Flüssigkeit würde auslaufen und eventuell den Motor beschädigen.

- **Wichtig: Achten Sie darauf, dass der Mixbehälter auf dem Motorsockel richtig eingerastet ist und sicher steht. Der Motor lässt sich nicht einschalten, wenn der Behälter NICHT auf dem Motorsockel steht.**

- **Das Gerät besitzt eine Sicherheitsfunktion und schaltet sich nach 2 Minuten Dauerbetrieb selbstständig aus und stellt sich in den betriebsbereiten Modus. Warten Sie ca. 1 Minute bevor Sie das Gerät wieder einschalten.**

- **WARNUNG:** Verwenden Sie das Gerät nicht mehr, wenn der Glasmixbehälter oder die Kunststoffteile Sprünge oder Risse haben, verformt oder undicht sind, übermäßigen Belastungen ausgesetzt waren oder wenn der Messereinsatz oder das Antriebsrad schwergängig oder beschädigt ist.

- **WARNUNG:** Füllen Sie nur Zutaten ein, die nicht heißer als 60 Grad sind. Wenn Sie Eis im Mixbehälter verarbeitet haben, erwärmen Sie erst den Glasmixbehälter langsam, bevor Sie heiße Lebensmittel einfüllen. Ansonsten könnte der Glasmixbehälter platzen oder beschädigt werden. Tragen Sie geeignete Handschuhe, wenn Sie mit heißen Flüssigkeiten arbeiten und füllen Sie den Mixbehälter nicht zu voll. Achten Sie darauf, sich nicht am Mixbehälter zu verbrennen oder an herausgespritzten oder überlaufenden Flüssigkeiten oder Dampf zu verbrühen.

- **WARNUNG:** Stellen Sie den Glasmixbehälter niemals in das Gefrierfach. Dieses würde die Messer, den Behälter und den Motor beim anschließenden Gebrauch schädigen.

- **WARNUNG: Achten Sie darauf, dass der Mixbehälter auf dem Motorsockel sicher steht und Sie das Gerät während des Betriebs nicht umwerfen, um schwere Verletzungen zu vermeiden.**

- **Niemals den Motorsockel in der Spülmaschine reinigen.**

- **Achtung:** Die Behälterfassung ist fest mit dem Glasbehälter verbunden und sollte nicht von dem Glasbehälter demontiert werden. Achtung: Die Klingen sind fest mit der Kunststoffhalterung des Messereinsatzes verschraubt und sollten nicht demontiert werden!

## **Mögliche Gefährdungen durch bewegliche Bauteile**

Niemals die Fassung und/oder das Messer einzeln auf den Motorsockel aufsetzen. Niemals das Antriebsrad des Motorsockels mit den Händen berühren, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.

- Schalten Sie immer zuerst aus (Ein-/Aus-Taste drücken - das Gerät ist ausgeschaltet sobald alle Tasten erloschen sind) und warten Sie bis das Messer steht, bevor Sie den Mixbehälter vom Motorsockel herunternehmen. Der Motor läuft nach dem Ausschalten bis zu 3 Sekunden nach. Lassen Sie das Gerät niemals unnötig eingeschaltet.

- Halten Sie niemals Ihre Hände, Kochlöffel oder andere Fremdkörper (Haare, Kleidungsstücke, Bürsten, Tücher) in den Mixbehälter, wenn der Mixbehälter auf dem Motorsockel steht und der Netzstecker in der Steckdose steckt. Nehmen Sie den Mixbehälter immer zuerst vom Motorsockel herunter, bevor Sie den Inhalt mit einem Kochlöffel nach unten schieben oder weitere Zutaten hinzugeben.

- Schalten Sie das Gerät nur ein, wenn der Mixbehälter mit Deckel und Nachfülldeckel fest verschlossen ist und **lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.** Wenn Sie feste Zutaten (Beispiel: feste Obst- und Gemüsesorten) verarbeiten, den Mixbehälter zu voll gefüllt haben oder eine langsame Geschwindigkeitsstufe

gewählt haben, dann könnte der Motor stecken bleiben, stocken oder sich zu langsam drehen. Schalten Sie dann sofort aus (Ein-/Aus-Taste drücken - das Gerät ist ausgeschaltet sobald alle Tasten erloschen sind), um eine Überhitzung zu vermeiden. Beachten Sie die Hinweise zur Beseitigung von Störungen (siehe ›Störungen beseitigen‹).

- Das Gerät schaltet sich nach 2 Minuten eigenständig aus, um den Motor nicht zu überlasten. Ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie 1 Minute, danach können Sie wie gewohnt weiterarbeiten.


## Wichtige Sicherheitshinweise - Elektrizität

- Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer passenden Wandsteckdose auf und schließen Sie das Gerät dort direkt an. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Tischsteckdosen. Das Gerät darf nur an die ordnungsgemäß abgesicherte Schukosteckdose einer geeigneten Stromversorgung (Wechselstrom; 230 V, 50 Hz) mit Schutzleiter angeschlossen werden.

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

- Vergewissern Sie sich stets, dass die Fassung vollständig dicht ist, bevor Sie den Mixbehälter auf den Motorsockel setzen. Trocknen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab. Niemals Gerät, Kabel oder Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen oder Flüssigkeiten darüber gießen. Niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten oder Nahrungsmittelrückstände über oder unter das Gerät laufen lassen, um eine Gefährdung durch Elektrizität zu vermeiden. Unter dem Motorsockel sind Luftschlitze. Achten Sie unbedingt darauf, dass keine Flüssigkeiten in die Luftschlitze eindringen. Ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn Flüssigkeiten über oder unter das Gerät gelaufen sind. Reinigen und trocknen Sie danach das Gerät. Niemals das Gerät betreiben, wenn Flüssigkeiten in den Motorsockel eingedrungen sind. Lassen Sie das Gerät in diesem Fall durch eine Fachwerkstatt überprüfen.

## TECHNISCHE DATEN

Modell:	Art.-Nr. 41000 Design Mixer Advanced
Stromversorgung:	230 -240 V Wechselstrom, 50 Hz
Maximale Leistungsaufnahme:	1.000 Watt
Länge des Netzkabels:	ca. 100 cm
Gewicht:	ca. 5 kg
Abmessungen: (Durchmesser x Tiefe x Höhe)	ca. 165 x 204 x 425 mm
Fassungsvermögen, Glasbehälter:	1,5 Liter
Umdrehungen:	4.220 - 10.150 pro Minute
Prüfzeichen:	



# EIGENSCHAFTEN IHRES NEUEN MIXERS

## Der Mixer für besondere Ansprüche

Das KINETIX Klingen System und die einmalige Form des Mixbehälters machen den Design Mixer Advanced einzigartig. Beides zusammen ermöglicht eine kontinuierliche Zirkulation der Nahrungsmittel im Mixbehälter. Der Design Mixer Advanced zeigt eine ultimative Einsatzflexibilität ausgezeichnet durch die kombinierte Funktion eines Mixers und einem kleinem Foodprozessor. Die Anwendungsmöglichkeiten reichen vom Crushen von Eis zu feinem Schnee, dem Erstellen von sehr cremigen Frappés und Fruchtshakes, das Zerkleinern und Zerkleinern von Nüssen, Gemüse und Kräutern in kleine gleichgroße Stücke, das Erstellen von perfektem Püree und Hackfleisch für köstliche Gerichte.

Desweiteren besitzt der Design Mixer Advanced einen 1.000 Watt Hochleistungs-Profi-Motor. Das KINETIX Klingen System, die Behälterform und der leistungsstarke Motor kombiniert garantieren eine beständige, zuverlässig und professionelle Funktion des Mixers mit perfekten Mixerergebnissen mit denen sich der Design Mixer Advanced von allen herkömmlichen Mixern deutlich unterscheidet.



## 1. Spezial Behälter-Design mit dualen Rippen

Zwei Einwuchtungen an der Behälterinnenseite verhindern, dass die Nahrungsmittel an der Behälterwand festkleben. In Zusammenarbeit mit dem KINETIX Klingen System entsteht eine konstante Zirkulation der Nahrungsmittel. Die Nahrungsmittel werden durch die Klingen an den Innenwänden des Mixbehälters hochgeschoben und durch die Spezialform der Behälterwand zurück auf die Klingen geschoben.



## 2. KINETIX Klingen System

Extra weite Edelstahl-Klingen reichen beim Mixvorgang und Eis crushen bis an die Wand des Behälters. In Kombination mit 4 weiteren Klingen werden die Nahrungsmittel vollständig und gleichmäßig verarbeitet.



### 3. Kontinuierliche Bewegung

Das KINETIX Klingen System stellt sicher, dass während des Mixvorgangs keine Nahrungsmittel in toten Winkeln hängen bleiben. Die Klingen sind der Form des Behälterbodens optimal angepasst und haben somit eine extrem große Reichweite. Es bestehen durch das neue System KEINE toten Winkel im Mixbehälter mit dem Ergebnis, dass die Nahrungsmittel zu 100% gleichmäßig verarbeitet werden.

Herkömmliche Klingen



KINETIX Klingen System



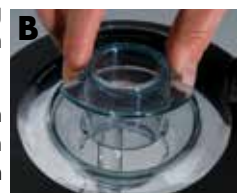
## BEDIENUNG

### Den Mixbehälter auseinander nehmen

1. Schalten Sie das Gerät an der Ein-/Aus-Taste aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Fassen Sie den Mixbehälter am Griff und heben Sie den Mixbehälter nach oben vom Motorblock herunter.
3. Nehmen Sie den Deckel durch Ziehen an dem Ring vom Mixbehälter und leeren Sie den Mixbehälter aus (siehe Abb. A).
4. Nehmen Sie den Nachfülldeckel aus der Öffnung des Deckels.

**Hinweis:** Der Nachfülldeckel hat zwei kleine Führungszapfen, die in die entsprechenden Aussparungen an der Nachfüllöffnung im Deckel passen. Drehen Sie den Nachfülldeckel  $\frac{1}{4}$  Umdrehung gegen den Uhrzeigersinn um ihn vom Deckel zu lösen und heben Sie ihn nach oben ab (siehe Abb. B).

5. Drehen Sie den Mixbehälter um. Die Unterseite mit dem Messereinsatz zeigt jetzt nach oben. Fassen Sie mit der linken Hand an den Griff des Mixbehälters und mit der rechten Hand an



die Kunststoffhalterung des Messereinsatzes. Schrauben Sie die Fassung im Uhrzeigersinn vom Behälter los und nehmen Sie die Kunststoffhalterung des Messereinsatzes vom Mixbehälter herunter (siehe Abb. C und D).

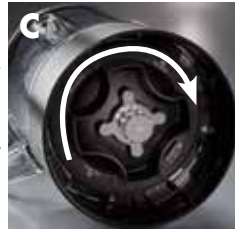
**Achtung:** Die Behälterfassung ist fest mit dem Mixbehälter verbunden und sollte **nicht** von dem Mixbehälter demontiert werden.

**Achtung:** Die Klingen sind fest mit der Kunststoffhalterung des Messereinsatzes verschraubt und sollten nicht demontiert werden!

**Achtung:** Vorsicht, wenn Sie mit dem Messereinsatz hantieren. Fassen Sie den Messereinsatz nur an der Kunststoffhalterung an, um sich nicht an den Klingen zu verletzen. Die Klingen sind sehr scharf. Niemals mit bloßen Händen auf die Klingen greifen!

6. Der Messereinsatz ist mit einem Silikondichtungsring versehen, der lose auf der Fassung des Messereinsatzes aufliegt. Nehmen Sie den Silikondichtungsring zur Reinigung von der Kunststoffhalterung des Messereinsatzes (siehe Abb. E).

7. Spülen Sie die abgebauten Teile mit warmer Spülmittellösung ab und trocknen Sie die Teile. Achten Sie dabei darauf, sich nicht an den Schneiden des Messers zu verletzen. Reinigen Sie die Kunststoffteile mit einem Schwamm und warmer Spülmittellösung. Verwenden Sie dafür keine Drahtwolle, Scheuermittel oder ähnliche harte Reinigungshilfen.



## Den Mixbehälter zusammen setzen

Achten Sie darauf, dass der Mixbehälter und alle Einzelteile sauber sind, bevor Sie den Mixer zusammen setzen.

1. Der Messereinsatz ist mit einem Silikondichtungsring versehen, der lose auf der Fassung des Messereinsatzes aufliegt. Achten Sie darauf, dass der Silikondichtungsring auf der Fassung des Messereinsatzes richtig aufliegt (siehe Abb. A). Der Silikondichtungsring muss sauber sein und darf keine Verkrustungen, Risse und Falten haben.



2. Nehmen Sie den Messereinsatz in die rechte Hand und den Mixbehälter halten Sie am Griff mit Ihrer linken Hand (siehe Abb. B).

**Achtung:** Vorsicht, wenn Sie mit dem Messereinsatz hantieren. Fassen Sie den Messereinsatz nur an der Kunststoffhalterung an, um sich nicht an den Klingen zu verletzen. Die Klingen sind sehr scharf. Niemals mit bloßen Händen auf die Klingen greifen!

Setzen Sie den Messereinsatz so in den Behälterboden, dass die Klingen in den Mixbehälter zeigt. Achten Sie darauf, dass der Silikondichtungsring beim Einsetzen nicht verrutscht oder in den Behälter fällt.



**Hinweis:** Die Kunststoffhalterung des Messereinsatzes hat vier kleine Führungszapfen, die in die entsprechenden Aussparungen am Behälterboden passen. Die Kunststoffhalterung sitzt erst richtig, wenn Sie gerade auf dem Behälterboden aufliegt und sich gegen den Uhrzeiger drehen lässt.



Drehen Sie die Kunststoffhalterung des Messereinsatzes gegen den Uhrzeigersinn, um den Behälterboden zu verriegeln (siehe Abb. C).

**Wichtig:** Achten Sie immer darauf, dass der Mixbehälter sicher und fest auf die Kunststoffhalterung des Messereinsatzes aufgeschraubt ist.

**Wichtig:** Der Mixbehälter muss auf dem Silikondichtungsring sicher aufliegen und dicht schließen. Schrauben Sie die Kunststoffhalterung des Messereinsatzes nicht mit Gewalt fest, um das Gerät nicht zu beschädigen.

**Achtung:** Setzen Sie den Mixbehälter niemals ohne den Messereinsatz auf den Motorsockel. Ohne den Messereinsatz ist der Boden des Mixbehälters offen. Wenn der Behälter so auf dem Motorsockel steht und Sie Flüssigkeit in den Mixbehälter geben, würde diese direkt in den Motorsockel laufen und könnte den Motor beschädigen.

**Achtung:** Achten Sie stets darauf, dass keine Flüssigkeiten in den Motorsockel oder über den Motorsockel laufen. Sollte Flüssigkeit über das Gehäuse des Motorsockels gelaufen sein, schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Wischen Sie die Flüssigkeit danach mit einem trockenen Tuch ab und trocknen Sie das Gehäuse gut ab.

**WARNUNG:** Wenn Flüssigkeit in das Innere des Motorsockels eingedrungen ist, schließen Sie das Gerät nicht mehr an die Stromversorgung an, um eine Gefährdung durch Stromschlag oder Feuer und eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden. Lassen Sie das Gerät in diesem Fall in einer Fachwerkstatt überprüfen.

**3.** Setzen Sie den Mixbehälter jetzt auf den Motorsockel. Die Mess-Skala sollte vorne liegen und der Griff nach rechts weisen (siehe Abb. D). Drehen Sie den Behälter beim Aufsetzen evtl. ein bisschen bis die Fassung am Motorsockel einrastet und der Mixbehälter sicher steht. Das Gerät lässt sich erst bedienen, wenn das Gerät an der Ein-/Aus-Taste EINGeschaltet wurde und der Netzstecker eingesteckt ist.



**4.** Setzen Sie den Nachfülldeckel in die Öffnung des Deckels.

**Hinweis:** Der Nachfülldeckel hat zwei kleine Führungszapfen, die in die entsprechenden Aussparungen an der Nachfüllöffnung im Deckel passen. Drehen Sie den Nachfülldeckel nach dem Einsetzen im Uhrzeigersinn (siehe Abb. E). Der Nachfülldeckel sitzt erst richtig, wenn er mit einem »Klick« eingeklickt ist und sich nicht mehr anheben lässt.



**5.** Füllen Sie den Behälter mit den gewünschten Lebensmitteln, setzen Sie den Deckel auf den Mixbehälter und wählen Sie eine Geschwindigkeitsstufe mit der Sie die Zutaten verarbeiten wollen.

**Achtung:** Achten Sie beim Aufsetzen des Behälters immer darauf, dass der Motorsockel ausgeschaltet ist um Verletzungen zu vermeiden.

**Achtung:** Versuchen Sie nicht, das Messer zu schleifen. Stumpfe Messer müssen ersetzt werden. Wenden Sie sich in diesem Fall an den Kundendienst, der Ihnen die richtigen Ersatzmesser liefert.

## Mit dem Gerät arbeiten

### Vor der ersten Verwendung

**WARNUNG:** Das Messer ist sehr scharf! Greifen Sie nicht auf die Klingen. Fassen Sie den Messereinsatz immer nur an der Kunststoffhalterung an. Lassen Sie kleine Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial spielen: Erstickungsgefahr!

Entfernen Sie vor der ersten Verwendung alle Werbeaufkleber und Verpackungsmaterialien von dem Gerät und dem Zubehör.

Reinigen Sie die abnehmbaren Bauteile (Deckel, Nachfülldeckel, Mixbehälter und den Messereinsatz) vor der ersten Verwendung und nach längerer unbenutzter Lagerung mit etwas handwarmer Spülmittellösung nach der Anleitung im Kapitel »Pflege und Reinigung«. Der Mixbehälter ist Spülmaschinen geeignet.

**ACHTUNG:** Der Deckel, Nachfülldeckel und Messereinsatz sind nicht Spülmaschinen geeignet. Wenn Sie den Mixbehälter in der Spülmaschine reinigen achten Sie darauf, dass Sie den Messereinsatz und den Deckel mit Nachfülldeckel vorher vom Mixbehälter abgenommen haben, damit diese nicht in die Spülmaschine gelangen.

**HINWEIS:** Bei der ersten Verwendung kann ein leichter Geruch beim Einschalten des Motors entstehen. Dies ist normal und völlig unbedenklich. Der Geruch wird sich nach mehreren Anwendungen legen.

### Allgemeine Hinweise

Halten Sie den Arbeitsplatz während der Arbeit sauber und trocken. Wischen Sie gegebenenfalls Spritzer oder übergelaufene Flüssigkeiten mit einem trockenen Tuch ab.

**WARNUNG:** Niemals den Motorsockel auf feuchte Unterlagen oder Tücher stellen. Niemals Flüssigkeiten unter oder auf den Motorsockel laufen lassen. Sollten Flüssigkeiten in den Motorsockel eingedrungen sein, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät in einer Fachwerkstatt überprüfen.

**WARNUNG:** Halten Sie niemals Ihre Hände oder Fremdkörper (Beispiel: Kochbesteck) in den Mixbehälter, wenn der Mixbehälter auf dem Motorsockel steht. Schalten Sie immer zuerst AUS (Ein-/Aus-Taste drücken - das Gerät ist ausgeschaltet sobald alle Tasten erloschen sind), warten Sie, bis das Messer still steht und nehmen Sie dann den Mixbehälter vom Motorsockel herunter, bevor Sie den Deckel abnehmen, um den Inhalt zu prüfen oder die Nahrungsmittel im Mixbehälter nach unten zu schieben. Verwenden Sie nur Kochbesteck aus Holz, Gummi oder Kunststoff. Wenden Sie keine Gewalt an, wenn Sie die Nahrungsmittel im Mixbehälter nach unten schieben oder Zutaten lösen, die sich im Bereich der Messer verkeilt haben.

Ihr Mixer kann nicht alle Ihre Küchengeräte ersetzen. Der Design Mixer Advanced ist nicht geeignet zum: Eierschaum schlagen oder Früchte oder Gemüse entsaften. Auch für sehr feste Teigsorten (Beispiel: Hefeteig) ist das Gerät **nicht** geeignet.

**Wichtig:** Lassen Sie keine Nahrungsmittelreste auf dem Gerät antrocknen. Reinigen Sie das Gerät sofort nach der Arbeit (siehe ›Pflege und Reinigung‹).

## TIPPS FÜR DIE ZUBEREITUNG

- Nehmen Sie langsame Geschwindigkeitsstufen (1-3, CHOP und BLEND) für Getränke, Cocktails und flüssigere Mischungen wie Mayonnaise, Dressings, Marinaden und andere Nahrungsmittel die kurz gemixt werden müssen, bis alle Zutaten verbunden sind (wie z. B. flüssiger Teig).
- Nehmen Sie schnelle Geschwindigkeitsstufen (4-5, PUREE und LIQUIFY) zum Pürieren von Suppen und um Flüssigkeiten schaumig zu schlagen.
- Mit der Pulse-Taste verarbeiten Sie Nahrungsmittel, die nur kurz kräftig bearbeitet werden sollen, wie beim Zerkleinern von Nüssen.
- Die Pulse-Taste dient auch zum Zerkleinern von Eis zu feinem Eis-Schnee. Sie können maximal bis zu 250 g (ein Standart Eiswürfelbehälter) zur Zeit crushen.
- Schneiden Sie feste Nahrungsmittel (Gemüse, Obst, Käse, gegartes Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte) in etwa 2 cm große Stücke um ein gleichmäßiges Mixresultat zu erzielen.

**WICHTIG:** Überlasten Sie den Motor nicht mit zu harten oder zu großen Zutaten. Schalten Sie den Mixer aus (Ein-/Aus-Taste drücken - das Gerät ist ausgeschaltet sobald alle Tasten erloschen sind), wenn der Motor stecken bleibt, um eine Überhitzung zu vermeiden (siehe ›Störungen beseitigen‹).

- Wenn Sie mit warmen Nahrungsmitteln arbeiten, füllen Sie zunächst höchstens 2 Tassen in den Mixbehälter. Nachdem der Mixvorgang gestartet wurde und eine Zeit lang lief, können Sie bei Bedarf weitere 1,5 Tassen warmer Zutaten langsam über die Nachfüllöffnung im Deckel hinzugeben.
- Wenn Sie festere Zutaten wie z. B. Püree verarbeiten wollen arbeitet der Mixer effizienter, wenn der Mixbehälter nur  $\frac{1}{4}$  bis  $\frac{1}{2}$  gefüllt ist.
- Geben Sie flüssige Zutaten immer zuerst in den Mixer, sofern dies im Rezept nicht anders angegeben ist.
- Wenn Sie dickflüssige oder trockene Nahrungsmittel verarbeiten, müssen Sie eventuell zwischendurch die Nahrungsmittel im Mixbehälter nach unten schieben oder Zutaten lösen, die sich im Bereich der Messer verkeilt haben.

**WARNUNG:** Halten Sie niemals Ihre Hände oder Fremdkörper (Beispiel: Kochbesteck) in den Mixbehälter, wenn der Mixbehälter auf dem Motorsockel steht. Schalten Sie immer zuerst aus (Ein-/Aus-Taste drücken - das Gerät ist ausgeschaltet sobald alle Tasten erloschen sind), warten Sie, bis das Messer still steht und nehmen Sie dann den Mixbehälter vom Motorsockel herunter, bevor Sie den Deckel abnehmen, um den Inhalt zu prüfen. Wenden Sie keine Gewalt an, wenn Sie die Nahrungsmittel im Mixbehälter nach unten schieben oder Zutaten lösen, die sich im Bereich der Messer verkeilt haben. Verwenden Sie hierfür nur Kochbesteck aus Holz, Gummi oder Kunststoff. Metalllöffel oder ähnliche

Küchenhelfer könnten die Klingen oder den Mixbehälter beschädigen.

- Verarbeiten Sie die Zutaten nur wenige Sekunden lang. Es ist besser, die Beschaffenheit des Produkts zwischendurch zu prüfen, als ein zu feines, eventuell matschiges Produkt zu erhalten. Durch die unterschiedlichen Geschwindigkeitsstufen (1-5) und die Pulse-Taste (Intervall-Taste) können Sie verschiedenste Zutaten leicht, vielseitig und rasch zubereiten.
- Schwere Ladungen sollten Sie nicht länger als 30 Sekunden verarbeiten.
- Für Anwendungen wie das Herstellen von z. B. Mayonnaise, Dressing etc. sollten Sie den Mixer nicht länger als 1 Minute ohne Unterbrechung laufen lassen.
- Achten Sie stets darauf, dass der Deckel des Mixbehälters sicher verschlossen ist bevor Sie das Gerät einschalten. Um während eines Mixvorgangs weitere Zutaten hinzu zu geben, öffnen Sie den Nachfülldeckel im Deckel und füllen Sie Zutaten durch die Nachfüllöffnung.
- Überfüllen Sie den Mixbehälter nicht. Die maximale Füllhöhe liegt bei 1,5 Litern und sollte nicht überschritten werden da der Motor sonst langsamer werden oder stehen bleiben kann. In diesem Fall schalten Sie das Gerät aus (Ein-/Aus-Taste drücken - das Gerät ist ausgeschaltet sobald alle Tasten erloschen sind) und nehmen einen Teil der Nahrungsmittel aus dem Mixbehälter bevor Sie das Gerät wieder einschalten.
- Der Mixer ist nur zur Verarbeitung von Nahrungsmitteln gedacht. Geben Sie niemals irgendwelche Fremdkörper in den Mixbehälter.
- Benutzen Sie den Mixbehälter nicht um Lebensmittel darin aufzubewahren.
- Der Mixer kann weder schweren Teig, noch Kartoffeln zu Mus verarbeiten.
- Nehmen Sie niemals den Mixbehälter vom Motorsockel, solange der Motor läuft. Schalten Sie immer zuerst aus (Ein-/Aus-Taste drücken - das Gerät ist ausgeschaltet sobald alle Tasten erloschen sind.), warten Sie, bis das Messer still steht und nehmen Sie dann den Mixbehälter vom Motorsockel herunter.
- Füllen Sie niemals kochende Nahrungsmittel in den Mixbehälter. Warten Sie einen Moment bis die Nahrungsmittel ein wenig abgekühlt sind bevor Sie diese im Mixer verarbeiten.

## **Geschwindigkeitsstufen**

Mit den verschiedenen Geschwindigkeitsstufen des Mixers können Sie die Beschaffenheit der Zutaten beeinflussen. Die Tasten sind entsprechend gekennzeichnet. Einige Vorschläge zum Gebrauch der einzelnen Geschwindigkeitsstufen finden Sie in folgender Tabelle.

<b>Pulse</b>	Intervallbetrieb: Ideal zum Zerkleinern von Nüssen, Mandeln usw. Für grobes Hacken auch von Fleisch.
<b>1 MIX</b>	Zum Verrühren von Milchpulver, fertigen Säften und Gelatine. Zur Vorbereitung von Eiern für Omelettes.
<b>2 CHOP</b>	Zum Mahlen von harten und festen Körnern, wie Bohnen, Kaffee, Kichererbsen, von Zucker zu Puderzucker etc. Zum Herstellen von Hack.

<b>3 BLEND</b>	Zur Vorbereitung von Shakes, Joghurt, Eiscreme.
<b>4 LIQUIFY</b>	Zum Vermengen von festeren Zutaten.
<b>5 PUREE</b>	Diese höchste Geschwindigkeitsstufe ist zum Vermengen von Zutaten. Für Zwiebeln, dicke Saucen usw. - bringt Saucen nicht zum schäumen. Gut geeignet zum Pürieren von härterem Obst und Gemüse.

Die Mixdauer hängt von den persönlichen Vorlieben des Benutzers ab, sowie von der Art der Zutaten und den Angaben in den Rezepten.

**Der Intervallbetrieb:** Die Pulse-Taste ist eine Kontaktaste die den Motor nur solange in Betrieb hält, wie Sie die Taste gedrückt halten.

**Der Mixbetrieb:** Die 5 Geschwindigkeitsstufen sind für den Dauerbetrieb ausgelegt und betreiben den Motor solange bis Sie die Ein-/Aus-Taste betätigen, maximal allerdings 2 Minuten.

**Hinweis:** Das Gerät besitzt eine Sicherheitsfunktion und schaltet sich nach 2 Minuten Dauerbetrieb selbstständig aus und stellt sich in den betriebsbereiten Modus.

### Anwendungsbeispiele:

Nahrung	Vorbereitung & Verwendung	Menge	Funktionstaste	Zeit
Mayonnaise	Mixen von Eigelb und Essig, Zugeben von Öl Verwendung: Dressing	125 g	1 / MIX	60 Sekunden
Schlagsahne	Zugeben von Zucker oder Vanille wenn gewünscht Verwendung: Garnierung	200 g	1 / MIX	60 Sekunden
mageres Fleisch/ Geflügel	Entfernen von Sehnen und Fett, Schneiden in 2 cm große Stücke Verwendung: Hack	250 g	2 / CHOP	10-20 Sekunden
Fisch/ Meeresfrüchte	Entfernen von Haut und Gräten, Schneiden in 2 cm große Stücke Verwendung: gehackter Fisch	300 g	2 / CHOP	10-15 Sekunden
rohes Gemüse	Schälen und in 1,5-2 cm große Stücke schneiden Verwendung: Füllungen, Püree, Suppen	200 g	2 / CHOP	10-30 Sekunden
Nüsse	Entfernen der Schale, Verwendung: Kuchen, Garnierung, Pasten	200 g	2 / CHOP	10-30 Sekunden
Brot und Kekskrümel/ Paniermehl	Schneiden in 2 cm große Stücke Zerbrechen der Kekse Verwendung: Käsekuchen, Panieren	100 g	2 / CHOP	10-30 Sekunden



<b>Nahrung</b>	<b>Vorbereitung &amp; Verwendung</b>	<b>Menge</b>	<b>Funktionstaste</b>	<b>Zeit</b>
Kräuter und Gewürze	Ganz oder halbiert, Verwendung: Pasten, Saucen	1 Tasse	2 / CHOP	20-30 Sekunden
Smoothie	Milch, frische Früchte, Joghurt, Eiscreme Verwendung: Milch-Shakes, Frappés, Frucht-Shakes	max. 800 ml	3 / BLEND	20-30 Sekunden
frische Früchte	Ganze oder zerschnittene Beeren, Verwendung: Dessert-Saucen	250 g	2 / CHOP	30 Sekunden
getrocknete Früchte	Zerkleinerte trockene Früchte Verwendung: gehackte Früchte	300 g	2 / CHOP	30 Sekunden
Eis	Eis crushen Verwendung: gemischte Getränke, Cocktails	250 g	Pulse-Taste 2 / CHOP	10-20 Sekunden

## **Gebrauchshinweise**

- Ihr Mixer arbeitet schnell und zuverlässig, wenn Sie feste Lebensmittel nach und nach in kleinen Portionen in den Mixbehälter geben.
- Ihr Mixer arbeitet in Sekundenschnelle. Vermeiden Sie es, die Lebensmittel länger als nötig zu verarbeiten.
- Schließen Sie immer den Deckel vor dem Einschalten, damit die Lebensmittel nicht aus dem Mixbehälter herausspritzen.
- Während des Mixvorgangs können weitere Zutaten durch die Nachfüllöffnung zugegeben werden. Halten Sie dabei niemals Hände oder Gesicht über die Öffnung.
- Wenn der Motor bei einer Geschwindigkeitsstufe schwer läuft (Motorgeräusch ändert sich), dann wählen Sie die nächsthöhere Geschwindigkeitsstufe.
- Reinigen Sie den Mixbehälter und das Messer unmittelbar nach jedem Gebrauch.

Wenn die Zutaten während des Mixvorgangs an den Wänden des Mixbehälters kleben, schalten Sie das Gerät zuerst aus und nehmen Sie den Mixbehälter vom Motorsockel. Nehmen Sie den Deckel jetzt ab und schieben Sie die Zutaten mit einem kleinen Gummischaber vorsichtig zu den Messern am Boden des Mixbehälters.

**ACHTUNG:** Beim Mixen heißer Flüssigkeiten den kleinen Nachfülldeckel entfernen und die Öffnung mit einem Geschirrhandtuch abdecken, damit der entstehende Überdruck/Dampf entweichen kann.

## **Arbeitsschritte**

**WARNUNG:** Achten Sie darauf, dass das Gerät sicher steht und Sie es während des Betriebs nicht umwerfen können, um schwere Verletzungen zu vermeiden.

Das Gerät läßt sich erst bedienen, wenn das Gerät an der Ein-/Aus-Taste eingeschaltet wurde und der Netzstecker eingesteckt ist.

1. Wenn der Mixbehälter richtig zusammengesetzt ist und richtig auf dem Motorsockel eingerastet ist (siehe »Den Mixbehälter zusammensetzen«), füllen Sie die Zutaten in den Mixbehälter. Achten Sie darauf die maximale Füllhöhe (1,5 Liter) nicht zu überschreiten.

**Wichtig:** Vorgegarte Zutaten sollten vor der Verarbeitung abkühlen, flüssige Zutaten sollten Sie möglichst zuerst einfüllen. Feste Zutaten schneiden Sie vor dem Einfüllen in etwa 2 cm große Stücke. Füllen Sie den Mixbehälter nicht zu voll. Andernfalls könnte der Inhalt überlaufen oder herausspritzen und der Motor könnte stecken bleiben.

2. Setzen Sie den Deckel auf den Mixbehälter und drücken Sie den Deckel fest.

**HINWEIS:** Der Deckel ist so konstruiert, dass er sich sicher und fest auf den Mixbehälter setzen lässt und nicht verrutschen kann. Mit Hilfe des Rings lässt sich der Deckel leicht wieder öffnen.

**WICHTIG:** Achten Sie darauf, dass der Nachfülldeckel auch im Deckel eingesetzt ist.

**WARNUNG:** Niemals bei eingeschalteter Geschwindigkeitsstufe den Mixbehälter herunter nehmen, den Deckel abnehmen oder Kochlöffel oder andere Fremdkörper in den Mixbehälter stecken und/oder in den Mixbehälter greifen. Schalten Sie unbedingt zuerst aus (Ein-/Aus-Taste drücken - das Gerät ist ausgeschaltet sobald alle Tasten erloschen sind) und warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist. Nehmen Sie danach den Mixbehälter vom Motorsockel herunter, bevor Sie in den Mixbehälter greifen oder mit Kochbesteck oder ähnlichen Gegenständen im Mixbehälter arbeiten.

**WARNUNG:** Wenn Sie heiße Zutaten verarbeiten, dann achten Sie bitte darauf, sich nicht am Mixbehälter oder Deckel zu verbrennen oder am Dampf oder herausspritzenden Flüssigkeiten zu verbrühen. Legen Sie eventuell ein Küchentuch über den Deckel, um sich vor Spritzern und Dampf zu schützen.

**Wichtig: Achten Sie darauf, dass der Mixbehälter auf dem Motorsockel richtig eingerastet ist und sicher steht. Der Motor lässt sich nicht einschalten, wenn der Behälter nicht auf dem Motorsockel steht.**

3. Halten Sie eine Hand auf den Deckel und schalten Sie das Gerät an der Ein-/Aus-Taste ein. Die Ein-/Aus-Taste blinkt jetzt rot.

4. Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeitsstufe 1-5 oder nutzen Sie die Intervall-Taste (Pulse). Die Ein-/Aus-Taste leuchtet jetzt konstant rot, die Stop-Taste blinkt rot und die ausgewählte Geschwindigkeits-Taste leuchtet konstant blau. Der Motor beginnt zu arbeiten.

**HINWEIS:** Sie können von einer Geschwindigkeitsstufe zu jeder beliebigen anderen wechseln. Die ausgewählte Taste leuchtet dann blau und die vorherige Taste erlischt.

**Wichtig:** Die maximale Menge zum Verarbeiten von Eis liegt bei 250 g Eiswürfel. Drücken Sie die Pulse-Taste mehrfach und das so lange bis das Eis die gewünschte Konsistenz hat.

**HINWEIS:** Die Pulse-Taste ist eine Kontakt-Taste und sollte in kurzen Impulsen betätigt werden. Der Motor arbeitet in Sekunden Schritten für den Moment in dem die Taste heruntergedrückt wird.

**ACHTUNG:** Sollte der Motor ungewollt stocken oder ungewöhnlich langsam arbeiten, dann schalten Sie sofort aus (Ein-/Aus-Taste drücken - das Gerät ist ausgeschaltet sobald alle Tasten erloschen sind). Andernfalls könnte sich der Motor überhitzen. Beachten Sie

unbedingt die Hinweise (»Störungen beseitigen«).

**5.** Schalten Sie nach wenigen Sekunden aus oder in den betriebsbereiten Modus (die Ein-/Aus-Taste blinkt ). Um das Gerät in den betriebsbereiten Modus zu schalten gibt es mehrere Möglichkeiten. Sie können entweder die Stop-Taste betätigen oder die ausgewählte, leuchtende Geschwindigkeitsstufe erneut drücken. In beiden Fällen erlischt die ausgewählte Geschwindigkeits-Taste, die Stop-Taste hört auf zu blinken und die Ein-/Aus-Taste blinkt rot. Um das Gerät aus zu schalten drücken Sie jetzt die Ein-/Aus-Taste.

**Wichtig:** Das Gerät besitzt eine Sicherheitsfunktion und schaltet sich nach 2 Minuten Dauerbetrieb selbstständig aus und stellt sich in den betriebsbereiten Modus.

**6.** Sobald das Messer steht, fassen Sie den Mixbehälter am Griff und nehmen Sie den Mixbehälter vom Motorsockel herunter. Nehmen Sie den Deckel ab, um das Produkt zu prüfen oder feste oder zähflüssige Zutaten mit einem Kochlöffel aus Kunststoff vorsichtig nach unten zuschieben. Wenn Sie weitere Zutaten zugeben wollen, dann nehmen Sie den Nachfülldeckel aus dem Deckel des Mixbehälters. Dazu drehen Sie den Nachfülldeckel zuerst gegen den Uhrzeigersinn und ziehen Sie ihn dann nach oben heraus. Geben Sie die Zutaten durch die Öffnung und setzen Sie den Nachfülldeckel danach wieder ein.

Lassen Sie das Gerät eventuell noch einmal wenige Sekunden arbeiten, bis das Produkt die gewünschte Beschaffenheit hat. Setzen Sie den Mixbehälter dazu wieder auf die Fassung des Motorsockels, und verriegeln Sie den Mixbehälter sicher auf dem Motorsockel. Danach können Sie das Gerät erneut einschalten.

**6.** Wenn das Produkt die gewünschte Beschaffenheit hat, dann schalten Sie das Gerät aus (Ein-/Aus-Taste drücken) und nehmen Sie den Mixbehälter vom Motorsockel. Nehmen Sie danach den Deckel vom Mixbehälter. Flüssige Produkte - vom Getränk bis zu zähflüssigem Teig - können Sie oben aus dem Mixbehälter ausgießen.

**Wichtig:** Lassen Sie keine Nahrungsmittelreste auf den Teilen des Geräts eintrocknen.

Reinigen Sie das Gerät sofort nach jeder Verwendung nach der Anleitung (»Pflege und Reinigung«).

## **PFLEGE UND REINIGUNG**

**WARNUNG:** Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

**WARNUNG:** Tragen Sie geeignete Handschuhe, wenn Sie mit heißen Flüssigkeiten gearbeitet haben. Achten Sie darauf, sich nicht am Mixbehälter zu verbrennen oder an herausgespritzten oder überlaufenden Flüssigkeiten oder Dampf zu verbrühen.

**ACHTUNG:** Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände, scharfe Reiniger (Desinfektionsmittel), Scheuerhilfen (Topfreiniger) oder Scheuermittel zum Reinigen des Geräts oder der Einzelteile verwenden. Wenden Sie beim Reinigen des Messereinsatzes keine Gewalt an, um die Klingen nicht zu verbiegen und das Lager nicht zu beschädigen.

### **Den Mixbehälter reinigen**

**1.** Leeren Sie den Mixbehälter vollständig aus und spülen Sie lose anhaftende Nahrungsmittel mit klarem Wasser aus.

2. Setzen Sie den Mixbehälter im Anschluss wieder auf den Motorsockel und achten Sie darauf, dass der Behälter richtig eingerastet ist.

3. Füllen Sie danach heiße Spülmittellösung in den Mixbehälter. Das Messer muss mit der Lösung bedeckt sein. Verschließen Sie den Mixbehälter mit dem Deckel, schalten Sie das Gerät ein (Geschwindigkeitsstufe: 5) und lassen Sie es einige Sekunden lang arbeiten.

4. Schalten Sie aus (Ein-/Aus-Taste drücken - das Gerät ist ausgeschaltet sobald alle Tasten erloschen sind). Warten Sie bis das Messer steht und nehmen Sie den Mixbehälter vom Motorsockel.

5. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

6. Nehmen Sie den Deckel vom Mixbehälter und gießen Sie die Spülmittellösung aus. Anhaftende Rückstände an den Wänden des Mixbehälters können Sie mit einer Spülbürste aus Kunststoff leicht entfernen.

**WARNUNG:** Arbeiten Sie besonders vorsichtig im Bereich des Messereinsatzes, um sich an den scharfen Klingen nicht zu schneiden und den Messereinsatz nicht zu beschädigen.

**Wichtig:** In den meisten Fällen wird der Mixbehälter jetzt bereits hygienisch sauber sein. Sollten allerdings noch Nahrungsmittelreste auf dem Messereinsatz im Mixbehälter anhaften, dann trennen Sie den Mixbehälter von der Fassung und dem Messereinsatz und reinigen die Bauteile einzeln (siehe ›Den Mixbehälter zerlegen und hartnäckige Rückstände entfernen‹).

7. Spülen Sie Deckel und Nachfülldeckel mit warmer Spülmittellösung.

8. Spülen Sie Mixbehälter, Deckel und Nachfülldeckel danach mit klarem Wasser aus, trocknen Sie die Teile mit einem Geschirrtuch vorsichtig ab und lassen Sie sie an einem für kleine Kinder unzugänglichen Ort an der Luft trocknen.

**HINWEIS:** Der Mixbehälter ist Spülmaschinen geeignet.

**ACHTUNG:** Der Deckel, Nachfülldeckel und Messereinsatz sind NICHT Spülmaschinen geeignet. Wenn Sie den Mixbehälter in der Spülmaschine reinigen achten Sie darauf, dass Sie den Messereinsatz und den Deckel mit Nachfülldeckel vorher vom Mixbehälter abgenommen haben, damit diese NICHT in die Spülmaschine gelangen.

## **Den Mixbehälter zerlegen und hartnäckige Rückstände entfernen**

**WARNUNG:** Die Klingen des Messereinsatzes sind scharf. Behandeln Sie den Messereinsatz vorsichtig und ohne Gewaltanwendung, um sich nicht zu schneiden und den Messereinsatz nicht zu beschädigen.

1. Nehmen Sie den Mixbehälter vom Motorsockel und halten Sie den Mixbehälter über eine ausreichend große Schale. Lösen Sie die Fassung des Messereinsatzes vom Behälterboden. Drehen Sie die Fassung dazu  $\frac{1}{4}$  Umdrehung im Uhrzeigersinn und nehmen Sie den Messereinsatz vom Behälterboden.

**Achtung:** Der Messereinsatz sitzt eventuell sehr fest. Wenden Sie keine Gewalt an um das Gerät auseinander zu nehmen.

2. Spülen Sie alle Einzelteile (Messereinsatz, Dichtungsring und Mixbehälter) in warmer

Spülmittellösung. Festsitzende Nahrungsmittelreste auf den Einzelteilen weichen Sie am besten einige Minuten ein und beseitigen sie dann mit einer kleinen Kunststoffbürste oder einem Spülschwamm. Achten Sie dabei unbedingt darauf, sich an den Klingen nicht zu schneiden und den Dichtungsring und Messereinsatz nicht zu zerkratzen. Wenn sich der Dichtungsring nicht reinigen lässt oder dieser porös ist, dann muss der Dichtungsring ersetzt werden.

**3.** Spülen Sie den Messereinsatz, Dichtungsring und den Mixbehälter mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die Teile danach mit einem sauberen Tuch vorsichtig ab. Lassen Sie die Bauteile (besonders Messereinsatz und Mixbehälter) an einer geschützten und für kleine Kinder unzugänglichen Stelle an der Luft trocknen. Setzen Sie die Teile nach dem Trocknen wieder zusammen (siehe ›Den Mixbehälter zusammensetzen‹).

## **Den Motorsockel reinigen**

**WARNUNG:** Niemals den Motorsockel in der Spülmaschine reinigen.

**WARNUNG:** Der Motorsockel darf niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden! Niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten über den Motorsockel gießen oder in den Motorsockel oder unter den Motorsockel laufen lassen. Niemals den Motorsockel in Flüssigkeiten eintauchen oder auf nasse oder feuchte Oberflächen stellen. Wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab. An der Unterseite des Motorsockels sind Luftschlitze. Achten Sie unbedingt darauf, dass kein Wasser in diese Öffnungen laufen oder tropfen kann.

**1. Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker, bevor Sie den Motorsockel reinigen.**

**2.** Wischen Sie den Motorsockel danach mit einem feuchten, nicht tropfenden Tuch ab.

**ACHTUNG:** Achten Sie darauf, das Antriebsrad und das Lager des Antriebsrads in der Mitte der Fassung nicht zu beschädigen. Niemals mit festen, harten Gegenständen in der Fassung des Motorsockels stochern. Verwenden Sie notfalls eine weiche Bürste, um die Fassung zu reinigen. Wenn Feuchtigkeit in die Fassung des Motorsockels gelangt ist, dann reinigen und trocknen Sie die Fassung besonders vorsichtig und sorgfältig.

**3.** Trocknen Sie das Gerät sorgfältig ab. Der gesamte Motorsockel muss ganz trocken sein, bevor Sie das Gerät wieder zusammensetzen und verwenden.

**WARTUNG:** Der Motor Ihres Mixers muss nicht geölt werden. Sie sollten die abnehmbaren Geräteteile und das Gehäuse des Motorsockels lediglich nach den Angaben in dieser Gebrauchsanleitung reinigen.

**WARNUNG:** Das Gerät darf nur in autorisierten Fachwerkstätten gewartet werden.

## **AUFBEWAHRUNG**

Bauen Sie den Mixbehälter zur Aufbewahrung vollständig und richtig zusammen, um Verletzungen durch das Messer und Verlust einzelner Bauteile zu vermeiden. Setzen Sie den Mixbehälter in die Fassung des Motorsockels. Auf diese Weise sind Dichtungsring, Messereinsatz und Antriebsrad am besten vor Schmutz und Beschädigungen geschützt.

Bewahren Sie das Gerät an einem sauberen trockenen Ort auf, an dem es vor übermä-

Bigen Belastungen (Stoß, Schlag, Schmutz, Feuchtigkeit) geschützt und für kleine Kinder unzugänglich ist. Legen Sie keine schweren, harten Gegenstände auf das Gerät. Der Aufbewahrungsort sollte frostfrei sein und nicht wärmer als 40 °C werden.

## STÖRUNGEN BESEITIGEN

Der Design Mixer Advanced ist zuverlässig und robust und wird bei richtiger Bedienung für gewöhnlich störungsfrei arbeiten. Sollte dennoch ein Problem auftreten, dann werden Sie dies in den meisten Fällen ganz leicht selbst beseitigen können. Die folgende Störungstabelle soll Sie dabei unterstützen.

**WARNUNG:** Führen Sie nur Arbeiten am Gerät durch, die in dieser Bedienungsanleitung beschrieben sind. Wartung und Reparatur des Geräts dürfen nur von einer autorisierten Fachwerkstatt durchgeführt werden. Verwenden Sie das Gerät nicht mehr, wenn es vermutlich beschädigt ist oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeitet.

Störung	Beseitigung
Der Motor lässt sich nicht starten oder die Messer rotieren nicht.	Prüfen Sie ob das Netzkabel angeschlossen ist und das Gerät eingeschaltet ist. Prüfen Sie ob der Mixbehälter mit Deckel richtig eingerastet ist auf dem Motorsockel. Prüfen Sie ob die Ein-/Aus-Taste und die gewählte Geschwindigkeitstaste leuchten. Drücken Sie immer nur eine Geschwindigkeitstaste zur Zeit.
Der Motor läuft stockend oder zu langsam.	Schalten Sie auf eine höhere Geschwindigkeitsstufe. Gießen Sie eventuell einen Teil der Zutaten aus dem Mixbehälter aus. Zerstoßen Sie feste Zutaten (Beispiel: Nüsse, harte Schokolade) außerhalb des Mixers.
Der Motor bleibt während der Arbeit stehen oder lässt sich nicht mehr einschalten.	Schalten Sie sofort aus (Ein-/Aus-Taste drücken - das Gerät ist ausgeschaltet sobald alle Tasten erloschen sind!), wenn der Motor unerwartet anhält oder stecken bleibt, um eine Überhitzung zu vermeiden. Überprüfen Sie dann folgende Punkte:
	Der Motor schaltet sich automatisch nach 2 Minuten aus um eine Überhitzung zu vermeiden. Warten Sie 1 Minute bis Sie wie gewohnt weiterarbeiten.
	Nehmen Sie den Mixbehälter vom Motorsockel und beseitigen Sie vorsichtig mit einem Kochlöffel aus Holz oder Kunststoff feststehende Nahrungsmittelstücke im Bereich des Messers. Wenden Sie dabei keine Gewalt an, um das Messer nicht zu beschädigen.
	Zerkleinern Sie harte Zutaten (Beispiel: Nüsse, harte Schokolade) außerhalb des Mixers. Nehmen Sie eventuell einen Teil der Zutaten aus dem Mixbehälter und versuchen Sie es danach noch einmal mit einer höheren Geschwindigkeitsstufe. <b>ACHTUNG:</b> Überlasten Sie <b>nicht</b> den Motor mit zu harten oder zu großen Zutaten. Überfüllen Sie nicht den Mixbehälter. Verarbeiten Sie feste Zutaten eventuell in mehreren Arbeitsgängen. Der Mixer ist <b>nicht</b> zum Verarbeiten von Knochen oder Nüssen mit Schale oder für zu harte Zutaten geeignet.

Störung	Beseitigung
Der Boden des Mixbehälters lockert sich während der Arbeit; Flüssigkeit tritt aus.	<p>Schalten Sie sofort aus (Ein-/Aus-Taste drücken - das Gerät ist ausgeschaltet sobald alle Tasten erloschen sind!) und ziehen Sie den Netzstecker. Leeren Sie den Mixbehälter sofort aus. Reinigen und trocknen Sie den Motorsockel. Wenn Flüssigkeit in den Motorsockel oder in die Luftschlitze am Boden des Motorsockels eingedrungen ist, lassen Sie das Gerät in einer Fachwerkstatt überprüfen.</p> <p>Vergewissern Sie sich, dass der Mixbehälter nach der Anleitung (&gt;Mixbehälter zusammensetzen&lt;) richtig und vollständig zusammengesetzt ist.</p> <p><b>TIPP:</b> Prüfen Sie vor dem Einfüllen der Zutaten die Dichtigkeit des Mixbehälter mit etwas Wasser. Prüfen Sie den Dichtungsring und ersetzen Sie ggf. durch ein Originalersatzteil vom Hersteller.</p>
Es gelingt Ihnen nicht, den Mixbehälter abzudichten; Flüssigkeit tritt am Boden des Mixbehälters aus.	<p>Leeren Sie den Mixbehälter sofort aus. Zerlegen Sie den Mixbehälter und prüfen Sie die Einzelteile auf Verkrustungen oder Beschädigungen (Kratzer, Risse, Sprünge, Verformungen). Reinigen Sie gegebenenfalls die Bauteile.</p> <p>Ersetzen Sie beschädigte Bauteile durch Originalersatzteile des Herstellers (z.B. Dichtungsring). Setzen Sie den Mixbehälter nach der Anleitung wieder zusammen.</p> <p><b>ACHTUNG: Niemals</b> das Gerät mit ungeeigneten oder beschädigten Bauteilen betreiben. Verwenden Sie ausschließlich Bauteile, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und zugelassen sind. Wenden Sie sich dazu an Ihren Händler.</p>
Die Fassung des Messereinsatzes lässt sich nicht abschrauben.	<p>Achten Sie unbedingt darauf, die Fassung zum Abschrauben vom Mixbehälter im Uhrzeigersinn zu drehen.</p> <p>Schieben Sie die Hand durch den Griff des Mixbehälters, so dass der Griff hinter dem Handrücken liegt. Fassen Sie mit der anderen Hand an die Fassung des Messereinsatzes und drehen Sie dann die Fassung 1/4 Umdrehung im Uhrzeigersinn.</p> <p><b>TIPP:</b> Der Mixbehälter lässt sich eventuell etwas leichter abdichten und wieder zerlegen, wenn Sie den Dichtungsring vor dem Zusammenbau mit einem Tropfen Speiseöl einreiben.</p>
Die Nahrung ist ungleichmäßig zerhackt.	Entweder es wurde zu viel Nahrung auf einmal verarbeitet oder die Nahrungsmittelstücke waren zu groß. Schneiden Sie die Nahrungsmittel in kleinere Stücke gleicher Größe (nicht größer als 2 cm) und verarbeiten Sie kleinere Portionen zur Zeit.
Die Nahrung wird zu fein oder wässrig.	Die Nahrungsmittel wurden zu lange verarbeitet. Verarbeiten Sie die Nahrungsmittel kürzer oder in Impulsen mit der PULSE-Taste.
Die Nahrung bleibt am Messer haften.	Verarbeiten Sie nicht zu viel Nahrung auf einmal. Schalten Sie sofort aus (Ein-/Aus-Taste drücken - das Gerät ist ausgeschaltet sobald alle Tasten erloschen sind!) und ziehen Sie den Netzstecker. Sobald die Messer still stehen, nehmen Sie den Deckel ab und leeren den Mixbehälter mit Hilfe eines kleinen Gummischabers aus.

## 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.

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

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass unfreie Sendungen nicht angenommen werden können. Einsendung von Geräten: Bitte verpacken Sie das Gerät transportsicher und legen Sie den Garantiebeleg sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei. Bearbeitungszeit nach Wareneingang des defekten Gerätes beträgt ca. 2 Wochen; wir informieren Sie automatisch. Bei defekten Geräten außerhalb der Garantie senden Sie uns das Gerät bitte an die angegebene Adresse. Sie erhalten dann einen kostenlosen Kostenvoranschlag und können dann entscheiden, ob das Gerät zu ggf. anfallenden Kosten repariert, unrepariert und kostenlos an Sie zurück gesendet werden oder vor Ort kostenlos verschrottet werden soll.

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



# REZEPT-IDEEN



## DIPS, SAUCEN, DRESSING, CURRY-PASTEN

### Guacamole

Für 4 Personen

1 große	Avocado, geschält, ohne Stein und klein geschnitten
40 ml	Zitronensaft
½ Tasse	Schmand
1 Teelöffel	fein geschnittener Knoblauch
1 Teelöffel	Chili

Geben Sie alle Zutaten in den Mixer und wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 2/CHOP. Verarbeiten Sie die Zutaten bis sie cremig sind. Servieren Sie den Dip mit Nachos, Brotsticks oder rohen Gemüsesticks.

### Pesto Dip

1 Tasse	frische Basilikumblätter
1 Zehe	Knoblauch, geschält und fein geschnitten
40 ml	Zitronensaft
60 g	Pinienkerne
½ Tasse	Oliven Öl
½ Tasse	Cottage Cheese (körniger Frischkäse)
60 g	frischer Parmesankäse, gerieben

Geben Sie alle Zutaten in den Mixerbehälter und wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 2/CHOP. Verarbeiten Sie die Zutaten bis sie cremig sind. Servieren Sie den Dip mit geröstetem Fladenbrot.

### Ricotta und Oliven Dip

1 Bund	frischer Koriander, ohne Stängel
200 g	Ricotta Käse
200 g	Cottage Cheese (körniger Frischkäse)
125 ml	Sahne
2 Teelöffel	Zitronensaft
½ Tasse	frischen Parmesankäse, gerieben

1 Esslöffel	Kapern, abgetropft
¼ Tasse	schwarze Oliven, ohne Stein und klein geschnitten
½ Tasse	geröstete Pinienkerne

Geben Sie alle Zutaten in den Mixer und wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 2/CHOP. Verarbeiten Sie die Zutaten bis sie cremig sind. Servieren Sie den Dip gekühlt mit rohen Gemüsesticks.

### Geräucherte Lachs Pastete

1 Teelöffel	geriebene Zitronenschale
1 Esslöffel	Zitronensaft
125 g	Frischkäse
100 g	geräucherter Fisch ohne Haut und Gräten (Lachs, Forelle oder Makrele)
2 Teelöffel	Sahnemeerrettich
1 Teelöffel	frische Petersilie
	weißer Pfeffer zum Abschmecken

Geben Sie die Zitronenschale, Zitronensaft und den Frischkäse in den Mixbehälter. Mit der Pulse-Taste bearbeiten Sie die Zutaten bis diese cremig sind. Schieben Sie im Anschluss die Zutaten mit Hilfe eines kleinen Gummischabers von den Seiten des Mixbehälters nach unten. Geben Sie den Fisch, Sahnemeerrettich, Petersilie und Pfeffer dazu und verarbeiten Sie die Zutaten für ca. 30 Sekunden auf Geschwindigkeitsstufe 2/CHOP. Schieben Sie die Zutaten im Anschluss wieder mit dem Gummischaber von den Seiten des Mixbehälters nach unten. Mit der Pulse-Taste verarbeiten Sie die Zutaten bis diese cremig sind. Richten Sie die fertige Pastete mit einem Löffel auf einem Servierteller an, glätten Sie die Oberfläche und decken die Pastete mit Frischhaltefolie ab. Stellen Sie die Pastete kühl. Servieren Sie die Pastete zu Kräckern oder Toastbrot.

## Mayonnaise

2 Eigelb  
1 Teelöffel Senfkörner  
1 Esslöffel Essig  
125 ml Pflanzenöl  
Salz und weißen Pfeffer zum Abschmecken

Geben Sie die Eigelbe, Senf, Essig, Salz und Pfeffer in den Mixbehälter und verarbeiten Sie die Zutaten für ca. 10-15 Sekunden auf Geschwindigkeitsstufe 1/MIX bis die Zutaten cremig und luftig aufgeschlagen sind. Während der Mixer weiter arbeitet geben Sie langsam das Pflanzenöl durch die Nachfüllöffnung des Deckels. Verarbeiten Sie die Zutaten auf Geschwindigkeitsstufe 3/BLEND bis das Gemisch fester wird. Dies dauert ca. 1 Minute.

## Mayonnaise Variationen:

**Himbeere:** ersetzen Sie 1 Esslöffel Essig mit 1 Esslöffel Himbeer-Essig

**Knoblauch:** Geben Sie 2 Knoblauchzehen, geschält und fein geschnitten zur Eigelbmischung

**Kräuter:** Geben Sie ½ Tasse frische gehackte Kräuter (wie z.B. Basilikum, Petersilie, Thymian oder Schnittlauch) zur fertigen Mayonnaise.

## Avocado Dressing

1 Esslöffel Zitronensaft  
½ Tasse Schmand  
3 Esslöffel Sahne  
2 Tropfen Tabascosauce  
1 Teelöffel Honig  
1 Avocado, geschält, ohne Stein und klein geschnitten  
1 Zehe Knoblauch, geschält und fein geschnitten

Geben Sie alle Zutaten in den Mixer und wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 2/CHOP. Verarbeiten Sie die Zutaten bis sie cremig sind. Servieren Sie das Dressing zu Kartoffelsalat.

## Kräuter Dressing

¾ Tasse gemischte frische Kräuter (Petersilie, Koriander, Minze, Schnittlauch, Rosmarin und Basilikum)  
1 Zehe Knoblauch, geschält und fein geschnitten (bei Bedarf)  
2 Esslöffel Oliven Öl  
3 Esslöffel Balsamico Essig

Geben Sie alle Zutaten in den Mixer und wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 1/MIX. Verarbeiten Sie die Zutaten bis sie sich vermengt haben. Servieren Sie das Dressing zu Lamm, Hühnerfleisch oder Fisch.

## Cremige Zucchini-Sauce

2 Teelöffel Öl  
3 Zucchini, in Scheiben geschnitten  
2 Zwiebeln, klein geschnitten  
165 ml Sahne  
60 g Butter, geschmolzen  
½ Tasse frischer Parmesankäse, gerieben

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
geriebene Muskatnuss

Erwärmen Sie das Öl in einer mittelgroßen Pfanne und braten Sie die Zucchinischeiben und die Zwiebeln für ca. 4-5 Minuten oder bis sie gar sind. Stellen Sie die Pfanne zur Seite bis die Zutaten abgekühlt sind. Geben Sie die abgekühlten Zutaten in den Mixbehälter. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 3/BLEND und verarbeiten Sie die Zutaten bis sie sich vermengt haben und cremig sind. Geben Sie dieses Gemisch aus dem Mixbehälter zusammen mit den restlichen Zutaten zurück in die Pfanne. Erwärmen Sie die Zutaten bei leichter Hitze solange bis sie anfangen zu köcheln. Servieren Sie die Sauce sofort warm zu gekochten Nudeln.

**TIPP:** Ersetzen Sie die Zucchini durch 250 g Pilze um eine Pilz-Sauce herzustellen.

## Würzige Pfirsich Sauce

410 g	Pfirsiche aus der Dose
125 ml	Weißwein
2 Zehen	Knoblauch, geschält und fein geschnitten
2 Teelöffel	frischer, geriebener Ingwer
1 kleine	rote Chili, fein geschnitten
1 Esslöffel	Zitronensaft
2 Esslöffel	süßer Sherry
2 Esslöffel	Honig
2 Teelöffel	helle Soja Sauce

Geben Sie alle Zutaten in den Mixer und wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 2/CHOP. Verarbeiten Sie die Zutaten bis sie cremig sind. Servieren Sie die Sauce zu Hähnchenfleisch oder Schwein.

## Satay Sauce

2 Zehen	Knoblauch, geschält
1 kleine	Zwiebel, geschält und geviertelt
2 Teelöffel	Erdnussöl
½ Tasse	geröstete Erdnüsse
1 kleine	Chili, halbiert und ohne Kerne
165 ml	Wasser
2 Esslöffel	Zitronensaft
1 Esslöffel	dunkle Soja Sauce
2 Esslöffel	Kokosnussmilch
1 Teelöffel	brauner Zucker

Geben Sie den Knoblauch und die Zwiebeln in den Mixbehälter und betätigen Sie die Pulse-Taste so oft, bis die Zutaten fein geschnitten sind. Erwärmen Sie das Erdnussöl in einem Topf und braten Sie den Knoblauch und die Zwiebel darin solange, bis diese leicht gebräunt sind. Die übrigen Zutaten füllen Sie jetzt in den Mixbehälter und wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 3/BLEND. Verarbeiten Sie die Zutaten bis sie cremig sind. Geben Sie diese Mischung im Anschluss zum Knoblauch-Zwiebelgemisch in den Topf und erwärmen Sie alle Zutaten. Servieren Sie die Sauce sofort warm oder bewahren Sie die Sauce abgedeckt im Kühlschrank auf.

**TIPP:** Satay Sauce dickt bei Lagerung nach. In diesem Fall vermengen Sie die Sauce mit ein bisschen warmen Wasser.

## Grüne Thai Curry-Paste

4 große	grüne Chilis, grob geschnitten und ohne Stiel
1 Teelöffel	schwarze Pfefferkörner
1	Zwiebel, grob geschnitten
2 Zehen	Knoblauch, geschält
1 Bund	Koriander, mit Wurzel, gewaschen und geschnitten
1 Stange	Zitronengras, in feine Scheiben geschnitten
1 Teelöffel	Salz
2 Teelöffel	gemahlener Koriander
1 Teelöffel	gemahlener Cumin (Kreuzkümmel)
2 Teelöffel	getrocknete Garnelen Paste
1 Teelöffel	gemahlene Kurkuma
250 ml	Öl

Geben Sie alle Zutaten in den Mixer und wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 3/BLEND. Verarbeiten Sie die Zutaten bis sie eine cremige Paste erhalten haben.

**TIPP:** Schieben Sie im Anschluss die Zutaten mit Hilfe eines kleinen Gummischabers von den Seiten des Mixbehälters nach unten und geben Sie bei Bedarf ein bisschen mehr Öl oder Wasser hinzu.

**TIPP:** Lagern Sie die Curry-Paste in einem luftdichten Behälter im Kühlschrank.

**TIPP:** Ersetzen Sie das Zitronengras mit 2 Teelöffeln fein geriebener Zitronenschale.

**TIPP:** Diese Curry-Paste schmeckt am besten zu Schweinefleisch. Nehmen Sie 2 Esslöffel Paste pro 500 g Schweinefleisch.

## Malaysische Curry-Paste

½ Tasse	Koriander Samen
1 Esslöffel	Cumin (Kreuzkümmel) Samen
2 Teelöffel	Fenchel Samen
¼ Tasse	getrocknete Chilis, in Stückchen
6 Zehen	Knoblauch, geschält
4 Teelöffel	frischer geriebener Ingwer
5	Kemirinüsse, gehackt
2 Esslöffel	getrocknete Kokosnuss
3 Teelöffel	Blachan (Garnelen Paste)
2 Teelöffel	Tamarinde Paste
2 Teelöffel	gemahlene Kurkuma
4 Stangen	Zitronengras, in feine Scheiben geschnitten
400 ml	Öl

Geben Sie alle Zutaten in den Mixer und wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 3/ BLEND. Verarbeiten Sie die Zutaten bis sie eine cremige Paste erhalten haben.

**TIPP:** Lagern Sie die Curry-Paste in einem luftdichten Behälter im Kühlschrank.

**TIPP:** Kemirinüsse, Blachan und Tamarinde Paste gibt es in Asialäden.

**TIPP:** Statt Kemirinüsse können Sie auch Erdnüsse oder Macadamianüsse nehmen.

**TIPP:** Diese Curry-Paste schmeckt am besten zu Fisch und Schalentieren. Nehmen Sie 2 Esslöffel Paste pro 500 g Fisch oder Meeresfrüchten.

## VORSPEISEN

### Nachos

155 g	Nachos
2	Tomaten, geschält und fein geschnitten
½ Tasse	aromatischer Käse, gerieben
½ Tasse	Romano Käse, gerieben

### Avocado Garnierung

1 große	Avocado, geschält, ohne Stein und klein geschnitten
2 Teelöffel	Zitronensaft
½ Tasse	Schmand
2	Frühlingszwiebeln, fein geschnitten
2 Zehen	Knoblauch, geschält und fein geschnitten
1 Teelöffel	Chili

Schichten Sie Nachos und die Tomaten in einer feuerfesten Auflaufform und bedecken Sie die Schichten mit Käse. Schieben Sie die Auflaufform bei 200°C für 10-15 Minuten oder bis der Käse geschmolzen und goldgelb ist in den Ofen. Für die Garnierung geben Sie die Avocado, Zitronensaft, Schmand, Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Chili in den Mixbehälter. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 2/ CHOP. Verarbeiten Sie die Zutaten bis sie cremig sind. Löffeln Sie die Mischung auf die überbackenen Nachos und servieren Sie diese sofort.

### Käsesticks mit Pesto

12 Scheiben	weißes Toast, ohne Rinde
2 Teelöffel	Senfkörner
4 Esslöffel	frischer Parmesankäse, gerieben
½ Tasse	aromatischer Käse, gerieben
1 Esslöffel	frischer Koriander, fein geschnitten
	Cayenne Pfeffer
1	Ei, leicht geschlagen
	Pflanzenöl zum Frittieren

## Pesto

1 Tasse	frische Basilikumbätter
2 Zehen	Knoblauch
2 Esslöffel	Zitronensaft
60 g	Pinienkerne
½ Tasse	Oliven Öl
60 g	frischer Parmesankäse,
gerieben	

Nehmen Sie ein Nudelholz und rollen Sie die Brotscheiben so flach wie möglich aus. Vermengen Sie die Senfkörner, Parmesankäse, aromatischen Käse, Koriander und Cayenne Pfeffer in einer Schüssel und schmecken Sie das Gemisch ab. Teilen Sie die Mischung so ein, dass Sie jede Toastscheibe einseitig zur Hälfte mit dieser Mischung bedecken können. Streichen Sie mit einem Pinsel die geschlagenen Eier auf die andere Hälfte der Toastscheibe. Rollen Sie die Toastscheibe straff auf. Die Füllung (½ Käse-Mischung und ½ Ei) wird dabei nach Innen eingerollt. Rollen Sie die Scheibe von der Seite mit der Käse-Mischung zur Seite mit dem Ei hin auf, dass das Ei die Toastenden verklebt. Legen Sie die fertigen Rollen nebeneinander auf ein Backblech und stellen Sie die Rollen abgedeckt kalt bis Sie sie fertig verarbeiten wollen.

Erhitzen Sie das Öl in einer Pfanne und frittieren Sie die Käserollen bis diese gleichmäßig gebräunt sind. Tropfen Sie die fertigen Käsesticks auf einem Stück Küchenpapier ab.

Für das Pesto geben Sie alle Pesto-Zutaten in den Mixbehälter und wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 3/BLEND bis alle Zutaten vermengt sind. Servieren Sie das Pesto zu den Käsesticks.

**TIPP:** Benutzen Sie Vollkornmehl oder Körnerbrot statt hellem Toastbrot.

## Garnelen Toast

6 Scheiben	weißes Toast, ohne Rinde
250 g	grüne Garnelen, ohne Schale und Darm
1 Esslöffel	Soja Sauce
2 Teelöffel	Maismehl
2 Teelöffel	Schnittlauch, fein geschnitten
1 Teelöffel	frischer Ingwer, fein gerieben
1	Ei, leicht geschlagen
1 Tasse	Sesamkörner
	Öl zum Frittieren

Schneiden Sie jede Scheibe Toast in 4 gleiche Streifen und legen Sie diese beiseite. Geben Sie die Garnelen, Soja Sauce, Maismehl, Schnittlauch und Ingwer in den Mixbehälter. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 2/CHOP und verarbeiten Sie alle Zutaten bis diese cremig sind. Streichen Sie diese Mischung auf jeweils eine Seite der Toaststreifen. Darüber streichen Sie das Ei und im Anschluss besprenkeln Sie die Toaststreifen mit den Sesamkörnern.

Erwärmen das Öl in einer Pfanne und frittieren Sie jeweils 4 Toaststreifen auf einmal bis diese goldbraun sind. Mit einer Schöpfkeller nehmen Sie die Toaststreifen aus der Pfanne und lassen Sie die Toaststreifen auf einem Stück Küchenpapier abtropfen. Servieren Sie die Toaststreifen sofort warm mit Soja Sauce.

## SUPPEN

### Wonton Suppe

125 g	mageres Schweinefleisch, grob geschnitten
125 g	grüne Garnelen, ohne Schale und Darm
2 cm Stück	frischer Ingwer, fein gerieben
1 Esslöffel	Soja Sauce
½ Teelöffel	Salz
1 Zehe	Knoblauch
¼ Teelöffel	Sesam Öl
16	Wontonblätter
1 x 60 g	Ei, leicht geschlagen
1 Liter	Hühnerbrühe
2	Charlotten, fein geschnitten

Geben Sie das Schweinefleisch, Garnelen, Ingwer, Soja Sauce, Salz, Knoblauch und Sesam Öl in den Mixbehälter. Mit der Pulse-Taste bearbeiten Sie die Zutaten bis diese zu einer Paste verarbeitet sind.

Geben Sie einen Teelöffel der Paste auf die Mitte eines Wontonblattes und bestreichen Sie die Enden des Wontonblattes mit dem Ei. Falten Sie die Blätter zu einem Dreieck und drücken Sie die Enden fest zusammen. Achten Sie darauf, dass hierbei möglichst keine Luft mit eingeschlossen wird. Beeuchten Sie zwei Ecken des Dreiecks mit dem Ei und drücken Sie die Enden fest aneinander. Geben Sie die Wontonsäckchen in kochendes Salzwasser und kochen Sie die Säckchen für ca. 10 Minuten.

In der Zwischenzeit kochen Sie in einem anderen Topf die Hühnerbrühe auf und köcheln diese dann auf niedrigerer Flamme für 2-3 Minuten. Mit einer Schöpfkelle holen Sie die Wontonsäckchen aus dem kochendem Wasser. Geben Sie jeweils 4 Wontonsäckchen in einen von 4 Suppentellern und füllen Sie die Suppenteller mit der Hühnerbrühe auf. Garnieren Sie die fertigen Portionen mit den fein geschnittenen Charlotten.

### Mais und Speck Suppe

1 Esslöffel	Öl
1	Zwiebel, fein geschnitten
4 Zehen	Knoblauch, geschält und fein geschnitten
2 Teelöffel	gemahlener Koriander
1 Teelöffel	Cajun Gewürz
3 Tassen	frische Maiskörner, aufgetaut
3 Tassen	Hühnerbrühe
125 ml	Milch
125 ml	Sahne
3	Speckscheiben, ohne Schwarte fein geschnitten
2 Esslöffel	Schnittlauch, fein geschnitten

Erwärmen Sie das Öl in einem großem Topf und geben Sie Zwiebeln, Knoblauch, Koriander und Cajun Gewürz hinein. Kochen Sie die Zutaten bei mittlerer Hitze und permanentem Rühren solange, bis die Zwiebeln gar sind. Geben Sie dann den Mais, Hühnerbrühe und Milch dazu. Kochen Sie die Zutaten auf und köcheln Sie die Suppe im Anschluss für ca. 30 Minuten auf kleiner Flamme. Nach den 30 Minuten lassen Sie die Suppe abkühlen. In einer kleinen Pfanne braten Sie die Speckstreifen bis diese knusprig sind. Lassen Sie die Speckstreifen auf einem Küchentuch abtropfen. Geben Sie die Suppe (eingeteilt in 2 Portionen und NICHT alles auf einmal!) in den Mixbehälter. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 5/PUREE und verarbeiten Sie alle Zutaten bis diese cremig sind. Im Anschluss geben Sie die fertige Suppe zum Aufwärmen zurück in den Topf. Geben Sie die Sahne, Speckstreifen und Schnittlauch dazu. Servieren Sie die Suppe sofort warm.

## Kürbis Suppe

2 Esslöffel	Pflanzenöl
1	Zwiebel, fein geschnitten
2 Zehen	Knoblauch, geschält und fein geschnitten
400 g	Butternut-Kürbis, geschält und geschnitten in ca 2 cm große Stücke
1 Liter	Hühnerbrühe

Erwärmen Sie das Öl in einem großem Topf, geben Sie Zwiebeln und Knoblauch hinein und braten Sie diese für ca. 5 Minuten an. Geben Sie den Kürbis in den Topf und vermengen Sie die Kürbisstücke mit dem Zwiebelmix. Im Anschluss füllen Sie den Topf mit der Hühnerbrühe auf und bringen alles zum Kochen. Köcheln Sie den Mix auf niedriger Flamme und geschlossenem Deckel für ca. 20 Minuten bis der Kürbis gar ist. Nachdem die Suppe abgekühlt ist füllen Sie sie langsam portionsweise in den Mixbehälter. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 5/PUREE und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese cremig sind. Giessen Sie die fertige Suppe jetzt zurück in den Topf und kochen Sie die Suppe kurz auf. Schmecken Sie die Suppe mit Salz und Pfeffer ab und servieren Sie die Suppe sofort warm.

## Süß-pfeffrige Tomaten-Suppe

1 Esslöffel	Öl
2 Zehen	Knoblauch, geschält und fein geschnitten
2 Stangen	Lauch, in Scheiben geschnitten
2 x 410 g	Dosentomaten, püriert
2 Teelöffel	Hühnerbrühe-Pulver
1 Esslöffel	Tomatenmark
2 Teelöffel	brauner Zucker
1	Lorbeerblatt
¼ Teelöffel	getrockneter Thymian
1 Teelöffel	frische Minze, gehackt
1 Teelöffel	frischer Koriander, gehackt
¼ Teelöffel	gemahlene Nelken
1 Prise	Cayenne Pfeffer
2 Esslöffel	frische Petersilie, gehackt

Erwärmen das Öl in einem großem Topf, geben Sie Lauch und Knoblauch hinein und braten Sie beides bei mittlerer Hitze für ca. 2-3 Minuten an. Vermengen Sie in einer separaten Schüssel Tomaten, Tomatenmark, Hühnerbrühen-Pulver, braunen Zucker, Lorbeerblatt, Thymian, Minze, Koriander, Nelken und Pfeffer. Geben Sie die Tomaten-Mischung in den Topf zum Lauch und Knoblauch und kochen Sie alle Zutaten auf. Köcheln Sie die Suppe bei mittlerer Hitze für ca. 20 Minuten oder bis sich die Flüssigkeit um  $\frac{1}{3}$  reduziert hat. Geben Sie die Suppe nachdem sie abgekühlt ist (eingeteilt in 2 Portionen und NICHT alles auf einmal!) in den Mixbehälter. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 5/PUREE und verarbeiten Sie alle Zutaten bis diese cremig sind. Im Anschluss geben Sie die fertige Suppe zum Aufwärmen zurück in den Topf. Servieren Sie die Suppe sofort warm garniert mit Petersilie.

## SALATE

### Garnelen Salat mit Himbeer-Dressing

500 g	gekochte Garnelen, ohne Schale und Darm
100 g	Salatmix
100 g	Zuckerschoten
1	Orange, geschält und filetiert
2	Kiwis, geschält und in Scheiben geschnitten

### Himbeer-Dressing

125 g	frische oder aufgetaute Tiefkühl-Himbeeren
2 Esslöffel	Balsamico Essig
2 Esslöffel	Pflanzenöl
1 Teelöffel	frische Minze, gehackt
1 Esslöffel	Zucker

Richten Sie den Salatmix, Garnelen, Zuckerschoten, Orangen und Kiwi dekorativ auf Serviertellern an und stellen Sie die Teller bis zum Servieren kühl. Für das Dressing geben Sie die Himbeeren



in den Mixbehälter. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 2/CHOP und verarbeiten Sie die Himbeeren bis diese cremig sind. Geben Sie die Himbeersauce durch ein Sieb, um sie von den Kernen zu befreien, und vermengen Sie die Himbeersauce im Anschluss mit Essig, Öl, Minze und Zucker. Servieren Sie das Dressing über den angerichteten Salat.

**TIPP:** Sie können die Garnelen gegen 2 Hummerschwänze (gekocht und geschält) austauschen. Schneiden Sie das Hummerfleisch in ca. 1 cm dicke Medaillons.

### Frischer Gemüse Salat mit Pepita-Dressing

2	Karotten, in feine Streifen geschnitten
1	Pastinake, in dünne Scheiben geschnitten
125 g	grüne Bohnen, gekocht und in Streifen geschnitten
1	Rote Beete, gekocht und in Streifen geschnitten
1	roter Apfel, klein geschnitten und ohne Kerngehäuse
2 Teelöffel	Zitronensaft
1 Esslöffel	frischer Koriander, gehackt

### Pepita-Dressing

100 g	Pepita-Kerne (mexikanischer Kürbis), geröstet
1 Esslöffel	Zitronensaft
2 Esslöffel	Balsamico Essig
1 Zehe	Knoblauch, geschält und fein geschnitten
1 Esslöffel	Dijon Senf

Vermengen Sie Karotten, Pastinake, Bohnen, Rote Beete, Apfel, Zitronensaft und Koriander miteinander und geben Sie den

Gemüsemix in eine Servierschüssel. Stellen Sie die Schüssel bis zum Servieren kühl. Für das Dressing geben Sie alle Dressing-Zutaten in den Mixbehälter. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 1/MIX und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese cremig sind. Servieren Sie das Dressing zum Salat.

### Eier Salat mit frischem Kräuter-Dressing

1 Bund	Rukola Salat, gewaschen und geschnitten
6	hart gekochte Eier, geschält und geviertelt
2	Tomaten, geviertelt
1	Avocado, geschält, ohne Stein und in Streifen geschnitten
12	schwarze Oliven ohne Stein

### Frische Kräuter-Dressing

1 Tasse	Sahne
2 Esslöffel	frische Petersilie, gehackt
1 Esslöffel	frische Basilikumblätter, gehackt
1 Esslöffel	frischer Koriander, gehackt
2 Esslöffel	Apfelsaft
¼ Teelöffel	gemahlene Muskatnuss

Richten Sie den Rukola Salat, Eier, Tomaten, Avocadostreifen und Oliven dekorativ auf Serviertellern an und stellen Sie die Teller bis zum Servieren kühl. Für das Dressing geben Sie die Sahne, Petersilie, Basilikum, Koriander, Apfelsaft, Muskatnuss und Pfeffer (zum Abschmecken) in den Mixbehälter. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 2/CHOP und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese cremig sind. Servieren Sie das Dressing über den angerichteten Salat.

# HAUPTGERICHTE

## Thai Fisch Kuchen

1 kleine	Zwiebel, geschält und geviertelt
2 Zehen	Knoblauch, geschält
2 Stücke	Ingwer, geschält
2	rote Chilis
2 cm Stück	frisches Zitronengras
6	frische Kafir Zitronenblätter
¼ Bund	frischer Koriander, gehackt
350 g	weißes grätenfreies Fischfilet, in Würfel geschnitten
1 x 60 g	Ei
2 Esslöffel	Wasser
1 Esslöffel	Fisch Sauce
8	grüne Bohnen, gekocht und in Streifen geschnitten
	Öl zum Anbraten

Geben Sie Zwiebel, Knoblauch, Ingwer, Chilis, Zitronengras, Zitronenblätter und Koriander in den Mixbehälter und betätigen Sie die Pulse-Taste so oft, bis die Zutaten fein geschnitten sind. Jetzt geben Sie den Fisch, Ei, Wasser und Fisch Sauce hinzu und verarbeiten Sie die Zutaten mit Geschwindigkeitsstufe 3/BLEND bis die Zutaten cremig sind. Geben Sie die fertige Fischmasse in eine Schüssel und rühren Sie mit einem Löffel die Bohnen hinein. Formen Sie mit der Fischmasse 24 kleine Fisch Kuchen. Erwärmen Sie das Öl in einer großen Pfanne und geben Sie nach und nach die Fisch Kuchen in die Pfanne. Braten Sie die Fisch Kuchen solange, bis Sie goldbraun und gar sind (ca. 10 Minuten). Servieren Sie die Fisch Kuchen mit einer Gurken Sauce. Für die Sauce vermengen Sie 1/3 Tasse warmen Honig mit 1 Esslöffel Zitronensaft und 1 Esslöffel fein geschnittene, geschälte Gurke.

## Lamm Steaks mit Rosmarin-Parmesan-Kruste

4 Scheiben	weißes Brot, ohne Rinde
¼ Tasse	frischer geriebener

2 Teelöffel	Parmesan Käse
4	frisches Rosmarin
	Lammkeulen Steaks
	Mehl
1	Ei, leicht geschlagen
2 Esslöffel	Öl
60 g	Butter
1 Esslöffel	Zitronensaft
2 Esslöffel	Kapern, abgetropft

Geben Sie das Brot in Stücke gebrochen mit dem Parmesan und Rosmarin in den Mixbehälter. Betätigen Sie die Pulse-Taste so oft, bis die Zutaten fein zerkrümelnd sind. Geben Sie die Brot-Mischung auf einen großen Teller. Nehmen Sie das Fleisch und wälzen Sie es zunächst im Mehl wobei Sie überschüssiges Mehl abklopfen. Tauchen Sie das Fleisch im Anschluss in das aufgeschlagene Ei und dann wälzen Sie es in der Brot-Mischung. Erwärmen Sie das Öl in einer großen Pfanne und braten Sie das panierte Fleisch bei mittlerer Hitze von beiden Seiten bis es goldbraun und gar ist. Legen Sie das fertig gebratene Fleisch zum Abtropfen auf ein Stück Küchenpapier, stellen Sie es beiseite und halten Sie es warm. Reiben Sie die Pfanne mit einem Stück Küchenpapier aus und erwärmen Sie die Butter in der Pfanne. Geben Sie die Kapern und den Zitronensaft hinzu und kochen Sie die Mischung einmal auf. Servieren Sie die Zitronen-Sauce zum Fleisch.

## Fischhappen mit Ei-Zitronen Sauce

500 g	weißes grätenfreies Fischfilet, in Würfel geschnitten
¾ Tasse	alte Brotkrumen
2 Zehen	Knoblauch, geschält
½ Teelöffel	Kurkuma
1 Esslöffel	Paprikapulver
1 Teelöffel	gemahlener Cumin (Kreuzkümmel)
1 Esslöffel	frischer Koriander, gehackt
1 Teelöffel	frischer geriebener Ingwer
1	Ei, leicht geschlagen
3 Tassen	Hühnerbrühe

## Ei-Zitronen Sauce

1	Ei
1	Eigelb
¼ Tasse	Zitronensaft

Geben Sie den Fisch, Knoblauch, Kurkuma, Paprikapulver, Koriander und Ingwer in den Mixbehälter. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 2/CHOP und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese gut vermengt sind. Füllen Sie die Fisch-Masse in eine Schüssel und formen Sie aus der Masse 2-5 cm große Fisch-Bällchen. Geben Sie die Brühe in einen großen Topf und kochen Sie die Brühe auf. Reduzieren Sie die Temperatur und geben Sie die Fisch-Bällchen in die Brühe. Köcheln Sie die Fisch-Bällchen für ca. 5-6 Minuten bis diese gar sind und halten Sie die Fisch-Bällchen bis zum Anrichten warm. Nehmen Sie 1/2 Tasse der heißen Brühe aus dem Topf zum Herstellen der Sauce. Geben Sie das Ei und Eigelb in eine Schüssel und rühren diese solange, bis die Eier fast steif geschlagen sind. Heben Sie im Anschluss vorsichtig und langsam den Zitronensaft und die Brühe unter den Eischaum. Gießen Sie die Sauce zusammen mit den Fisch-Bällchen in einen Topf und wärmen Sie alles bei niedrigerer Temperatur auf. Servieren Sie sofort warm.

## Lamm und Tabbouleh Pita Taschen

500 g	Hack vom Lamm
2	Eier, leicht geschlagen
1 Tasse	alte Brotkrumen
1	Zwiebel, fein geschnitten
2 Esslöffel	frische Minze, gehackt
½ Teelöffel	gemahlener Zimt
½ Teelöffel	gemahlener Koriander
½ Teelöffel	gemahlener Cumin (Kreuzkümmel)
1 kleine	rote Chili, fein geschnitten
2 Teelöffel	Kurkuma
½ Teelöffel	Garam Masala
6	Pita Taschen
½ Tasse	Naturjoghurt

## Tabbouleh

2/3 Tasse	Bulgur
2 Tassen	frische Petersilie, gehackt
2 Esslöffel	frische Minze, gehackt
1	Tomate, klein geschnitten
ohne Kerne	
1	gelbe Paprika, klein geschnitten ohne Kerne
¼ Tasse	Öl
2 Esslöffel	Zitronensaft
2 Zehen	Knoblauch, geschält und fein geschnitten

Geben Sie das Lammhack, Eier, Brotkrumen, Zwiebeln, Minze, Zimt, Koriander, Cumin, Chili, Kurkuma und Garam Masala in eine Schüssel und vermischen Sie die Zutaten. Formen Sie kleine Würstchen aus der Hackmasse und grillen Sie die Würstchen bis sie gar sind.

Für das Tabbouleh geben Sie den Bulgur in eine Schüssel und bedecken Sie das Bulgur mit heißem Wasser. Lassen Sie den Bulgur für 30 Minuten quellen. Nach dem Quellen drücken Sie den Bulgur aus und geben es zusammen mit der Minze, Petersilie, Tomaten, Paprika, Öl, Zitronensaft und Knoblauch in den Mixbehälter. Betätigen Sie die Pulse-Taste so oft, bis die Zutaten fein gehackt sind. Geben Sie das Tabbouleh (die Bulgurmischung) in eine Schüssel und stellen Sie es kühl bis zum Anrichten.

Öffnen Sie mit der Spitze eines kleinen Messers die Pita Taschen. Geben Sie das Tabbouleh löffelweise in die Taschen und legen Sie eines der Lammwürstchen ganz nach oben in die Pita Tasche. Als Sauce geben Sie einen Löffel Joghurt auf die Füllung. Servieren Sie sofort.

**TIPP:** Bulgur ist geschnittener Weizen, den Sie in Reformhäusern und Delikatessenläden bekommen können.

# SÜSSER NACHTISCH

## Gekühlter Käsekuchen

250 g	süße Kekse, zerbrochen
125 g	Butter, geschmolzen
250 g	Frischkäse, Raumtemperatur
400 g	gesüßte Kondensmilch
½ Tasse	Sahne
1 Esslöffel	geriebene Zitronenschale
⅓ Tasse	Zitronensaft
1 Schale	Himbeeren, gewaschen

Geben Sie die Kekse in den Mixbehälter. Wählen Sie Geschwindigkeitsstufe 2/chop und verarbeiten Sie die Kekse bis diese fein zerkrümelt sind. Geben Sie die geschmolzene Butter hinzu und verarbeiten Sie beide Zutaten bis sie gut vermengt sind.

Die Keksbuttermischung geben Sie in eine Springform (20 cm Durchmesser) und drücken sie fest an den Boden und an die Seiten. Stellen Sie den Keksboden kühl bis er fest ist.

Geben Sie den Frischkäse, Kondensmilch, Sahne, Zitronenschale und Zitronensaft in den Mixbehälter. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 3/BLEND und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese cremig sind. Gießen Sie die Frischkäsecreme über den Keksboden und stellen Sie den Käsekuchen abgedeckt für 24 Stunden kühl. Geben Sie die Himbeeren in den Mixbehälter und pürieren Sie diese. Bei Bedarf können Sie das Himbeermus noch mit Puderzucker süßen. Servieren Sie den Käsekuchen mit der Himbeer Sauce und geschlagener Sahne.

## Crêpes mit gemischter Beeren Sauce

2 x 60 g	Eier
250 ml	Milch
1 Esslöffel	Butter, geschmolzen
1 Tasse	Mehl
2 Teelöffel	Zucker

¼ Tasse	Zucker, extra
¼ Tasse	Wasser
250 g	gemischte Beeren (Erdbeeren, Himbeeren, Blaubeeren), gewaschen und ohne Strunk

Geben Sie die Eier, Milch, Butter, Mehl und Zucker in den Mixbehälter. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 3/BLEND und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese cremig sind.

Lassen Sie den Teig ca. 1 Std. ruhen. Erwärmen Sie eine antihaffbeschichtete Pfanne und geben Sie ¼ Tasse Teig in die Pfanne. Verteilen Sie den Teig gleichmäßig durch Schwenken der Pfanne. Garen Sie den Crêpe auf mittlerer Hitze ca. 1 Minute bis die Unterseite goldbraun ist. Geben Sie den Crêpe auf einen Teller. Wiederholen Sie dies mit dem restlichen Teig und stapeln Sie die Crêpes auf einem Teller. Legen Sie Butterbrotpapier zwischen die Crêpes und stellen Sie die Crêpes beiseite. Für die Beeren Sauce erwärmen Sie den Zucker mit dem Wasser in einem kleinem Topf bis der Zucker aufgelöst ist. Geben Sie jetzt die gemischten Beeren in das Zuckerwasser und kochen Sie die Beeren ein, bis diese weich sind. Lassen Sie den Beerenmix abkühlen und geben Sie ihn im Anschluss in den Mixbehälter. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 3/BLEND und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese cremig sind. Falten Sie die Crêpes zu Vierteln und arrangieren Sie die gefalteten Crêpes in einer feuerfesten Auflaufform. Die Schichten sollten sich dabei überlappen. Gießen Sie die Beeren Sauce über die angerichteten Crêpes und stellen Sie die Auflaufform in den Ofen. Backen Sie die mit Sauce bedeckten Crêpes bei 200 Grad für 10-15 Minuten. Servieren Sie die Crêpes mit einer Kugel Vanille Eiscreme.

**TIPP:** Bei Bedarf können Sie die Beeren Sauce mit Brandy verfeinern.

## COCKTAILS

### Margarita

60 ml	Tequila
60 ml	Cointreau
80 ml	Limettensaft
12	Eiswürfel

Geben Sie alle Zutaten in den Mixbehälter. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 2/CHOP oder die Pulse-Taste und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese vermengt und das Eis gecrusht ist.

### Sunset Cooler

375 ml	Sauternes oder Eiswein (Weißwein)
2 Tassen	gefrorene Pflirsiche, geschält, ohne Kern und klein geschnitten
1 Tasse	gefrorene Aprikosen, ohne Kern und klein geschnitten
1 Esslöffel	Zitronensaft

Geben Sie alle Zutaten in den Mixbehälter. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 2/CHOP oder die Pulse-Taste und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese cremig sind.

**TIPP:** Sauternes ist ein süßer Dessert Wein.

**TIPP:** Geben Sie die geschnittenen Früchte in einen Gefrierbeutel und frieren Sie die Früchte kurz an.

### Frozen Sangria

250 ml	fruchtiger Rotwein, gekühlt
125 ml	Cranberry- oder roter Weintraubensaft
125 ml	Zitronen Sorbet
80 ml	Orangen Konzentrat
½ Tasse	frische kernlose Weintrauben, gefroren
1 Tasse	Dosen Pflaumen, abgetropft

Geben Sie alle Zutaten in den Mixbehälter. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 2/CHOP oder die Pulse-Taste und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese cremig sind.

### Pina Colada

2 Esslöffel	weißer Rum
2 Esslöffel	Kokosnuss Sahne
2 Teelöffel	Zucker
¾ Tasse	ungesüßter Ananassaft
10	Eiswürfel

Geben Sie alle Zutaten in den Mixbehälter. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 2/CHOP oder die Pulse-Taste und verarbeiten Sie die Zutaten bis sie vermengt sind und das Eis gecrusht ist. Servieren Sie sofort.

## NICHTALKOHOLISCHE GETRÄNKE

### Wild thing

1 Tasse	Orangensaft, gekühlt
1 Schale	Erdbeeren, ohne Strunk
½ Teelöffel	geriebene Orangenschale, ungespritzt
1 Esslöffel	Haferflocken
2 große Löffel	Wildbeeren oder anderen gefrorenen Fruchtojoghurt

Geben Sie alle Zutaten in den Mixbehälter. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 2/CHOP oder die Pulse-Taste und verarbeiten Sie die Zutaten bis sie cremig und dickflüssig sind. Servieren Sie sofort.

### Goldener Obstgarten

1 Tasse	Apfelsaft
½ Tasse	dicker Naturjoghurt
310 g	Mandarinen (Dose), abgetropft
1½ Esslöffel	Golden Sirup

Geben Sie alle Zutaten in den Mixbehälter. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 3/BLEND oder die Pulse-Taste und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese cremig und dickflüssig sind. Servieren Sie sofort.

**TIPP:** Sie können auch Naturjoghurt mit Laktosebakterien oder probiotischen Joghurt nehmen. Diese sind gut für die Gesundheit und unterstützen das Verdauungssystem.

## Frucht Cocktail

250 ml	Ananassaft
1	Banane, geschält und geschnitten
1	Orange, ohne Schale, filetiert und geschnitten
250 ml	Sodawasser
2 Esslöffel	Maracujamark

Geben Sie alle Zutaten (außer dem Sodawasser und dem Maracujamark) in den Mixbehälter. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 3/BLEND und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese gut vermengt sind. Rühren Sie im Anschluss das Maracujamark und das Sodawasser unter und servieren Sie sofort in Cocktailgläsern.

## FRAPPÉS, SMOOTHIES UND MILCHSHAKES

### Honigmelonen-Ananas Frappé

1 Tasse	geschnittene Honigmelone
1 Tasse	Ananasstücke aus der Dose
1 Tasse	Eiswürfel
	Minzblätter zum Servieren

Geben Sie die Honigmelone, Ananas und das Eis in den Mixbehälter. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 2/CHOP oder die Pulse-Taste und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese cremig und dickflüssig sind. Servieren Sie sofort garniert mit Minze.

### Himbeer, Orangen und Maracuja Frappé

1 Schale	frische Himbeeren ohne Strunk <b>oder</b>
2 Tassen	Tiefkühl-Himbeeren, leicht angetaut
Saft von 2	Orangen
Mark von 2	Maracujas
2 Tassen	Eiswürfel

Geben Sie die Himbeeren, Orangen,

Maracujamark und das Eis in den Mixbehälter. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 2/CHOP oder die Pulse-Taste und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese cremig und gut vermengt sind. Bei Bedarf süßen Sie mit Honig oder Zucker.

### Pfefferminztee und Zitruscreme

250 ml	stark gebrühter Pfefferminztee, gekühlt
1 Tasse	Zitronen oder Limonen Sorbet
1½ Tassen	frische Orangen Segmente, leicht gefroren
1 Tasse	frische Weintrauben, leicht gefroren

Geben Sie alle Zutaten in den Mixbehälter. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 2/CHOP oder die Pulse-Taste und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese cremig sind. Servieren Sie sofort.

**TIPP:** Geben Sie die Orangen Segmente in einen Gefrierbeutel und frieren Sie die Früchte kurz an.

### Bananen Smoothie

2	Bananen, geschält und geschnitten
1 Tasse	Naturjoghurt
250 ml	Milch
1/3 Tasse	Honig

Geben Sie die Bananen, Joghurt, Milch und Honig in den Mixbehälter. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 3/BLEND und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese gut vermengt sind. Servieren Sie sofort.

### Erdnuss Smoothie

500 ml	Milch
2 große Löffel	Eiscreme
2 Esslöffel	cremige Erdnussbutter
1 Esslöffel	Proteinpulver

Geben Sie alle Zutaten in den Mixbehälter. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 3/BLEND und verarbeiten Sie die Zutaten bis

diese gut vermengt sind. Servieren Sie sofort.

## Power Shake

2 Esslöffel	Kakaopulver
1 Teelöffel	Instant-Kaffee
2 Esslöffel	kochendes Wasser
2 Esslöffel	Zucker
1	Ei
1 Teelöffel	Weizenkeime
500 ml	Milch

Lösen Sie das Kakaopulver und den Instant-Kaffee im heißen Wasser auf. Vermengen Sie den Zucker, Ei, Weizenkeime und Milch. Gießen Sie alle Zutaten in den Mixbehälter. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 3/ BLEND und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese gut vermengt sind. Servieren Sie sofort.

## Mango Smoothie

2	Mangos, geschält und
geschnitten	
1½ Tassen	Naturjoghurt
250 ml	Orangensaft

Geben Sie alle Zutaten in den Mixbehälter. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 3/ BLEND und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese gut vermengt sind. Servieren Sie sofort.

## Erdbeeren und Maracuja Milchshake

1 Schale	Erdbeeren ohne Strunk
Mark von 4	Maracujas
500 ml	Milch, gekühlt
4 Löffel	Maracuja Eiscreme
2 Esslöffel	Erdbeermus

Geben Sie die Erdbeeren in den Mixbehälter. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 2/ CHOP und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese cremig sind. Geben Sie jetzt die Hälfte des Maracujamarks, Milch und 2 Löffel Eiscreme in den Mixbehälter. Wählen

Sie die Geschwindigkeitsstufe 3/ BLEND und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese dickflüssig und cremig sind. Gießen Sie den Drink in 2 Gläser und geben Sie die restliche Eiscreme und das restliche Maracujamark zusammen mit dem Erdbeermus in den Drink. Servieren Sie sofort.

## Schokoladen Smoothie mit Karamell Sauce

500 ml	Milch, gekühlt
3 Esslöffel	Milchpulver
4 Löffel	Vanille Eiscreme
4 Löffel	Schokoladen Eiscreme
4 Esslöffel	Karamell Sauce
	Schokoladenflocken zum Garnieren

Geben Sie die Milch, Milchpulver und Vanille Eiscreme in den Mixbehälter. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 3/ BLEND und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese gut vermengt sind. Gießen Sie den Drink in 2 Gläser und geben Sie das Schokoladeneis dazu. Garnieren Sie den Smoothie mit der Karamell Sauce und den Schokoladenflocken. Servieren Sie sofort.

**TIPP:** Die Schokoladenflocken können Sie mit Hilfe eines Sparschälers aus Blockschokolade selber herstellen.

**TIPP:** Tauschen Sie die Milchprodukte nach belieben aus z. B. gegen Sojamilch oder Sojaeiscreme oder fettarmen Milchprodukten.

**TIPP:** Milchshakes und Smoothies sind eine gute Variante um Ihren Kindern Früchte schmackhaft zu machen.

## GERICHTE FÜR BABIES

### Apfel und Karotte

- 1 Apfel, geschält und ohne Kerngehäuse
- 1 Karotten, geschält und klein geschnitten

Kochen Sie den Apfel und die Karotte in der Mikrowelle oder Dampfgaren Sie die Zutaten bis diese gar sind. Wenn die Zutaten abgekühlt sind, geben Sie die Zutaten in den Mixbehälter. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 5/PUREE und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese cremig sind.

### Goldenes Püree

- ½ kleine Süßkartoffel, geschält und klein geschnitten
- 3 Baby Squash (Kürbis), geschnitten und geviertelt

Kochen Sie die Süßkartoffel und den Squash in der Mikrowelle oder Dampfgaren Sie die Zutaten bis diese gar sind. Wenn die Zutaten abgekühlt sind, geben Sie die Zutaten in den Mixbehälter. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 5/PUREE und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese cremig sind.

### Avocado und Birne

- ½ reife Birne, geschält, ohne Kerngehäuse und halbiert
- ½ Avocado, geschält und ohne Stein

Geben Sie die Zutaten in den Mixbehälter. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 5/PUREE und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese cremig sind. Servieren Sie sofort.

### Apfel und Bananen Pudding

- ½ kleiner Apfel, geschält und ohne Kerngehäuse
- 1 kleine Banane, geschält und geschnitten
- ½ Tasse vorbereiteter Pudding

Kochen Sie den Apfel bis dieser weich ist. Wenn der Apfel abgekühlt ist, geben Sie den Apfel und die Banane in den Mixbehälter. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 5/PUREE und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese cremig sind. Vermengen Sie im Anschluss das Fruchtmus mit dem Pudding. Servieren Sie sofort.

## GERICHTE FÜR KLEINKINDER

### Schneller Fisch

- 100 g Thunfisch oder anderen gekochten Fisch ohne Gräten
- 1 Zucchini, geschält und gekocht
- ½ Kartoffel, geschält und gekocht

Geben Sie alle Zutaten in den Mixbehälter. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 5/PUREE und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese cremig sind. Servieren Sie warm.

### Cremiges Huhn mit Aprikosen

- 5 getrocknete Aprikosen
- 75 g Huhn, ohne Knochen, klein geschnitten
- 200 ml Hühnerbrühe oder Wasser
- 1 Esslöffel Naturjoghurt

Geben Sie alle Zutaten (bis auf den Joghurt) in einen kleinen Topf und kochen Sie die Zutaten auf. Bei niedrigerer Flamme köcheln Sie die Zutaten für 10-12 Minuten, bis das Hühnerfleisch gar ist. Die abgekühl-



ten Zutaten geben Sie in den Mixbehälter. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 5/PUREE und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese cremig sind. Servieren Sie das Mus aufgewärmt.

## Baby Müsli

- |             |  |
|-------------|--|
| 1 Esslöffel | Haferflocken                                   |
| 2 Esslöffel | Flakes aus Reis (z.B. Special K von Kellogg's) |
| 1 Teelöffel | Rosinen  |
| ½ kleiner   | Apfel, geschält und geschnitten                |
| 4 Esslöffel | fertig angerührtes Milchpulver                 |

Geben Sie die Haferflocken, Reisflakes, Rosinen und den Apfel in den Mixbehälter. Wählen Sie Geschwindigkeitsstufe 2/CHOP bis die Zutaten klein gehackt sind und erwärmen Sie die Mischung mit dem fertig angerührten Milchpulver vor dem Servieren.



# **GASTROBACK®**

## **Operation instructions** **DESIGN MIXER ADVANCED**



Art.-No. 41000 Design Mixer Advanced

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



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

## Table of Contents

Knowing Your Design Mixer Advanced.....	46
Important Safeguards.....	47
Safeguards for Daily Operation.....	47
Movable and Sharp-edged Parts — Risk of Injury.....	49
Important Safeguards for all Electrical Appliances.....	50
Technical Specifications.....	51
Features of Your Design Mixer Advanced.....	52
Blender for Superior Requirements.....	52
Unique Jug Design.....	52
Patented Extra Wide Blades — KINETIX Blade System.....	52
Continuous Blending Action.....	53
Operation.....	53
Disassembling the Blender Jug.....	53
Assembling the Blender Jug.....	54
Before First Use.....	55
Tips for Operation.....	56
Speedcontrol.....	58
Suggested Uses for Your Blender.....	58
Directions for Use.....	59
Production steps.....	58
Care and Cleaning.....	61
Cleaning the Blender Jug.....	62
Disassembling the Blender Jug and Removing Stubborn Residues.....	63
Cleaning the Motorblock.....	63
Troubleshooting.....	63
Notes for Disposal.....	65
Information and Service.....	65
Warranty.....	65
Recipe Ideas.....	66

## Dear Customer!

Congratulations! A series of new possibilities come with your new Gastroback Design Mixer Advanced. You have chosen not a simple kitchen appliance, but a mixer of a special kind.

Your new Design Mixer Advanced impresses with its stylish and elegant design, but also by its fully automatic pulse-, ice-crush and smoothie-functions and 5 different mixing speeds for mixing fitness drinks, milk shakes and cocktails as well as pureeing soups, sauces and baby food. A special highlight is the elegant and heavy metal housing and illuminated sensor buttons and the 1,000-watt high-performance motor. The novel heat-and cold-resistant 1.5 liter glass jug with the revolutionary, ultra-wide KINETIX stainless steel blades provides an optimal and uniform mixing of the food and is tailored to the needs and demands of modern living.

The Design Mixer Advanced satisfies all the safety features that should have a modern home appliance.

These instructions for use will inform you about the various functions and features, which make it easy to take pleasure in your new mixer.

We hope that you will enjoy your new Design Mixer Advanced.


Your Gastroback GmbH



# KNOWING YOUR DESIGN MIXER ADVANCED



- Inner measuring lid
- Unique ring pull design ensures the lid is easy to remove yet sealed tight during operation
- 1,5 litre heat and coldresistent glass jug
- Kinetix blades
- Mount of the jug
- Motorblock with drive coupling
- Control panel with illuminated buttons, 'POWER' button, 'STOP' button, 5 speed control buttons and 'PULSE' button
- Cord storage and sturdy non-skid feet

 'POWER' button: to get the appliance into the operational mode or to turn it 'Off'

'STOP' button: to stop or interrupt the operation and to get the appliance into the operational mode

'PULSE' button: for interval operation

1-5: different speed controls for continuous operation

- 1: MIX
- 2: CHOP
- 3: BLEND
- 4: LIQUIFY
- 5: PUREE



## IMPORTANT SAFEGUARDS

Save the instructions for further reference. Do not attempt to use this appliance for any other than the intended use, described in these instructions. Any other use, especially misuse, can cause severe injury or damage by electric shock, fire or moving mechanical parts. These instructions are an essential part of the appliance. When passing on the appliance to a third person, ensure to include these instructions.

Never leave the appliance unattended when in operational mode. Any operation, repair and technical maintenance of the appliance or any part of it other than described in these instructions may only be performed at an authorised service centre. Please contact your vendor.

### Safeguards for Daily Operation

- The appliance is designed for normal household quantities. Do not operate or store the appliance outdoors or in damp or wet areas.
- Do not attempt to operate the appliance using any parts or accessories not recommended by the manufacturer (i.e. blade, sealing ring). Do not operate the appliance, when the appliance or any part of it is likely to be damaged, to avoid risk of fire, electric shock or any other damage or injury to persons. Do not attempt to open the motor housing or to repair the power cord. Check the entire appliance regularly for proper operation. The appliance is likely to be damaged if the appliance was subject to inadmissible strain (i.e. overheating, mechanical, or electric shock) or if there are any cracks, excessively frayed parts, distortions or the motor stalls or sticks. In this case, immediately unplug the appliance and return the entire appliance (including all parts and accessories) to an authorised service centre for examination and repair.
- Do not lift, pull or carry the appliance by the power cord. To move or operate the appliance, always grasp the motorblock.
- Close supervision is necessary when the appliance is used near young children. Do not let young children play with any parts of the appliance or the packaging. The blade is extremely sharp. The appliance is not intended for use by children or infirm persons without supervision. Take care that no one will pull the appliance by the power cord, especially when young children are near.
- Always place the appliance on a clean, dry and stable surface where it is protected from inadmissible strain (i.e. mechanical or electric shock, overheating, frost, moisture) and where young children cannot reach it.
- **WARNING:** To avoid injury to persons and damage, always turn the appliance 'Off', wait for the motor to stop completely and unplug the appliance, immediately after operation and before assembling/disassembling or cleaning the appliance. Never use force operating, assembling or disassembling the appliance.
- **WARNING:** The blades are very sharp. Pay attention when handling the units. Only touch the blade assembly housing when handling the blades. Handle with care when cleaning.
- **NOTE:** Ensure the appliance is properly assembled and the blade is properly attached before connecting the plug into the power outlet. Never turn the appliance on without the lid

or refill lid. Never turn the appliance on without the blender jug properly placed on the motorblock. Never place only the holder or the blade only on the motorblock. Never touch the drive gear when the plug is connected to the power outlet.

- **WARNING:** If the blade is mounted in the blender jug, the blender jug is positioned on the motorblock, and the plug is connected to the power outlet, do not insert your fingers, a wooden or plastic spoon or similar cooking utensils or foreign substances in the blender jug. Always take the blender jug off the motorblock before pushing the food down with a spoon.

- **WARNING:** Never combine the blender jug and the holder without the blade. Without the blade the bottom of the blender jug is open. Liquids could spill and might damage the motorblock.

- Without the blender jug, the unit does not work.

- **IMPORTANT:** Ensure the blender jug is locked securely onto the motorblock and that you can not knock the appliance over during operation. The motor will not start before the plug is plugged into the power outlet, the blender jug is securely locked onto the motorblock and the appliance is switched ›On‹.

- As a safety feature, the unit automatically shuts off after operating for 2 minutes. If you want to operate again, wait 1 minute and then continue.

- **WARNING:** Do not overfill the blender jug. If necessary, take some food out of the blender jug, using a wooden or plastic spoon, before starting the appliance again.

- Do not chop extremely hard food, such as nuts with shell or bones to avoid overrunning, spurt out or that the motor stalls or sticks during operation because the blade is blocked.

- **WARNING:** Do not operate the appliance when the blender jug has a crack or any part of it is likely to be damaged. The appliance is likely to be damaged if the appliance was subject to inadmissible strain (i.e. overheating, mechanical, or electric shock) or if there are any cracks, excessively frayed parts, distortions or the motor stalls or sticks. In this case, immediately unplug the appliance and return the entire appliance (including all parts and accessories) to an authorised service centre for examination and repair.

- **WARNING:** Do not fill ingredients into the blender jug which exceed a temperature of 60 degrees. After processing ice cubes slowly heat up the blender jug before processing hot ingredients. Otherwise the blender jug will crack or get damaged. Use gloves processing hot liquids and do not fill the blender jug up too high. Ensure not to burn yourself on the blender jug, overrunning, spurt out or hot steam.

- Never place anything other than food and liquids in the blender whilst the motor is running.

- **WARNING:** Do not place blender in the freezer with food or liquids. This will freeze and damage the blade assembly housing, blender jug and motor.

- **CAUTION:** Do not place the appliance in an automatic dishwasher.

- **ATTENTION:** The circular plastic surround attached to the base of the blender jug is not removable! Same with the plastic surround attached to the blades.

- Operate the appliance on a well accessible, stable, level, dry, and suitable large surface. Do not place the appliance or any part of it on or near hot surfaces (heater, gas burner, grill, or



oven). Do not place the appliance near the edge of the table or counter or on inclined or wet surfaces or where it can fall. Keep the entire appliance away from direct sunlight and sharp edges. Ensure the blender jug is locked securely onto the motorblock and that you can not knock the appliance over during operation to avoid personal injury.

- Never leave the appliance unattended when the plug is connected to the power outlet. Always immediately turn the appliance off, wait for the motor to stop completely, and then unplug the appliance, if the appliance is not in use (even for a short break) and before assembling, disassembling or cleaning. Never leave the appliance unattended when in operational mode.
- Do not leave any food dry on the surfaces of the appliance. Do not immerse the motor housing or power cord in water or any other liquid. Do not pour or drip any liquids on the motor housing or power cord. When liquids are spilled on the motor housing, immediately unplug the appliance and dry the motor housing to avoid risk of electric shock or fire. Do not attempt to operate the appliance, when liquids are on or in the motor housing.
- Do not place the motorblock in an automatic dishwasher!
- To avoid damage, do not use any abrasive cleaners, corrosive chemicals (i.e. disinfectants, bleach) or cleaning pads for operation or cleaning. Do not use any hard or sharp utensils for operation or cleaning. Always handle the entire appliance and all parts of it with care and without violence.
- **WARNING:** The blades are very sharp. Pay attention when handling the blades. Only touch the blades on the blade assembly and handle with care when cleaning.
- Do not use the appliance if it is damaged or units of the appliance are damaged. Do not use the appliance if it does not function properly or if it was excessively loaded. The appliance is likely damaged if the appliance or units of the appliance show cracks, exorbitant wearing down, alterations or leaks. It is also likely damaged if the drive wheel of the motorblock moves slowly. Take the appliance for technical maintenance and repair to an authorised specialised repairation shop.
- **WARNING:** Do not overfill the blender jug. If necessary, take some food out of the blender jug, using a wooden or plastic spoon, before starting the appliance again.
- Do not chop extremely hard food, such as nuts with shell, bones to avoid overrunning, spurt out or that the motor stalls or stuck during operation because the blade is blocked.
- **WARNING:** Do not fill ingredients into the blender jug which exceed a temperature of 60 degrees. After processing ice cubes slowly heat up the blender jug before processing hot ingredients. Otherwise the blender jug will crack or get damaged. Use gloves processing hot liquids and do not fill the blender jug up too high. Ensure not to burn yourself on the blender jug, on overrunning, spurt out or hot steam. Touch the handle only for lifting the blender jug.
- The appliance is for household use only.

### **Movable and sharp-edged parts – risk of injury**

- Always turn the appliance off (all buttons are deactivated), wait for the motor to stop moving and then pull the plug before taking the blender jug off the motorblock or taking off

the lid. It could take about 3 seconds until the motor has completely stopped. Never leave the appliance on when not in use.

- Never put your hands, wooden spoons or other foreign substance (such as hair, cloth, brush, towels) into the blender jug when the motor is running or the appliance is connected to the power outlet. Always take the blender jug off the motorblock first before you push down the food with a spoon or add new ingredients.

- **WARNING:** The blades are very sharp. Pay attention when handling the units. Only touch the blade assembly housing when handling the blades. Handle with care when cleaning. Only store the appliance completely assembled. This way the blades will be out of reach.

- **NOTE:** Ensure the appliance is properly assembled and that the blade is properly attached before putting the plug into the power outlet. Never turn the appliance on without the lid or the refill lid. Never place only the holder or the blade only on the motorblock. Never touch the drive gear when the plug is connected to the power outlet.

- Always keep one hand on the lid while processing. Using solid ingredients (such as hard fruits or vegetable), overloading the blender jug or processing with a slow speed, the motor could stuck, stall or run very slow. In this case turn the appliance off to avoid overheating (see ›Trouble shooting‹).

- **WARNING:** If the blade is mounted in the blender jug, the blender jug is positioned on the motorblock, and the plug is connected to the power outlet, do not insert your fingers, a wooden or plastic spoon or similar cooking utensils or foreign substances in the blender jug. Always take the blender jug off the motorblock before pushing the food down with a spoon.

- Do not chop extremely hard food, such as nuts with shell or bones because the blade could stall or block. Do not overfill the blender jug to avoid overrunning, spurt out or that the motor stalls or sticks during operation. If the motor stalls or sticks turn off the appliance (all buttons are deactivated) to avoid overheating.

## Important Safeguards for all Electrical Appliances

- Always operate the appliance near a suitable wall power outlet and connect the appliance directly to the power outlet. Do not use any extension cords or a multiple desk outlet.

- Ensure that the voltage rating of your mains power supply corresponds to the voltage requirements of the appliance (220/230 V, 50 Hz, AC). Always connect the appliance directly to a mains power supply wall socket with protective conductor (earth/ground) connected properly. The installation of a residual current safety switch with a maximum rated residual operating current of 30 mA in the supplying electrical circuit is strongly recommended. If in doubt, contact your local electrician for further information.


- Do not leave the appliance unattended when connected to the power supply. Always turn the appliance off (all buttons are deactivated) and immediately unplug the appliance after operation and if it is not in use (even for a short break) and before cleaning and/or assembling or disassembling. Always grasp the plug to disconnect the appliance from the power outlet.

- Always handle the power cord with care. Do not pull or strain the power cord. The power cord may never be knotted or squeezed. Do not let the power cord hang over the edge of the table or counter. Take care not to entangle in the power cord. Do not touch

the appliance with wet hands to avoid risk of electric shock. Do not touch the appliance, if it is damp or wet or is touching wet surfaces while connected to the mains power supply. In this case, immediately unplug the appliance and dry the appliance (see ›Care and Cleaning‹).

- Ensure that the holder is leak-proof before putting the blender jug on the motorblock. Always wipe off spilled liquids immediately. Do not immerse the motor or power cord in any liquids or spill any liquids on it or place the motor on wet surfaces. Never let any liquids run into the motorblock or underneath it to avoid electric shock. There are louvre underneath the motorblock. Ensure that no water can run into the louvre. When liquids are spilled on the motor housing, immediately unplug the appliance and dry the motor housing to avoid risk of electric shock or fire. Do not attempt to operate the appliance, when liquids are on or in the motor housing.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model:	Art. No. 41000 Design Mixer Advanced Electronic
Power supply:	230 - 240 V, 50 Hz
Power consumption:	1,000 W
Length of power cord:	approx. 100 cm
Weight:	approx. 5 kg
Dimensions:	approx. 165 x 204 x 425 mm (diameter x depth x height)
Capacity, galss jug:	1.5 litre
Revolutions:	4,220 - 10,150 per minute
Certification:	

# FEATURES OF YOUR DESIG MIXER ADVANCED

## Blender for superior requirements

The secret to the Kinetix Blade System is the continuous movement created inside the jug. It allows the blender to combine the functions of a blender with a mini food processor for the ultimate in versatility. Now you can use your blender to not only crush ice to a snow consistency and create super smooth frappés and smoothies, but to also process nuts, vegetables and herbs into evenly chopped pieces and perfect purees, and mince meat and fish for delicious home-made meals.

Combined with a powerful 1.000 watt motor and heavy duty commercial grade components, the blender is built for durability, reliability and professional results superior to all other blenders.



## 1. Unique jug design

The jug has been designed with dual ribs which assist the extra wide blades by creating movement of ingredients. Food is forced through the blades, up the sides of the jug, then mixed back down through the blades in a continuous circular movement ensuring perfectly blended results.



## 2. Patented\* extra wide blades - KINETIX Blade System

The stainless steel ice-crushing blades are extra wide, reaching ingredients all the way to the sides of the blender jug. Combined with an additional set of dual blades, all ingredients are completely and evenly processed every time.



### 3. Continuous blending action

The Kinetix Blade System ensures there are no spaces for food to get caught or trapped. The extra wide blades are contoured to the base of the blender jug meaning food can never jam or escape the high speed blades. There are no dead zones, so food is 100% blended with no over or under blended ingredients.

Conventional Blades



KINETIX Blade System



## OPERATION

### Disassembling the blender jug

1. Always turn the appliance off (all buttons are deactivated), wait until the motor stops and unplug the appliance before assembling/disassembling. Always completely assemble your appliance before you put the plug into the power outlet.

2. Remove the blender jug from the motor base by grasping the handle and lifting the jug in an upward direction.

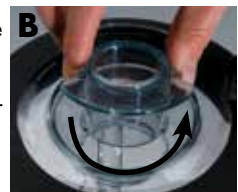
3. Take the lid off the blender jug and empty the blender jug (picture A).

4. Take the clear refill lid and twist it anticlockwise to take it out.

**NOTE:** The refill lid has two small guiding pins that fit in the matching gaps of the lid. Pull the inner lid up to remove it (picture B).

5. Remove the blade assembly housing by upturning the blender jug and twisting the Blade Removal System clockwise to unlock (picture C and D), then lift upwards and away from the base of the blender jug.

**ATTENTION:** The circular plastic surround attached to the base of the blender jug is not removable.



**ATTENTION:** The circular plastic surround attached to the blades is not removable.

**WARNING:** The blades are very sharp. Pay attention handling it and if possible only hold on to the blade assembly housing.

6. Remove the silicon seal from the blade assembly housing for cleaning (picture E).

7. Clean the units with a soft sponge in warm soapy water and dry them off afterwards. Pay attention not cutting yourself handling the blade. Do not use abrasive cleaners, cleaning pads, corrosive chemicals (disinfectants, bleach) or any sharp or hard objects (i.e. metal scouring pads) for cleaning, for this could damage the surfaces. Always handle the entire appliance with care and without violence.



## Assembling the blender jug

Ensure that the blender jug and all units are clean before you assemble the appliance.

1. To reassemble the blender jug, replace the silicon seal onto the blade assembly housing (picture A). Ensure the sealing ring is in proper position. The sealing ring has to be clean and show no crustifications, crinkles, cracks or look porous.



2. Hold on to the blade assembly housing with your right hand and with your left hand hold on to the handle of the blender jug. Upturn the blender jug and insert the blade assembly housing into the jug base (picture B and C). Twist the Blade Removal System anticlockwise until firmly locked into position.

**WARNING:** The blades are very sharp. Pay attention handling it and if possible only hold on to the blade assembly housing.

**NOTE:** The blade assembly housing has two small guiding pins that fit in the matching gaps of the base of the blender jug. The blade assembly housing is in the right position if it seats solidly onto the base of the blender jug and when you can twist it anticlockwise.

**NOTE:** Ensure the blade assembly housing is securely locked onto the jug base.

The blade assembly housing and the sealing ring should be properly connected to seal the bottom of the blender jug. Otherwise ingredients will run right into the motorblock.

**IMPORTANT:** Do not tighten them with force or too tight to avoid damaging the appliance or the sealing ring. Ensure the sealing ring is in position and did not fall into the blender jug when assembling.

**ATTENTION:** Ensure the blender jug is leak-proof before putting the blender jug on the motorblock. Always wipe off spilled liquids immediately. Never let any liquids run into the motorblock or under-



neath it to avoid electric shock. When liquids are spilled on the motor housing, immediately unplug the appliance and dry the motor housing to avoid risk of electric shock or fire. Do not attempt to operate the appliance, when liquids are on or in the motor housing.

**ATTENTION:** Never place the holder or the blade only on the motorblock. Never touch the drive gear when the plug is connected to the power outlet. Without the blade assembly housing the bottom of the blender jug is open. Spilled liquids might run right into the motor.

**ATTENTION:** When liquids are spilled on the motor housing, immediately unplug the appliance and dry the motor housing to avoid risk of electric shock or fire. Do not attempt to operate the appliance, when liquids are on or in the motor housing.

**3.** Place the proper assembled blender jug onto the motorblock. Turn the blender jug until it locks onto the motorblock. The handle of the blender jug should be positioned to the right hand side of the appliance in order to see the measuring scale (picture A).

The motor will not start before the plug is plugged into the power outlet, the blender jug is securely locked onto the motorblock, the appliance is switched on (by pressing the ›POWER‹ button) and a speed is selected.

**4.** Place the clear refill lid onto the opening of the blender lid.

**NOTE:** The refill lid has two small guiding pins that fit in the matching gaps of the lid. Twist it clockwise  $\frac{1}{4}$  of a turn until firmly locked into position (picture B). You can hear it click when the refill lid is in proper position.

**5.** Load the blender jug with ingredients, pick a speed on the control panel and start processing.

**ATTENTION:** Always ensure the motorblock is turned off when placing the blender jug on the motorblock to avoid personal injury.

**ATTENTION:** Never try to sharpen the blade. Replace the blade if it is blunt. Please contact our service department for the replacement part.

## Before first use

**WARNING:** The blade is very sharp. Pay attention when handling the blade. Only touch the blade on the blade assembly housing. Do not leave young children play with the appliance or any part of it or the packing material.

After unpacking, remove all promotional and packing materials as well as any foreign objects.

Before first use and after a long period of storage, clean the appliance and all its units with a damp soft cloth and warm soapy water (see 'Care and Cleaning'). The blender jug is dishwasher safe.

**WARNING:** The lid, refill lid and blade assembly housing are not dishwasher safe. Ensure to remove the blade assembly housing and take the lid off the blender jug before placing the blender jug into the dishwasher.

**NOTE:** When using your blender for the first time, you may notice an odour coming from the motor. This is normal and will dissipate with use.

## General Tips

Place the blender jug on a suitable, stable, dry, and clean working surface. (see:

'Safeguards for Daily Operation'). Always wipe off spilled liquids immediately. Never let any liquids run into the motorblock or underneath it to avoid electric shock. When liquids are spilled on the motor housing, immediately unplug the appliance and dry the motor housing to avoid risk of electric shock or fire. Do not attempt to operate the appliance, when liquids are on or in the motor housing.



**WARNING:** If the blade is mounted in the blender jug, the blender jug is positioned on the motorblock, and the plug is connected to the power outlet, do not insert your fingers, a wooden or plastic spoon or similar cooking utensils or foreign substances in the blender jug. Always turn the appliance off and wait for the motor to stop before taking the blender jug off the motorblock, removing the lid, checking the food, pushing the food down with a spoon or filling in more ingredients. Use cutlery made of wood, rubber or plastic only. Never use force when trying to push the food down or trying to remove food that blocks the blade.



The Design Mixer Advanced can not replace all of your kitchen appliances. The mixer can not be used for: beating the white of eggs or juicing fruits and vegetable. Also it is not possible to use it for stirring very firm batter or dough or for chopping very hard ingredients such as nuts with shell, bones or alike.

**IMPORTANT:** Do not leave any food dry on the surfaces of the appliance. Always clean the appliance right after use (see >Care and Cleaning<).

## Tips for operation

- Use Low speeds (1-3 – Mix, Chop and Blend) for drink or cocktail making and emulsions such as mayonnaise, dressings, marinades and foods that require mixing until just combined, such as batters.
- Use High speeds (4-5 – Puree and Liquify) for pureeing soups and aerating liquids.
- Use PULSE for foods that only require short bursts of power such as chopping nuts or ice crushing. The maximum amount of ice cubes the blender can blend at any one time is 1 standard ice tray or 250g.
- Use BLEND for drink making using both liquid and solid ingredients.
- Ensure all foods are cut into cubes (approx. 2-3cm squares) where appropriate to achieve an even result.
- **IMPORTANT:** Do not overload the motor with food that is oversized or too hard. Turn the appliance off as soon as the motor stalls or sticks to avoid overheating of the motor (see 'Trouble shooting'). Fill liquid ingredients into the blender jug first unless it is described different in the recipe. Prepare your food before you fill it into the blender jug. Do not overfill the blender jug.
- Do not put more than 2 cups of warm ingredients into the blender before blending commences. After the blending process has begun and the blades are turning you may slowly add another 1½ cups of ingredients through the opening in the lid if desired.



- Thick mixtures puree more efficiently if the blender is  $\frac{1}{4}$  to  $\frac{1}{2}$  full.
- When using several ingredients, place liquid ingredients in the blender jug before solid ingredients, unless specified in the recipe.
- When blending thick or dry mixtures it may be necessary to stop the blender and scrape down the sides of the blender jug with a plastic or rubber spatula, once or twice during blending. Do not use metal utensils as they may damage the blades or blender jug.

**WARNING:** If the blender jug is positioned on the motorblock, and the plug is connected to the power outlet, do not insert your fingers, a wooden or plastic spoon or similar cooking utensils or foreign substances in the blender jug. Always take the blender jug off the motorblock before pushing the food down with a spoon.

- Process ingredients a few seconds only. Permanently check on the consistency of the food in between the operation to avoid getting food which is too fine and slushy.
- Pick the speed for your needs: mixing (MIX 1-5) for permanent operation or the PULSE button for interval operation.
- Do not operate a heavy mixture for more than 30 seconds.
- For normal blending tasks, for example, mayonnaise, dressings etc., do not operate for longer than 1 minute at one time without turning off the blender and stirring the ingredients, and then continue blending.
- Do not operate the blender without having the blender lid in position. To add additional ingredients whilst blending, remove the refill lid and place ingredients through the opening in the lid.
- Do not fill the blender jug above the MAX line. When the blender jug is filled at or near the MAX line, place one hand on the blender lid to avoid displacement of the lid during operation.
- Do not place any objects, other than food or liquid, into the blender whilst the motor is running.
- Do not use the blender jug to store food.
- The blender will not knead dough or mash potatoes.
- Do not remove the blender jug while the blender is operating. Always make sure the blender is off by pressing the POWER button and unplugging the power cord from the power outlet.
- Do not overload the blender with more than the specified quantity of ingredients as doing so could cause the motor to stall. Turn the blender is off by pressing the POWER button on the control panel and unplugging the cord. Remove a portion of the mixture from the blender jug before continuing.
- Do not place hot or boiling ingredients into the blender; allow to cool before placing into the blender jug.

## Speedcontrol

It is possible to process food with all kind of texture using the speedcontrol. The control panel has therefore different marks. You find some ideas and proposals on how to use the different speed.

<b>Pulse</b>	Interval operation: ideal for processing nuts (i. e. almonds), for mincing boiled meat or fish and for crushing ice
<b>1 MIX</b>	To combine milkpowder, juice and gelatin or preparing eggs for omelettes.
<b>2 CHOP</b>	Used for grinding hard and solid seeds such as beans, cafe, chickpea, or grinding sugar to make icing sugar, and for mincing meat or fish.
<b>3 BLEND</b>	or preparing Frappé-ice, shakes, yogurt, ice cream.
<b>4 LIQUIFY</b>	For mixing harder ingredients.
<b>5 PUREE</b>	For onions, thick sauces, etc. It does not get a sauce foamy. For mashing fruit and vegetable.

The length of mixing time depends on your personal preferences, the consistency of the ingredients and the recipe.

**Interval-function:** The PULSE button is a touch sensitive button which keeps the motor running only for the time you press the button down and which should be pressed in short intervals only. One interval takes 1 second.

**Mixing:** The 5 speed buttons are for permanent operation. The motor only stops when pressing the off-button or after 2 minutes of permanent operation.

**Note:** As a safety feature, the unit automatically shuts off after operating for 2 minutes. If you want to operate again, unplug the appliance, wait 1 minute and plug in again.

## Suggested uses for your blender

Food	Preparation & Use	Quantity	Function	Time
Mayonnaise	Mix the egg yolk and vinegar. Add the oil Use: dressings	125 g	1 / MIX	60 seconds
Whipped cream	Add sugar or vanilla if desired Use: topping	200 g	1 / MIX	60 seconds
Lean meat/ poultry	Trim excess fat and sinew, cut into 2cm cubes Use: mince	250 g	2 / CHOP	10-20 seconds
Fish/ seafood	Remove skin and bones and cut into 2cm cubes Use: mince	300 g	2 / CHOP	10-15 seconds

Food	Preparation & Use	Quantity	Function	Time
Raw vegetable	Peel and cut into 1.5-2cm cubes Use: stuffing, filling, puree, soup	200 g	2 / CHOP	10-30 seconds
Nuts	Remove skin Use: cakes, toppings, pastes	200 g	2 / CHOP	10-30 seconds
Bread or biscuit / crumbs	Cut bread into 2cm pieces, break up biscuits Use: cheesecake	100 g	2 / CHOP	10-30 seconds
Herbs/spices	Whole or halve Use: pastes, sauces	1 Tasse	2 / CHOP	20-30 seconds
Smoothie	Milk, whole fresh fruits, yogurt, ice cream Use: milkshake, frappé	max. 800 ml	3 / BLEND	20-30 seconds
Fresh fruit	Whole, chopped berries Use: dessert sauce	250 g	2 / CHOP	30 seconds
Dried fruit	Chopped dry fruit Use: fruit mince	300 g	2 / CHOP	30 seconds
Ice	Crush Use: mixed drinks, cocktails, slurpiess	250 g	Pulse-Taste 2 / CHOP	10-20 seconds

## Directions for use

- The mixer proceeds fast and reliable when you add the ingredients one after the other in small portions.
- The mixer processes within seconds. Avoid processing food longer than necessary.
- Always ensure the lid is closed before starting the motor to avoid spilling.
- You can add ingredients during the operation through the refill aperture. Never place your face or hands over the opening.
- If the motor slows down use the next faster speed.
- Always clean the appliance right after use.

If ingredients get stucked on the walls of the blender jug turn the appliance off, take the blender jug off the motorblock, open the lid and push the food down carefully using a spatula. Take care of the blade.

**ATTENTION:** Open the refill aperture when mixing hot food and cover it with a kitchen towel. This way excess pressure and steam can escape.

## Production steps

**WARNING:** Ensure the blender jug is locked securely onto the motorblock and that you can not knock the appliance over during operation to avoid personal injury.

Connected the plug to the power outlet. Press the POWER button on the far left of the control panel to turn the blender on. The POWER button will illuminate and flash.

1. If the appliance is properly assembled and securely locked onto the motorblock fill the ingredients into the blender jug. Do not fill the blender jug above the MAX line. When the blender jug is filled at or near the MAX line place one hand on the blender lid to avoid displacement of the lid during operation.

**IMPORTANT:** Cooked food should cool down before processing. Food with hard texture should be cut in pieces of 2 cm size before filling them into the blender jug. Fill liquids in first. Do not overload the blender jug to avoid spilling or overloading the motor.

2. Place the lid on the blender jug and press the lid down to seal the top of the blender jug. Close the opening of the lid with the refill lid.

**NOTE:** The refill lid has two small guiding pins that fit in the matching gaps of the lid. Twist it clockwise  $\frac{1}{4}$  of a turn until firmly locked into position. You can hear it click when the refill lid is in proper position.

**NOTE:** The blender features a patented assist lid. This allows the lid to fit tightly onto the blender jug, avoiding displacement during operation. The ring pull design allows the user to easily remove the lid with a simple leverage action.

**WARNING:** Never take the blender jug off the motorblock, the lid of the blender jug or place a spoon or other foreign substance into the blender jug while the motor is running. Always turn the appliance off first and wait for the motor to stop moving. Now you can take the blender jug off the motorblock remove the lid and check on the ingredients.

**WARNING:** Do not fill ingredients into the blender jug which exceed a temperature of 60 degrees. After processing ice cubes slowly heat up the blender jug before processing hot ingredients. Otherwise the blender jug will crack or gets damaged. Use gloves processing hot liquids. Ensure not to burn yourself on the blender jug, overrunning, spurt out or hot steam.

**ATTENTION:** If you are working with hot ingredients first take off the refill lid and cover the opening with a towel to release excess pressure and steam.

**IMPORTANT:** Ensure the blender jug is properly locked on the motorblock and stands securely. The unit does not work if the blender jug is not in proper position on the motorblock.

3. Place one hand on top of the lid. Press the POWER button on the far left of the control panel to turn the blender on. The POWER button will illuminate and flash.

4. Select the required speed (1 to 5) by pressing the corresponding speed button. The blender will start to operate and the selected speed button will illuminate. The POWER button will illuminate and cease to flash. The STOP button will illuminate and flash.

**IMPORTANT:** The maximum amount of ice cubes the blender can blend at any one time is 1 standard ice tray or 250g.

**Note:** The PULSE button is a touch sensitive button which keeps the motor running only for

the time you press the button down and which should be pressed in short intervals only. One interval takes 1 second.

**Note:** The speed can be changed at any time during the blending process. Each time a new speed is selected its button will illuminate and the previous speed button illumination will go out.

**ATTENTION: If the motor slows down or stucks turn the appliance off immediately to avoid overheating** (see ›Trouble shooting‹).

5. Turn the appliance 'Off' when the operation is finished.

**Note:** Operate the blender only for the appropriate amount of time required – do not over process.

To stop blending at any time, press the STOP button or the selected speed button. The selected speedcontrol button and STOP button illumination will go out and the POWER button starts flashing. The appliance is set into the operational mode.

**Note:** The POWER button can also be pressed, but this will also turn the appliance off and all illuminations will go out.

**IMPORTANT:** The blender will automatically stop blending after 120 seconds (2 minutes) and the function button and STOP button illumination will go out. The POWER button will illuminate and flash. This is a safety feature.

6. As soon as the motor stops moving you can take the blender jug off the motorblock holding on to the handle. Take off the lid to check the consistency of the food or to push down the food from the sides of the blender jug. You can fill in more ingredients through the refill aperture. Turn the refill lid anticlockwise and lift it. After adding the ingredients close the refill aperture, place the blender jug on the motorblock and make sure it is securely locked. Turn on the appliance. Process until the food has the favoured texture.

7. Turn the appliance off as soon as you are done with operating and take the blender jug off the motorblock. You can pour out liquid foods.

**IMPORTANT:** Do not leave any food dry on the surfaces of the appliance. Always clean the appliance right after use (see ›Care and Cleaning‹).

## CARE AND CLEANING

**WARNING:** To avoid injury to persons and damage, always turn the appliance off, wait for the motor to stop completely and unplug the appliance, immediately after operation and before assembling/disassembling or cleaning the appliance.

**WARNING:** Wear oven gloves if processing hot food. Ensure not to get burned on spilled over liquids or steam.

**ATTENTION:** Do not use abrasive cleaners, cleaning pads, corrosive chemicals (disinfectants, bleach) or any sharp or hard objects (i.e. metal scouring pads) for cleaning, for this could damage the surfaces. Always handle the entire appliance with care and without violence.

## Cleaning the blender jug

1. Empty the blender jug and rinse it with warm water.
2. Replace the blender jug on the motorblock and ensure it is securely locked into position.
3. Fill the blender jug with warm soapy water. The water level should be high enough to cover the blade with water but not too high to avoid run over liquids. Close the lid and turn on the motor on >5<. Let the motor run for a few seconds.
4. Turn the motor off, wait for the blade to stop moving and take the blender jug off the motorblock.
5. Pull the power cord out of the power outlet.
6. Take the lid off the blender jug and pour out the water. Stubborn residues you can remove using a nylon washing brush or sponge.

**WARNING:** Pay attention not to cut yourself cleaning around the blade or cleaning the blade.

**IMPORTANT:** The blender jug should be clean now. For the case that there are stubborn residues on the blender jug or the blade, disassemble the blender jug and clean the single unit (see >Assembling and disassembling the appliance<). Soak the units in warm soapy water.

7. Clean the lid and the refill lid with soapy water.
8. Rinse the blender jug, the lid, and the refill lid with clear water and dry the units thoroughly and carefully with a cloth or leave all parts dry naturally where they are out of reach of young children.

**Note:** The blender jug is dishwasher safe.

**Note:** The lid, refill lid and blade assembly housing are not dishwasher safe. Ensure to remove the blade assembly housing and take the lid off the blender jug before placing the blender jug into the dishwasher.

## Disassembling the blender jug and removing stubborn residues

**WARNING:** The blade is very sharp! Do not touch the blade. To handle the blade, always hold on to the blade assembly housing.

1. Take the blender jug off the motorblock and hold it over the sink. Remove the holder turning it ¼ of a turn clockwise. Take the holder off the blender jug and remove the blade.

**ATTENTION:** The blender jug might be connected really tight to the holder. Do not use force unscrewing it.

2. Rinse all units in warm soapy water. Soak stubborn residues for a few minutes and then remove them using a nylon washing brush or sponge. Do not cut yourself. Beware not to damage the sealing ring. If you can not get the sealing ring clean or if it is porous or damaged you have to replace it. Contact your vendor for replacement units.

3. After cleaning rinse all parts with clear water and dry them carefully. You can also leave all parts dry naturally where they are out of reach of young children. When the units are dry assemble the blender jug for storage or usage.

## Cleaning the motorblock

**WARNING:** Do not place the appliance in an automatic dishwasher or pour boiling water over it. Do not immerse the motor or power cord in any liquids or spill any liquids on it or place the motor on wet surfaces. Always wipe off spilled liquids immediately. Ensure that no water can run into the louvre. When liquids are spilled on the motor housing, immediately unplug the appliance and dry the motor housing to avoid risk of electric shock or fire. Do not attempt to operate the appliance, when liquids are on or in the motor housing.

1. Always turn the appliance off, wait for the motor to stop completely, and unplug the appliance from the power outlet before you start cleaning the motorblock.

2. Wipe the motor housing and power cord with a damp soft cloth. Take care not to spill or drip water or any other liquids on the motor housing.

**ATTENTION:** Ensure not to damage the drive gear. Never poke with anything into the motorblock. If necessary use a soft brush for cleaning. If any liquids run into the motorblock clean and dry the motorblock very carefully.

3. Thoroughly dry the motor housing after each cleaning or leave it dry naturally where it is out of reach of young children. Afterwards assemble the appliance.

**Attendance:** You do not need to oil the motor. Clean the units only as described in the instructions.

**WARNING:** Return the entire appliance (including all parts and accessories) to an authorised service centre for examination and repair.

## TROUBLE SHOOTING

The Design Mixer Advanced is reliable and robust and handling it with care it will operate properly. For the case that problems show up you can solve the problems on your own using the trouble shooting guide.

**WARNING:** Only use the appliance for the intended use. For attendance and repair take the appliance to an authorised service centre.


Problem	Solution
Motor doesn't start or blade doesn't rotate	Check that the power plug is securely inserted into the power outlet and switched on. Check that the blender jug and lid are securely locked into position. Check that the POWER button and selected function or speed setting is illuminated. Be sure to press only one speed or function button at a time.
The motor sticks or slows down	Use a higher speed for processing. If necessary (because the blender jug is overloaded) pour out part of the content of the blender jug. Chop hard ingredients such as nuts or chocolate before putting them into the blender jug.

Problem	Solution
The motor stops or you can not turn the motor on again	STurn the appliance ,OFF', if the motor stops all of a sudden or stalls during operation to avoid overheating. Go through following checking list:
	The unit automatically shuts off after operating for 2 minutes. If you want to operate again, unplug the appliance, wait 1 minute and plug in again.
	Take the blender jug off the motorblock and clear out firmly bounded food that blocks the blade using a spoon. Do not use force to avoid damaging the blade.
	Chop hard ingredients such as nuts or chocolate before putting them into the blender jug. If necessary (because the blender jug is overloaded) pour out part of the content of the blender jug and try to restart the motor using a higher speed. <b>ATTENTION:</b> Do not try to mix ingredients of very hard consistency or ingredients which are too big in size to avoid overloading the motor. Do not overfill the blender jug. Process very hard food in more then one go. The mixer is not intended for chopping nuts with shell, bones or simular hard ingredients.
The bottom of the blender jug untightens during operation; liquid leaks.	Turn the appliance off and pull the plug out of the power outlet. Empty the blender jug. Clean and dry the motorblock. If any ingress of moisture into the motorblock or through the louvre take the appliance for technical maintenance and repair to an authorised specialised reparation shop
	Ensure the blender jug is properly assembled.
	<b>TIP:</b> Before filling liquid into the blender jug check if the blender jug is leak-proof by filling it with water. Check the sealing ring. If necessary replace damaged units by original spare parts of the manufacturer.
It is not possible to get the blender jug leak-proof; Liquid leaks from the bottom of the blender jug.	Empty the blender jug. Disassemble the blender jug and check if there are crusts or damages on the single units. Clean the units if necessary.
	Replace damaged units by original spare parts of the manufacturer. Assemble the blender jug according to the instructions. <b>ATTENTION: Never</b> use the appliance with improper or damaged units. Only use spare units provided and made by the manufacturer. Contact you vendor for help.
The blender jug is screwed on too tight to the holder.	Ensure to screw the holder clockwise to get it loose.
	Slide your hand through the handle of the blender jug. The handle should be behind the back of your hand. Grab the holder with your other hand and screw the holder ¼ turn clockwise.
	Ask someone to hold on to the blender jug while you screw the holder with both hands.
	<b>TIP:</b> It is easier to loosen the blender jug if you put a drop of vegetableoil onto the sealing ring.
Food is unevenly chopped	Either too much food is being chopped at one time or the pieces are not small enough. Try cutting food into smaller pieces of even size and processing a smaller amount per batch. For best results the food should be chopped into pieces no larger than 2 cm.
Food is chopped too fine or is watery	The food is over processed. Use brief pulses or process for a shorter time.



Problem	Solution
Food sticks to blade	Processing too much food. Turn the blender off by pressing the POWER button on the control panel. Then switch off at the power outlet and unplug the power cord. When the blade stops rotating, remove the blender lid and remove some food with a spatula.

## NOTES FOR DISPOSAL

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

Do not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste, use separate collection facilities. Contact your local government for information regarding the collection systems available. If electrical appliances are disposed of in landfills or dumps, hazardous substances can leak into the groundwater and get into the food chain, damaging your health and well-being. When replacing old appliances with new ones, the retailer is legally obligated to take back your old appliance for disposal at least for free of charge.

## INFORMATION AND SERVICE

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

## WARRANTY

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

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

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

# *Recipe Ideas*



## DIPS, SAUCES, DRESSINGS, CURRY PASTES

### Guacamole

1 large avocado, peeled, stone removed and chopped  
40 ml lemon juice  
½ cup sour cream  
1 teaspoon minced garlic  
1 teaspoon chilli

Place all ingredients into blender jug and use speed 2/chop, blend until smooth. Serve with crustini and crudités. TIP: Double the ingredients to serve 8.

### Pesto dip

1 cup fresh basil leaves  
1 clove garlic, peeled and chopped  
40 ml lemon juice  
60g pine nuts  
½ cup olive oil  
½ cup cottage cheese  
60 g fresh Parmesan cheese, grated

Place all ingredients into blender jug and use speed 2/chop, blend until smooth. Transfer mixture to a serving bowl. Chill until ready to use. Serve with toasted turkish bread.

### Ricotta and olive dip

1 bunch fresh coriander, stems trimmed  
200 g ricotta cheese  
200 g cottage cheese  
125 ml light cream  
2 teaspoons lemon juice  
½ cup fresh parmesan cheese, grated  
1 tablespoon drained capers  
¼ cup chopped black olives  
½ cup toasted pine nuts

Place all ingredients into blender jug and use speed 2/chop, blend until smooth.

Transfer mixture to a serving bowl. Chill until ready to use. Serve as a dip for a selection of raw vegetables.

### Smoked salmon paté

1 teaspoon grated lemon rind  
1 tablespoon lemon juice  
125 g cream cheese  
100 g smoked fish, skin and bones removed (salmon, trout or mackerel)  
2 teaspoon horseradish cream  
1 teaspoon fresh parsley sprigs  
white pepper, to taste

Place lemon rind, juice and cream cheese into blender jug, using pulse, process until smooth. Scrape mixture from sides of bowl with a spatula. Add fish, horseradish cream, parsley and pepper. Blend on speed 2/chop for 30 seconds. Scrape mixture from sides of bowl with a spatula. Pulse in short bursts until smooth. Remove paté from blender jug and spoon into a serving dish, smooth top, cover and refrigerate until well chilled. Serve with water biscuits or melba toasts.

### Mayonnaise

2 egg yolks  
1 teaspoon dry mustard  
1 tablespoon vinegar  
salt and white pepper, to taste  
125 ml vegetable oil

Place egg yolks, mustard, vinegar, salt and pepper into blender jug and blend 10-15 seconds using speed 1/mix until light and fluffy. With blender running, slowly pour oil through inverted measuring cup in lid. Blend on speed 3/blend until mixture thickens. This should take about 1 minute.

### MAYONNAISE VARIATIONS:

**Raspberry:** replace 1 tablespoon vinegar with 1 tablespoon raspberry vinegar

**Garlic:** add 2 cloves garlic, peeled and

chopped to the egg yolk mixture

**Herb:** add ½ cup chopped mixed fresh herbs (such as basil, chives, parsley, thyme) to the prepared mayonnaise.

## Avocado dressing

1 tablespoon lemon juice  
½ cup sour cream  
3 tablespoons cream  
2 drops tabasco sauce  
1 teaspoon honey  
1 avocado, peeled, stoned and chopped  
1 clove peeled garlic, chopped

Place all ingredients into the blender jug. Use speed 2/chop, blend until smooth. Use as a dressing with potato salad.

## Herb dressing

¾ cup mixed fresh herbs (parsley, coriander, mint, chives, rosemary, and basil)  
1 clove peeled garlic, optional  
2 tablespoons olive oil  
3 tablespoons balsamic vinegar

Place all ingredients into the blender jug. Use speed 1/mix, blend until combined. Serve with lamb, chicken, fish.

## Creamy zucchini sauce

2 teaspoons oil  
3 zucchini, sliced  
2 onions, chopped  
165 ml cream  
freshly ground black pepper  
60 g butter, melted  
½ cup grated parmesan cheese  
ground nutmeg

Heat oil in a medium fry pan and cook zucchini and onions for 4-5 minutes or until tender. Set aside to cool. Transfer mixture to blender jug. Use speed 3/blend, blend until smooth. Return mixture to fry pan, add remaining ingredients. Cook sauce over a low heat until it is almost boiling. Serve

sauce immediately with cooked pasta.

**TIP:** Substitute zucchini for mushrooms, add 250 g mushrooms, sliced to make mushroom sauce.

## Spicy peach sauce

410 g canned sliced peaches  
125 ml white wine  
2 cloves peeled garlic, chopped  
2 teaspoons grated fresh ginger  
1 small red chilli, chopped  
1 tablespoon lemon juice  
2 tablespoons sweet sherry  
2 tablespoons honey  
2 teaspoons light soy sauce

Place all ingredients into the blender jug. Use speed 2/chop, blend until smooth. Serve with poultry or pork.

## Satay sauce

2 cloves garlic, peeled  
1 small onion, peeled and quartered  
2 teaspoons peanut oil  
½ cup roasted peanuts  
1 small chilli, halved and seeded  
165 ml water  
2 tablespoons lemon juice  
1 tablespoon dark soy sauce  
2 tablespoons coconut milk  
1 teaspoon brown sugar

Place garlic and onion into the blender jug, pulse until chopped. Heat peanut oil in a saucepan and cook garlic and onion mixture until lightly browned. Place remaining ingredients into the blender jug. Use speed 3/blend, blend until smooth. Pour combined mixture over garlic and onion mixture and stir over a gentle heat to warm through. Serve immediately or cover and store in the refrigerator.

**TIP:** Satay sauce may thicken on standing, if this happens stir in a little more warm water.

## Thai green curry paste

4 large	green chillies, stems removed and roughly chopped
1 teaspoon	black peppercorns
1	onion, roughly chopped
2 cloves	peeled garlic
1 bunch	coriander, including root, washed and chopped
1 stem	lemongrass, trimmed and thinly sliced
1 teaspoon	salt
2 teaspoons	ground coriander
1 teaspoon	ground cumin
2 teaspoons	dried shrimp paste
1 teaspoon	ground turmeric
250 ml	oil

Place all ingredients into blender jug. Use speed 3/blend, blend to a smooth paste.

**TIP:** Scrape sides of blender jug with a spatula and add a little extra oil or tablespoon of water if necessary.

**TIP:** Store curry paste in an airtight blender jug in the refrigerator.

**TIP:** Substitute 2 teaspoons chopped lemon rind for lemongrass.

**TIP:** This curry paste is best suited to poultry. Allow 2 tablespoons paste per 500g poultry.

## Malaysian curry paste

½ cup	coriander seeds
1 tablespoon	cumin seeds
2 teaspoons	fennel seeds
¼ cup	dried chillies, broken
6 cloves	garlic, peeled
4 teaspoons	chopped fresh ginger
5 candle	nuts, chopped
2 tablespoons	desiccated coconut
3 teaspoons	blachan (shrimp paste)
2 teaspoons	tamarind paste
2 teaspoons	ground turmeric
4 stems	fresh lemon grass, thinly sliced
400 ml	oil

Place all ingredients in blender jug. Use speed 3/blend, blend to a smooth paste.

**TIP:** Store curry paste in an airtight blender jug in the refrigerator.

**TIP:** Candle nuts, blachan and tamarind paste are all available in the Asian section of most supermarkets or Asian grocery stores.

**TIP:** If candle nuts are difficult to find use another nut i.e. Peanut, macadamia.

**TIP:** This curry paste is best suited to fish and shellfish. Allow 2 tablespoons paste per 500g seafood or fish.

## STARTERS

### Nachos

155 g	corn chips
2	tomatoes, peeled and finely chopped
½ cup	grated tasty cheese
½ cup	grated romano cheese

### Avocado topping

1 large	avocado, stoned, peeled and chopped
2 teaspoons	lemon juice
½ cup	sour cream
2 spring	onions, chopped
2 teaspoons	minced garlic
1 teaspoon	chilli

Layer corn chips and tomatoes in an ovenproof dish, finishing with a layer of cheese. Bake at 200°C for 10-15 minutes, or until cheese melts and is golden. To make topping, place avocado, lemon juice, sour cream, spring onion, garlic, and chilli in blender jug. Use speed 2/chop, blend until smooth. Spoon the avocado topping onto corn chips and serve immediately.

### Cheese sticks with pesto

12 slices	white sandwich bread, crusts removed
2 teaspoons	grain mustard
4 tablespoons	grated parmesan cheese

½ cup	grated tasty cheese
1 tablespoon	finely chopped fresh coriander
	cayenne pepper
1	egg, lightly beaten
vegetable oil	for cooking

### Pesto

1 cup	fresh basil leaves
2 cloves	garlic
2 tablespoons	lemon juice
60g	pine nuts
½ cup	olive oil
60g	grated parmesan cheese

Roll each side of bread with a rolling pin, to flatten as much as possible. Combine mustard, parmesan cheese, tasty cheese, coriander and cayenne pepper to taste in a bowl. Divide mixture between bread slices and spread over half of each slice. Brush unspread sides of bread slices with beaten egg. Roll each slice up tightly using the egg to seal rolls. Arrange side by side on a tray. Cover and refrigerate until ready to cook.

Heat oil in a frypan and cook cheese sticks, a few at a time until golden all over. Drain on absorbent kitchen paper. To make pesto, place all pesto ingredients into blender jug, blend on speed 3/blend until finely chopped and smooth. Serve with cheese sticks.

**TIP:** Use wholemeal or grain bread instead of white bread.

### Prawn toast

6 slices	white bread, crusts removed
250 g	green prawns, shelled and
1 tablespoon	soy sauce
2 teaspoons	cornflour
2 teaspoons	snipped chives
1 teaspoon	finely chopped fresh ginger
1	egg, lightly beaten
1 cup	sesame seeds
oil	for cooking

Cut each slice of bread into four, finger lengths. Set aside. Place prawns, soy sauce, cornflour, chives and ginger in blender jug. Use speed 2/chop. Blend until smooth. Spread mixture on one side of each piece of bread. Brush with egg and sprinkle with sesame seeds. Heat oil in a frypan and cook bread pieces a few at a time until golden. Remove from oil with a slotted spoon, drain on absorbent kitchen paper. Serve immediately with a soy sauce dipping sauce.

## SOUPS

### Wonton soup

125 g	lean pork meat, trimmed and roughly chopped
125 g	green prawns, shelled and deveined
2 cm piece	ginger, peeled and sliced
1 tablespoon	soy sauce
½ teaspoon	salt
1 clove	garlic
¼ teaspoon	sesame oil
16	wonton wrappers
1 x 60 g	egg, lightly beaten
1 litre	chicken stock
2	shallots, finely chopped

Place pork, prawns, ginger, soy sauce, salt, garlic and sesame oil in blender jug and pulse to a smooth paste. Place a teaspoon of mixture slightly below centre of wonton wrapper and brush edges of the wrapper with egg. Fold wrapper in half to make a triangle and press edges to seal, excluding any air. Moisten the two edges of the triangle with egg, bring together and pinch to seal. Drop wontons into boiling salted water and cook for 10 minutes. Meanwhile, bring chicken stock to the boil in a saucepan, reduce heat and simmer 2-3 minutes. Lift out wontons from boiling water and place four wontons each in four individual bowls, spoon over chicken stock. Garnish with chopped shallots.

## Sweet corn and bacon soup

1 tablespoon	oil
1	onion, chopped
4 cloves	garlic, peeled and crushed
2 teaspoons	ground coriander
1 teaspoon	cajun seasoning
2 cups	fresh corn kernels, thawed
3 cups	chicken stock
250 ml	milk
125 ml	cream
3	bacon rashers, rind removed and chopped
2 tablespoons	snipped chives

Heat oil in a large saucepan and add onion, garlic, coriander and cajun seasoning. Cook over a medium heat, stirring constantly until onion is soft; add corn, stock, milk. Bring to boil, then reduce heat and simmer, covered for 30 minutes. Cook bacon in a separate pan until crisp, drain on absorbent kitchen paper. Allow mixtures to cool. Transfer mixture in two batches into blender jug using speed 5/puree, blend until smooth. Return soup to pan, add cream, bacon and chives, heat through gently. Serve immediately.

## Pumpkin soup

2 tablespoons	cooking oil
1 brown	onion diced
2 cloves	garlic, crushed
400g	butternut pumpkin, peeled and diced
1 litre	chicken stock

Heat oil in a hot saucepan, add onions and garlic and sauté 5 minutes. Add pumpkin and toss to coat with the onion mixture, then add the stock and bring mixture to the boil. Reduce heat to simmer for 20 minutes and cook with the lid on until the pumpkin is cooked. Allow mixture to cool and transfer in batches to blender jug. Use speed 5/puree, blend until smooth. Return pureed soup to saucepan to heat through, check seasoning before serving.

## Sweet peppered tomato soup

1 tablespoon	oil
2 cloves	garlic, crushed
2	leeks, sliced
2 x 410 g	canned tomatoes, mashed
2 teaspoons	chicken stock powder
1 tablespoon	tomato paste
2 teaspoons	brown sugar
1	bay leaf
¼ teaspoon	dried thyme
1 teaspoon	chopped fresh mint
1 teaspoon	chopped fresh coriander
¼ teaspoon	ground cloves
	pinch cayenne pepper
2 tablespoons	chopped fresh parsley

Heat oil in a large saucepan, add garlic and leeks, cook over medium heat for 2-3 minutes or until leeks are soft. Combine tomatoes, stock powder, tomato paste, brown sugar, bay leaf, thyme, mint, coriander, cloves and pepper. Pour into pan with leek mixture, bring to boil, then reduce heat and simmer, uncovered for 20 minutes or until liquid has reduced by one third. Allow the mixture to cool. Transfer mixture into two batches into blender jug, using speed 5/puree, blend until smooth. Ladle soup into serving bowls, sprinkle with parsley and serve immediately.

## SALADS

### Prawn salad with raspberry sauce

500 g	cooked prawns, peeled and deveined
100 g	salad mix
100 g	snow pea sprouts
1	orange, peeled and segmented
2	kiwi fruit, peeled and sliced

### Raspberry Sauce

125 g	fresh or frozen raspberries, thawed
2 tablespoons	balsamic vinegar

2 tablespoons vegetable oil  
 1 teaspoon finely chopped fresh mint  
 1 tablespoon sugar

Arrange prawns, salad mix, sprouts, orange segments and kiwi fruit attractively on a serving platter and chill until required. To make sauce, place raspberries into blender jug, using speed 2/chop, blend until smooth. Push through sieve to remove seeds. Combine raspberry puree with vinegar, oil, mint and sugar. Pour sauce over salad and serve immediately.

**TIP:** Substitute prawns for 2 lobster tails, cooked and shells removed. Cut lobster tail flesh into thick medallions approximately 1cm thick.

### Fresh vegetable salad with pepita dressing

2 carrots, cut into thin strips  
 1 parsnip, cut into thin strips  
 125 g green beans, sliced  
 1 cooked beetroot, cut into thin strips  
 1 red apple, chopped  
 2 teaspoons lemon juice  
 1 tablespoon chopped fresh coriander

#### Pepita dressing

100 g pepita (Mexican pumpkin) seeds, toasted  
 1 tablespoon lemon juice  
 2 tablespoons balsamic vinegar  
 1 clove garlic, chopped  
 1 tablespoon dijonaise mustard

Combine carrots, parsnip, beans, beetroot, apple, lemon juice and coriander. Toss well then arrange in a serving bowl. Chill until required. To make dressing, place all ingredients into blender jug, use speed 1/mix and blend until smooth. Transfer to a bowl and serve with vegetable salad.

### Egg salad with fresh herb dressing

1 bunch rocket leaves, washed and

6 trimmed  
 6 hard boiled eggs, peeled and quartered  
 2 italian tomatoes, quartered  
 1 avocado, stoned, peeled and cut into slices  
 12 black olives, pitted

#### Fresh Herb dressing

1 cup light sour cream  
 2 tablespoons chopped fresh parsley  
 1 tablespoon chopped fresh basil leaves  
 1 tablespoon chopped fresh coriander  
 2 tablespoons apple juice  
 ¼ teaspoon ground nutmeg  
 ground black pepper

Arrange rocket leaves, eggs, tomatoes, avocado slices and olives attractively on a serving platter. Chill until required. To make dressing; place sour cream, parsley, basil, coriander, apple juice, nutmeg and pepper to taste into blender jug, using speed 2/chop, blend until smooth. Pour dressing over salad and serve immediately.

## MAIN MEALS

### Thai fish cakes

1 small onion, peeled and quartered  
 2 cloves garlic, peeled  
 2 thick slices peeled ginger  
 2 red chillies  
 2cm piece fresh lemongrass  
 6 fresh kaffir lime leaves  
 ¼ bunch coriander, roughly chopped  
 350 g white boneless fish fillets, cubed  
 1 x 60 g egg  
 2 tablespoons water  
 1 tablespoon fish sauce  
 8 green beans, sliced  
 oil for shallow frying

Place onion, garlic, ginger, chillies, lemongrass, lime leaves and coriander in blender jug, pulse until a smooth paste.



Add fish, egg, water and fish sauce, use pulse and blend until smooth. Remove mixture from the bowl and stir in sliced beans. Shape mixture into 24 fish cakes. Heat oil in a large fry pan and cook fish cakes on a medium heat until golden on both sides and cooked through, approximately 10 minutes. Serve with cucumber sauce made by combining 1/3 cup warmed honey with 1 tablespoon lime juice and 1 tablespoon finely chopped, peeled cucumber.

### Rosemary parmesan crusted lamb steaks

4 slices	white bread, crusts removed
1/4 cup	grated fresh parmesan cheese
2 teaspoons	fresh rosemary leaves
4	lamb leg steaks
	plain flour
1	egg, lightly beaten
2 tablespoons	oil
60 g	butter
1 tablespoon	lemon juice
2 tablespoons	drained capers

Break bread slices into pieces, place into blender jug with parmesan cheese and rosemary leaves. Pulse until fine bread crumbs form. Transfer crumb mixture to a large plate. Toss meat in flour, shake away excess, dip into egg and coat with bread crumb mixture. Heat oil in a fry pan, add meat, cook over medium heat until golden brown. Remove from pan and drain on absorbent kitchen paper. Set aside and keep warm. Wipe pan clean, heat butter, stir in lemon juice and capers, cook until heated through. Serve lamb steaks with lemon sauce.

### Fish Bites with egg and lemon sauce

500 g	white fish fillets, chopped
3/4 cup	stale breadcrumbs
2 cloves	garlic, chopped

1/2 teaspoon	turmeric
1 tablespoon	paprika
1 teaspoon	ground cumin
1 tablespoon	chopped fresh coriander
1 teaspoon	grated fresh ginger
1	egg, lightly beaten
3 cups	chicken stock

### Egg and lemon sauce

1	egg
1	egg yolk
1/4 cup	lemon juice

Place fish, garlic, turmeric, paprika, cumin, coriander and ginger into blender jug, using speed 2/chop, blend until smooth. Remove from blender, shape into small balls approximately 2-5cm in diameter. Place stock into a large saucepan, bring to the boil. Reduce heat to simmer, cook fish balls in batches for 5-6 minutes or until cooked through. Remove from pan with a slotted spoon. Set aside and keep warm. Reserve 1/2 cup of hot stock. To make sauce, beat egg and egg yolk in a small bowl until thick and creamy, gradually add lemon juice and reserved stock. Pour egg mixture into a pan, add fish bites, cook gently until heated through. Serve immediately.

### Lamb and tabbouleh pita pockets

500g	minced lamb
2	eggs, lightly beaten
1 cup	stale breadcrumbs
1	onion, finely chopped
2 tablespoons	chopped fresh mint
1/2 teaspoon	ground cinnamon
1/2 teaspoon	ground coriander
1/2 teaspoon	ground cumin
1 small	red chilli, finely chopped
2 teaspoons	turmeric
1/2 teaspoon	garam masala
6	pita pockets
1/2 cup	plain yogurt

### Tabbouleh

2/3 cup	burghul
2 cups	chopped fresh parsley
2 tablespoons	chopped fresh mint

1 tomato, seeded, chopped  
 1 yellow capsicum, seeded and chopped  
 ¼ cup oil  
 2 tablespoons lemon juice  
 2 cloves garlic, chopped

Place lamb mince, eggs, breadcrumbs, onion, mint, cinnamon, coriander, cumin, chilli and garam masala in a bowl. Mix well to combine, form into small sausage shapes. Grill or barbecue until cooked through. To make tabbouleh, place burghul in a bowl, cover with hot water, stand for 30 minutes. Drain and squeeze dry. Place burghul, parsley, mint, tomato, capsicum, oil, lemon juice and garlic into blender jug, pulse until ingredients are finely chopped. Transfer mixture to a bowl, cover and refrigerate until required. Open pita pockets, using the point of a sharp knife. Place spoonful of tabbouleh into each pocket, top with lamb sausage then drizzle with yogurt. Serve immediately.

**TIP:** Burghul is cracked wheat and is available at health food stores and delis.

## SWEET TREATS

### Chilled cheesecake

250 g pkt plain sweet biscuits, broken  
 125 g butter, melted  
 250 g cream cheese, cubed and softened  
 400 g can sweetened condensed milk  
 ½ cup cream  
 1 tablespoon grated lemon zest  
 ⅓ cup lemon juice  
 1 punnet raspberries, washed

Place biscuits in blender. Use speed 2/ chop until finely crushed. Add melted butter to blender jug and continue to blend until well combined. Press biscuit mixture over base and sides of a greased 20cm spring form pan. Chill until firm. Place cream cheese, condensed milk, cream, lemon zest and juice in blender jug. Use

speed 3/blend, blend until smooth. Pour into prepared crumb crust, cover and refrigerate for at least 24 hours before serving. Place raspberries into blender jug and puree. If desired, sweeten raspberry puree with a little icing sugar. Serve with whipped cream and raspberry puree.

**TIP:** Cream cheese is best softened at room temperature.

### Mixed berry crepes

2 x 60 g eggs  
 250 ml milk  
 1 tablespoon butter, melted  
 1 cup plain flour  
 2 teaspoons caster sugar  
 ¼ cup caster sugar, extra  
 ¼ cup water  
 250 g mixed fresh berries (strawberries, raspberries, blueberries), washed and hulled

Place eggs, milk, butter, flour and caster sugar into blender jug. Use speed 3/blend, blend until smooth. Allow to stand for 1 hour. Heat a small non stick frypan or crepe pan.

Pour ¼ cup batter into pan, swirling to cover base. Cook on medium heat until underside is golden, approximately 1 minute. Remove from pan and place on a plate. Repeat with remaining batter, stacking crepes onto plate and interweaving with grease proof paper. Set aside. To make mixed berry sauce, heat extra sugar and water in a small saucepan until dissolved. Add mixed berries and cook until soft. Place cooked mixture in blender jug and blend until smooth, using speed 3/blend. Fold crepes into quarters and arrange in an ovenproof dish overlapping layers. Pour over sauce and bake in a preheated oven at 200°C for 10-15 minutes. Serve with scoops of *vanilla ice cream*.

**TIP:** Brandy can be added to mixed berry sauce if desired.

## COCKTAILS

### Margarita

60 ml	tequila
60 ml	cointreau
80 ml	lime juice
12	ice cubes

Place tequila, cointreau, lime juice and ice cubes into blender jug. Use speed 2/chop or pulse setting, blend until well combined and ice is crushed. Serve in salt rimmed glasses.

### Sunset cooler

375 ml	sauernes
2 cups	frozen pears, peeled, cored and diced
1 cup	frozen apricots, de-seeded and diced
1 tablespoon	lemon juice

Place all ingredients in blender jug. Use speed 2/chop or pulse setting, blend until smooth.

**TIP:** Sauternes is a sweet dessert wine.

**TIP:** Place diced fruit in a plastic bag and freeze until firm.

### Frozen sangria

250 ml	fruity red wine, chilled
125 ml	cranberry or red grape juice
125 ml	lemon sorbet
80 ml	orange concentrate
½ cup	fresh seedless grapes, frozen
1 cup	tinned plums, drained

Place all the ingredients in a blender jug. Use speed 2/chop or pulse setting, blend until smooth.

### Pina colada

2 tablespoons	white rum
2 tablespoons	coconut cream
2 teaspoons	sugar

¾ cup	unsweetened pineapple juice
10	ice cubes

Place all ingredients into blender jug. Use speed 2/chop or pulse setting, blend until well combined and ice is crushed. Serve immediately.

## NON ALCOHOLIC DRINKS

### Wild thing

1 cup	orange juice, chilled
1 punnet	strawberries, hulled
½ teaspoon	grated orange rind
1 tablespoon	oatmeal
2 large scoops	wildberry vitari or another frozen fruit based yogurt

Place all ingredients into blender jug. Use speed 2/chop or pulse setting, blend until smooth and thick. Pour into two glasses and serve immediately.

### Golden orchard

1 cup	apple juice
½ cup	thick plain yogurt
310g	mandarin segments, drained
1½	tablespoons golden syrup

Place all ingredients into blender jug. Use speed 3/blend, blend until smooth and thick. Pour and serve immediately.

**TIP:** Try using natural yogurts with live acidophilus and bifidus cultures. They promote a healthy intestinal system and good digestion.

### Fruit cocktail

250 ml	pineapple juice
1	banana, peeled and chopped
1	orange, skin and pith removed then quartered
250ml	soda water
2 tablespoons	passionfruit pulp

Place all ingredients in blender jug except soda and passionfruit. Use speed 3/blend, blend until well combined. Stir in passionfruit pulp and soda water and serve immediately in cocktail glasses.

## FRAPPÉS, SMOOTHIES AND MILKSHAKES

### Rockmelon and pineapple frappé

1 cup chopped rockmelon  
1 cup canned pineapple pieces  
1 cup ice  
mint leaves, to serve

Place rockmelon, pineapple and ice into the blender jug. Use speed 2/chop or pulse setting, blend until all ingredients are crushed and mixture is smooth and thick. Serve with chopped mint leaves.

### Raspberry, orange and passionfruit frappé

1 punnet fresh raspberries or 2 cups frozen (allow to thaw until just soft)  
Juice of 2 oranges  
Pulp of 2 passionfruit  
2 cups ice

Place all ingredients into blender jug. Use speed 2/chop or pulse setting, blend until smooth and well combined. If desired, add honey or sugar to sweeten.

### Peppermint tea and citrus whip

250 ml strong brewed peppermint tea, chilled  
1 cup lemon or citrus sorbet  
1½ cups fresh orange segments, frozen  
1 cup fresh grapefruit segments, frozen

Place all ingredients into blender jug. Use speed 2/chop, blend until smooth. Serve immediately.

**TIP:** Place citrus segments in a plastic bag and freeze until firm.

### Banana smoothie

2 bananas, peeled and chopped  
1 cup unflavoured yogurt  
250 ml milk  
⅓ cup honey

Place banana, yogurt, milk and honey into blender jug. Use 3/BLEND, until well combined. Serve immediately.

### Peanut smoothie

500 ml milk  
2 large scoops ice cream  
2 tablespoons smooth peanut butter  
1 tablespoon protein powder

Place all ingredients into blender jug. Use 3/BLEND until well combined. Serve immediately.

### Power shake

2 tablespoons cocoa powder  
1 teaspoon instant coffee  
2 tablespoons boiling water  
2 tablespoons sugar  
1 egg  
1 teaspoon wheat germ  
500 ml milk

Dissolve cocoa and coffee in boiling water. Combine with sugar, egg, wheat germ and milk. Pour into blender jug and blend on speed 3/blend until smooth and frothy. Serve immediately.

### Mango smoothie

2 mangoes, peeled and sliced  
1½ cups unflavoured yogurt  
250 ml orange juice

Place all ingredients into blender jug. Use 3/BLEND until well combined. Serve immediately.

## Strawberry and passionfruit milkshake

1 punnet strawberries, hulled  
Pulp of 4 passionfruit  
500ml milk, chilled  
4 scoops passionfruit ice cream  
2 tablespoons strawberry topping

Place strawberries in blender jug. Use speed 2/chop, puree until smooth. Add half passionfruit pulp, milk, and two ice cream scoops. Use speed 3/blend, blend until smooth and thick. Pour into two glasses then top with remaining ice cream and passionfruit pulp and strawberry topping. Serve immediately.

## Chocolate malted smoothie with caramel sauce

500 ml milk, chilled  
3 tablespoons malted milk powder  
4 scoops vanilla ice cream  
4 scoops chocolate ice cream  
4 tablespoons caramel sauce  
chocolate curls for garnish (optional)

Place milk, malted milk powder and vanilla ice cream in blender jug. Use 3/BLEND until well combined. Divide between 2 glasses and add chocolate ice cream. Top with caramel sauce and garnish with chocolate curls.

**TIP:** Create chocolate curls to garnish your drinks by using a potato peeler.

**TIP:** Substitute the dairy products to suit you: i.e. replace milk or ice cream with soy or low fat variations.

**TIP:** Milkshakes and smoothies are a great way to get your kids to eat fruit.

## MEALS FOR BABIES

### Apple and carrot

1 apple, peeled and cored  
1 carrot, peeled and chopped

Cook apple and carrot in a microwave oven or steamer until tender. Cool. Place ingredients into blender jug with a little water and use speed 5/puree until smooth.

### Golden puree

½ small sweet potato, peeled and sliced  
3 baby squash, trimmed and halved

Cook sweet potato and baby squash in a microwave oven or steamer until tender. Cool.

Place ingredients into blender jug with a little water and use speed 5/puree until smooth.

### Avocado and pear

½ ripe pear, peeled and halved  
½ avocado, stoned and peeled

Place ingredients into blender jug and use speed 5/puree until smooth.

**TIP:** Serve immediately to avoid fruit discolouring.

### Apple and banana custard

½ small apple, cored  
1 small banana, peeled and diced  
½ cup prepared baby custard

Cook apple until just soft. Cool. Place cooled apple and banana into blender jug and use speed 5/puree until smooth. Fold fruit into custard.

**TIP:** Serve immediately to avoid fruit discolouring.

## MEALS FOR TODDLERS

### Fast fish

- 100 g tuna or other cooked flaked fish, bones removed
- 1 zucchini, sliced and cooked
- ½ potato, diced and cooked

Place cooled ingredients into blender jug and use speed 5/puree until smooth. Serve chilled or warm.

### Creamy chicken and apricot

- 5 dried apricots
- 75 g boneless chicken, diced
- 200 ml chicken stock or water
- 1 tablespoon natural yogurt

Combine all ingredients in a small saucepan, except yogurt. Bring to boil, reduce heat and simmer 10-12 minutes or until chicken is cooked. Cool slightly. Place cooled ingredients into blender jug and use speed 5/puree until smooth. Warm before serving.

### Baby muesli

- 1 tablespoon rolled oats
- 2 tablespoons baby rice cereal
- 1 teaspoon sultanas
- ½ small apple, peeled, sliced
- 4 tablespoons prepared formula milk

Place rolled oats, rice cereal, sultanas and apples in blender jug. Use speed 2/chop until roughly chopped. Warm before serving.

NOTIZEN/NOTES:

## **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