

GASTROBACK®

Bedienungsanleitung VITAL MIXER PRO



Art.-Nr. 40986 Vital Mixer Pro

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



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

Inhaltsverzeichnis

Ihren Vital Mixer Pro kennenlernen	4
Wichtige Sicherheitshinweise	5
Allgemeine Hinweise zur Sicherheit	5
Mögliche Gefährdungen durch bewegliche Bauteile	8
Wichtige Sicherheitshinweise – Elektrizität	8
Technische Daten	9
Das Gerät zusammensetzen und auseinandernehmen	10
Den Mixbehälter zusammensetzen	10
Den Mixbehälter auseinandernehmen	12
Bedienung.....	13
Vor der ersten Verwendung	13
Allgemeine Hinweise.....	13
Tipps für die Zubereitung	14
Kontroll-Panel	16
Arbeitsschritte.....	17
Anwendungsbeispiele	19
Pflege und Reinigung.....	20
Den Mixbehälter reinigen	20
Den Mixbehälter zerlegen und hartnäckige Rückstände entfernen	21
Den Motorsockel reinigen	21
Aufbewahrung.....	22
Störungen beseitigen	22
Entsorgungshinweise	24
Information und Service	24
Gewährleistung/Garantie	24
Rezeptideen	25

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde!

Wir freuen uns, dass Sie sich für den neuen Gastroback Vital Mixer Pro entschieden haben!

Der Gastroback Vital Mixer Pro zeigt eine ultimative Einsatzflexibilität, ausgezeichnet durch die kombinierte Funktion eines Mixers und eines kleinen Foodprozessors. Die Anwendungsmöglichkeiten reichen vom Crushen von Eis zu feinem Schnee, dem Erstellen von Smoothies, sehr cremigen Frappés und Fruchtsakes, das Zerkleinern und Zerhacken von Nüssen, Gemüse und Kräutern in kleine gleichgroße Stücke, das Erstellen von perfektem Püree und Hackfleisch für köstliche Gerichte.

Des Weiteren besitzt der Gastroback Vital Mixer Pro einen 1.000 Watt Hochleistungs-Profi-Motor sowie ein abnehmbares 6-fach Edelstahlmesser.

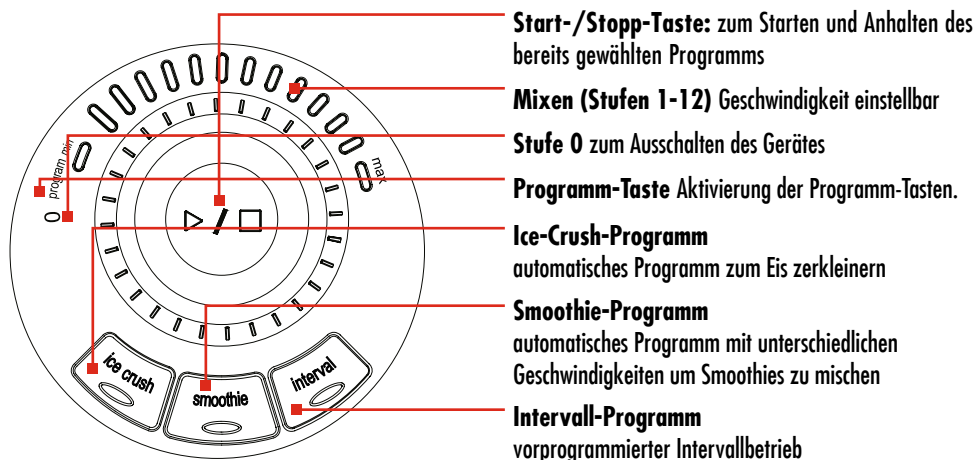
Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Sie können am schnellsten alle Vorteile Ihres neuen Mixers nutzen, wenn Sie sich vor Inbetriebnahme über alle Eigenschaften informieren!

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Mixer.

Ihre Gastroback GmbH



IHREN VITAL MIXER PRO KENNENLERNEN



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bewahren Sie die Anleitung gut auf. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in der darin angegebenen Weise zu dem beschriebenen Zweck (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch kann 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 geeignet. 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.
- **WARNUNG** Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Ziehen Sie den Netzstecker immer, wenn Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen, bevor es umgestellt oder gereinigt wird.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Halten Sie das Gerät und die Schnur außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- 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 können. Vibrationen des Gerätes im Betriebszustand können dazu führen, dass sich das Gerät bewegt. 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. Stellen Sie das Gerät zum Betrieb niemals auf eine Metallfläche (z.B. Geschirrabtropffläche).
- 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. Achten Sie darauf, dass der Netzstecker nicht mit heißen Wärmequellen in Kontakt kommt.
- Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist. Schalten Sie immer zuerst auf **0** (Schalterposition: AUS) – das Gerät ist ausgeschaltet sobald alle

Lampen erloschen sind – und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, es 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 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 Klingen 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 auf ›0‹ (Schalterposition: AUS) – das Gerät ist ausgeschaltet sobald alle Lampen 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 Mixbehälter 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.

- Schalten Sie das Gerät niemals ein, wenn der Mixbehälter leer ist.

- Nutzen Sie den Mixer nicht zu anderen Zwecken, als für die Zubereitung von Lebensmitteln.

- Machen Sie den Mixbehälter nicht zu voll und füllen Sie keine harten Zutaten ein (Beispiel: Nüsse mit Schale oder Knochen), damit der Inhalt nicht überläuft und herausspritzt und das Messer nicht stecken bleibt.

- **WARNUNG:** Wenn Sie heiße Lebensmittel verarbeiten, nehmen Sie den Nachfülldeckel aus dem Deckel damit der Dampf entweichen kann und kein Druck im Behälter entsteht. Legen Sie ein Küchentuch über den Deckel, um sich vor Spritzern und Dampf zu schützen.

- **WARNUNG:** Schalten Sie immer zuerst auf ›0‹ (Schalterposition: AUS) – das Gerät ist ausgeschaltet sobald alle Lampen erloschen sind – warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Bauteile einbauen oder abnehmen. Nehmen Sie den Mixbehälter niemals vom Motorsockel bevor das Gerät ausgeschaltet ist und die Messer vollständig stehen. Die Antriebswelle könnte dadurch beschädigt werden.

- **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 mit dem Silikondichtungsring richtig im Mixbehälter eingesetzt ist bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken und das Gerät einschalten.

- 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 die Fassung oder den Messereinsatz 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 aufgesetzt ist und sicher steht. Der Motor lässt sich nicht einschalten, wenn der Behälter NICHT auf dem Motorsockel steht.

Die Funktionstasten sind vorprogrammiert und schalten das Gerät selbständig aus und das Gerät geht in den betriebsbereiten Modus. »Ice Crush«-Programm nach ca. 70 Sekunden, »Smoothie«-Programm nach ca. 1 Minute, »Intervall«-Programm« nach ca. 50 Sekunden.

- Lassen Sie das Gerät bei schwerer Belastung nicht länger als 10 Sekunden im Dauerbetrieb laufen um eine Überhitzung des Motors zu vermeiden und lassen Sie es ca. 1 Minute abkühlen bevor Sie das Gerät wieder einschalten.

- **WARNUNG:** Verwenden Sie das Gerät nicht mehr, wenn der Mixbehälter 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° sind. Wenn Sie Eis im Mixbehälter verarbeitet haben, erwärmen Sie erst den Mixbehälter langsam, bevor Sie heiße Lebensmittel einfüllen. Ansonsten könnte der Mixbehälter 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. Fassen Sie den Mixbehälter zum Aufsetzen und Abnehmen nur am Griff an.

- **WARNUNG:** Stellen Sie den Mixbehälter 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.**

- **WARNUNG:** 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!

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

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 das Gerät immer zuerst auf ›0‹ (Schalterposition: AUS). Das Gerät ist ausgeschaltet sobald alle Lampen erloschen sind. Warten Sie bis das Messer steht, bevor Sie den Mixbehälter vom Motorsockel herunternehmen. 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. Schalten Sie das Gerät immer zuerst aus und nehmen Sie den Mixbehälter 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 oder den Mixbehälter zu voll gefüllt haben, dann könnte der Motor stecken bleiben, stocken oder sich zu langsam drehen. Schalten Sie dann sofort auf ›0‹ (Schalterposition: AUS) – 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‹). Ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie 1 Minute damit der Motor abkühlen kann. Danach können Sie wie gewohnt weiterarbeiten.

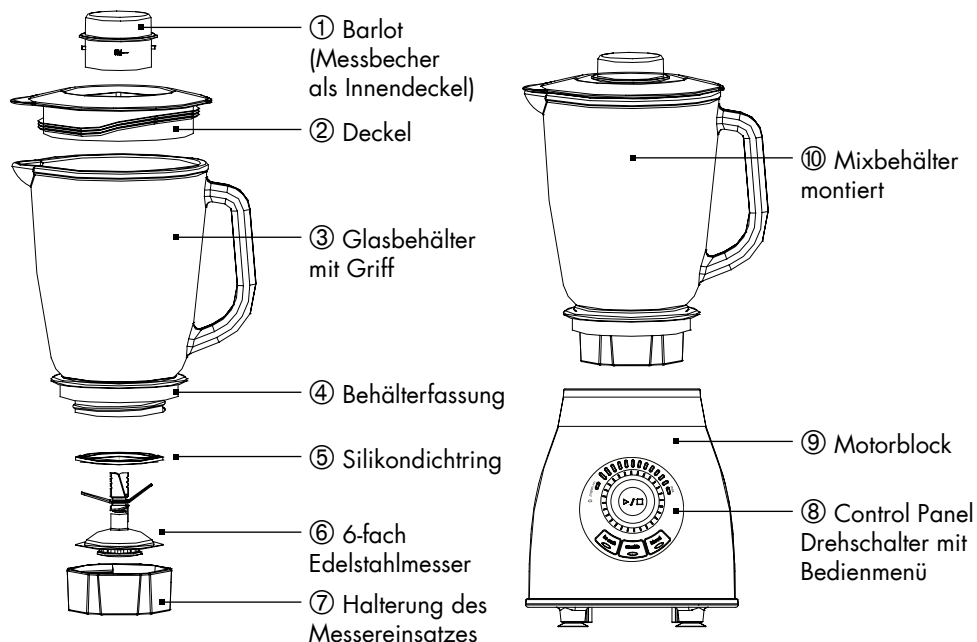
Wichtige Sicherheitshinweise - Elektrizität

- 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; 220-240 V, 50-60 Hz) mit Schutzleiter angeschlossen werden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel vollständig abgerollt und nicht verknotet ist bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- 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 oder an heiße Wärmequellen kommen kann. 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. 40986 Vital Mixer Pro
Stromversorgung:	220-240V Wechselstrom, 50-60 Hz
Leistungsaufnahme:	1.000 W
Mixbehältervolumen:	1,75 Liter
Länge des Netzkabels:	ca. 100 cm
Umdrehungen:	20.000 +/- 15% pro Minute
Ice Crush	20.000 +/- 15% pro Minute
Smoothie	16.000 +/- 15% pro Minute
Intervall	14.000 +/- 15% pro Minute
Gewicht:	ca. 4,1 kg
Abmessungen:	ca. 230 x 180 x 430 mm (B x T x H)
Prüfzeichen:	  

DAS GERÄT ZUSAMMENSETZEN UND AUSEINANDERNEHMEN



Den Mixbehälter zusammensetzen:

Achten Sie darauf, dass der Mixbehälter und alle Einzelteile sauber sind, bevor Sie den Mixer zusammensetzen. **ACHTUNG:** Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist.

1. Legen Sie den Silikondichtring (5) unter die Innenkante der Messereinheit (6).

Hinweis: Der Messereinsatz ist mit einem Silikondichtring versehen, der lose auf der Fassung des Messereinsatzes aufliegt. Achten Sie darauf, dass der Silikondichtring auf der Fassung des Messereinsatzes richtig aufliegt. Der Silikondichtring muss sauber sein und darf keine Verkrustungen, Risse und Falten haben.

2. Setzen Sie die Messereinheit (6) mit Dichtring (5) in die Halterung (7) ein.

3. Schrauben Sie die Halterung (7) mit Messereinheit (6) und Dichtring (5) an dem Glasbehälter (3) fest. Stellen Sie den Glasbehälter auf den Kopf und drehen Sie die Kunststoffhalterung mit Messer und Dichtring am Glasbehälter im Uhrzeigersinn fest, um den Behälterboden zu verriegeln.

4. Setzen Sie jetzt den montierten Glasbehälter auf den Motorblock.

ACHTUNG: Stellen Sie sicher, dass der Mixer ausgeschaltet ist (Schalter in der Einstellung »0« steht). Die Mess-Skala sollte vorne liegen und der Griff nach rechts weisen (siehe Abb. 1). Das Gerät lässt sich erst bedienen, wenn das Gerät an der Start-/Stop-Taste eingeschaltet oder auf Programm gedreht wurde und der Netzstecker eingesteckt ist.

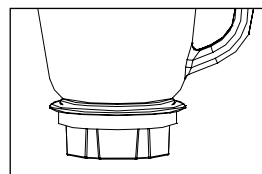


Abb. 1

5. Nachdem Sie alle Zutaten in den Glasbehälter gegeben haben, setzen Sie den Deckel (2) (mit der Zunge vom Deckel über den Ausguss des Glasbehälters) auf den Glasbehälter, indem Sie ihn herunterdrücken.

6. Verschließen Sie die Öffnung des Deckels mit dem Barlot (1). Der Nachfülldeckel (Barlot) hat zwei kleine Führungszapfen, die in die entsprechenden Aussparungen an der Nachfüllöffnung im Deckel passen. Drehen Sie den Nachfülldeckel nach dem Einsetzen im Uhrzeigersinn. Der Nachfülldeckel sitzt erst richtig, wenn er mit einem »Klick« eingearstet ist und sich nicht mehr anheben lässt (Abb. 2)

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!

ACHTUNG: Wenn der Silikondichtungsring bei der Montage Abb. 2 nicht richtig aufliegt, ist der Behälterboden undicht. Schrauben Sie die Kunststoffhalterung des Messereinsatzes nicht mit Gewalt fest, um das Gerät nicht zu beschädigen. Achten Sie immer darauf, dass der Mixbehälter sicher und fest auf die Kunststoffhalterung des Messereinsatzes aufgeschraubt ist.

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.

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.



Einzelteile des Mixbehälters



Mixbehälter zusammengebaut

Den Mixbehälter auseinandernehmen

1. Schalten Sie immer zuerst auf »0« (Schalterposition: AUS) – das Gerät ist ausgeschaltet sobald alle Lampen erloschen sind – warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Bauteile abnehmen.

2. Fassen Sie den Mixbehälter am Griff und heben Sie den Mixbehälter nach oben vom Motorblock herunter.

3. Nehmen Sie den Deckel vom Mixbehälter und leeren Sie den Mixbehälter aus.



Abb. 3

4. Nehmen Sie den Nachfülldeckel (Barlot) 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 ein kleines Stück gegen den Uhrzeigersinn, um ihn vom Deckel zu lösen und heben Sie ihn nach oben ab.

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 Kunststoffhalterung gegen den Uhrzeigersinn vom Behälter los und nehmen Sie die Kunststoffhalterung des Messereinsatzes vom Mixbehälter herunter.

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.

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. Verwenden Sie dafür keine Drahtwolle, Scheuermittel oder ähnliche harte Reinigungshilfen. Der Mixbehälter, Deckel, Nachfülldeckel, Messereinsatz und Silikondichtungsring sind spülmaschinengeeignet bei max. 60 °C. Den Mixbehälter können Sie in dem unteren Fach, alle weiteren Teile im oberen Fach der Spülmaschine bei niedriger Temperatur reinigen.

ACHTUNG: Die Behälterfassung ist fest mit dem Mixbehälter verbunden und sollte **nicht** von dem Mixbehälter demontiert werden. (Abb. 4)

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!

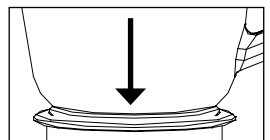


Abb. 4

BEDIENUNG

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. Entfernen Sie nicht das Typenschild.

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

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 auf »0« (Schalterposition: AUS) – das Gerät ist ausgeschaltet sobald alle Lampen erloschen sind – warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist und ziehen Sie den Netzstecker. 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 Vital Mixer Pro 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

- Wählen Sie »Mixer (Stufe 1 - 12)« 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 oder zum Pürieren von Suppen und um Flüssigkeiten schaumig zu schlagen.
- Nehmen Sie das »Smoothie-Programm« zum Verarbeiten von Früchten, Eiscreme und Joghurts zu cremigen Smoothies, Cremes und Milchshakes.
- Mit dem »Ice-Crush-Programm« verarbeiten Sie Nahrungsmittel, die mit kurzen Intervallen kräftig bearbeitet werden sollen, wie beim Eis crushen oder dem Zerkleinern von Nüssen. Stellen Sie mit der Intervall Funktion z. B. köstliche Cocktails, Getränke mit Eiswürfeln oder gefrorenen Früchten her.
- Mit dem »Intervall-Programm« verarbeiten Sie Nahrungsmittel die in unterschiedlichen Geschwindigkeiten verrührt bzw. vermengt werden sollen wie z. B. Milchpulver und Saucen. Der Mixer startet ein automatisches Programm mit unterschiedlichen Geschwindigkeiten.
- Schneiden Sie feste Nahrungsmittel (Gemüse, Obst, Käse, gegartes Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte) in etwa 2 cm große Stücke um ein gleichmäßiges Mixresultat zu erzielen.

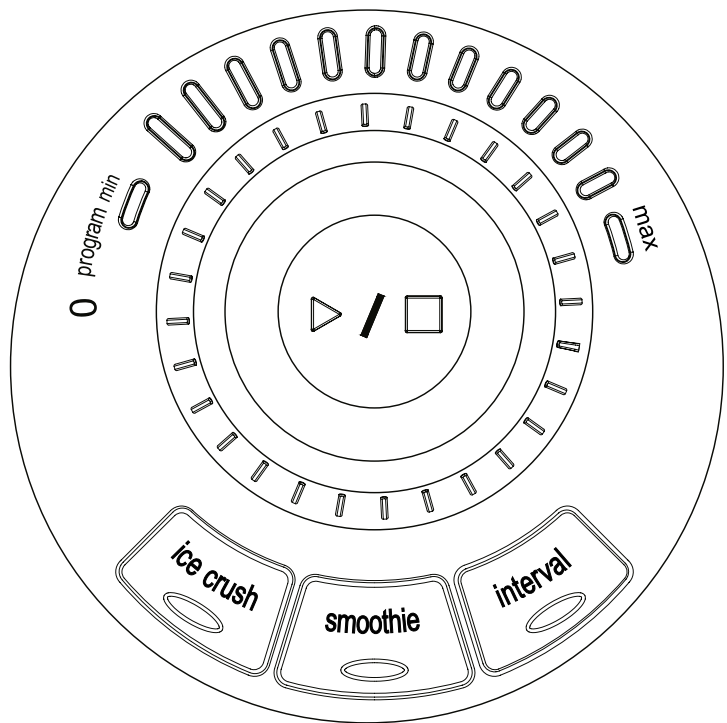
WICHTIG: Überlasten Sie den Motor nicht mit zu harten oder zu großen Zutaten. Schalten Sie immer zuerst auf »0« (Schalterposition: AUS) – das Gerät ist ausgeschaltet sobald alle Lampen erloschen sind – warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist und ziehen Sie den Netzstecker, wenn 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.
- Während des Mixvorgangs können weitere Zutaten durch die Nachfüllöffnung zugegeben werden. Halten Sie dabei niemals Hände oder Gesicht über die Öffnung.
- 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 auf »0« (Schalterposition: AUS) – das Gerät ist ausgeschaltet sobald alle Lampen erloschen sind – warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist und ziehen Sie den Netzstecker. 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.

- Schwere Ladungen sollten Sie nicht länger als 10 Sekunden verarbeiten. Ihr Mixer arbeitet schneller und zuverlässiger, wenn Sie feste Lebensmittel nach und nach in kleinen Portionen in den Mixbehälter geben.
- Für Anwendungen wie das Herstellen von z. B. Mayonnaise, Dressing etc. sollten Sie den Mixer nicht länger als 2 Minute ohne Unterbrechung laufen lassen.
- Wenn der Motor bei der Mix- oder Smoothie-Funktion schwer läuft (Motorgeräusch ändert sich), dann wählen Sie die Ice Crush Funktion. Mit kurzen heftigen Intervallen werden die Nahrungsmittel vorab zerkleinert, bevor Sie die Nahrungsmittel in einem anderen Funktionsmodus vollständig verarbeiten.
- 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 1,75 Litern und sollte nicht überschritten werden, da der Motor sonst langsamer werden oder stehen bleiben kann. In diesem Fall schalten Sie das Gerät auf ›0‹ (Schalterposition: AUS) – das Gerät ist ausgeschaltet sobald alle Lampen erloschen sind – warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist und ziehen Sie den Netzstecker. Nehmen Sie 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 auf ›0‹ (Schalterposition: AUS) – das Gerät ist ausgeschaltet sobald alle Lampen erloschen sind – warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist und ziehen Sie den Netzstecker. Nehmen Sie dann den Mixbehälter vom Motorsockel herunter.
- Füllen Sie niemals heiße oder kochende Nahrungsmittel in den Mixbehälter. Warten Sie einen Moment bis die Nahrungsmittel ein wenig abgekühlt sind, bevor Sie diese im Mixer verarbeiten. Füllen Sie nur Zutaten ein, die nicht heißer als 60 Grad sind. 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.
- Wenn die Zutaten während des Mixvorgangs an den Wänden des Mixbehälters kleben, schalten Sie das Gerät zuerst auf ›0‹ (Schalterposition: 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.
- Wenn Sie heiße Lebensmittel verarbeiten, nehmen Sie den Nachfülldeckel aus dem Deckel damit der Dampf entweichen kann und kein Druck im Behälter entsteht. Legen Sie ein Küchentuch über den Deckel, um sich vor Spritzern und Dampf zu schützen.
- Reinigen Sie den Mixbehälter und das Messer unmittelbar nach jedem Gebrauch.

Kontroll-Panel



Mit den drei verschiedenen Programmtasten 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:

Ice Crush	Ideal zum Zerkleinern von Nüssen, Mandeln, Brot oder Keksen (zum Panieren oder für Tortenböden), rohem Gemüse (für Füllungen, Püree, Suppen), Kräuter und Gewürze (Pasten und Saucen), getrocknete Früchte usw., zum Eis crushen, zum Herstellen von Hack (Fisch oder Fleisch) oder zum Mahlen von harten und festen Körnern, wie Bohnen, Kaffee, Kichererbsen, von Zucker zu Puderzucker. Stellen Sie mit der Funktion z. B. köstliche Cocktails, Getränke mit Eiswürfeln oder gefrorenen Früchten her.
Interval	Zum Verrühren von Milchpulver, fertigen Säften, zur Vorbereitung von Eiern für Omelettes, zum Vermengen von Zutaten wie z. B. Hack, Püree, Pasten, Saucen, Dessertsaucen, Toppings oder dem Erstellen von Dressings sowie für die Reinigung des Mixbehälters.
Smoothie	Zur Verarbeitung von ganzen frischen Früchten, Shakes, Joghurt, Eiscreme, für Milchshakes, Frappés und Smoothies.
Mixen Stufe 1-12	Zum individuellem Verrühren verschiedener Flüssigkeiten und Zutaten mit der gewünschten Geschwindigkeit

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

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 der Netzstecker eingesteckt ist.

1. Wenn der Mixbehälter richtig zusammengesetzt und richtig auf dem Motorsockel eingearbeitet ist (siehe »Den Mixbehälter zusammensetzen«), füllen Sie die Zutaten in den Mixbehälter. Achten Sie darauf die maximale Füllhöhe (1,75 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.

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 immer zuerst auf »0« (Schalterposition: AUS) – das Gerät ist ausgeschaltet sobald alle Lampen erloschen sind – warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist und ziehen Sie den Netzstecker. Nehmen Sie danach den Mixbehälter vom Motorsockel herunter, bevor Sie in den Mixbehälter greifen oder mit Kochbesteck oder ähnlichen Gegenständen im Mixbehälter arbeiten.

WARNUNG: Füllen Sie nur Zutaten ein, die nicht heißer als 60° sind. 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. Nehmen Sie den Nachfülldeckel ab und legen Sie ein Küchentuch über den Deckel, um sich vor Spritzern und Dampf zu schützen.

WICHTIG: Achten Sie darauf, dass der Mixbehälter auf dem Motorsockel richtig aufgesetzt ist und sicher steht. Der Motor lässt sich nicht einschalten, wenn der Behälter NICHT auf dem Motorsockel steht. Wenn der Behälter im eingeschalteten Zustand vom Motorsockel genommen wird, erlöschen die Lampen.

3. Um mit dem Mixen zu starten (»Mixen Stufe 1 - 12«), wählen die gewünschte Geschwindigkeitsstufe (Wählen Sie am Drehknopf Stufe 1 bis 12 – siehe: »Auswahl der Geschwindigkeitsstufen«) und drücken zum starten die mittlere Start-/Stoptaste.

Auswahl der Geschwindigkeitsstufen

Drehen Sie den Drehknopf von der Position »MIN« auf die Position »MAX« (die drei Kontrollleuchten erlöschen). Die »Eis-Crush«-Taste / »Smoothie«-Taste / »Intervall«-Taste können nicht mehr betätigt werden. Sie können die Geschwindigkeit des High-Performance-Motor auf 12 Stufen zwischen »MIN« und »MAX« mit Hilfe des Drehschalters individuell regulieren. Zum Stoppen drücken Sie die Stopp-Taste, zum Ausschalten drehen Sie den Schalter auf »0« (Schalterposition: AUS) – das Gerät ist ausgeschaltet sobald alle Lampen erloschen sind – warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist und ziehen Sie den Netzstecker.

Auswahl der Programme

1. Stellen Sie den Drehknopf auf die »Programm«-Position (die drei Anzeigelampen blinken blau). Jetzt sind die Programme auswählbar.
2. Wählen Sie ein Programm aus (Ice Crush, Smoothie, Intervall).



»ICE CRUSH«-Programm

Drücken Sie die »ICE CRUSH«-Taste, die entsprechende Anzeigelampe leuchtet (die anderen zwei Anzeigelampen erlöschen). Der Mixer startet automatisch das Programm mit verschiedenen Geschwindigkeiten und mehreren Pausen. Das Programm endet automatisch nach etwa 68 Sekunden. Durch das Betätigen der Stop-Taste können Sie das Programm jederzeit vorzeitig beenden. Wenn das Programm beendet ist, blinken die drei Anzeigelämpchen erneut.

»SMOOTHIE«-Programm

Drücken Sie die »Smoothie«-Taste, die entsprechende Anzeigelampe leuchtet (die anderen zwei Anzeigelampen erlöschen). Der Mixer startet ein automatisches Programm mit verschiedenen Geschwindigkeiten, um Smoothies zu mischen. Das Programm endet nach etwa 60 Sekunden automatisch. Durch das Betätigen der Stop-Taste können Sie das Programm jederzeit vorzeitig beenden. Wenn das Programm beendet ist, blinken die drei Anzeigelämpchen erneut.

Hinweis: Die Smoothie-Funktion hat eine einzigartige Verarbeitungstechnik. Schwere und feste Nahrungsmittel werden zunächst mit langsamer Geschwindigkeitsstufe verarbeitet. Sobald die Nahrungsmittel dickflüssig werden, erhöht sich die Geschwindigkeit automatisch. Dies kann während der Herstellung eines Smoothies öfter vorkommen.

»INTERVALL«-Programm

Drücken Sie die »Intervall«-Taste, die entsprechende Anzeigelampe leuchtet (die anderen zwei Anzeigelampen erlöschen). Der Mixer startet ein automatisches Programm mit unterschiedlichen Geschwindigkeiten. Das Programm endet nach etwa 43 Sekunden automatisch. Durch das Betätigen der Stop-Taste können Sie das Programm jederzeit vorzeitig beenden. Wenn das Programm beendet ist, blinken die drei Anzeigelämpchen erneut.

3. Wenn die Nahrungsmittel die gewünschte Beschaffenheit haben, dann schalten Sie das Gerät auf Stop (Start-/Stopp-Taste drücken) und drehen Sie den Wahlschalter auf die Position »0« (Schalterposition: AUS) – das Gerät ist ausgeschaltet sobald alle Lampen erloschen sind – warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist und ziehen Sie den Netzstecker. Nehmen Sie den Mixbehälter vom Motorsockel, indem Sie ihn nach oben vom Motorblock abheben.

4. 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«).

ACHTUNG: Eine Sicherheitsschaltung verhindert den Betrieb des Motors ohne Glasbehälter. Daher kann der Mixer nur eingeschaltet werden, wenn der Glasbehälter korrekt auf dem Motorblock montiert ist.

ACHTUNG: Sollte der Motor ungewollt stocken oder ungewöhnlich langsam arbeiten, dann schalten Sie auf »0« (Schalterposition: AUS) – das Gerät ist ausgeschaltet sobald alle Lampen

erloschen sind – warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist und ziehen Sie den Netzstecker. Andernfalls könnte sich der Motor überhitzen. Beachten Sie unbedingt die Hinweise unter »Störungen beseitigen«.

Sollten sich die Messer verkeilen, schaltet sich das Gerät automatisch aus. Um den Mixer neu zu starten, ziehen Sie den Netzstecker, nehmen Sie den Deckel vom Mixbehälter, schieben Sie die Nahrungsmittel mit einem Gummischaber an den Seiten des Mixbehälters herunter und bereinigen Sie die Blockade. Setzen Sie den Deckel wieder auf den Mixbehälter und starten Sie den Mixer indem Sie die gewünschte Funktionstaste drücken.

WICHTIG: Sollten Sie beim Verarbeiten Flüssigkeit auf dem Motorsockel entdecken, schalten Sie das Gerät umgehend auf »0« (Schalterposition: AUS) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Nehmen Sie den Mixbehälter vom Motorsockel und trocknen Sie den Motorsockel mit einem Tuch. Prüfen Sie ob der Messereinsatz sowie der Dichtungsring richtig eingesetzt sind und der Boden des Mixbehälters dicht ist.

Hinweis: Die Funktionstasten sind vorprogrammiert und schalten das Gerät selbständig aus und das Gerät geht in den betriebsbereiten Modus. »Ice Crush«-Programm nach ca. 70 Sekunden, »Smoothie«-Programm nach ca. 1 Minute, »Intervall«-Programm« nach ca. 50 Sekunden.

Sollten Sie eine längere Verarbeitungszeit benötigen, drücken Sie die entsprechende Funktionstaste erneut.

Anwendungsbeispiele:

Nahrung	Vorbereitung & Verwendung	Funktionstaste
Mayonnaise	Mixen von Eigelb und Essig, Zugabe von Öl, Verwendung: Dressing	Mixen (Stufe 1-12)
Schlagsahne	Zugabe von Zucker oder Vanille wenn gewünscht Verwendung: Garnierung	Mixen (Stufe 1-12) oder Intervall
mageres Fleisch / Geflügel	Entfernen von Sehnen und Fett, Schneiden in 2 cm große Stücke Verwendung: Hack	Mixen (Stufe 1-12) oder Ice Crush
Fisch / Meeresfrüchte	Entfernen von Haut und Gräten, Schneiden in 2 cm große Stücke Verwendung: gehackter Fisch	Mixen (Stufe 1-12) oder Ice Crush
rohes Gemüse	Schälen und in 1,5-2 cm große Stücke schneiden Verwendung: Füllungen, Püree, Suppen	Ice Crush
Nüsse	Entfernen der Schale, Verwendung: Kuchen, Garnierung, Pasten	Ice Crush
Brot und Kekskrümel / Paniermehl	Schneiden in 2 cm große Stücke Zerbrechen der Kekse Verwendung: Käsekuchen, Panieren	Ice Crush oder Intervall
Kräuter und Gewürze	Ganz oder halbiert, Verwendung: Pasten, Saucen	Intervall oder Ice Crush
Smoothie	Milch, frische Früchte, Joghurt, Eiscreme Verwendung: Milch-Shakes, Frappés, Frucht-Shakes	Smoothie
frische Früchte	Ganze oder zerschnittene Beeren, Verwendung: Dessert-Saucen	Mixen (Stufe 1-12) oder Smoothie

Nahrung	Vorbereitung & Verwendung	Funktionstaste
getrocknete Früchte	Zerkleinert trockene Früchte Verwendung: gehackte Früchte	Ice Crush
Eis	Eis crushen Verwendung: gemischte Getränke, Cocktails	Ice Crush

PFLEGE UND REINIGUNG

WARNUNG: Drehen Sie den Wahlschalter immer zuerst auf die Position »0« (Schalterposition: AUS) – das Gerät ist ausgeschaltet sobald alle Lampen erloschen sind – warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist und ziehen Sie 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 1 Liter heiße (max. 60°C) Spülmittellösung in den Mixbehälter. Das Messer muss mit der Lösung bedeckt sein. Verschließen Sie den Mixbehälter mit dem Deckel, schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie das **»Intervall«-Programm** und lassen Sie es einen Durchlauf lang arbeiten.
4. Drehen Sie den Wahlschalter auf die Position »0« (Schalterposition: AUS) – das Gerät ist ausgeschaltet sobald alle Lampen erloschen sind – warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist und ziehen Sie den Netzstecker. Nehmen Sie den Mixbehälter vom Motorsockel.
5. 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.

6. Spülen Sie auch den Deckel und Nachfülldeckel mit warmer Spülmittellösung.
7. 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, Deckel, Nachfülldeckel, Messereinsatz und Silikondichtungsring sind Spülmaschinen geeignet. Den Deckel, Nachfülldeckel, Messereinsatz und Silikondichtungsring legen Sie zum Reinigen in das obere Spülmaschinenfach, den Mixbehälter

können Sie im unteren Fach der Spülmaschine reinigen. Wählen Sie zur Reinigung kein zu heißes Spülprogramm (max. 60 °C).

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 dem Messereinsatz und reinigen die Bauteile einzeln (siehe: ›Den Mixbehälter zerlegen und hartnäckige Rückstände entfernen‹).

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. 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 Kunststoffhalterung gegen den Uhrzeigersinn vom Behälter los und nehmen Sie die Kunststoffhalterung des Messereinsatzes vom Mixbehälter herunter.

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, 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 übermäßigen 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 Vital Mixer Pro 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 Messereinsatz richtig montiert und eingesetzt ist im Mixbehälterboden. Prüfen Sie ob die Start-/Stop-Taste blinkt und die gewählte Funktionstaste leuchtet. Drücken Sie immer nur eine Funktionstaste zur Zeit.
Der Motor bleibt während der Arbeit stehen oder lässt sich nicht mehr einschalten.	Schalten Sie auf die Position »0« (Schalterposition: AUS) – das Gerät ist ausgeschaltet sobald alle Lampen erloschen sind – warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist und ziehen Sie den Netzstecker, wenn der Motor unerwartet anhält oder stecken bleibt, um eine Überhitzung zu vermeiden. Überprüfen Sie dann folgende Punkte: – Die Funktionstasten sind vorprogrammiert und schalten das Gerät selbständig aus und das Gerät geht in den betriebsbereiten Modus. »Ice Crush«-Programm nach ca. 70 Sekunden, »Smoothie«-Programm nach ca. 1 Minute, »Intervall«-Programm« nach ca. 50 Sekunden. Warten Sie eine kurze Zeit bis Sie wie gewohnt weiterarbeiten.

Störung	Beseitigung
	– Der Motor schaltet sich aus Sicherheitsgründen automatisch ab wenn die Messer verkeilt sind und eine Überhitzung zu vermeiden. Ziehen Sie in diesem Fall den Netzstecker und lösen Sie vorsichtig die Blockade im Mixbehälter bevor Sie das Gerät wieder einschalten. – Nehmen Sie den Mixbehälter vom Motorsockel und beseitigen Sie vorsichtig, mit einem Kochlöffel aus Holz oder Kunststoff, festsitzende 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 zunächst mit der Ice Crush Funktion. ACHTUNG: Überlasten Sie nicht 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 nicht zum Verarbeiten von Knochen oder Nüssen mit Schale oder für zu harte Zutaten geeignet.
Der Motor läuft stockend oder zu langsam.	Schalten Sie in das »Ice Crush-Programm« um die Nahrungsmittel mit kurzen heftigen Intervallen vorab grob zu zerkleinern. Gießen Sie eventuell einen Teil der Zutaten aus dem Mixbehälter aus. Zerstoßen Sie feste Zutaten (Beispiel: Nüsse, harte Schokolade) außerhalb des Mixers.
Der Boden des Mixbehälters lockert sich während der Arbeit; Flüssigkeit tritt aus.	Schalten Sie auf die Position »0« (Schalterposition: AUS) – das Gerät ist ausgeschaltet sobald alle Lampen erloschen sind – warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist 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.
	Vergewissern Sie sich, dass der Mixbehälter nach der Anleitung (»Mixbehälter zusammensetzen«) richtig und vollständig zusammengesetzt ist.
	TIPP: 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.
Es gelingt Ihnen nicht, den Mixbehälter abzudichten; Flüssigkeit tritt am Boden des Mixbehälters aus.	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.
	Ersetzen Sie beschädigte Bauteile durch Originalersatzteile des Herstellers (z.B. Dichtungsring). Setzen Sie den Mixbehälter nach der Anleitung wieder zusammen. ACHTUNG: Niemals 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.
Die Kunststoffhalterung des Messereinsatzes lässt sich nicht vom Glasbehälter abschrauben.	Stellen Sie den Glasbehälter auf den Kopf und drehen die Halterung gegen den Uhrzeigersinn ab. Tipp: Der Mixbehälter lässt sich eventuell etwas leichter abdichten und wieder zerlegen, wenn Sie den Dichtungsring vor dem Zusammenbau mit einem Tropfen Speiseöl einreiben.
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 mit dem »Ice Crush«-Programm oder dem »Interval«-Programm.
Die Nahrung bleibt am Messer haften.	Verarbeiten Sie nicht zu viel Nahrung auf einmal. Schalten Sie auf die Position »0« (Schalterposition: AUS) – das Gerät ist ausgeschaltet sobald alle Lampen erloschen sind – warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist und ziehen Sie den Netzstecker. Nehmen Sie den Deckel ab und leeren den Mixbehälter mit Hilfe eines kleinen Gummischabers aus.
Die Programme können nicht ausgewählt werden.	Stellen Sie den Drehknopf auf die »Programm«-Position (die drei Anzeigelampen blinken blau). Jetzt sind die Programme auswählbar.

ENTSORGUNGSHINWEISE



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

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

INFORMATION UND SERVICE

Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter www.gastroback.de. Wenden Sie sich mit Problemen, Fragen und Wünschen gegebenenfalls an: Gastroback Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de

GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE

Wir gewährleisten für alle Gastroback-Elektrogeräte, dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind. Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weitgehender Ansprüche und innerhalb der gesetzlichen Frist kostenlos ersetzt oder behoben. Ein Gewährleistungsanspruch des Käufers besteht nicht, wenn der Schaden an dem Gerät auf unsachgemäße Behandlung, Überlastung oder Installationsfehler zurückgeführt werden kann. Ohne unsere schriftliche Einwilligung erfolgte technische Eingriffe von Dritten führen zum sofortigen Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs.

Der Käufer muss zur Geltendmachung des Anspruchs den Original-Kaufbeleg vorlegen und trägt im Gewährleistungsfall die Kosten und das Risiko des Transportes.

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.

REZEPTIDEEN



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 Tl	fein geschnittener Knoblauch
1 Tl	Chili

Geben Sie alle Zutaten in den Mixer und wählen Sie »Mischen 1-12«. Verarbeiten Sie die Zutaten bis sie cremig sind. Servieren Sie den Dip mit Nachos, Broststicks oder rohen Gemüsesticks.

Pesto Dip

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

60 g frischer Parmesankäse, gerieben

Geben Sie alle Zutaten in den Mixerbehälter und wählen Sie die »Intervall«-Taste. 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 »Intervall«-Taste. Verarbeiten Sie die Zutaten bis sie cremig sind. Servieren Sie den Dip gekühlt mit rohen Gemüsesticks.

Geräucherte Lachs Pastete

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

Geben Sie die Zitronenschale, Zitronensaft und den Frischkäse in den Mixbehälter. Mit der »Ice-Crush-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 mit der »Ice-Crush-Taste«. Schieben Sie die Zutaten im Anschluss wieder mit dem Gummischaber von den Seiten des Mixbehälters nach unten. Mit der der Einstellung »Mischen 1-12« 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 Tl	Senfkörner
1 El	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 mit »Mischen 1-12« 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 mit »Mixer 1-12« 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 El Zitronensaft
- ½ Tasse Schmand
- 3 El Sahne
- 2 Tropfen Tabascosauce
- 1 Tl 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 »Mixer 1-12«. 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 El Oliven Öl
- 3 El Balsamico Essig

Geben Sie alle Zutaten in den Mixer und wählen Sie »Mixer 1-12«. Verarbeiten Sie die Zutaten bis sie sich vermengt haben. Servieren Sie das Dressing zu Lamm, Hühnerfleisch oder Fisch.

Cremige Zucchini-Sauce

- 2 Tl 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 Zuccinischeiben 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 »Mixer 1-12« 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 Tl frischer, geriebener Ingwer
- 1 kleine rote Chili, fein geschnitten
- 1 El Zitronensaft
- 2 El süßer Sherry
- 2 El Honig
- 2 Tl helle Soja Sauce

Geben Sie alle Zutaten in den Mixer und wählen Sie »Mixer 1-12«. 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 Tl	Erdnussöl
½ Tasse	geröstete Erdnüsse
1 kleine	Chili, halbiert und ohne Kerne
165 ml	Wasser
2 El	Zitronensaft
1 El	dunkle Soja Sauce
2 El	Kokosnussmilch
1 Tl	brauner Zucker

Geben Sie den Knoblauch und die Zwiebel in den Mixbehälter und betätigen Sie die »Ice-Crush-Taste« so oft, bis die Zutaten fein geschnitten sind. Erwärmen Sie das Erdnussöl in einem Topf und braten Sie den Knoblauch und die Zwiebeln darin solange, bis diese leicht gebräunt sind. Die übrigen Zutaten füllen Sie jetzt in den Mixbehälter und wählen Sie die »Ice-Crush-Taste«. 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 Tl	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 Tl	Salz
2 Tl	gemahlener Koriander
1 Tl	gemahlener Cumin (Kreuzkümmel)
2 Tl	getrocknete Garnelen Paste
1 Tl	gemahlenes Kurkuma
250 ml	Öl

Geben Sie alle Zutaten in den Mixer und wählen Sie die »Intervall«-Taste. 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 El	Cumin (Kreuzkümmel) Samen
2 Tl	Fenchel Samen
¼ Tasse	getrocknete Chilis, in Stückchen
6 Zehen	Knoblauch, geschält
4 Tl	frischer geriebener Ingwer
5	Kemirinisüsse, gehackt
2 El	getrocknete Kokosnuss
3 Tl	Blachan (Garnelen Paste)
2 Tl	Tamarinde Paste
2 Tl	gemahlenes Kurkuma
4 Stangen	Zitronengras, in feine Scheiben geschnitten
400 ml	Öl

Geben Sie alle Zutaten in den Mixer und wählen Sie »Mischen 1-12«. Verarbeiten Sie die Zutaten bis sie eine cremige Paste erhalten haben.

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

Tipp: Kemirinisüsse, Blachan und Tamarinde Paste gibt es in Asialäden.

Tipp: Statt Kemirinisüsse 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 Tl	Zitronensaft
½ Tasse	Schmand
2	Frühlingszwiebeln, fein geschnitten
2 Zehen	Knoblauch, geschält und fein geschnitten
1 Tl	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 »Mischen 1-12«. 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 Tl	Senfkörner
4 El	frischer Parmesankäse, gerieben
½ Tasse	aromatischer Käse, gerieben
1 El	frischer Koriander, fein geschnitten
1	Ei, leicht geschlagen
Cayenne Pfeffer	
Pflanzenöl zum Frittieren	

Pesto

1 Tasse	frische Basilikumblätter
2 Zehen	Knoblauch
2 El	Zitronensaft
60 g	Pinienkerne
½ Tasse	Olive 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 »Mischen 1-12« 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 El	Soja Sauce
2 Tl	Maismehl
2 Tl	Schnittlauch, fein geschnitten
1 Tl	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 »Mischen 1-12« und verarbeiten Sie alle Zutaten bis diese cre-

mig 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 El	Soja Sauce
½ Tl	Salz
1 Zehe	Knoblauch
¼ Tl	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 »Ice-Crush-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. Bestreichen 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 El	Öl
1	Zwiebel, fein geschnitten
4 Zehen	Knoblauch, geschält und fein geschnitten
2 Tl	gemahlener Koriander
1 Tl	Cajun Gewürz
3 Tassen	frische Maiskörner
3 Tassen	Hühnerbrühe
125 ml	Milch
125 ml	Sahne
3	Speckscheiben, ohne Schwarte fein geschnitten
2 El	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 »Mischen 1-12« 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 El	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 L	Hühnerbrühe

Erwärmen 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 »Mixer 1-12« 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 El	Öl
2 Zehen	Knoblauch, geschält und fein geschnitten
2 Stangen	Lauch, in Scheiben geschnitten
2 x 410 g	Dosentomaten, püriert
2 Tl	Hühnerbrühe-Pulver
1 El	Tomatenmark
2 Tl	brauner Zucker
1	Lorbeerblatt
¼ Tl	getrockneter Thymian
1 Tl	frische Minze, gehackt
1 Tl	frischer Koriander, gehackt
¼ Tl	gemahlene Nelken
1 Prise	Cayenne Pfeffer
2 El	frische Petersilie, gehackt

Erwärmen Sie 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 »Mixer 1-12« 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 El	Balsamico Essig
2 El	Pflanzenöl
1 Tl	frische Minze, gehackt
1 El	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 »Mixer 1-12« 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 angeordneten 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 Zuckerschoten, in Streifen geschnitten
- 1 Rote Beete, gekocht und in Streifen geschnitten
- 1 roter Apfel, klein geschnitten und ohne Kerngehäuse
- 2 Tl Zitronensaft
- 1 El frischer Koriander, gehackt

Pepita-Dressing

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

Vermengen Sie Karotten, Pastinake, Zuckerschoten, 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 »Ice-Crush-Taste« und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese cremig sind. Servieren Sie das Dressing zum Salat.

Eier Salat mit frischem Kräuter-Dressing

- 1 Bund Rucola 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 El frische Petersilie, gehackt
- 1 El frische Basilikumblätter, gehackt
- 1 El frischer Koriander, gehackt
- 2 El Apfelsaft
- ¼ Tl gemahlene Muskatnuss

Richten Sie den Rucola 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 »Mischen 1-12« und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese cremig sind. Servieren Sie das Dressing über den angeordneten 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 Kaffir Zitronenblätter
- ¼ Bund frischer Koriander, gehackt
- 350 g weißes grätenfreies Fischfilet, in Würfel geschnitten
- 1 x 60 g Ei
- 2 El Wasser
- 1 El 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 wählen Sie die »Ice-Crush-Taste«, bis die Zutaten fein geschnitten sind. Jetzt geben Sie den Fisch, Ei, Wasser und Fisch Sauce hinzu und verarbeiten Sie die Zutaten mit »Mischen

1-12« 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 $\frac{1}{3}$ 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
 $\frac{1}{4}$ Tasse frischer geriebenen Parmesan Käse
 2 Tl frisches Rosmarin
 4 Lammkeulen Steaks
 1 Ei, leicht geschlagen
 2 El Öl
 60 g Butter
 1 El Zitronensaft
 2 El Kapern, abgetropft
 Mehl

Geben Sie das Brot in Stücke gebrochen mit dem Parmesan und Rosmarin in den Mixbehälter. Wählen Sie die »Ice-Crush-Taste«, bis die Zutaten fein zerkrümelt 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
 $\frac{3}{4}$ Tasse alte Brotkrumen
 2 Zehen Knoblauch, geschält
 $\frac{1}{2}$ Tl Kurkuma
 1 El Paprikapulver
 1 Tl gemahlener Cumin (Kreuzkümmel)
 1 El frischer Koriander, gehackt
 1 Tl frischer geriebener Ingwer
 1 Ei, leicht geschlagen
 3 Tassen Hühnerbrühe

Ei-Zitronen Sauce

1 Ei
 1 Eigelb
 $\frac{1}{4}$ Tasse Zitronensaft

Geben Sie den Fisch, Knoblauch, Kurkuma, Paprikapulver, Koriander und Ingwer in den Mixbehälter. Wählen Sie »Mischen 1-12« 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 $\frac{1}{2}$ 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 El	frische Minze, gehackt
½ Tl	gemahlener Zimt
½ Tl	gemahlener Koriander
½ Tl	gemahlener Cumin (Kreuzkümmel)
1 kleine	rote Chili, fein geschnitten
2 Tl	Kurkuma
½ Tl	Garam Masala
6	Pita Taschen
½ Tasse	Naturjoghurt
Tabbouleh	
⅔ Tasse	Bulgur
2 Tassen	frische Petersilie, gehackt
2 El	frische Minze, gehackt
1	Tomate, klein geschnitten ohne Kerne
1	gelbe Paprika, klein geschnitten ohne Kerne
¼ Tasse	Öl
2 El	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. Wählen Sie die »Ice-Crush-Taste«, 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.

Tip: Bulgur ist geschnittener Weizen, den Sie in Reformhäusern und Delikatessenzläden 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 El	geriebene Zitronenschale
⅓ Tasse	Zitronensaft
1 Schale	Himbeeren, gewaschen

Geben Sie die Kekse in den Mixbehälter. Wählen Sie »Ice-Crush-Taste« 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 Keks-Buttermischung 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 »Mischen 1-12« 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 El	Butter, geschmolzen
1 Tasse	Mehl
2 Tl	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 »Mischen 1-12« und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese cremig sind.

Lassen Sie den Teig ca. 1 Std. ruhen. Erwärmen Sie eine antihafbeschichtete 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 kleinen 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 »Mischen 1-12« 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 »Ice-Crush-Taste« und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese vermengt und das Eis gecrusht ist.

Sunset Cooler

375 ml	Sauernes oder Eiswein (Weißwein)
2 Tassen	gefrorene Pfirsiche, 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 »Ice-Crush-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 »Ice-Crush-Taste« und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese cremig sind.

Pina Colada

2 El	weißer Rum
2 El	Kokosnuss Sahne
2 Tl	Zucker
¾ Tasse	ungesüßter Ananassaft
10	Eiswürfel

Geben Sie alle Zutaten in den Mixbehälter. Wählen Sie die »Ice-Crush-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 Tl	geriebene Orangenschale, ungespritzt
1 El	Haferflocken
2 gr Löffel	Wildbeeren oder anderen gefrorenen Fruchtjoghurt

Geben Sie alle Zutaten in den Mixbehälter. Wählen Sie die »Ice-Crush-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
1 ½ El	Golden Sirup

Geben Sie alle Zutaten in den Mixbehälter. Wählen Sie die »Smoothie«-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 El	Maracujamark

Geben Sie alle Zutaten (außer dem Sodawasser und dem Maracujamark) in den Mixbehälter. Wählen Sie die »Smoothie«-Taste 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 »Smoothie«-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 oder
2 Tassen	Tiefkühl-Himbeeren, leicht ange-taut
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 »Smoothie«-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
1 ½ Tassen	frische Orangen Segmente, leicht gefroren
1 Tasse	frische Weintrauben, leicht gefroren

Geben Sie alle Zutaten in den Mixbehälter. Wählen Sie die »Smoothie«-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
⅓ Tasse	Honig

Geben Sie die Bananen, Joghurt, Milch und Honig in den Mixbehälter. Wählen Sie die »Smoothie«-Taste und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese gut vermengt sind. Servieren Sie sofort.

Erdnuss Smoothie

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

Geben Sie alle Zutaten in den Mixbehälter. Wählen Sie die »Smoothie«-Taste und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese gut vermengt sind. Servieren Sie sofort.

Power Shake

2 El	Kakaopulver
1 Tl	Instant-Kaffee
2 El	kochendes Wasser
2 El	Zucker
1	Ei
1 Tl	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 »Smoothie«-Taste und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese gut vermengt sind. Servieren Sie sofort.

Mango Smoothie

2	Mangos, geschält und geschnitten
1 ½ Tassen	Naturjoghurt
250 ml	Orangensaft

Geben Sie alle Zutaten in den Mixbehälter. Wählen Sie die »Smoothie«-Taste 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 El	Erdbeermus

Geben Sie die Erdbeeren in den Mixbehälter. Wählen Sie die »Smoothie«-Taste 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 »Smoothie«-Taste 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 El	Milchpulver
4 Löffel	Vanille Eiscreme
4 Löffel	Schokoladen Eiscreme
4 El	Karamell Sauce
	Schokoladenflocken zum Garnieren

Geben Sie die Milch, Milchpulver und Vanille Eiscreme in den Mixbehälter. Wählen Sie die »Smoothie«-Taste und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese gut vermenget 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 »Mischen 1-12« 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 »Mischen 1-12« 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 »Mischen 1-12« 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 »Mixer 1-12« 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 »Mixer 1-12« 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 abgekühlten Zutaten geben Sie in den Mixbehälter. Wählen Sie »Mixer 1-12« und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese cremig sind. Servieren Sie das Mus aufgewärmt.

Baby Müsli

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

Geben Sie die Haferflocken, Reisflakes, Rosinen und den Apfel in den Mixbehälter. Wählen Sie »Mixer 1-12« bis die Zutaten klein gehackt sind und erwärmen Sie die Mischung mit dem fertig angerührten Milchpulver vor dem Servieren.

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