

GASTROBACK®

BEDIENUNGSANLEITUNG
DESIGN STABMIXER ADVANCED PRO E



Art.-Nr. 40976 »Design Stabmixer Advanced Pro E«

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



Wir legen viel Wert auf Ihre Sicherheit. Deshalb bitten wir Sie, alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durchzulesen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Dadurch lernen Sie auch alle Funktionen und Eigenschaften Ihres Gerätes kennen. Bitte befolgen Sie sorgfältig alle Sicherheitshinweise!

INHALTSVERZEICHNIS

| | |
|--|----|
| IHREN NEUEN DESIGN STABMIXER ADVANCED PRO E KENNENLERNEN | 4 |
| WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE | 5 |
| Allgemeine Hinweise zur Sicherheit | 5 |
| Wichtige Sicherheitshinweise – Elektrizität | 8 |
| Mögliche Gefährdungen durch bewegliche Bauteile | 9 |
| TECHNISCHE DATEN | 10 |
| BEDIENUNG | 11 |
| Vor der ersten Verwendung | 11 |
| Den Pürierstab verwenden | 11 |
| Den Schneebeser verwenden | 13 |
| Den Kartoffelpüree-Aufsatz verwenden | 15 |
| Den Zerkleinerer verwenden | 17 |
| PFLEGE UND REINIGUNG | 19 |
| AUFBEWAHRUNG | 21 |
| ENTSORGUNGSHINWEISE | 21 |
| INFORMATION UND SERVICE | 21 |
| GEWÄHRLEISTUNG / GARANTIE | 22 |

SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE!

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

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

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

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

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

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Stabmixer.

Ihre Gastroback GmbH

DEN DESIGN STABMIXER ADVANCED PRO E KENNENLERNEN

Geschwindigkeitsregler

Geschwindigkeit stufenlos regelbar (Skala 1-5)

LED Bluelight Startknopf

ON/OFF-Taste

Ergonomischer Soft-Touch-Griff

für eine sichere und bequeme Anwendung

800 Watt Leistung

Entrigelungs-Knöpfe

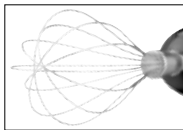
zum Entfernen und Austauschen der Aufsätze

Aufsatz

leicht und schnell wechselbar



Aufsätze



Zerkleinerer

(500 ml) mit Antirutschdeckel
z. B. Parmesan,
Schokoladenraspeln u.s.w.
(spülmaschinengeeignet)



Mixbehälter

(800 ml) mit Antirutschdeckel
Ideal für Saucen, Dips,
Babynahrung, Shakes oder
Smoothies, für die Aufbewahrung
im Kühlschrank geeignet,
(spülmaschinengeeignet)



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie bitte alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitung zur weiteren Verwendung gut auf. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in der darin angegebenen Weise zu dem beschriebenen Zweck (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu Sachschäden sowie zu schweren Personenschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer und bewegliche Bauteile führen. **Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten am Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden.**

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

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



ALLGEMEINE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

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

Hinweis:

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

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

Hinweis:

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

- Niemals die Werkzeuge anfassen oder irgendwelche Fremdkörper daran halten, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt.
- Niemals zerbrechliche Gefäße (Beispiel: dünnes Glas oder feines Porzellan) für die Arbeit mit dem Gerät verwenden. Ideal sind hohe Gefäße mittlerer Größe aus bruchsicherem Kunststoff (z.B. der mitgelieferte Behälter) oder Edelstahl. Achten Sie während der Arbeit darauf, dass die Rührwerkzeuge nicht an den Gefäßrand schlagen.
- Kinder und gebrechliche Personen müssen Sie bei der Handhabung von Elektrogeräten stets besonders beaufsichtigen. Lassen Sie kleine Kinder nicht mit dem Gerät oder den Bauteilen spielen. Bewahren Sie das Gerät immer an einem trockenen, sauberen, für Kinder unzugänglichen Ort auf.
- Die Edelstahlklingen sind sehr scharf. Greifen Sie nicht auf die Klingen um Verletzungen zu vermeiden.
- Die Arbeits- und Ablagefläche muss gut zugänglich, fest, eben, trocken und ausreichend groß sein. Verwenden Sie das Gerät **nicht** in feuchten oder nassen Bereichen. Wenn Sie heiße Nahrungsmittel verarbeiten, dann achten Sie darauf, das Gerät nicht in den Dampf

zu halten, um Kondensation am Gerät weitgehend zu vermeiden. **Niemals** das Gerät an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche legen. Wenn Sie das Gerät ablegen, dann ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker und legen Sie das Gerät auf eine feste und trockene Unterlage, von der es nicht herunterfallen kann.

- Nehmen Sie immer zuerst den Finger von der ON-Taste, ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie den Pürierstab abnehmen oder einsetzen und bevor Sie das Gerät auf einer geeigneten Unterlage ablegen, von der es nicht herunterfallen kann.
- Niemals das Gerät, das Netzkabel oder die Zubehöre des Gerätes in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Ofen, Grill) stellen oder legen.
- **Niemals** das Gerät oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder legen oder Flüssigkeiten darüber gießen. Trocknen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab.
- **Niemals** das Gerät betreiben, wenn sich Flüssigkeiten auf dem Gerät befinden oder in das Innere des Geräts eingedrungen sind, um eine Gefährdung durch Elektrizität, Brandgefahr und eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden. Fassen Sie das Gerät in diesem Fall nicht an, sondern ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose.
- **Niemals das Motorgehäuse in der Spülmaschine reinigen!**
- **Niemals** das Gerät und die Bauteile des Gerätes mit scharfen Reinigern (Desinfektionsmittel, Bleiche) Scheuermitteln, harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) oder harten, scharfkantigen Gegenständen reinigen. Überprüfen Sie das Gerät regelmäßig auf Schäden und einwandfreie Funktion.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für Nahrungsmittel.
- **Das Gerät ist NICHT geeignet für die Verarbeitung von Muskatnüssen, Kaffeebohnen, Getreide oder ähnlich harten Nahrungsmitteln.**
- **Niemals** das Gerät verwenden, wenn das Gerät oder Teile davon beschädigt sind, übermäßigen Belastungen ausgesetzt waren (Beispiel: Sturz, Überhitzung oder eingedrungene Flüssigkeit) oder nicht

mehr erwartungsgemäß arbeiten. Ziehen Sie dann sofort den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen. **Niemals** das Gerät mit verbogenen oder gebrochenen Werkzeugen verwenden, um eine Gefährdung durch bewegliche Bauteile und eine Überhitzung des Gerätes zu vermeiden.

- **Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker, bevor Sie die Werkzeuge abnehmen oder einstecken oder das Gerät ablegen.**
- Schließen Sie das Gerät erst an die Stromversorgung an, wenn Sie das Gerät vollständig und richtig nach den Anleitungen im Kapitel Bedienung zusammengesetzt haben. Lassen Sie keine Nahrungsmittelreste auf den Bauteilen des Gerätes eintrocknen.
- **Niemals Hände, Haare, Kleidungsstücke, Tücher oder andere Fremdkörper an die Werkzeuge des Gerätes halten, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt.**



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE – ELEKTRIZITÄT

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

- Stromversorgungen im Ausland erfüllen die genannten Voraussetzungen eventuell nicht. Da im Ausland zum Teil abweichende Normen für Stromversorgungen gelten, können wir das Gerät nicht für alle möglichen Stromversorgungen konstruieren und testen. Wenn Sie das Gerät im Ausland betreiben wollen, dann vergewissern Sie sich bitte zuerst, dass ein gefahrloser Betrieb dort möglich ist.
- **Niemals** das Gerät ablegen und unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist. Lassen Sie die ON-Taste los und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht

benutzen, den Pürrierstab bzw. das Zubehör abnehmen oder einsetzen oder das Gerät reinigen wollen. Fassen Sie am Gehäuse des Netzsteckers an, wenn Sie den Netzstecker ziehen.

- Das Gerät nur im Haushalt verwenden.
- **Niemals** am Kabel ziehen oder reißen oder das Kabel knicken, einklemmen, quetschen oder verknoten. Achten Sie darauf, dass niemand in Kabelschlaufen hängen bleiben kann oder das Gerät am Kabel von der Arbeitsfläche reißen kann. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Tischkante oder Tresenkante herunterhängt.
- **Niemals** das Gerät mit nassen Händen anfassen, um eine Gefährdung durch elektrischen Schlag zu vermeiden. **Niemals** das Gerät anfassen, wenn das Gerät feucht geworden ist und an die Stromversorgung angeschlossen ist. Ziehen Sie in einem solchen Fall immer sofort den Netzstecker aus der Steckdose.



MÖGLICHE GEFÄHRDUNGEN DURCH BEWEGLICHE BAUTEILE

- Die Klingen sind sehr scharf. **Niemals auf die Klingen fassen.** Behandeln Sie die Werkzeuge des »Design Stabmixer Advanced Pro E« mit Vorsicht und ohne Gewaltanwendung, um Verletzungen und Sachschäden zu vermeiden.
- Halten Sie den Stabmixer immer zuerst in die Nahrungsmittel, bevor Sie das Gerät einschalten, um Spritzer zu vermeiden.

TECHNISCHE DATEN

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

BEDIENUNG

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

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

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

Hinweis:

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

DEN PÜRIERSTAB VERWENDEN

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

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

Setzen Sie das Gerät immer erst nach folgender Anleitung vollständig und richtig zusammen, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.

Halten Sie den Pürierstab immer zuerst in die Nahrungsmittel und schalten Sie erst dann das Gerät ein. Fassen Sie den Pürierstab immer nur am Schaft an und halten Sie keine Fremdkörper (Beispiel: Haare, Kleidung, Tücher) an den installierten Pürierstab, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt. Halten Sie den Pürierstab nicht zu tief in die Nahrungsmittel (höchstens bis zur halben Höhe des Pürierstabes), damit das Gerät nicht durch aufgewirbelte Flüssigkeit feucht wird oder gar Flüssigkeiten in das Gerät laufen.

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

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


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

3. Setzen Sie den Schaft des Pürierstabes unten an der Kupplung des Motorgehäuses an und drücken Sie Pürierstab und Motorgehäuse gegeneinander bis der Pürierstab am Motorgehäuse einrastet und somit verriegelt ist. Zwischen Motorgehäuse und Pürierstab darf kein Zwischenraum bleiben. Der Pürierstab muss fest am Gerät sitzen und darf nicht wackeln oder herunterfallen.
4. Halten Sie den Pürierstab in das Nahrungsmittel. Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit. Rechnen Sie damit, dass die Nahrungsmittel bei der Arbeit mit dem Gerät spritzen. Wenn Sie heiße Nahrungsmittel verarbeiten, dann achten Sie darauf, das Gerät nicht in den Dampf zu halten, um Kondensation auf dem Motorgehäuse zu vermeiden. Wischen Sie Kondenswasser am Gehäuse sofort ab. Um Spritzer zu vermeiden, sollte das untere Ende mit den Klingen des Pürierstabes immer vollständig bedeckt sein.


Hinweis:

Verarbeiten Sie nur Lebensmittel mit ausreichend Flüssigkeit.

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

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

7. Sobald Ihre Nahrungsmittel die gewünschte Beschaffenheit haben, spätestens aber nach 1 Minute und 5 Arbeitsintervallen, lassen Sie den Start-Knopf los.
8. Warten Sie bis der Motor steht und nehmen Sie den Pürierstab dann aus dem Gefäß heraus.
9. Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät auf einer geeigneten Unterlage ablegen, von der es nicht herunterfallen kann.

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

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

RICHTWERTE FÜR DIE VERARBEITUNG MIT DEM PÜRIERSTAB

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

DEN SCHNEEBESEN VERWENDEN

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

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

Setzen Sie das Gerät immer erst nach folgender Anleitung vollständig und richtig zusammen, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.

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

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


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

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


3. Setzen Sie erst den Edelstahlschneebesen in die Fassung und dann setzen Sie die Fassung unten an der Kupplung des Motorgehäuses an und drücken Sie die Fassung des Schneebesens und des Motorgehäuses gegeneinander bis

der Schneebesen am Motorgehäuse einrastet und somit verriegelt ist. Zwischen Motorgehäuse und Schneebesen und seiner Fassung darf kein Zwischenraum bleiben. Der Schneebesen muss fest am Gerät sitzen und darf nicht wackeln oder herunterfallen.

4. Halten Sie den Schneebesen in das Nahrungsmittel. Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit. Rechnen Sie damit, dass die Nahrungsmittel bei der Arbeit mit dem Gerät spritzen. Wenn Sie heiße Nahrungsmittel verarbeiten, dann achten Sie darauf, das Gerät nicht in den Dampf zu halten, um Kondensation auf dem Motorgehäuse zu vermeiden. Schützen Sie das Motorgehäuse und Ihre Hände eventuell mit einem kleinen sauberen Küchenhandtuch vor heißem Dampf. Wischen Sie Kondenswasser am Gehäuse sofort ab. Um Spritzer zu vermeiden, sollte das untere Ende des Edelstahlschneebesen immer vollständig bedeckt sein.
5. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
6. Halten Sie das Gefäß mit einer Hand fest und drücken Sie auf den Start-Knopf. Der Motor beginnt zu arbeiten. Bewegen Sie das Gerät während der Arbeit langsam in kreisenden Bewegungen. Halten Sie während des Verarbeitens den Stabmixer senkrecht in den Behälter mit den Lebensmitteln um Spritzer zu vermeiden.

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

7. Sobald Ihre Nahrungsmittel die gewünschte Beschaffenheit haben, spätestens aber nach 2 Minuten und 5 Arbeitsintervallen, lassen Sie den Start-Knopf los.
8. Warten Sie bis der Motor steht und nehmen Sie den Schneebesen dann aus dem Gefäß heraus.
9. Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät auf einer geeigneten Unterlage ablegen, von der es nicht herunterfallen kann.

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

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

RICHTWERTE FÜR DIE VERARBEITUNG MIT DEM SCHNEEBESEN

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

DEN KARTOFFELPÜREE-AUFSATZ VERWENDEN

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

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

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

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

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

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

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

4. Halten Sie den Pürierstab in das Nahrungsmittel. Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit. Rechnen Sie damit, dass die Nahrungsmittel bei der Arbeit mit dem Gerät spritzen. Wenn Sie heiße Nahrungsmittel verarbeiten, dann achten Sie darauf, das Gerät nicht in den Dampf zu halten, um Kondensation auf dem

Motorgehäuse zu vermeiden. Wischen Sie Kondenswasser am Gehäuse sofort ab. Um Spritzer zu vermeiden, sollte das untere Ende mit den Klingen des Pürierstabes immer vollständig bedeckt sein.

Hinweis:

Verarbeiten Sie nur Lebensmittel mit ausreichend Flüssigkeit.

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

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

7. Sobald Ihre Nahrungsmittel die gewünschte Beschaffenheit haben, spätestens aber nach 1 Minute und 5 Arbeitsintervallen, lassen Sie den Start-Knopf los.
8. Warten Sie bis der Motor steht und nehmen Sie den Pürierstab dann aus dem Gefäß heraus.
9. Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät auf einer geeigneten Unterlage ablegen, von der es nicht herunterfallen kann.

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

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

RICHTWERTE FÜR DIE VERARBEITUNG MIT DEM KARTOFFELPÜREE-AUFSATZ

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

DEN ZERKLEINERER VERWENDEN

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

Hinweis:

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

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

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

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

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

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

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

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

4. Füllen Sie die vorbereiteten Lebensmittel in den Zerkleinerer und setzen Sie den Deckel auf den Zerkleinerer. Füllen Sie Lebensmittel höchstens bis zur 500 ml Markierung. Setzen Sie den Schaft am Deckel des Zerkleinerers unten an der Kupplung des Motorgehäuses an und drücken Sie den Schaft am Deckel des Zerkleinerers und Motorgehäuse gegeneinander bis der Schaft am Motorgehäuse einrastet und somit verriegelt ist. Zwischen Motorgehäuse und Zer-

kleinerer darf kein Zwischenraum bleiben. Der Zerkleinerer muss fest am Gerät sitzen und darf nicht wackeln oder herunterfallen.

5. Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit.
6. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
7. Halten Sie den Zerkleinerer mit einer Hand fest und das Motorgehäuse mit der Anderen. Drücken Sie auf den Start-Knopf. Der Motor beginnt zu arbeiten.

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

8. Sobald Ihre Nahrungsmittel die gewünschte Beschaffenheit haben, spätestens aber nach 1 Minute und 5 Arbeitsintervallen, lassen Sie den Start-Knopf los.
9. Warten Sie bis der Motor steht. Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät auseinander bauen. Nehmen Sie durch das Drücken der beiden Release-Tasten das Motorgehäuse von dem Zerkleinerer ab und legen Sie das Gerät auf einer geeigneten Unterlage ab, von der es nicht herunterfallen kann.

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

10. Reinigen Sie das Gerät nach der Anleitung im Kapitel »Pflege und Reinigung«.

RICHTWERTE FÜR DIE VERARBEITUNG MIT DEM ZERKLEINERER

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

PFLEGE UND REINIGUNG

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

Hinweis:

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

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

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

Hinweis:

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

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

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

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

2. Nehmen Sie das verwendete Zubehör durch Drücken beider Release-Tasten vom Motorgehäuse ab. Bzw. nehmen Sie das Motorgehäuse und Deckel vom Zerkleinerer ab und ziehen Sie die Klinge nach oben aus dem Zerkleinerer. Leeren Sie eventuell noch enthaltene Nahrungsmittel mit einem Löffel aus Holz oder Kunststoff oder einer Gummizunge aus. Kratzen Sie dabei nicht im Arbeitsbehälter, um die Oberflächen nicht zu beschädigen.
3. Reinigen Sie die einzelnen Zubehöerteile in warmer Spülmittellösung mit einer Spülbürste aus Kunststoff. Spülen Sie danach den Pürierstab unter klarem Wasser

ab. Achten Sie dabei unbedingt darauf, sich nicht an den Klingen zu verletzen. Festgetrocknete Nahrungsmittelreste können Sie vor der Reinigung 10 Minuten lang in warmer Spülmittellösung einweichen.

Hinweis:

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


4. Wischen Sie die Außenseiten des Motorgehäuses und das Netzkabel mit einem feuchten, nicht tropfenden Tuch ab.
5. Trocknen Sie das Motorgehäuse und alle Bauteile sorgfältig ab. Lassen Sie die Bauteile eventuell noch eine Zeit lang an der Luft trocknen bevor Sie diese wieder zusammenstecken. Achten Sie darauf, dass die Bauteile dabei für kleine Kinder unzugänglich sind.
6. Das Zubehör (aber nicht das Motorgehäuse und die Fassung des Schneebesens) können auch in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

AUFBEWAHRUNG

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



ENTSORGUNGSHINWEISE

Gerät und Verpackung müssen entsprechend den örtlichen Bestimmungen  zur Entsorgung von Elektroschrott und Verpackungsmaterial entsorgt werden. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen.

Entsorgen Sie elektrische Geräte nicht im Hausmüll, nutzen Sie die Sammelstellen der Gemeinde. Fragen Sie ihre Gemeindeverwaltung nach den Standorten der Sammelstellen. Wenn elektrische Geräte unkontrolliert entsorgt werden, können während der Müllverbrennung oder Verwitterung gefährliche Stoffe in die Luft und ins Grundwasser und damit in die Nahrungskette gelangen, und die Flora und Fauna auf Jahre vergiftet werden. Wenn Sie das Gerät durch ein neues ersetzen, ist der Verkäufer gesetzlich verpflichtet, das alte mindestens kostenlos zur Entsorgung entgegenzunehmen.

INFORMATION UND SERVICE

Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter www.gastroback.de.

Wenden Sie sich mit Problemen, Fragen und Wünschen gegebenenfalls an:
GASTROBACK Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0
oder per E-Mail: info@gastroback.de

GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE

Wir gewährleisten für alle Gastroback-Elektrogeräte, dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind. Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weitergehender Ansprüche und innerhalb der gesetzlichen Frist kostenlos ersetzt oder behoben. Ein Gewährleistungsanspruch des Käufers besteht nicht, wenn der Schaden an dem Gerät auf unsachgemäße Behandlung, Überlastung und/oder Installationsfehler zurückgeführt werden kann. Ohne unsere schriftliche Einwilligung erfolgte, technische Eingriffe von Dritten, führen zum sofortigen Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs. Der Käufer muss zur Geltendmachung des Anspruchs den Original-Kaufbeleg vorlegen und trägt im Gewährleistungsfall die Kosten und das Risiko des Transportes.

Hinweis:

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

Kunden anderer Länder: Bitte kontaktieren Sie Ihren Händler

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass unfreie Sendungen nicht angenommen werden können. Einsendung von Geräten: Bitte verpacken Sie das Gerät transportsicher, ohne Zubehör und legen Sie den Garantiebeleg sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei. Die Bearbeitungszeit nach Wareneingang des defekten Gerätes beträgt ca. 2 Wochen; wir informieren Sie automatisch. Bei defekten Geräten 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 den ggf. anfallenden Kosten repariert, unrepariert und kostenlos an Sie zurück gesendet oder vor Ort kostenlos entsorgt werden soll.

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

GASTROBACK®

OPERATING INSTRUCTIONS

DESIGN HAND BLENDER ADVANCED PRO E



Art.-Nr. 40976 »Design Hand Blender Advanced Pro E«

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



We attach a certain importance to your safety. Thus, we ask you to read all provided instructions and information in this booklet carefully and completely, before you start running the appliance. This will help you to know all functions and properties of your new appliance. We especially ask you to adhere strictly to the safety information mentioned in these instructions.

TABLE OF CONTENTS

| | |
|--|----|
| KNOWING YOUR DESIGN HAND BLENDER ADVANCED PRO E | 26 |
| IMPORTANT SAFEGUARDS..... | 27 |
| Safeguards for daily operation | 27 |
| Important safeguards for all electrical appliances | 30 |
| Moving parts – risks of injuries to persons..... | 31 |
| TECHNICAL SPECIFICATIONS | 32 |
| OPERATION..... | 32 |
| Before first use | 32 |
| Using the stainless steel blender..... | 33 |
| Using the stainless steel whisk | 34 |
| Using the mashed potatoes attachment | 36 |
| Using the chopper attachment | 37 |
| CARE AND CLEANING | 40 |
| STORAGE..... | 42 |
| NOTES FOR DISPOSAL..... | 42 |
| INFORMATION AND SERVICE..... | 42 |
| WARRANTY | 43 |

DEAR CUSTOMER!

Congratulations! Your new Gastroback® »Design Hand Blender Advanced Pro E« comes with some remarkable features for preparing your dishes.

The appliance is designed for mixing and stirring of liquid foods, and for pureeing and chopping of not very hard foods such as carrots, potatoes, meat and other. Your new »Design Hand Blender Advanced Pro E« is perfectly suited for mixing drinks and milkshakes as well as preparing dips, sauces, soups, mayonnaise and baby food.

There is no need to fill the food in a special vessel, just use any suitable vessel you have at your disposal, for example, process soups and sauces directly in the cooking pot.

The chopper attachment processes nuts, herbs and spices for a delicious modern way of cooking.

The powerful 800 W motor handles the tasks in seconds. The stainless steel blades of the blender stick and chopper are very robust.

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

We hope that you will enjoy your new hand blender.

Your Gastroback GmbH

KNOWING YOUR DESIGN HAND BLENDER ADVANCED PRO E

Variable Speed Switch

Speed continuously adjustable (scale 1-5)

LED Bluelight Start Button

ON/OFF-Button

Ergonomic Soft Touch Handle

For safe and comfortable application

800 Watt Motor Power

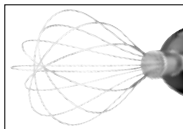
Release-Buttons

For changing and removing accessories

Stainless Steel Blender

Easy and quick to change

Attachments



Chopper

(500 ml) with non-slip lid
e.g. Parmesan cheese,
chocolate shavings
(dishwasher safe)



Mixing Vessel

(800 ml) with non-slip lid
perfect for preparing sauces,
dips, baby food, shakes or
smoothies, suited for storing
in the fridge
(dishwasher safe)



IMPORTANT SAFEGUARDS

Carefully read all instructions before operating and save the instructions for future reference. **Do not** attempt to use this appliance for any other than the intended use, as described in these instructions. Any other use, especially misuse, can cause severe injury or damage by electric shock, fire or moving mechanical parts. **Never leave the appliance unattended when in operational mode.**

These instructions are an essential part of the appliance. Do not pass the appliance without this booklet to third parties.

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 use the appliance on boats or moving vehicles.
- **Do not** attempt to operate the appliance using any parts or accessories not recommended by the manufacturer. **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 gear 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.
- The appliance is suited for processing normal household quantities of food.

Note:

The appliance is suited only for short-time operating. Use the appliance for no longer than 1 minute, and don't operate hard food for no longer than 10 seconds. If processing large quantities of food, regularly interrupt the operation and unplug the appliance for a few minutes, allow the motor to cool down.

- **Do not** leave the appliance unattended while it is plugged into the power outlet.
- Before use, always make sure that the appliance is properly and completely assembled (see ›Operation‹). **Do not** leave any food to dry on the surfaces of the appliance.
- Always ensure, that the appliance is assembled correctly before connecting the appliance to the mains power supply. Always handle the entire appliance and the tools with care and without violence.
- **Do not** lift, pull or carry the appliance by the accessories. To move or operate the appliance, always hold on to the motor housing.
- **Do not** touch the blades or the whisk while the appliance is connected to the power outlet. Do not hold any foreign objects into the blender, whisk or the chopper attachment while the appliance is connected to the power outlet.
- **Do not** use any fragile vessels with the appliance (i.e. fine drinking glasses or china). We recommend using medium-sized stainless steel or plastic vessels (such as the vessel provided). During operation, ensure that the processing tool will not touch the interior of the vessel.
- 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 packing. The appliance is **not** intended for use by children or infirm persons without supervision. Take care that no one pulls the appliance by the power cord, especially when young children are near. 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.
- The blades are very sharp. Do not touch the blades. Always handle the blades with great care to avoid any injuries.
- Operate the appliance on a well accessible, stable, level, dry, and suitable large table or counter that is resistant against water, fat, and heat. If you are working with hot ingredients, pay attention not to hold the appliance (the motor block) directly into the hot steam to avoid

condensation as far as possible. Do not place the appliance near the edge of the table or counter or on inclined or wet surfaces or where it can fall.

- Always release the ON-button, unplug the appliance, wait for the motor to reach standstill, before taking off or assembling any accessories, and placing the appliance on a suitable surface, where it cannot fall.
- Do not place the appliance or any part of it in a range, or on or near hot surfaces (e.g. burner, heater or oven).
- **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. With the appliance connected to the power supply, do not touch the appliance with wet hands or when the appliance is damp or wet or is touching wet surfaces. In this case **do not** touch the appliance but immediately unplug the power cord from the power supply and dry the appliance (see ›Care and cleaning‹).
- **Do not** clean the motor block, the power cord or the whisk holder 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.
- The appliance is intended for blending and mixing food. **Do not** use the appliance for any other purpose.
- **The appliance is not suited for chopping extremely hard food, such as nutmeg, coffee beans and grain.**
- 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 injuries to persons and/or damage. The appliance or its parts are likely to be damaged, if the appliance has been subject to inadmissible

strain (e.g. overheating, mechanical or electric shock), or if there are any cracks, excessively frayed or melted parts, or distortions, or if the appliance is not working properly. If one of these cases occur during operation, immediately unplug the appliance. Get in contact with an authorized service centre for examination and/or repair. Never operate the appliance with broken or crooked tools to avoid injuries through moving parts and overheating of the appliance.

- Always immediately unplug the appliance after use and before assembling or dismantling the appliance and its tools and before laying down the appliance.
- Before operation, always ensure that the appliance is assembled and connected completely and correctly according to the instructions in this booklet. Do not handle the appliance or any part of it with violence. Do not let remains of the food dry on the appliance and its tools.
- Do not hold your hands or any foreign objects (e.g. clothes, cooking utensils) on the appliance, with the appliance connected to the power supply.



IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

Ensure that the voltage rating of your mains power supply corresponds to the voltage requirements of the appliance (220/240 V, 50/60 Hz, AC). Always connect the appliance directly to a mains power supply wall socket with protective conductor (earth) connected properly. Do not use any multiple electrical adapters. 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.

- In various foreign countries, the specifications for power supplies are subject to incompatible norms. Therefore it is possible that power supplies in foreign countries do not meet the requirements for safe operation of the appliance. Thus, before operating the appliance abroad, ensure that safe operation is possible.

- **Do not** leave the appliance unattended while connected to the power supply. Always release the ON- button and immediately unplug the appliance after operation and if it is not in use and before laying it down, cleaning and/or assembling or dismantling. Always grasp the plug to disconnect the appliance from the power outlet.
- The appliance is only suited for household use only.
- 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, when it is damp or wet and connected to the mains power supply. In this case, immediately unplug the appliance.



MOVING PARTS – RISKS OF INJURY TO PERSONS

- The blades are extremely sharp. **Do not** touch the blades with your hands or any other objects (hair, clothes, brushes, cooking utensils), when the appliance is connected to the power supply. Always handle the tools of the appliance with care and without violence to avoid injury to persons and damage. Always ensure, that the appliance is assembled correctly, before connecting the appliance to the mains power supply.
- Before switching on the appliance, always immerse the blender blade or in the food, to avoid excessive splashing. Do not immerse the processing tool too deep (max. half height of the processing tool).

TECHNICAL SPECIFICATIONS

| | |
|-----------------------------------|--|
| Model: | Art. No. 40976 Design Hand Blender Advanced Pro E |
| Power supply: | 220-240 V AC, 50/60 Hz |
| Maximum power consumption: | 800 W |
| Length of power cord: | approx. 130 cm |
| Weight: | motor block: approx. 775 g stainless steel blender: approx. 200 g stainless steel whisk with holder: approx. 84 g mashed potatoes attachment: approx. 275 g mixing vessel: approx. 196 g chopper attachment (assembled): approx. 390 g |
| Dimensions: | motor block: approx. 50 x 210 mm (ø x H) stainless steel blender: approx. 65 x 220 mm (ø x H) stainless steel whisk with holder: approx. 60 x 240 mm (ø x H) mashed potatoes attachment: approx. 90 x 225 mm (ø x H) mixing vessel: approx. 105 x 210 mm (ø x H) chopper attachment (assembled): approx. 140 x 180 mm (ø x H) |

OPERATION

BEFORE FIRST USE

 **WARNING:** The blades are very sharp. Do not touch the blades. Always handle the tools by the shaft.

Remove all promotional materials and packaging from the appliance and its tools, but do not remove the rating label. Before first use and after a long period of storage, clean the appliance with a damp soft cloth and warm soapy water (see ›Care and cleaning‹).

Note:

While pressing the ON-button the speed of the blade is adjustable with the variable speed switch.

USING THE STAINLESS STEEL BLENDER

The hand blender is perfectly suited for preparing dips, sauces, soups, mayonnaise and baby food as well as for mixing and milkshakes.

⚠ WARNING: Always release the ON-button, wait until the motor stops and unplug the appliance before lifting the blending tool out of the food, laying down the appliance or assembling/dismantling the blending tool.

Before connecting the appliance to the mains power supply, always ensure that the appliance is assembled correctly, according to the following instructions. **Do not** touch the blades of the blending tool with your hands or any objects (i.e. hair, clothes, tissue), when it is mounted and the appliance is connected to the mains power supply. Before pressing the ON-button, immerse the processing tool in the food (up to the half of its height at most), to avoid excessive splashing and dripping of liquids onto the appliance.

1. Prepare your food and fill it into a sufficiently large and high-sided vessel (like the vessel provided).

⚠ WARNING: The provided vessel is not heat resistant. The max. temperature is 70 degrees. Let the boiling food cool down a little bit before starting to blend.

2. Ensure, that the appliance is unplugged.
3. Place the shaft of the stainless steel blender onto the motor block and press together until it snaps into place. There may be no gap between the motor housing and the stainless steel blender. The blender shaft must be locked firmly and may not wobble.
4. Immerse the stainless steel blender into the food. Choose the speed with the variable control switch. It is to be expected, that the food will splash during operation. When processing hot meals, do not hold the appliance in the rising steam to avoid condensation on the motor housing. Immediately wipe off condensate on the motor housing. The lower part of the stainless steel blender should be always covered with food to avoid splashing.

Note:

Process food with a sufficient amount of liquid.

5. Connect the power plug to a suitable wall power outlet.
6. Hold on to the vessel with one hand and press the ON-button to start the motor. Slowly circle the blender during operation. Hold the hand blender upright in the mixing vessel during operation to avoid splashing.

⚠ CAUTION: Do not use the appliance in continuous operation for more than 1 minute to avoid overheating. If processing large quantities of food, regularly interrupt the operation and unplug the appliance for a few minutes, allow the motor to cool down.

7. Blend your food to the desired quality but at least after 1 minute of continuous operation release the ON-button.
8. Wait until the motor stops, before you lift the blending tool out of the food.
9. Always unplug the appliance immediately after operation. Lay down the appliance on a stable, dry and clean surface, where it cannot fall.

⚠ WARNING: Always release the ON-button, wait until the motor stops completely and unplug the appliance before assembling or dismantling the blending tool.

10. Release the stainless steel blender from the motor block by pressing both release buttons. Clean the appliance in accordance to the instructions in chapter ›Care and cleaning‹. Do not leave any food to dry on the surface of the appliance.

PROCESSING GUIDE FOR THE STAINLESS STEEL BLENDER

| food | max. amount | max. operation | preparation |
|-----------------|-------------|----------------|-------------|
| boiled potatoes | 100 g | 1 min. | 2 cm |
| boiled onion | 100 g | 1 min. | 2 cm |
| boiled carrots | 100 g | 1 min. | 2 cm |
| lard | 150 g | 1 min. | / |
| egg | 1 | 1 min. | / |
| vinegar | 14 g | 1 min. | |

USING THE STAINLESS STEEL WHISK


Use the whisk only for whipping cream, beating egg whites and mixing sponges and ready-mix desserts.

⚠ WARNING: Always release the ON-button, wait until the motor stops and unplug the appliance before lifting the whisk tool out of the food, laying down the appliance or assembling/dismantling the whisk tool.


Before connecting the appliance to the mains power supply, always ensure that the appliance is assembled correctly, according to the following instructions. **Do not** touch the whisk tool with your hands or any objects (i.e. hair, clothes, tissue), when it is mounted and the appliance is connected to the mains power supply. Before

pressing the ON-button, immerse the processing tool in the food (up to the half of its height at most), to avoid excessive splashing and dripping of liquids onto the appliance.

1. Prepare your food and fill it into a sufficiently large and high-sided vessel (like the vessel provided).

 **WARNING:** The provided vessel is not heat resistant. The max. temperature is 70 degrees. Let the boiling food cool down a little bit before starting to blend. The whisk holder is not dishwasher safe!

2. Ensure, that the appliance is unplugged.
3. Place the shaft of the stainless steel whisk into the whisk holder. Place the whisk holder onto the motor block and press together until it snaps into place. There may be no gap between the motor housing and the stainless steel whisk. The whisk holder must be locked firmly and may not wobble.
4. Immerse the stainless steel whisk into the food. Choose the speed with the variable control switch. It is to be expected, that the food will splash during operation. When processing hot meals, **do not** hold the appliance in the rising steam to avoid condensation on the motor housing. Immediately wipe off condensate on the motor housing. The lower part of the stainless steel whisk should be always covered with food to avoid splashing.
5. Connect the power plug to a suitable wall power outlet.
6. Hold on to the vessel with one hand and press the ON-button to start the motor. Slowly circle the appliance during operation. Hold the appliance upright in the mixing vessel during operation to avoid splashing.

 **CAUTION:** Do not use the appliance with the stainless steel whisk in continuous operation for more than 2 minutes to avoid overheating. If processing large quantities of food, regularly interrupt the operation and unplug the appliance for a few minutes, allow the motor to cool down.

7. Blend your food to the desired quality but at least after 2 minutes of continuous operation release the ON-button.
8. Wait until the motor stops, before you lift the whisk out of the food.
9. Always unplug the appliance immediately after operation. Lay down the appliance on a stable, dry and clean surface, where it cannot fall.

 **WARNING:** Always release the ON-button, wait until the motor stops completely and unplug the appliance before assembling or dismantling the tools.


10. Release the stainless steel whisk form the motor block by pressing both release-buttons. Clean the appliance in accordance to the instructions in chapter ›Care and cleaning‹. **Do not** leave any food to dry on the surface of the appliance.

PROCESSING GUIDE FOR THE STAINLESS STEEL WHISK

| food | max. amount | max. operation |
|-----------|-------------|----------------|
| Egg frost | 2 or 4 eggs | 2 min. |


USING THE MASHED POTATOES ATTACHMENT

This attachment is perfect for preparing mashed potatoes. It also can be used for preparing carrot mash. Make sure to use cooked food.

 **WARNING:** Always release the ON-button, wait until the motor stops and unplug the appliance before lifting the mashed potatoes attachment out of the food, laying down the appliance or assembling/dismantling the mashed potatoes attachment.

Before connecting the appliance to the mains power supply, always ensure that the appliance is assembled correctly, according to the following instructions. **Do not** touch the whisk tool with your hands or any objects (i.e. hair, clothes, tissue), when it is mounted and the appliance is connected to the mains power supply. Before pressing the ON-button, immerse the processing tool in the food (up to the half of its height at most), to avoid excessive splashing and dripping of liquids onto the appliance.

1. Prepare your food and fill it into a sufficiently large and high-sided vessel (like the vessel provided).

 **WARNING:** The provided vessel is not heat resistant. The max. temperature is 70 degrees. Let the boiling food cool down a little bit before starting to mash.

2. Ensure, that the appliance is unplugged.
3. Place the shaft of the mashed potatoes attachment onto the motor block and press together until it snaps into place. There may be no gap between the motor housing and the mashed potatoes attachment. The mashed potatoes attachment must be locked firmly and may not wobble.
4. Immerse the mashed potatoes attachment into the food. Choose the speed with the variable control switch. It is to be expected, that the food will splash during operation. When processing hot meals, **do not** hold the appliance in the rising steam to avoid condensation on the motor housing. Immediately wipe off condensate on the motor housing. The lower part of the mashed potatoes attachment should be always covered with food to avoid splashing.

Note:

Process food with a sufficient amount of liquid.

5. Connect the power plug to a suitable wall power outlet.
6. Hold on to the vessel with one hand and press the ON-button to start the motor. Slowly circle the appliance during operation. Hold the appliance upright in the mixing vessel during operation to avoid splashing.

⚠ CAUTION: Do not use the appliance in continuous operation for more than 1 minute to avoid overheating. If processing large quantities of food, regularly interrupt the operation and unplug the appliance for a few minutes, allow the motor to cool down.

7. Blend your food to the desired quality but at least after 1 minutes of continuous operation release the ON-button.
8. Wait until the motor stops, before you lift the mashed potatoes attachment out of the food.
9. Always unplug the appliance immediately after operation. Lay down the appliance on a stable, dry and clean surface, where it cannot fall.

⚠ WARNING: Always release the ON-button, wait until the motor stops completely and unplug the appliance before assembling or dismantling the tools.

10. Release the mashed potatoes attachment from the motor block by pressing both release-buttons. Clean the appliance according to the instructions in chapter ›Care and cleaning‹. **Do not** leave any food to dry on the surface of the appliance.

PROCESSING GUIDE FOR THE MASHED POTATOES ATTACHMENT

| food | max. amount | max. operation | preparation |
|-----------------|-------------|----------------|-------------|
| boiled potatoes | 500 g | 30 sec. | 2 cm |
| boiled carrots | 500 g | 30 sec. | 2 cm |

USING THE CHOPPER ATTACHMENT

Chopper is perfectly suited for hard food, such as chopping meat, cheese, onion, herbs, garlic, carrots, walnuts, almonds, prunes etc.

Note:

Don't chop extremely hard food, such as ice cubes, nutmeg, coffee beans and grains.

⚠ WARNING: Always release the ON-button, wait until the motor stops and unplug the appliance before opening the chopper and taking out the food, laying down the appliance or assembling/dismantling the mini-chopper.

Before connecting the appliance to the mains power supply, always ensure that the appliance is assembled correctly, according to the following instructions. **Do not** touch the blade of the chopper with your hands or any objects (i.e. hair, clothes, tissue), when it is mounted and the appliance is connected to the mains power supply.

1. Prepare your food.

⚠ WARNING: The chopper vessel is not heat resistant. The max. temperature is 70 degrees. Let the boiling food cool down a little bit before filling it into the vessel.

2. Ensure, that the appliance is unplugged.

⚠ WARNING: The blade of the chopper is very sharp. Do not touch the blades. Always handle the tools by the shaft.

3. Place the blade of the chopper on the centre pin of the vessel. Then turn it clockwise to lock it into place. Always place the chopper vessel on the non-slip-rubber base to avoid injuries.

4. Place the prepared food into the chopper and place the lid onto the vessel. Fill the vessel only up to the 500 ml mark. Place the shaft of the chopper onto the motor block and press together until it snaps into place. There may be no gap between the motor housing and the chopper. The blender shaft must be locked firmly and may not wobble.

5. Choose the speed with the variable control switch.

6. Connect the power plug to a suitable wall power outlet.

7. Hold on to the chopper vessel with one hand and press the ON-button to start the motor.

⚠ CAUTION: Do not use the appliance with the chopper attachment in continuous operation for more than 1 minute to avoid overheating. If processing large quantities of food, regularly interrupt the operation and unplug the appliance for a few minutes, allow the motor to cool down.

8. Chop your food to the desired quality, but at least after 1 minute of continuous operation release the ON-button.

9. Wait until the motor stops. Always unplug the appliance immediately after operation or before assembling/disassembling the tools. By pressing both release-buttons remove the motor block from the chopper attachment and place the motor block on a suitable surface, where it cannot fall.

 **WARNING:** Always release the ON-button, wait until the motor stops completely and unplug the appliance before assembling or dismantling the tools.

10. Clean the appliance in accordance to the instructions in chapter ›Care and cleaning‹. Do not leave any food to dry on the surface of the appliance.

PROCESSING GUIDE FOR THE CHOPPER ATTACHMENT:

| food | max. amount | max. operation |
|-------------|--------------------|-----------------------|
| meat | 250 g | 8 sec |
| herbs | 50 g | 8 sec |
| nuts | 100 g | 8 sec |
| cheese | 100 g | 5 sec |
| bread | 80 g | 5 sec |
| onions | 150 g | 8 sec |
| biscuits | 150 g | 6 sec |
| soft fruit | 200 g | 6 sec |

CARE AND CLEANING

⚠ WARNING: To avoid injury to persons and damage, always release the ON-button, wait for the motor to stop completely and unplug the appliance immediately after operation and before laying down, dismantling or cleaning the appliance. With the appliance connected to the power supply, **do not** touch the assembled tool with your hands or any objects.

Note:

The blades are very sharp. Do not touch the blades. Always handle the tools by the shaft.

DO NOT clean the motor block, the stainless steel blender, the whisk holder, the chopper lid or the power cord in an automatic dishwasher. Do not immerse these parts in any liquids or spill any liquids on it. Always wipe off spilled liquids immediately. Do not pour or drip any liquids on the motor housing or power cord. Do not place the appliance on wet or damp surfaces. 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. Always handle with care and without violence.

⚠ CAUTION: 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.

Note:

After processing very salty ingredients clean the appliance immediately to avoid stains and damage.

Carefully clean the appliance and the vessel with a damp sponge or cloth and warm soapy water. Soak stubborn residues on the processing tools in warm dish-water for ca. 10 minutes and then remove the residues with a soft washing brush.

1. Always release the ON-button, wait for the motor to stop completely and unplug the appliance from the power outlet before cleaning.

⚠ CAUTION: Always handle with care and without violence. To disassemble the processing tools, press both release-buttons to release the lock.

2. Remove the used tool by pressing with one hand both release-buttons and grasping the shaft of the used tool with the other hand. Then remove the processing tool. Clear the leftover food with a plastic or wooden spoon, pay attention not to scratch the vessel to avoid damage.
3. Clean the processing tools with a soft nylon washing brush and warm dish-water. Rinse the processing tools thoroughly under running water. Pay attention to the blades to avoid injuries. Soak stubborn residues in warm dish-water for ca. 10 minutes before cleaning.

When processing strongly coloured food, colour change may occur on the plastic parts of the appliance. Wipe these parts with vegetable oil before cleaning these. The vessel may turn milky and dull over time. This will not affect the functions of the appliance.

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

5. Thoroughly dry the motor block and all parts of the appliance. Possibly leave the appliance to air-dry before assembling the appliance. Pay attention that all parts are out of reach for children.

The stainless steel whisk (not the whisk holder), the blade for the chopper and the chopper (not the chopper lid), the mixing vessel and both non-slip-rubber bases can be cleaned in the dishwasher.

STORAGE

Always clean the appliance before storing (see ›Care and cleaning‹). Ensure to store the appliance where it is clean, dry and safe from frost, direct sunlight and inadmissible strain (mechanical or electric shock, heat, moisture) and where it is out of reach of young children. Place the appliance on a clean and stable surface, where it can not fall. Do not place any hard or heavy objects on the appliance. You may wind the power cord loosely around the motor housing.

To avoid touching the blades unintentionally, it is good advice to store the blade of the chopper in the chopper closed with the lid.

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, dumps, or refuse incineration, hazardous substances can leak into the groundwater or can be emitted into air, thus getting into the food chain, and damaging your health and well-being as well as poisoning flora and fauna. When replacing old appliances with new once, the vendor 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 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.

Please refer to our home page for a copy of these operating instructions in pdf format.

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 2 years after purchasing the appliance 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 a 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.

Note:

Customers from Germany and Austria: For repair and service, please send Gastroback products to the following address:

Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Germany.

Customers from other countries: Please contact your dealer.

Please agree that we cannot bear the charge of receipt. Submission of appliances: Please ensure packing the appliance ready for shipment without accessories. Add the sales slip and a short fault description. The processing time after receipt of the defective appliance will be approx. 2 weeks; we will inform you automatically. After the warranty period, please send defective appliances to the given address. You will get a free quotation and, thereafter, can decide, whether we shall repair the appliance to the costs possibly accrued, send back the defective appliance for free of charge, or dispose of the appliance for free of charge.

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.

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