

GASTROBACK®

Bedienungsanleitung
DESIGN KÜCHENMASCHINE ADVANCED



Art.-Nr. 40969 »Design Küchenmaschine Advanced«

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



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

INHALTSVERZEICHNIS

Die Design Küchenmaschine Advanced kennenlernen	4
Wichtige Sicherheitshinweise.....	5
Wichtige Informationen	5
Allgemeine Hinweise zur Sicherheit	6
Wichtige Sicherheitshinweise – Elektrizität.....	7
Technische Daten	8
Eigenschaften Ihrer Design Küchenmaschine Advanced.....	9
Rührgeschwindigkeiten	9
Tipps bei der Verwendung.....	10
Verwendung	12
Vor der ersten Verwendung	12
Mit der Design Küchenmaschine Advanced arbeiten	12
Die Rührschüssel befestigen	12
Das Rührwerkzeug montieren.....	12
Mit dem Gerät arbeiten.....	13
Das Rührwerkzeug demontieren	14
Pflege und Reinigung.....	15
Aufbewahrung	16
Entsorgungshinweise.....	16
Information und Service	16
Gewährleistung/Garantie	16
Rezeptideen	18

SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE!

Wir freuen uns, dass Sie sich für die neue Gastroback »Design Küchenmaschine Advanced« entschieden haben! Die Gastroback Design Küchenmaschine Advanced hat ein schweres Metallgehäuse in zeitlosem Design. Mit dem hochleistungsstarken 800 Watt Motor ist das Verarbeiten Ihrer Zutaten eine Leichtigkeit und das Planetenrührwerk sorgt für ein gleichmäßiges Verrühren der Zutaten in jedem Winkel Ihrer Rührschüssel.

Sie können die Küchenmaschine zum Rühren, Kneten und Schlagen von weichen und flüssigen Nahrungsmitteln (Instant Pudding, Cocktailsaucen, Sahne, Crepeteig, etc.), zum Kneten von festem Teig (Knetgebäckteig, Brotteig, etc.) oder Unterheben von Zutaten (z. B. von Eischnee) verwenden. Das Gerät ist einfach und unkompliziert in der Handhabung und leicht zu reinigen.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Sie können am schnellsten alle Vorteile Ihrer neuen »Design Küchenmaschine Advanced« nutzen, wenn Sie sich vor Inbetriebnahme über alle Funktionen informieren!

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen »Design Küchenmaschine Advanced«.

Ihre Gastroback GmbH



DIE DESIGN KÜCHENMASCHINE ADVANCED KENNENLERNEN



Knethaken



Rührbesen



Schneebeesen

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

WICHTIGE INFORMATIONEN

- Nur zum Gebrauch für haushaltsübliche Mengen und in Innenräumen. Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht im Freien.
- Schließen Sie das Gerät erst an die Stromversorgung an, wenn es vollständig und richtig nach der Anleitung im Kapitel ›Verwendung‹ zusammengesetzt ist.

⚠ ACHTUNG: Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker, bevor Sie das Rührwerkzeug abnehmen oder einstecken.

- Achten Sie darauf, dass das Rührwerkzeug richtig eingerastet ist bevor Sie mit dem Rührvorgang beginnen.
- Niemals das Rührwerkzeug anfassen oder irgendwelche Fremdkörper daran halten, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt.

⚠ ACHTUNG: Niemals andere Gefäße als die mitgelieferte Rührschüssel für die Arbeit mit dem Gerät verwenden. Achten Sie darauf, dass die Rührschüssel richtig eingesetzt und fest eingerastet ist bevor Sie mit dem Rühren beginnen.

⚠ ACHTUNG: Die Luftschlitze hinten am Gerät müssen während der Arbeit frei bleiben. Lassen Sie das Gerät nicht länger als 10 Minuten ohne Unterbrechung laufen, um eine Überlastung zu vermeiden. Das Gerätegehäuse kann bei einer Überlastung sehr heiß werden. Warten Sie nach 10-minütiger Laufzeit einige Minuten, damit das Gerät abkühlen kann, bevor Sie das Gerät wieder einschalten.

⚠ ACHTUNG: Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn der Motorkopf nach hinten gekippt ist und kippen Sie den Motorkopf im eingeschalteten Modus niemals nach hinten. Verletzungsgefahr! Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor dem Hoch- oder Runterkippen des Motorkopfes immer ausgeschaltet ist.

⚠ ACHTUNG: Fassen Sie niemals bei eingeschaltetem Gerät in die Rührschüssel und halten Sie keine Gegenstände (z. B. Gummischaber, Löffel, etc.) in die Rührschüssel. Schalten Sie das Gerät immer zuerst aus und ziehen Sie den Netzstecker.

⚠ ACHTUNG: Niemals das Gerät oder das Zubehör in der Spülmaschine reinigen! Niemals das Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.

ALLGEMEINE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

- **Nur zum Gebrauch für haushaltsübliche Mengen und in Innenräumen. Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht im Freien. Lassen Sie das Gerät nicht länger als 10 Minuten durchgehend arbeiten.**
- Verwenden Sie nur Bauteile, Ersatzteile und Zubehör (Schneebeesen, Knethaken, Rührbeesen) für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind, um eine Gefährdung durch Überhitzung, Feuer, Elektrizität oder bewegliche Bauteile zu vermeiden. Versuchen Sie niemals, das Gerät und/oder Teile des Geräts zu öffnen. Verwenden Sie das Gerät nicht mehr, wenn das Gerät oder Bauteile des Geräts beschädigt sind.
- Niemals das Gerät an den Rührwerkzeugen oder am Netzkabel anheben, bewegen oder tragen. Fassen Sie das Gerät unten am Standfuß an, wenn Sie das Gerät bewegen wollen.
- Kinder und gebrechliche Personen müssen Sie bei der Handhabung von Elektrogeräten stets besonders beaufsichtigen. Lassen Sie kleine Kinder nicht mit dem Gerät oder den Bauteilen spielen. Bewahren Sie das Gerät immer an einem trockenen, sauberen, für Kinder unzugänglichen Ort auf.
- Die Arbeits- und Ablagefläche muss gut zugänglich, fest, eben, trocken und ausreichend groß sein. Verwenden Sie das Gerät nicht in feuchten oder nassen Bereichen. Verarbeiten Sie keine zu heißen Nahrungsmittel, aufsteigender Wasserdampf könnte das Gerät beschädigen. Niemals das Gerät an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche stellen. Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht herunterfällt oder umgestoßen wird.
- **Niemals** das Gerät oder Teile des Geräts in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Ofen, Grill) stellen oder für längere Zeit intensivem Sonnenlicht aussetzen.
- **Niemals** Gerät, Kabel oder Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder legen oder Flüssigkeiten darüber gießen. Trocknen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab. Niemals das Gerät betreiben, wenn sich Flüssigkeiten auf dem Gerät befinden oder in das Innere des Geräts eingedrungen sind, um eine Gefährdung durch Elektrizität, Brandgefahr und eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden. Fassen Sie das Gerät in diesem Fall nicht an, sondern ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose.
- **Niemals das Gerät oder das Zubehör in der Spülmaschine reinigen!**

- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für Nahrungsmittel. Niemals lösemittelhaltige Flüssigkeiten (Beispiel: Lacke und Farben) mit dem Gerät bearbeiten! Die Lösemitteldämpfe könnten sich am Motor des Geräts entzünden und explodieren!
- **Niemals** das Gerät und die Bauteile des Geräts mit scharfen Reinigern (Desinfektionsmittel, Bleiche), Scheuermitteln, harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) oder harten, scharfkantigen Gegenständen reinigen. Lassen Sie keine Nahrungsmittelreste auf den Bauteilen des Geräts eintrocknen.
- Überprüfen Sie das Gerät und das Netzkabel regelmäßig auf Schäden und einwandfreie Funktion. Verwenden Sie das Gerät nicht mehr, wenn Flüssigkeiten in das Gerät eingedrungen sind. Achten Sie darauf, dass die Luftschlitze hinten am Gerät während der Arbeit frei bleiben.
- **Niemals** das Gerät verwenden, wenn das Gerät oder Teile davon beschädigt sind, übermäßigen Belastungen ausgesetzt waren (Beispiel: Sturz, Überhitzung oder eingedrungene Flüssigkeit) oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten. Ziehen Sie dann sofort den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen. Besonders die Rührwerkzeuge (Schneebesen, Knethaken, Rührbesen) können durch übermäßige Belastungen (Beispiel: Unachtsamkeit bei der Handhabung) verbogen werden. Niemals das Gerät mit verbogenen oder gebrochenen Rührwerkzeugen verwenden, um eine Gefährdung durch bewegliche Bauteile und eine Überhitzung des Geräts zu vermeiden.
- Vergewissern Sie sich stets vor der Verwendung des Geräts, dass das Rührwerkzeug richtig eingerastet ist. Versuchen Sie niemals, das Rührwerkzeug mit Gewalt einzusetzen oder abzunehmen. Zum Abnehmen des Rührwerkzeugs schieben Sie das Rührwerkzeug nach oben und drehen es im Uhrzeigersinn (siehe ›Das Rührwerkzeug montieren‹).
- Schließen Sie das Gerät erst an die Stromversorgung an, wenn es vollständig und richtig nach der Anleitung im Kapitel ›Verwendung‹ zusammengesetzt ist.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE – ELEKTRIZITÄT

- Betreiben Sie das Gerät in der Nähe einer passenden Wandsteckdose und schließen Sie das Gerät dort direkt an. Niemals das Gerät an eine Tischsteckdose anschließen! Das Gerät darf nur an die ordnungsgemäß abgesicherte Schuko-Steckdose einer geeigneten Stromversorgung (Wechselstrom; 220/230 V, 50 Hz) mit Schutzleiter angeschlossen werden. Die Steckdose sollte über einen Fehlerstromschutzschalter abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30 mA liegen sollte. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker.
- **Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker**

aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen. Fassen Sie am Gehäuse des Steckers an, wenn Sie den Stecker ziehen.

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

Mögliche Gefährdungen durch bewegliche Bauteile

- **Niemals** bei installiertem Rührwerkzeug Haare, Hände, Kleidungsstücke, Tücher oder andere Fremdkörper in die Nähe der Rührwerkzeuge bringen, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt.
- **Niemals** bei eingeschaltetem Gerät Gegenstände (z. B. Gummischaber, Holzlöffel oder anderes Küchenbesteck) in die Rührschüssel halten. Verletzungsgefahr!
- Kippen Sie den Motorkopf mit dem montierten Rührwerkzeug immer zuerst nach unten und setzen Sie den Spritzschutz auf die mitgelieferte Rührschüssel, bevor Sie das Gerät einschalten, um Spritzer zu vermeiden.

⚠ ACHTUNG: Niemals andere Gefäße als die mitgelieferte Rührschüssel für die Arbeit mit dem Gerät verwenden. Achten Sie darauf, dass die Rührschüssel richtig eingesetzt und fest eingerastet ist bevor Sie mit dem Rühren beginnen.

TECHNISCHE DATEN

Modell:	Art.-Nr. 40969 Design Küchenmaschine Advanced
Stromversorgung:	230 V Wechselstrom, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	800 Watt
Länge des Netzkabels:	ca. 154 cm
Gewicht:	ca. 9,9 kg
Abmessungen:	ca. 418 x 243 x 308 mm (Breite x Tiefe x Höhe)
Prüfzeichen:	

EIGENSCHAFTEN IHRER DESIGN KÜCHENMASCHINE

ADVANCED

Das Gerät wird mit 3 Rührwerkzeugen geliefert:

- Schneebesens: für dünnflüssige Nahrungsmittel (Getränke, Soßen, Pfannkuchenteig, schaumig geschlagene Desserts, Eiweiß, Schlagsahne und anderes).
- Knethaken: für Teig, Kartoffelpüree, Butter.
- Rührbesen: zum Unterheben von Zutaten wie z. B. Eischnee oder Mehl in einen Teig oder zum Einarbeiten von Schokoladenstückchen, Rosinen oder kandierten Früchten.

Wenn das Rührwerkzeug richtig eingesetzt wird, dann rastet das Rührwerkzeug am Antrieb des Geräts ein und kann nicht herausfallen. Wenn Sie das Rührwerkzeug abnehmen wollen, schieben Sie es nach oben in Richtung Motorkopf und drehen es im Uhrzeigersinn (genaueres entnehmen Sie dem Kapitel ›Das Rührwerkzeug montieren‹).

⚠ WARNUNG: Schalten Sie das Gerät immer zuerst aus (Schalterposition ›Off‹), ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie, bis der Motor vollständig steht, bevor Sie das Rührwerkzeug montieren oder demontieren.

⚠ ACHTUNG: KIPPEN SIE DEN MOTORKOPF IMMER ERST NACH OBEN, WENN DAS GERÄT AUSGESCHALTET IST. VERLETZUNGSGEFAHR.



RÜHRGESCHWINDIGKEITEN

Das Gerät ist mit einem Geschwindigkeitsschalter mit 10 Geschwindigkeitsstufen und Aus-Schalter ausgestattet:

Geschwindigkeit	Verwendungsbeispiele
Off (aus)	Zum Montieren und Demontieren der Rührwerkzeuge.
Stir	Langsamste Stufe. Zu Beginn eines Rührvorgangs wählen. Zum Vermengen trockener Zutaten oder zum Hineinrühren von Flüssigkeiten in trockene Teige.
2 - 3	Langsames Umrühren. Zum Verarbeiten von Hefe- oder anderen schweren Teigsorten. Zum Herstellen von Kartoffel- oder anderem Gemüsebrei und zum Einarbeiten von Butter in Teig. Auch für das Vermengen von sehr flüssigem Teig wie z. B. Crepeteig.
4 - 5	Mittlere Geschwindigkeit. Zum Verarbeiten von mittelschweren Teigsorten z. B. Keksteig, Fertig-Backmischungen oder Einarbeiten von Zucker in Eischnee oder Biskuitteig.
6 - 7	Schnelle Geschwindigkeitsstufe. Zum Schlagen oder Aufschäumen.
8 - 10	Zum Herstellen von luftigen, lockeren Teigsorten, Aufschäumen von Eiern, Schlagen von Sahne und Eischnee oder Herstellen von luftigem Biskuitteig.

⚠ ACHTUNG: Vermengen Sie zu schwere Teigsorten nicht mit einer zu hohen Geschwindigkeitsstufe. Bei Überlastung kann der Motor der Küchenmaschine beschädigt werden.

⚠ WARNUNG: Schalten Sie das Gerät erst ein, wenn der Motorkopf nach unten gekippt ist und sich das Rührwerkzeug in der Schüssel befindet. Achten Sie vor dem Einschalten darauf, dass sich keine Fremdkörper wie z. B. Gummischaber, Holzlöffel, etc. in der Rührschüssel befinden.

Die Geschwindigkeitsstufen stellen Sie durch drehen des Geschwindigkeitsschalters ein. Beginnen Sie jeden Rührvorgang mit einer langsamen Stufe. Wenn Sie mit höheren Geschwindigkeitsstufen arbeiten wollen, dann drehen Sie den Geschwindigkeitsschalter im Uhrzeigersinn. Stellen Sie die Geschwindigkeit schrittweise hoch, damit die Nahrungsmittel nicht zu stark spritzen.

⚠ ACHTUNG: Rühren Sie keine zu festen Nahrungsmittel mit dem Schneebesen. Der Schneebesen kann dabei verbiegen und das Gerät beschädigen.

Um das Gerät auszuschalten drehen Sie den Geschwindigkeitsschalter gegen den Uhrzeigersinn in die »Off«-Position.

TIPPS BEI DER VERWENDUNG

⚠ ACHTUNG: Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn der Motorkopf nach hinten gekippt ist und kippen Sie den Motorkopf im eingeschalteten Modus niemals nach hinten. Verletzungsgefahr! Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor dem Hoch- oder Runterkippen des Motorkopfes immer ausgeschaltet ist.

- Achten Sie bei der Zugabe von Zutaten darauf, dass sie abwechselnd erst die trockenen und dann die flüssigen Zutaten in mehreren Arbeitsschritten hinzugeben und verarbeiten.
- Beim Vermengen von flüssigen Teigsorten oder Flüssigkeiten wählen Sie eine niedrige Geschwindigkeitsstufe, um starkes Spritzen zu vermeiden. Wählen Sie erst eine höhere Geschwindigkeitsstufe, wenn der Teig ein bisschen fester ist.
- Beginnen Sie jeden Rührvorgang mit der langsamsten Geschwindigkeitsstufe und regeln Sie die Geschwindigkeitsstufe langsam nach oben, bis Sie die gewünschte Geschwindigkeitsstufe erreicht haben.
- Geben Sie die Zutaten nicht direkt auf die Rührwerkzeuge sondern immer so weit wie möglich am Rührschüsselrand hinzu. Der mitgelieferte Spritzschutz erleichtert die Zugabe der Zutaten über den Schüsselrand.
- Geben Sie flüssige Zutaten nur langsam zum Teig hinzu, anderenfalls sammelt sich die Flüssigkeit in der Mitte der Rührschüssel und ein Vermengen wird erschwert.
- Kuchenteigfertigmischungen verarbeiten Sie am besten mit den mittleren (4 - 5)

und den schnellen (7 - 8) Geschwindigkeitsstufen. Halten Sie sich am besten an die Rezept-Anweisung bezüglich der Geschwindigkeitsstufe und der Rührzeit um beste Rührergebnisse zu erzielen.

- Bei der Zugabe von schweren Zutaten wie z. B. Nüssen, Rosinen, Schokoladenstückchen oder kandierten Früchten nehmen Sie den Rührbesen und verarbeiten die Zutaten mit der niedrigsten Geschwindigkeitsstufe. Die beigemengten Zutaten werden auf diese Weise nicht zerrührt sondern vorsichtig unter den Teig gehoben. Der Teig sollte eine feste Konsistenz haben, da sich die zugegebenen schweren Zutaten sonst am Boden der Kuchenform absetzen. Klebrige Früchte sollten im Vorweg mit Mehl bestäubt werden.
- Für Hefeteig oder andere schwere Teigsorten nehmen Sie ausschließlich den Knethaken und verarbeiten Sie die Zutaten bei langsamer Geschwindigkeitsstufe (maximal Stufe 2). Bei einer Überlastung des Gerätes würde der Motor eventuell beschädigt werden.
- Wärmen Sie die Rührschüssel vor, wenn Sie Hefeteig darin verarbeiten. Zum Aufwärmen können Sie die Rührschüssel mit warmen Wasser Durchspülen. Sollte der Hefeteig am Rührwerkzeug haften, dann kneten Sie den Teig so lange weiter bis er gleichmäßig und elastisch ist.

⚠ WARNUNG: Verarbeiten Sie keine zu heißen Nahrungsmittel. Der Dampf und die Kondensation am Gerät könnten das Gerät beschädigen. Wischen Sie Kondenswasser am Gehäuse sofort ab.

- Zum Herstellen von Eischnee nehmen Sie den Schneebesens und achten Sie darauf, dass die Rührschüssel sauber und trocken ist. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit langsam bis zur Stufe 8 - 10 und kontrollieren Sie die Konsistenz der Eimasse kontinuierlich. Schlagen Sie den Eischnee nicht zu lange, da die Masse sonst »perlt«, d.h. er beginnt sich irreversibel in einen festen und in einen flüssigen Teil zu trennen.
- Zum Herstellen von Schlagsahne kühlen Sie die Rührschüssel vor und verwenden Sie gekühlte Schlagsahne. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit langsam bis zur Stufe 8 - 10 und kontrollieren Sie die Konsistenz der Sahne kontinuierlich. Die Schlagsahne ist steif, wenn sie beim Herausnehmen des Schneebesens am Schneebesens hängen bleibt und sie eine feste Konsistenz hat. Schlagen Sie die Sahne nicht zu lange.

VERWENDUNG

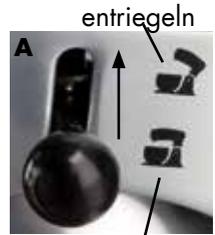
VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

Entfernen Sie vor der ersten Verwendung alle Werbeaufkleber und Verpackungsmaterialien vom Gerät. Reinigen Sie das Rührwerkzeug vor der ersten Verwendung und nach längerer unbenutzter Lagerung mit etwas handwarmer Spülmittellösung nach der Anleitung im Kapitel »Pflege und Reinigung«.

MIT DER DESIGN KÜCHENMASCHINE ADVANCED ARBEITEN

⚠️ WARNUNG: Schalten Sie das Gerät immer zuerst aus, warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Rührwerkzeug einstecken oder abnehmen. Um das Gerät auszuschalten drehen Sie den Geschwindigkeitsschalter gegen den Uhrzeigersinn in die »Off«-Position.

Drücken Sie den Motorkopfentriegelungshebel (Abb. A) mit der rechten Hand nach oben. Fassen Sie den Motorkopf mit Ihrer linken Hand vor dem Rührwerk an, und kippen Sie ihn vorsichtig nach oben. Der Motorkopf muss soweit nach oben gekippt werden bis er eingerastet ist.



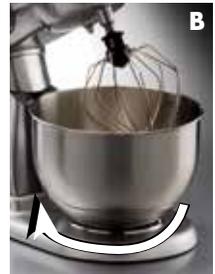
verriegeln

Hinweis:

Lassen Sie den Entriegelungshebel los sobald sich der Motorkopf nach oben kippen lässt. Der Motorkopfentriegelungshebel rastet in der unteren Position ein, sobald der Motorkopf nach oben gekippt ist.

DIE RÜHRSCHÜSSEL BEFESTIGEN

Nehmen Sie die Rührschüssel und setzen Sie die Rührschüssel auf die Rührschüsselhalterung. Die Rührschüssel besitzt Führungszapfen und die Halterung entsprechende Führungsrillen. Fassen Sie die Rührschüssel mit der rechten Hand am Griff und drehen Sie die Rührschüssel im Uhrzeigersinn, bis die Rührschüssel auf der Halterung festgeschraubt und eingerastet ist (Abb. B).



festschrauben
Führungsrille
am Rührwerk-
zeug

Hinweis:

Benutzen Sie nur die mitgelieferte Rührschüssel.

DAS RÜHRWERKZEUG MONTIEREN

Nehmen Sie das Rührwerkzeug das Sie verwenden wollen in die rechte Hand. Das Rührwerkzeug hat oben an der Halterung eine Öffnung mit einer Führungsrille (siehe Abb. C).



Am Motorkopf befindet sich der Antrieb für das Rührwerkzeug mit einem entsprechenden Führungsstift (siehe Abb D).

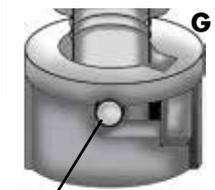
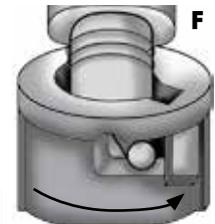
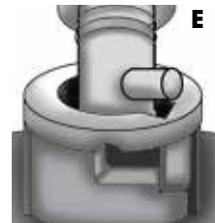
Setzen Sie die Halterung des Rührwerkzeugs über den Antrieb am Motorkopf. Achten Sie dabei darauf, dass der Führungsstift in die Führungsrille gleitet (siehe Abb E).

Schieben Sie die Halterung des Rührwerkzeugs soweit nach oben, dass sich die Spirale am Antrieb zusammenschiebt und Sie das Rührwerkzeug gegen den Uhrzeigersinn drehen können (siehe Abb F).

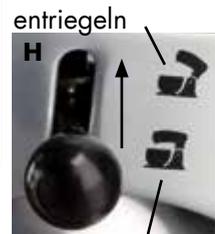
Das Rührwerkzeug ist korrekt montiert, wenn der Führungsstift eingerastet ist (siehe Abb. G).



Führungsstift am Antrieb



Eingerastet



entriegeln

MIT DEM GERÄT ARBEITEN

Füllen Sie die gewünschten Nahrungsmittel in die Rührschüssel.

Fassen Sie den Motorkopf mit Ihrer linken Hand vor dem Rührwerk an und kippen Sie ihn vorsichtig ein kleines Stück weiter nach oben.

Hinweis:

Da der Motorkopf eingerastet ist, lässt sich der Motorkopfenriegelungshebel nur lösen, wenn man den Motorkopf ein Stück weiter nach oben kippt.

Drücken Sie den Motorkopfenriegelungshebel (Abb. H) mit der rechten Hand nach oben. Der Motorkopf ist jetzt entriegelt und kann vorsichtig nach unten gekippt werden.

Hinweis:

Lassen Sie den Motorkopf nicht los, sobald Sie ihn entriegelt haben. Da der Motorkopf sehr schwer ist, würde er sonst mit Wucht nach unten kippen und eventuell das Kippgelenk beschädigen.

Setzen Sie den Spritzschutz auf die Rührschüssel, stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und schalten Sie das Gerät am Geschwindigkeitsschalter ein. Wählen Sie zunächst eine langsame Geschwindigkeitsstufe und schalten Sie dann langsam höher bis Sie die benötigte Geschwindigkeitsstufe erreicht haben.

Wenn Sie weitere Zutaten hinzufügen füllen Sie die Zutaten an der Seite der Rührschüssel ein. Den Spritzschutz müssen Sie dabei nicht abnehmen. Sie finden weitere Informationen zur Verarbeitung auch unter »Tipps für die Verwendung«.

⚠ ACHTUNG: Die Luftschlitze hinten am Gerät müssen während der Arbeit frei bleiben. Lassen Sie das Gerät nicht länger als 10 Minuten ohne Unterbrechung laufen, um eine Überhitzung zu vermeiden. Warten Sie nach 10-minütiger Laufzeit einige Minuten, damit das Gerät abkühlen kann, bevor Sie das Gerät wieder einschalten.



Sobald Ihre Nahrungsmittel die gewünschte Beschaffenheit haben, spätestens aber nach 10 Minuten, schalten Sie das Gerät aus. Drehen Sie den Geschwindigkeitsschalter hierzu gegen den Uhrzeigersinn in die ›Off‹-Position (siehe Abb. I).

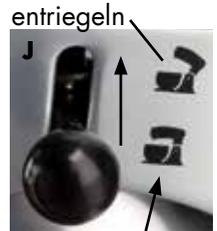
Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

⚠ ACHTUNG: Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn der Motorkopf nach hinten gekippt ist und kippen Sie den Motorkopf im eingeschalteten Modus niemals nach hinten. Verletzungsgefahr! Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor dem Hoch- oder Runterkippen des Motorkopfes immer ausgeschaltet ist.

⚠ ACHTUNG: Fassen Sie niemals bei eingeschaltetem Gerät in die Rührschüssel und halten Sie keine Gegenstände (z. B. Gummischaber, Löffel, etc.) in die Rührschüssel. Schalten Sie das Gerät immer zuerst aus und ziehen Sie den Netzstecker.

Nehmen Sie den Spritzschutz von der Rührschüssel.

Drücken Sie den Motorkopfentriegelungshebel (Abb. J) mit der rechten Hand nach oben. Fassen Sie den Motorkopf mit Ihrer linken Hand vor dem Rührwerk an, und kippen Sie ihn vorsichtig nach oben. Der Motorkopf muss soweit nach oben gekippt werden bis er eingerastet ist.



verriegeln



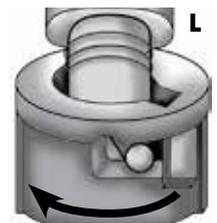
Eingerastet

Hinweis:

Lassen Sie den Entriegelungshebel los sobald sich der Motorkopf nach oben kippen lässt. Der Motorkopfentriegelungshebel rastet in der unteren Position ein sobald der Motorkopf ganz hochgekippt ist.

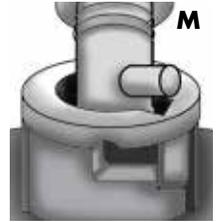
DAS RÜHRWERKZEUG DEMONTIEREN

Schieben Sie die Halterung des Rührwerkzeugs soweit nach oben, bis Sie die Halterung aus der Vertiefung entriegelt haben (siehe Abb. K). Drehen Sie jetzt das Rührwerkzeug im Uhrzeigersinn bis Sie der Führungsstift des Antriebs durch die Führungsrinne der Halterung des Rührwerkzeugs passt und Sie das Rührwerkzeug abnehmen können (Abb. L/M).



Das Rührwerkzeug können Sie jetzt nach unten von dem Antrieb am Motorkopf lösen.

Reinigen Sie das Gerät möglichst sofort nach der Arbeit. Lassen Sie keine Nahrungsmittel auf dem Gerät oder den Rührwerkzeugen eintrocknen.



PFLEGE UND REINIGUNG

⚠️ WARNUNG: Um Verletzungen und Schäden am Gerät zu vermeiden: Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen immer zuerst aus, warten Sie, bis der Motor zum Stillstand gekommen ist und ziehen Sie den Netzstecker. Niemals das Rührwerkzeug anfassen oder irgendwelche Fremdkörper daran halten, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt.

Niemals das Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder in der Spülmaschine reinigen.



losschrauben

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

1. Schalten Sie das Gerät zum Reinigen immer zuerst aus, warten Sie bis der Motor zum Stillstand gekommen ist und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Demontieren Sie wie im Kapitel ›Das Rührwerkzeug demontieren‹ beschrieben das Rührwerkzeug.
3. Reinigen Sie das Rührwerkzeug in warmer Spülmittellösung.

Festgetrocknete Nahrungsmittelreste an den Rührwerkzeugen können Sie vor der Reinigung in handwarmer Spülmittellösung einweichen.

⚠️ ACHTUNG: Niemals das Gerät oder das Zubehör in der Spülmaschine reinigen!

Niemals das Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen. Niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten über das Gerät gießen oder das Gerät auf nasse oder feuchte Oberflächen stellen.

4. Wischen Sie das Gerät und das Netzkabel mit einem feuchten, nicht tropfenden Tuch ab.
5. Trocknen Sie das Gerät und das Rührwerkzeug sorgfältig ab. Lassen Sie die Bauteile eventuell noch einige Minuten an der Luft trocknen.

AUFBEWAHRUNG

Bewahren Sie das Gerät an einem trocknen und frostfreien Ort auf, an dem es vor direktem Sonnenlicht geschützt und für kleine Kinder unzugänglich ist. Legen Sie das Gerät zur Aufbewahrung auf eine saubere feste Unterlage, von der es nicht herunterfallen kann; legen Sie keine schweren, harten Gegenstände auf das Gerät oder das Rührwerkzeug.

ENTSORGUNGSHINWEISE



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

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

INFORMATION UND SERVICE

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

GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE

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

Hinweis:

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

Kunden anderer Länder: Bitte kontaktieren Sie Ihren Händler

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

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



REZEPTIDEEN

SCHNELLER PIZZATEIG

2 Tassen	(ca. 240 g) Mehl
1 Paket	Trockenhefe
1 EL	Zucker
¾ TL	Salz
1 EL	Speiseöl
¾ Tasse	(ca. 180 ml) heißes Wasser

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung ›Verwendung‹ beschrieben vor. Montieren Sie die Knethaken. Füllen Sie das Mehl, Trockenhefe, Zucker und Salz in die Rührschüssel, klappen Sie den Motorkopf (wie im Kapitel ›Mit dem Gerät arbeiten‹ beschrieben) nach unten und setzen Sie den Spritzschutz auf die Rührschüssel.

Verrühren Sie die Zutaten für ca. 5 Sekunden. Vermengen Sie das Öl mit dem heißen Wasser und geben Sie jetzt das Gemisch langsam über die Einfüllhilfe des Spritzschutzes in die Rührschüssel. Das Gerät sollte auf langsamer Geschwindigkeitsstufe eingeschaltet sein. Dieser Vorgang dauert ca. 30

Sekunden. Damit der Teig geschmeidig wird lassen Sie das Gerät für ½ bis 1 Minute laufen. Stoppen Sie das Gerät und testen Sie die Beschaffenheit des Teigs. Ist der Teig noch klebrig schalten Sie das Gerät erneut für 15 bis 30 Sekunden ein. Lassen Sie den Teig im Anschluss für 10 Minuten ruhen.

Nehmen Sie den Spritzschutz von der Rührschüssel, klappen Sie den Motorkopf nach oben, nehmen Sie den Teig aus der Rührschüssel und kneten den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche kurz durch. Mit einem Nudelholz rollen Sie den Teig auf die Größe eines Backblechs aus. Legen Sie den ausgerollten Teig auf ein gefettetes Backblech (alternativ können Sie auch Backpapier auf das Backblech legen).

Belegen Sie den Pizzateig nach Belieben mit Tomatensauce, Gemüse und Käse und schieben sie in den vorgeheizten Backofen. Bei 220 Grad backen Sie die Pizza zwischen 12 und 20 Minuten. Die Backzeit hängt von der Dicke des ausgerollten Teigs ab - je dünner der Boden desto kürzer die Backzeit.

GRUNDREZEPT FÜR HELLES BROT

3,5 Tassen	(ca. 420 g) Mehl
3 Esslöffel	weiche Butter
2 Esslöffel	Zucker
1 Teelöffel	Salz
1 Paket	Trockenhefe
¼ Tasse	(ca. 60 ml) warmes Wasser
2/3 Tasse	(ca. 160 ml) warmes Wasser

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung ›Verwendung‹ beschrieben vor. Montieren Sie die Knethaken. Füllen Sie das Mehl, Butter, Zucker und Salz in die Rührschüssel, klappen Sie den Motorkopf (wie im Kapitel ›Mit dem Gerät arbeiten‹ beschrieben) nach unten und setzen Sie den Spritzschutz auf die Rührschüssel. Verrühren Sie die Zutaten für ca. 5 Sekunden bei langsamer Geschwindigkeitsstufe.

Vermengen Sie die Trockenbackhefe mit der ¼ Tasse warmen Wassers in einer extra Schüssel und lassen Sie es 10 Minuten ruhen. Geben Sie jetzt das Gemisch, zusammen mit dem restlichen Wasser, über die Einfüllhilfe des Spritzschutzes langsam in die Rührschüssel. Das Gerät sollte auf langsamer Geschwindigkeitsstufe eingeschaltet sein. Dieser Vorgang dauert ca. 30 Sekunden.

Damit der Teig geschmeidig wird lassen Sie das Gerät für 45 Sekunden laufen. Stoppen Sie das Gerät und nehmen Sie den Spritzschutz von der Rührschüssel. Mit einem Kunststoffschaber schieben Sie den Teig von den Wänden der Rührschüssel nach unten. Setzen Sie den Spritzschutz wieder auf die Rührschüssel und schalten Sie das Gerät für eine wei-

tere Minute ein.

Schalten Sie das Gerät aus, nehmen Sie den Spritzschutz von der Rührschüssel, klappen Sie den Motorkopf nach oben, nehmen Sie den Teig aus der Rührschüssel und formen Sie den Teig zu einer Kugel. Legen Sie die Teigkugel in eine gefettete Rührschüssel. Bedecken Sie die Schüssel und lassen Sie den Teig an einem warmen, zugfreien Ort für 1-1,5 Stunden aufgehen. Die Teigkugel sollte in dieser Zeit etwa die doppelte Größe erreicht haben. Wenden Sie die Teigkugel einmal und lassen Sie den Teig für weitere 15 Minuten ruhen.

Nehmen Sie eine gefettete 23 x 23 x 8 cm Brotbackform und geben Sie die vorgeformte Teigkugel dort hinein. Decken Sie die Form ab und stellen Sie die Form an einen warmen, zugfreien Ort. Der Teig sollte hier eine weitere Stunde um ca. 2,5 cm aufgehen.

Bei 190 Grad backen Sie den Brotteig für ca. 35 bis 40 Minuten oder bis das Brot eine goldgelbe Kruste hat.

GRUNDREZEPT FÜR EINEN HARTEN TORTENBODEN

1 Tasse	(ca. 120 g) Mehl
½ Teelöffel	Salz
¼ Tasse	(ca. 55 g) Palmin Soft
1 Esslöffel	Butter oder Margarine
3 Esslöffel	kalt Wasser

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung ›Verwendung‹ beschrieben vor. Montieren Sie die Knethaken. Geben Sie das Mehl, Salz, Palmin Soft und Butter in die Rührschüssel, klappen Sie den Motorkopf (wie im Kapitel ›Mit dem Gerät arbeiten‹ beschrieben) nach unten und setzen Sie den Spritzschutz auf die Rührschüssel. Verrühren Sie die Zutaten

bei langsamer Geschwindigkeitsstufe für ca. 15 Sekunden.

Geben Sie das Wasser über die Einfüllhilfe des Spritzschutzes langsam zum Teig. Das Gerät sollte dabei auf niedriger Geschwindigkeitsstufe eingeschaltet sein. Lassen Sie das Gerät so lange eingeschaltet bis der Teig eine Kugel formt, max. allerdings 20 Sekunden. Sollte der Teig sich nicht zu einer Kugel formen, stoppen Sie das Gerät, nehmen Sie den Spritzschutz von der Rührschüssel, klappen den Motorkopf nach oben, nehmen den Teig aus der Rührschüssel und formen Sie den Teig mit Ihren Händen zu einer Kugel. Legen Sie die Teigkugel in die Mitte einer gefetteten Springform (23 cm Ø) und drücken Sie den Teig flach bis er gleichmäßig auf dem Boden verteilt ist. Mit einer Gabel stechen Sie den Teig ein damit dieser gleichmäßig aufgeht. Backen Sie den Tortenboden in einem vorgeheizten Ofen bei 230 Grad für 9 bis 10 Minuten goldbraun.

BANANEN KUCHEN MIT FRISCHKÄSE-SELASUR

2 ¼ Tassen	Mehl mit einem Teelöffel Backpulver gemischt
½ Teelöffel	Salz
1 Teelöffel	Zimt
½ Teelöffel	Muskatnuss
2	Eier
180 g	Butter (Raumtemperatur), klein geschnitten
½ Tasse	Buttermilch
1 ½ Tassen	Rohzucker oder brauner Zucker
1 Teelöffel	Essig (weiß)
1 Teelöffel	Vanillezucker
1 ½ Tassen	sehr reife gemuste Bananen

Heizen Sie den Ofen auf 180° C vor

und fetten Sie eine Kastenform (20 cm). Geben Sie das Mehl, Salz, Zimt und Muskatnuss in eine große Schüssel.

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung ›Verwendung‹ beschrieben vor. Montieren Sie den Schneebesen. Geben Sie die Butter zusammen mit dem Zucker und Vanillezucker in die Rührschüssel. Klappen Sie den Motorkopf (wie im Kapitel ›Mit dem Gerät arbeiten‹ beschrieben) nach unten, setzen Sie den Spritzschutz auf die Rührschüssel und rühren Sie die Zutaten bis diese cremig sind. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit dabei langsam bis Sie die mittlere Geschwindigkeitsstufe erreicht haben. Über die Einfüllhilfe des Spritzschutzes geben Sie nach und nach zunächst die Eier dann den Essig, die Banane und die Buttermilch hinzu und verarbeiten Sie die Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeitsstufe bis diese gut vermengt sind. Der Teig wird sich aufteilen, verbindet sich aber mit der Zugabe der trockenen Zutaten wieder.

Schalten Sie das Gerät aus, nehmen Sie den Spritzschutz von der Rührschüssel, klappen Sie den Motorkopf zurück, demontieren Sie den Schneebesen und montieren Sie den Knethaken. Klappen Sie den Motorkopf wieder nach unten, montieren Sie den Spritzschutz, geben Sie nach und nach Mehl, Salz, Zimt und die Muskatnuss über die Einfüllhilfe des Spritzschutzes zum Bananenmix und vermengen Sie die Zutaten bei langsamer Geschwindigkeitsstufe bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Schalten Sie das Gerät aus, nehmen Sie den Spritzschutz von der Rührschüssel, klappen Sie den Motorkopf nach oben, geben Sie den Teig in die vorbereitete Kastenform und backen Sie den Kuchen für 40 Minuten bis er gar ist. Lassen Sie den Kuchen für

5 Minuten abkühlen bevor Sie ihn aus der Form nehmen. Nachfolgend finden Sie eine Frischkäselasur, mit der Sie den Kuchen überziehen können.

FRISCHKÄSELASUR

250 g	weicher Frischkäse
60 g	Butter
1 Teelöffel	Vanillezucker
3 Tassen	Puderzucker
¼ Tasse	Mark von Passionsfrucht

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung ›Verwendung‹ beschrieben vor. Montieren Sie den Schneebesen. Geben Sie Frischkäse, Butter und Vanillezucker in die Rührschüssel. Klappen Sie den Motorkopf (wie im Kapitel ›Mit dem Gerät arbeiten‹ beschrieben) nach unten, setzen Sie den Spritzschutz auf die Rührschüssel und vermengen Sie die Zutaten bis diese cremig sind. Geben Sie den Puderzucker über die Einfüllhilfe des Spritzschutzes hinzu und rühren Sie den Teig bis er geschmeidig ist.

Schalten Sie das Gerät aus, nehmen Sie den Spritzschutz von der Rührschüssel, klappen Sie den Motorkopf zurück, demontieren Sie den Schneebesen und montieren Sie den Rührbesen. Klappen Sie den Motorkopf wieder nach unten und montieren Sie den Spritzschutz. Bei niedriger Geschwindigkeitsstufe heben Sie das Passionsfruchtmark unter die Frischkäsecreme. Schalten Sie das Gerät aus, nehmen Sie den Spritzschutz von der Rührschüssel, klappen Sie den Motorkopf nach oben und verteilen Sie die fertige Lasur über den Kuchen.

GEBACKENER ZITRONEN-KÄSEKUCHEN

250 g	Butterkekskrümel
2 Teelöffel	Muskatnuss
125 g	Butter, geschmolzen
250 ml	Crème Double
3	Eier
½ Tasse	Zucker
2 Teelöffel	geriebene Zitronenschale
2 Esslöffel	Zitronensaft
500 g	Frischkäse, Raumtemperatur, zerteilt

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung ›Verwendung‹ beschrieben vor. Montieren Sie den Kneithaken.

Geben Sie die Butterkekskrümel, Muskatnuss und die geschmolzene Butter in die Rührschüssel. Klappen Sie den Motorkopf (wie im Kapitel ›Mit dem Gerät arbeiten‹ beschrieben) nach unten, setzen Sie den Spritzschutz auf die Rührschüssel und vermengen Sie die Zutaten bei niedriger Geschwindigkeitsstufe. Schalten Sie das Gerät aus, nehmen Sie den Spritzschutz von der Rührschüssel, klappen Sie den Motorkopf nach oben und füllen Sie den Teig in eine gefettete Springform (20 cm). Stellen Sie die Form für 30 Minuten in den Kühlschrank.

Reinigen Sie die Rührschüssel und bereiten Sie das Gerät erneut vor. Montieren Sie den Schneebesen. Geben Sie die Eier zusammen mit dem Zucker in die Rührschüssel. Klappen Sie den Motorkopf (wie im Kapitel ›Mit dem Gerät arbeiten‹ beschrieben) nach unten und setzen Sie den Spritzschutz auf die Rührschüssel rühren Sie die Zutaten bis diese schaumig sind. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit dabei langsam bis Sie die mittlere Geschwindigkeitsstufe erreicht haben. Geben Sie über die

Einfüllhilfe des Spritzschutzes nach für nach Crème Double, Zitronensaft, Zitronenschale und die Frischkäsestücke in die Rührschüssel und verarbeiten Sie die Zutaten bis Sie eine cremige Masse haben. Schalten Sie das Gerät aus, nehmen Sie den Spritzschutz von der Rührschüssel, klappen Sie den Motorkopf nach oben und gießen Sie die Käsemasse in die Springform und backen Sie den Kuchen bei 160° C für ca. 50 Minuten bis die Masse fest ist. Lassen Sie den Kuchen im Ofen bei leicht geöffneter Ofentür abkühlen und stellen Sie ihn für mehrere Stunden in den Kühlschrank bevor Sie ihn servieren.

SCHOKOLADENKUCHEN

1 ½ Tassen	Mehl mit einem Teelöffel Backpulver gemischt
½ Tasse	Kakao
1 ½ Tassen	Zucker
Prise	Salz
150 g	Butter oder Margarine
2	Eier
1 Tasse	Milch

Heizen Sie den Ofen auf 180° C vor und fetten Sie eine Kastenform (23 cm). Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung ›Verwendung‹ beschrieben vor. Montieren Sie den Schneebesen. Geben Sie die Eier zusammen mit der Butter und dem Zucker in die Rührschüssel. Klappen Sie den Motorkopf (wie im Kapitel ›Mit dem Gerät arbeiten‹ beschrieben) nach unten, setzen Sie den Spritzschutz auf die Rührschüssel und vermengen Sie die Zutaten bis diese cremig sind. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit dabei langsam bis Sie die mittlere Geschwindigkeitsstufe erreicht haben. Geben Sie über die Einfüllhilfe des Spritzschutzes nach und nach das Mehl, Kakao und Salz in die Rührschüssel und vermengen Sie die

Zutaten. Bei langsam laufendem Motor gießen Sie die Milch zur Mischung und verarbeiten die Zutaten weitere 5 - 10 Sekunden. Schalten Sie den Motor aus, nehmen Sie den Spritzschutz von der Rührschüssel und schieben Sie den Teig mit dem Gummischaber nach unten. Verühren Sie die Zutaten mit aufgesetztem Spritzschutz erneut so lange, bis der Teig glatt verrührt ist. Schalten Sie das Gerät aus, nehmen Sie den Spritzschutz von der Rührschüssel, klappen Sie den Motorkopf nach oben und geben Sie den Teig in die vorbereitete Kastenform. Backen Sie den Kuchen 34 - 40 Minuten bis er gar ist. Lassen Sie den Kuchen für 5 Minuten abkühlen bevor Sie ihn aus der Form nehmen. Nachfolgend finden Sie eine Schokoladenlasur, mit der Sie den abgekühlten Kuchen überziehen können.

SCHOKOLADENLASUR

40 g	Butter
2 Esslöffel	Kakao
¼ Tasse	Milch
2 Tassen	Puderzucker

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung ›Verwendung‹ beschrieben vor. Montieren Sie den Schneebesen. Geben Sie alle Zutaten in die Rührschüssel. Klappen Sie den Motorkopf (wie im Kapitel ›Mit dem Gerät arbeiten‹ beschrieben) nach unten, setzen Sie den Spritzschutz auf die Rührschüssel und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese gut vermengt sind. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit dabei langsam bis Sie die mittlere Geschwindigkeitsstufe erreicht haben. Schalten Sie das Gerät aus, nehmen Sie den Spritzschutz von der Rührschüssel, klappen Sie den Motorkopf nach oben und gießen Sie die Lasur über den abgekühlten Kuchen.

GRUNDREZEPT BUTTERKUCHEN

185 g	Butter oder Margarine (Raumtemperatur)
1 Tasse	Zucker
½ Teelöffel	Vanillezucker
3	Eier
2 Tassen	Mehl mit einem Teelöffel Backpulver gemischt
¼ Tasse	Milch

Heizen Sie den Ofen auf 180° C vor und fetten Sie eine Kastenform (23 cm). Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung ›Verwendung‹ beschrieben vor. Montieren Sie den Schneebesen. Geben Sie Butter oder Margarine, Zucker und Vanillezucker in die Rührschüssel. Klappen Sie den Motorkopf (wie im Kapitel ›Mit dem Gerät arbeiten‹ beschrieben) nach unten, setzen Sie den Spritzschutz auf die Rührschüssel und vermengen Sie die Zutaten bis diese cremig sind. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit dabei langsam bis Sie eine hohe Geschwindigkeitsstufe erreicht haben.

Als nächstes geben Sie über die Einfüllhilfe des Spritzschutzes die Eier hinzu. Verarbeiten Sie alle Zutaten bei hoher Geschwindigkeitsstufe bis diese cremig sind.

Schalten Sie das Gerät aus, nehmen Sie den Spritzschutz von der Rührschüssel, klappen Sie den Motorkopf zurück, demontieren Sie den Schneebesen und montieren Sie den Rührbesen. Klappen Sie den Motorkopf nach unten, setzen Sie den Spritzschutz auf die Rührschüssel und geben Sie nach und nach über die Einfüllhilfe des Spritzschutzes das Mehl und die Milch zum Teig und verarbeiten Sie die Zutaten bei langsamer Geschwindigkeitsstufe nur so lange, bis diese vermengt sind. Die Zutaten sollten auf keinen Fall zu lange bearbeitet wer-

den. Schalten Sie das Gerät aus, nehmen Sie den Spritzschutz von der Rührschüssel, klappen Sie den Motorkopf nach oben und geben Sie den Teig in die vorbereitete Form. Backen Sie den Kuchen für 40 - 50 Minuten bis er gar ist. Lassen Sie den Kuchen kurz abkühlen bevor Sie ihn aus der Kastenform nehmen.

PARISER CREME

300 g	dunkle Schokolade (Kuver-türe), grob zerbrochen
200 ml	Sahne

Geben Sie die Schokoladenstücke in eine hitzebeständige Glasschüssel. Kochen Sie die Sahne in einem kleinem Topf auf. Gießen Sie die kochende Sahne über die Schokoladenstücke und rühren Sie die Zutaten solange bis sich die Schokolade aufgelöst hat und Sie eine glatte Schokoladenlasur haben. Stellen Sie die Schokoladenlasur, bis Sie leicht gefestigt ist, in den Kühlschrank. Verteilen Sie die Schokoladenlasur mit einem Gummischaber über den Kuchen und stellen Sie den Kuchen kalt bis die Lasur verhärtet ist.

ZITRONEN-LIMETTEN-TART

Süßer Mürbeteigboden

1 ¼ Tassen	Mehl
1/3 Tasse	Puderzucker
¼ Tasse	gemahlene Mandeln
125 g	Butter
1	Eigelb
1-2 Teelöffel	kaltes Wasser

ZITRONEN-LIMETTEN-FÜLLUNG

1 Esslöffel	ger. Zitronenschale
1/3 Tasse	(80 ml) Zitronensaft
¼ Tasse	(60 ml) Limettensaft
5	Eier
1 Tasse	(220 g) Zucker
200 ml	Crème Double

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung ›Verwendung‹ beschrieben vor. Montieren Sie den Knethaken. Geben Sie Mehl, Puderzucker, gemahlene Mandeln und Butter in die Rührschüssel. Klappen Sie den Motorkopf (wie im Kapitel ›Mit dem Gerät arbeiten‹ beschrieben) nach unten, setzen Sie den Spritzschutz auf die Rührschüssel und verarbeiten Sie die Zutaten bei langsamer Geschwindigkeitsstufe bis diese gut vermengt sind. Als nächstes geben Sie über die Einfüllhilfe des Spritzschutzes die Eier zusammen mit dem Wasser hinzu und verarbeiten die Zutaten bis sie sich zu einem Ball formen. Schalten Sie das Gerät aus, nehmen Sie den Spritzschutz von der Rührschüssel, klappen Sie den Motorkopf hoch, nehmen Sie den Teig aus der Rührschüssel und kneten Sie den Teig geschmeidig. Formen Sie den Teig zu einer runden Platte und stellen Sie den Teig (in Klarsichtfolie verpackt) für 30 Minuten kühl.

Fetten Sie eine Tartform (24 cm Durch-

messer). Rollen Sie den Teig zwischen zwei Lagen Backpapier etwas größer als den Durchmesser der Tartform aus. Bedecken Sie den Boden der Tartform mit dem ausgerollten Teig und formen Sie aus dem überstehenden Rest einen Rand für die Tart. Stellen Sie den Boden für weitere 40 Minuten kühl. Heizen Sie den Ofen auf 200° C vor. Bedecken Sie den Tartboden mit einem Stück Backpapier und befüllen Sie den Tartboden mit getrockneten Bohnen.

Backen Sie den Tartboden für 10 Minuten, nehmen Sie dann die Bohnen und das Backpapier vom Tortenboden und backen Sie den Tartboden weitere 10 Minuten bis er leicht gebräunt und gar ist. Nehmen Sie den Tartboden aus dem Ofen und stellen Sie die Temperatur am Ofen auf 160° C.

Reinigen Sie die Rührschüssel und bereiten Sie das Gerät erneut vor. Montieren Sie den Schneebesen. Geben Sie alle Zutaten für die Füllung in die Rührschüssel, klappen Sie den Motorkopf nach unten, setzen Sie den Spritzschutz auf die Rührschüssel und verarbeiten Sie die Zutaten bis sie cremig sind. Schalten Sie das Gerät aus, nehmen Sie den Spritzschutz von der Rührschüssel, klappen Sie den Motorkopf nach oben, gießen Sie die Zitronen-Limettenfüllung auf den Tartboden und backen Sie die Tart ca. 35 Minuten bis die Füllung fest wird. Servieren Sie die Tarte abgekühlt.

SCHOKOLADEN MOUSSE

200 g	Kuvertüre
30 g	Butter, gewürfelt (Raumtemperatur)
4	Eier
40 g	Zucker
1 Esslöffel	frische Sahne

Brechen Sie die Kuvertüre in grobe Stücke und geben Sie die Kuvertüre in eine Schüssel. Stellen Sie die Schüssel über einen Kochtopf mit köchelndem Wasser und schmelzen Sie die Kuvertüre. Geben Sie 2 Esslöffel Wasser und die Butter zur Kuvertüre und rühren Sie die Zutaten gut um, um eine glatte Creme zu erhalten.

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung ›Verwendung‹ beschrieben vor. Montieren Sie den Schneebesen. Geben Sie 2 Eigelb und die Hälfte des Zuckers in die Rührschüssel. Klappen Sie den Motorkopf (wie im Kapitel ›Mit dem Gerät arbeiten‹ beschrieben) nach unten, setzen Sie den Spritzschutz auf die Rührschüssel und verarbeiten Sie die Zutaten für ca. 30 Sekunden bis die Eimasse locker und cremig ist. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit dabei langsam bis Sie eine hohe Geschwindigkeitsstufe erreicht haben. Schalten Sie die Geschwindigkeit wieder runter und geben Sie über die Einfüllhilfe des Spritzschutzes nach und nach die Sahne hinzu und verarbeiten Sie alle Zutaten für weitere 15 Sekunden. Die Geschwindigkeit erhöhen Sie dabei langsam.

Schalten Sie die Geschwindigkeit wieder runter und geben Sie über die Einfüllhilfe des Spritzschutzes nach und nach langsam die heiße Schokoladencreme in die Rührschüssel. Auch hierbei erhöhen Sie die Geschwindigkeit wieder langsam. Verarbeiten Sie die Zutaten für ca. 20

Sekunden. Schalten Sie das Gerät aus, nehmen Sie den Spritzschutz von der Rührschüssel, klappen Sie den Motorkopf hoch und gießen Sie die Schokoladencreme in eine Glasschüssel.

Reinigen Sie die Rührschüssel und den Schneebesen und bereiten Sie das Gerät erneut vor. Montieren Sie den Schneebesen. Geben Sie das Eiweiß in die saubere Rührschüssel. Klappen Sie den Motorkopf nach unten, setzen Sie den Spritzschutz auf die Rührschüssel und verarbeiten Sie das Eiweiß bis es steif geschlagen ist. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit dabei langsam bis Sie eine hohe Geschwindigkeitsstufe erreicht haben.

Geben Sie eine Prise Salz und den restlichen Zucker nach und nach über die Einfüllhilfe des Spritzschutzes hinzu und verarbeiten Sie die Zutaten weitere 10 Sekunden.

Schalten Sie das Gerät aus, nehmen Sie den Spritzschutz von der Rührschüssel, klappen Sie den Motorkopf hoch, demontieren Sie den Schneebesen und montieren Sie den Rührbesen. Gießen Sie die Schokoladencreme zur Eiweißmasse. Klappen Sie den Motorkopf wieder nach unten, montieren den Spritzschutz und heben Sie die Eiweißmasse bei langsamer Geschwindigkeit vorsichtig unter die Schokolade.

Schalten Sie das Gerät aus, nehmen Sie den Spritzschutz von der Rührschüssel, klappen Sie den Motorkopf nach oben, gießen Sie die fertige Mousse in Servierschüsseln und stellen Sie die Servierschüsseln vor dem Servieren für mindestens 2 Stunden kalt.

PIKELETS (SCHOTTISCHE PFANNKUCHEN)

für ca. 24 Stück:

2 große	Eier
½ Tasse	Zucker
1 ½ Tassen	Milch
2 Tassen	Mehl mit einem Teelöffel Backpulver gemischt
Prise	Salz

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung ›Verwendung‹ beschrieben vor. Montieren Sie den Schneebesen. Geben Sie die Eier und den Zucker in die Rührschüssel. Klappen Sie den Motorkopf (wie im Kapitel ›Mit dem Gerät arbeiten‹ beschrieben) nach unten, setzen Sie den Spritzschutz auf die Rührschüssel und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese locker und cremig sind. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit dabei langsam bis Sie eine hohe Geschwindigkeitsstufe erreicht haben. Schalten Sie die Geschwindigkeit wieder runter und geben Sie über die Einfüllhilfe des Spritzschutzes nach und nach die restlichen Zutaten hinzu und verarbeiten Sie alle Zutaten bis diese gut vermengt sind. Die Geschwindigkeit erhöhen Sie dabei langsam. Schalten Sie das Gerät aus, nehmen Sie den Spritzschutz von der Rührschüssel, klappen Sie den Motorkopf hoch und gießen Sie den Pfannkuchenteig in einen Messbecher. Stellen Sie den Teig für 30 Minuten kühl. Geben Sie Esslöffel große Portionen vom Teig in eine gefettete heiße Pfanne und backen Sie die Pfannkuchen, bis diese auf beiden Seiten goldgelb sind. Servieren Sie die Pfannkuchen mit Butter.

CREPES

für 4-6 Personen:

3	Eier
60 g	Butter, geschmolzen
1 ¼ Tassen	Milch
250 g	Mehl
2 Esslöffel	Zucker
Prise	Salz

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung ›Verwendung‹ (S.9-10) beschrieben vor. Montieren Sie den Schneebesen. Geben Sie die Eier und den Zucker in die Rührschüssel. Klappen Sie den Motorkopf (wie im Kapitel ›Mit dem Gerät arbeiten‹ beschrieben) nach unten, setzen Sie den Spritzschutz auf die Rührschüssel und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese locker und cremig sind. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit dabei langsam bis Sie eine hohe Geschwindigkeitsstufe erreicht haben. Schalten Sie die Geschwindigkeit wieder runter, geben Sie über die Einfüllhilfe des Spritzschutzes nach und nach die restlichen Zutaten hinzu und verarbeiten Sie alle Zutaten bis diese gut vermengt sind. Die Geschwindigkeit erhöhen Sie dabei langsam.

Schalten Sie das Gerät aus, nehmen Sie den Spritzschutz von der Rührschüssel, klappen Sie den Motorkopf hoch und gießen Sie den Crepeteig in einen Messbecher. Stellen Sie den Teig für 15 Minuten kühl. Geben Sie ca. 3 Esslöffel vom Teig in eine gefettete heiße Pfanne und backen Sie den Crepe, bis dieser auf beiden Seiten goldgelb ist. Wiederholen Sie den Vorgang bis der Teig verbraucht ist. Servieren Sie die Crepes mit Zitronensaft und Zucker.

CHOCOLATE CHIP COOKIES

125 g	Butter oder Margarine (Raumtemperatur)
½ Tasse	brauner Zucker
½ Tasse	Zucker
½ Teelöffel	Vanillezucker
1	Ei
1 ¾ Tassen	Mehl mit einem Teelöffel Backpulver gemischt
¼ Teelöffel	Salz
1 Tasse	Schokoladenplätzchen

Heizen Sie den Ofen auf 180 °C vor und fetten Sie 2 Backbleche ein. Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung ›Verwendung‹ beschrieben vor. Montieren Sie den Schneebesen. Geben Sie die Butter zusammen mit dem Ei, Zucker und Vanillezucker in die Rührschüssel. Klappen Sie den Motorkopf (wie im Kapitel ›Mit dem Gerät arbeiten‹ beschrieben) nach unten, setzen Sie den Spritzschutz auf die Rührschüssel und verarbeiten Sie die Zutaten bis Sie eine cremige Masse haben. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit dabei langsam bis Sie eine hohe Geschwindigkeitsstufe erreicht haben.

Schalten Sie das Gerät aus, nehmen Sie den Spritzschutz von der Rührschüssel, klappen Sie den Motorkopf zurück, demontieren Sie den Schneebesen und montieren Sie den Knethaken. Klappen Sie den Motorkopf nach unten, setzen Sie den Spritzschutz auf die Rührschüssel, geben Sie nach und nach über die Einfüllhilfe des Spritzschutzes Mehl und Salz zum Teig und verarbeiten Sie die Zutaten bei langsamer Geschwindigkeitsstufe nur so lange, bis sie vermengt sind. Als letztes geben Sie die Schokoladenplätzchen über die Einfüllhilfe des Spritzschutzes zum Teig hinzu und mengen diese bei langsamer Geschwindigkeit nur kurz unter den Teig.

Schalten Sie die Geschwindigkeit wieder runter und geben Sie über die Einfüllhilfe des Spritzschutzes nach und nach die restlichen Zutaten hinzu und verarbeiten Sie alle Zutaten bis diese gut vermengt sind. Die Geschwindigkeit erhöhen Sie dabei langsam. Schalten Sie das Gerät aus, nehmen Sie den Spritzschutz von der Rührschüssel, klappen Sie den Motorkopf hoch. Formen Sie mit Hilfe eines Esslöffels kleine Teigkugeln aus dem Teig. Geben Sie die Teigkugeln auf die Backbleche. Legen Sie die Teigkugeln nicht zu dicht, da diese noch aufgehen und sonst zusammenkleben. Backen Sie die Kekse für ca. 15 Minuten und lassen Sie die Kekse auf dem Backblech im Anschluss abkühlen.

WAFFEL GRUNDREZEPT

Zutaten für 1-2 Waffeln:

1	Ei
4 Esslöffel	zerlassene Butter
1 Esslöffel)	Zucker
1 kleine Prise	Salz
100 ml	Milch
6 Esslöffel	Mehl

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung ›Verwendung‹ beschrieben vor. Montieren Sie den Schneebesen. Geben Sie die Butter zusammen mit dem Ei, Zucker und Salz in die Rührschüssel. Klappen Sie den Motorkopf (wie im Kapitel ›Mit dem Gerät arbeiten‹ beschrieben) nach unten, setzen Sie den Spritzschutz auf die Rührschüssel und verarbeiten Sie die Zutaten bis Sie eine cremige Masse haben. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit dabei langsam bis Sie eine hohe Geschwindigkeitsstufe erreicht haben.

Schalten Sie die Geschwindigkeit wie-

der runter, geben Sie über die Einfüllhilfe des Spritzschutzes nach und nach das Mehl hinzu und verarbeiten Sie alle Zutaten bis diese gut vermengt sind. Geben Sie im Anschluss nach und nach Milch hinzu. Nehmen Sie nur so viel Milch bis sich der Teig leicht gießen lässt. Schalten Sie das Gerät aus, nehmen Sie den Spritzschutz von der Rührschüssel, klappen Sie den Motorkopf hoch. Geben Sie den Teig mit Hilfe einer Servierkelle portionsweise auf Ihr Waffeleisen.

Den Teig können Sie nach Geschmack mit Gewürzen und Aromastoffen verfeinern. Beispiel: Lebkuchengewürz, Vanillearoma, Zimt und vieles andere.

KLASSISCHE BELGISCHE WAFFELN

Klassische belgische Waffeln sind außen schön knusprig und weich in der Innenseite. Sie schmecken besonders gut mit Sirup oder frischen Erdbeeren und Sahne.

Zutaten für 10 Waffeln:

355 ml	Wasser (warm, aber nicht zu heiß - Hefe geht sonst nicht auf!)
2 ¼ Teelöffel	getrocknete Hefe
3 Tassen	(ca. 360 g) gesiebtes Mehl
¼ Teelöffel	Salz
3	große Eier, getrennt
1	zusätzliches Eiweiß
1/3 Tasse	(ca. 75 Gramm) Zucker
236 ml	Milch
8 Esslöffel	zerlassene Butter
2 Teelöffel	Speiseöl
2 Teelöffel	Vanilleextrakt

Nehmen Sie eine separate Schüssel, füllen Sie die Hälfte des warmen Wassers

hinein und lösen Sie die Hefe mit einer Prise Zucker darin auf. Lassen Sie die Hefe 5 bis 10 Minuten im Wasser stehen. Die Mischung schäumt nach dieser Zeit leicht auf.

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung ›Verwendung‹ beschrieben vor. Montieren Sie den Schneebesen. Spülen Sie die Rührschüssel der Küchenmaschine vor der Montage mit warmen Wasser durch, um diese zu erwärmen. Geben Sie die Eigelbe mit einem Eiweiß und dem Zucker zusammen mit dem Hefe/Wassergemisch in die Rührschüssel. Klappen Sie den Motorkopf (wie im Kapitel ›Mit dem Gerät arbeiten‹ beschrieben) nach unten, setzen Sie den Spritzschutz auf die Rührschüssel und verrühren Sie diese Zutaten bei langsamer Geschwindigkeitsstufe nur so lange, bis sie gut vermengt sind. Geben Sie über die Einfüllhilfe des Spritzschutzes zunächst das restliche Wasser, Milch, Speiseöl und Vanilleextrakt hinzu und rühren Sie die Masse bis alle Zutaten gut verrührt sind.

Schalten Sie das Gerät aus, nehmen Sie den Spritzschutz von der Rührschüssel, klappen Sie den Motorkopf zurück, demontieren Sie den Schneebesen und montieren Sie den Rührbesen. Klappen Sie den Motorkopf herunter, montieren Sie den Spritzschutz und schalten Sie das Gerät auf langsamer Geschwindigkeitsstufe ein. Geben Sie über die Einfüllhilfe des Spritzschutzes nach und nach das Mehl zum Teig und rühren Sie nur so lange bis der Teig glatt und geschmeidig ist.

Schlagen Sie die restlichen Eiweiß in einer separaten Schüssel bis Sie steifen Eischnee haben. Schalten Sie das Gerät aus, nehmen Sie den Spritzschutz

von der Rührschüssel, klappen Sie den Motorkopf zurück und geben Sie den Eischnee auf den Teig, klappen Sie den Motorkopf herunter, montieren Sie den Spritzschutz und heben Sie die steife Eiweißmasse bei langsamer Geschwindigkeitsstufe vorsichtig unter den Teig. Lassen Sie den Teig 1 Stunde ruhen und rühren Sie ihn alle 15 Minuten einmal kurz um. Schalten Sie das Gerät aus, nehmen Sie den Spritzschutz von der Rührschüssel, klappen Sie den Motorkopf hoch. Geben Sie den Teig mit Hilfe einer Servierkelle portionsweise auf Ihr vorgeheiztes Waffeleisen und bereiten Sie die Waffeln zu. Servieren Sie die Waffeln z. B. mit Sahne, Frucht, Puderzucker oder warmen Fruchtsirup.

BELGISCHE LEBKUCHEN WAFFELN

Belgische Lebkuchen Waffeln schmecken wie frisch gebackener Lebkuchen und sind besonders lecker wenn man sie mit frischen Früchten oder karamellisier-ten Äpfel und Birnen serviert.

für 6 Waffeln:

118 ml	Wasser
1 Teelöffel	Zucker
2¼ Teelöffel	getrocknete Hefe
1½ Tassen	(ca. 180 g) Mehl
1 Tasse	(ca. 250 g) Vollkornbut- terkekse oder Butterkek- se, zerkrümelt
¼ Tasse	(ca. 55 g) Zucker
3 Tassen	(ca. 360 g) gesiebtes Mehl
¼ Teelöffel	Salz
1 Teelöffel	gemahlene Ingwer
¼ Teelöffel	ger. Zitronenschale
472 ml	Milch (lauwarm)
3	große Eier, getrennt
½ Tasse	zerlassene Butter (ca.

115 Gramm)

1 Teelöffel Vanilleextrakt

Erwärmen Sie das Wasser bis es lau-
warm ist und lösen Sie die Hefe mit
einer Prise Zucker darin auf.

Achtung: Das Wasser darf auf keinen
Fall zu heiß sein, da sonst die Hefe
nicht aufgeht. Lassen Sie die Hefe 5
bis 10 Minuten im Wasser stehen. Die
Mischung schäumt nach dieser Zeit
leicht auf.

Füllen Sie Mehl, Kekskrümel, Zucker,
Salz, Ingwer und Zitronenschale in eine
Schüssel, vermischen Sie diese Zutaten
und stellen Sie diese Schüssel beiseite.

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anlei-
tung ›Verwendung‹ beschrieben vor.
Montieren Sie den Schneebesen. Spülen
Sie die Rührschüssel der Küchenmaschi-
ne vor der Montage mit warmen Wasser
durch, um diese zu erwärmen. Geben
Sie die Eigelbe mit der Butter, Milch,
dem Vanilleextrakt zusammen mit dem
Hefe/Wassergemisch in die Rührschüs-
sel. Klappen Sie den Motorkopf (wie
im Kapitel ›Mit dem Gerät arbeiten‹
beschrieben) nach unten, setzen Sie den
Spritzschutz auf die Rührschüssel und
verrühren Sie diese Zutaten bei lang-
samer Geschwindigkeitsstufe nur so lan-
ge, bis sie gut vermengt sind.

Schalten Sie das Gerät aus, nehmen
Sie den Spritzschutz von der Rührschüs-
sel, klappen Sie den Motorkopf zurück,
demontieren Sie den Schneebesen und
montieren Sie den Rührbesen. Klappen
Sie den Motorkopf herunter, montieren
Sie den Spritzschutz und schalten Sie
das Gerät auf langsamer Geschwindig-
keitsstufe ein. Geben Sie über die Einfül-
hilfe des Spritzschutzes nach und nach
die trockenen Zutaten zum Teig und rüh-

ren Sie nur so lange bis der Teig glatt und geschmeidig ist. Schalten Sie das Gerät aus, nehmen Sie den Spritzschutz von der Rührschüssel, klappen Sie den Motorkopf zurück und lassen Sie den Teig abgedeckt für ½ Stunde ruhen und aufgehen.

Schlagen Sie das Eiweiß in einer separaten Schüssel bis Sie steifen Eischnee haben. Geben Sie den Eischnee auf den Teig, klappen Sie den Motorkopf herunter, montieren Sie den Spritzschutz und heben Sie die steife Eiweißmasse bei langsamer Geschwindigkeitsstufe vorsichtig unter den Teig. Lassen Sie den Teig 1 Stunde ruhen und rühren Sie ihn alle 15 Minuten einmal kurz um.

Schalten Sie das Gerät aus, nehmen Sie den Spritzschutz von der Rührschüssel, klappen Sie den Motorkopf hoch. Geben Sie den Teig mit Hilfe einer Servierkelle portionsweise auf Ihr vorgeheiztes Waffeleisen und bereiten Sie die Waffeln zu. Servieren Sie die Waffeln z. B. mit Sahne, Frucht, Puderzucker oder warmen Fruchtsirup.

GUTE NACHT WAFFELN

Der Großteil des Teigs sollte eine Nacht vor dem Verzehr der Waffeln zubereitet werden. Am nächsten morgen werden nur noch Eier, Vanilleextrakt und ein bisschen Backsoda dem Teig hinzugegeben während das Waffeleisen vorheizt.

Übriggebliebener Teig kann abgedeckt im Kühlschrank bis zu 3 Tagen aufbewahrt werden. Der Teig sollte direkt vor Verwendung einmal gut durchgerührt werden. Sie haben so ganz schnell frische warme Waffeln am nächsten Morgen.

Zutaten für 6 Waffeln:

118 ml	lauwarmes Wasser
1 Teelöffel	Zucker
2¼ Teelöffel	getrocknete Hefe
472 ml	Milch (lauwarm)
½ Tasse	(ca. 115 g) zerlassene Butter
1 Teelöffel	Salz
2 Tassen	(ca. 240 g) Mehl
2	große Eier
2 Teelöffel	Vanilleextrakt
¼ Teelöffel	Backsoda

In der Nacht oder wenigstens 8 Stunden vor dem Backen der Waffeln lösen Sie in lauwarmen Wasser die Hefe mit einer Prise Zucker auf.

Achtung: Das Wasser darf auf keinen Fall zu heiß sein, da sonst die Hefe nicht aufgeht. Lassen Sie die Hefe 5 bis 10 Minuten im Wasser stehen. Die Mischung schäumt nach dieser Zeit leicht auf.

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung ›Verwendung‹ beschrieben vor. Montieren Sie den Schneebesens. Spülen Sie die Rührschüssel der Küchenmaschine vor der Montage mit warmen Wasser durch, um diese zu erwärmen. Geben Sie die Eigelbe mit der Butter, Milch und Salz zusammen mit dem Hefe/Wassergemisch in die Rührschüssel. Klappen Sie den Motorkopf (wie im Kapitel ›Mit dem Gerät arbeiten‹ beschrieben) nach unten, setzen Sie den Spritzschutz auf die Rührschüssel und verrühren Sie diese Zutaten bei langsamer Geschwindigkeitsstufe nur so lange, bis sie gut vermengt sind.

Schalten Sie das Gerät aus, nehmen Sie den Spritzschutz von der Rührschüssel, klappen Sie den Motorkopf zurück,

demontieren Sie den Schneebesen und montieren Sie den Rührbesen. Klappen Sie den Motorkopf herunter, montieren Sie den Spritzschutz und schalten Sie das Gerät auf langsamer Geschwindigkeitsstufe ein. Geben Sie über die Einfüllhilfe des Spritzschutzes nach und nach das Mehl dazu. Rühren Sie den Teig bei niedriger Stufe bis der Teig weich und geschmeidig ist.

Schalten Sie das Gerät aus, nehmen Sie den Spritzschutz von der Rührschüssel, klappen Sie den Motorkopf zurück, demontieren Sie das Rührwerkzeug und die Rührschüssel. Decken Sie die Schüssel mit dem Teig mit Frischhaltefolie ab und lassen Sie diese über Nacht (mindestens 8 Stunden) auf dem Küchentisch ruhen (nicht kühl stellen!).

Direkt vor dem Backen bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung ›Verwendung‹ beschrieben vor. Montieren Sie den Rührbesen, geben Sie Eier, Vanilleextrakt und Backsoda zum Teig, klappen Sie den Motorkopf herunter, montieren Sie den Spritzschutz und verrühren diese Zutaten bei langsamer Geschwindigkeitsstufe.

Schalten Sie das Gerät aus, nehmen Sie den Spritzschutz von der Rührschüssel, klappen Sie den Motorkopf hoch. Geben Sie den Teig mit Hilfe einer Servierkelle portionsweise auf Ihr vorgeheiztes Waffeleisen und bereiten Sie die Waffeln zu. Servieren Sie die Waffeln z. B. mit Sahne, Frucht, Marmelade, Fruchtsirup, Puderzucker oder warmen Fruchtsirup.

ZUBEHÖRTEILE FÜR DIE DESIGN KÜCHENMASCHINE ADVANCED

Die Zubehörteile erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler.



Pastaufsatz

Art.-Nr.: 98100



Fleischwolfaufsatz

inkl. Spritzgebäckaufsatz

Art.-Nr.: 98101



Gemüseschneider

Art.-Nr.: 98102



Zusätzliche Edelstahl Rührschüssel

Art.-Nr.: 98103

GASTROBACK®

Operating Instructions **DESIGN STAND MIXER ADVANCED**



Art.-Nr. 40969 »Design Stand Mixer Advanced«

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



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

TABLE OF CONTENTS

Knowing the Design Stand Mixer Advanced	36
Important Safeguards.....	37
Important Instructions	37
Safeguards for Daily Operation	38
Important Safeguards for all Electrical Appliances	39
Moving Parts - Risk of Injuries	40
Technical specifications.....	40
Features of your Design Stand Mixer Advanced	41
Speed Control.....	41
Tips for Use	42
Operating.....	43
Before First Use	43
Using your Design Stand Mixer Advanced.....	43
Attaching the bowl	43
Assembling the Processing Tools.....	44
Operating the Appliance	44
Disassembling the Processing Tools.....	45
Care and Cleaning	46
Storage.....	47
Notes for disposal.....	47
Information and service.....	47
Warranty	47
Recipes	49

DEAR CUSTOMER!

The Gastroback Design Stand Mixer Advanced has a heavy metal housing with a timeless design. The high performance 800 watt motor makes processing food an ease and the planetary mixer evenly mixes all ingredients.

The appliance is perfectly suited for mixing, beating and blending foods (i.e. instant pudding, cocktail sauces, cream, crepe batter) and kneading pastry (i.e. shortcrust pastry or bread dough) or folding in ingredients (i.e. egg white). The Design Stand Mixer Advanced is straightforward in use and cleaning is quite easy.

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

Your Gastroback GmbH



KNOWING YOUR DESIGN STAND MIXER ADVANCED



dough hook



beater



whisker

IMPORTANT SAFEGUARDS

Carefully read all instructions before operating and save the instructions for further reference. Do not attempt to use this appliance for any other than the intended use, described in these instructions. Any other use, especially misuse, can cause severe injuries or damage by electric shock, fire or moving mechanical parts. When passing on the appliance to a third person, ensure to include these instructions. **Never leave the appliance unattended when in operational mode.**

Any operation, repair and technical maintenance of the appliance or any part of it other than described in these instructions may only be performed at an authorised service centre. Please contact your vendor.

IMPORTANT INSTRUCTIONS

- The appliance is designed for normal household quantities. Do not operate or store the appliance outdoors or in damp or wet areas.
- Before use, always make sure that the appliance is properly and completely assembled. Always immediately unplug the appliance after each operation and before assembling or disassembling the beater, whisk or dough hook. Always ensure, that the processing tools are engaged firmly before connecting the appliance to the mains power supply (see ›Operation‹). Always handle the entire appliance and the tools with care and without violence.
- Do not touch the assembled processing tool (whisk, beater or dough hook) with your hands or any other objects when the appliance is connected to the power outlet.

⚠ CAUTION: Do not use any other vessels or bowls than the provided bowl.

⚠ CAUTION: Do not block the ventilation slits on the back of the appliance and do not use the appliance in continuous operation for more than 10 minutes to avoid overheating. If processing large quantities of food, regularly interrupt operation and unplug the appliance for a few minutes, to let the motor cool down.

⚠ ATTENTION: Never switch on the appliance when the motor head is raised and never raise the motor head when the appliance is in operational mode. Risk of injury! Always ensure the appliance is switched ›Off‹ before raising or lowering the motor head.

⚠ ATTENTION: Avoid contact the moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatula and other utensils, away from beater, whisk or dough hook during operation to prevent injury and/or damage to the mixer.

⚠ ATTENTION: Keep hands and other utensils out of bowl while blending food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the unit. A scraper may be used but must be used only when the unit is not running.

⚠ ATTENTION: DO NOT place the appliance, accessories or power cord in an automatic dishwasher.

- **DO NOT** immerse the motor housing or power cord in any liquids or spill any liquids on it.

SAFEGUARDS FOR DAILY OPERATION

- The appliance is designed for normal household quantities. Do not operate or store the appliance outdoors or in damp or wet areas. Do not operate the appliance in continuous operation for more than 10 minutes to avoid overheating. If processing large quantities of food, interrupt operation after 10 minutes and unplug the appliance for a few minutes, to let the motor cool down.
- Do not attempt to operate the appliance using any parts or accessories not recommended by the manufacturer (i.e. processing tools). Especially the whisk, beater and dough hook are sensitive to careless handling. Do not operate the appliance, when the appliance or any part of it is likely to be damaged, to avoid risk of overheating, fire, electric shock or any other damage or injuries to persons. Do not attempt to open the motor housing or to repair the power cord. Check the entire appliance regularly for proper operation. The appliance is likely to be damaged if the appliance was subject to inadmissible strain (i.e. overheating, mechanical or electric shock) or if there are any cracks, excessively frayed parts, distortions or the gear stalls or sticks. The processing tools can get damaged or bend in case of inadmissible strain. In this case, immediately unplug the appliance and return the entire appliance (including all parts and accessories) to an authorised service centre for examination and repair. During operation do not block the ventilation slits at the back of the appliance.
- Always immediately unplug the appliance after each operation and before assembling or disassembling the processing tool. Always ensure, that the processing tool is engaged firmly before connecting the appliance to the mains power supply (see ›Operation‹). Never use force when assembling or disassembling the processing tools. To disassemble the processing tool push it upwards and turn it clockwise (regard the instructions ›Assembling the processing tool‹) Always handle the entire appliance and the processing tools with care and without violence.
- Do not lift, pull or carry the appliance by the processing tool or power cord. To move the appliance, always hold on to the mixer stand.
- Before use, always make sure that the appliance is properly and completely assembled (see ›Operation‹).
- Close supervision is necessary when the appliance is used near young children. Do not let young children play with any parts of the appliance or the packing. The appliance is not intended for use by children or infirm persons without supervision. Take care that no one will pull the appliance by the power cord, especially when young children are near. Place the appliance on a clean, dry and stable surface where it is protected from inadmissible strain (i.e. mechanical or electric shock, overheating, frost, moisture, direct sunlight) and where young children

cannot reach it.

- Operate the appliance on a well accessible, stable, level, dry, and suitable large table or counter. Do not place the appliance or any part of it on or near hot surfaces (heater, gas burner, grill or oven). Do not process hot food. Wait for the food to cool down. The rising steam and condensation on the appliance can damage the appliance. Do not place the appliance near the edge of the table or counter or on inclined or wet surfaces or where it can fall. Always unplug the appliance when not in use. Place the appliance on a stable and level surface.
- Do not immerse the appliance or power cord in water or any other liquid. Do not pour or drip any liquids on the motor head or power cord. When liquids are spilled on the motor head, immediately unplug the appliance and dry the motor head to avoid risk of electric shock or fire. Do not attempt to operate the appliance, when liquids are on or in the motor head. With the appliance connected to the power supply, do not touch the appliance with wet hands or when the appliance is damp or wet or is touching wet surfaces. In this case immediately unplug the power cord from the power supply and dry the appliance (see ›Care and Cleaning‹).
- Do not place the appliance, accessories or power cord in an automatic dishwasher!
- To avoid damage, do not use any abrasive cleaners, corrosive chemicals (i.e. disinfectants, bleach) or cleaning pads for cleaning. Do not use any hard or sharp utensils for operation or cleaning. Keep the appliance away from sharp edges. Do not leave any food dry on the surfaces of the appliance.
- The appliance is intended for blending and mixing food only. Do not use the appliance for any other purpose, especially, do not process any liquids containing inflammable or corrosive solvents (i.e. paint or lacquer). Fumes of volatile solvents coming in contact with the motor, could catch fire and explode!

IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

- Ensure that the voltage rating of your mains power supply corresponds to the voltage requirements of the appliance (220/240 V, 50 Hz, AC). Always connect the appliance directly to a mains power supply wall socket with protective conductor (earth/ground) connected properly. The installation of a residual current safety switch with a maximum rated residual operating current of 30 mA in the supplying electrical circuit is recommended. If in doubt, contact your local electrician for further information. Do not use any multiple desk socket.
- Do not leave the appliance unattended while connected to the power supply. Always switch ›Off‹ the appliance and immediately unplug the appliance after operation and if it is not in use, cleaning and/or assembling or disassembling the processing tools. Always grasp the plug to disconnect the appliance from the power outlet.

- Always handle the power cord with care. Do not pull or strain the power cord. The power cord may never be knotted or squeezed. Do not let the power cord hang over the edge of the table or counter. Take care not to entangle in the power cord.
- Do not touch the appliance with wet hands to avoid risk of electric shock. Do not touch the appliance, when it is damp or wet and connected to the mains power supply. In this case, immediately unplug the appliance to avoid risk of electric shock and damage.

MOVING PARTS – RISKS OF INJURIES

- Do not touch the assembled processing tool (whisk, beater or dough hook) with your hands or any other objects (hair, clothes, brushes, cooking utensils), when the appliance is connected to the power supply. Always switch ›Off‹ the appliance, unplug the appliance and wait for the motor to stop, before assembling/disassembling or cleaning the appliance and when not in use.

⚠ ATTENTION: Keep hands and other utensils out of bowl while blending food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the unit.

- Always handle the whole appliance with care and without violence to avoid injuries to persons and damage.
- Always lower the motor head with the assembled processing tool first, then attach the splash guard and then turn on the appliance. This way you avoid splashing.

⚠ ATTENTION: Never use any other bowls than the provided. Ensure the bowl is firmly attached before you start operating the appliance.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model:	Art.-Nr. 40969 Design Stand Mixer Advanced
Power supply:	230 V AC, 50 Hz
Maximum power consumption:	800 W
Length of power cord:	approx. 154 cm
Weight:	approx. 9.9 kg
Dimensions:	approx. 418 x 243 x 380 mm (width x depth x height)
Certification:	

FEATURES OF YOUR DESIGN STAND MIXER ADVANCED

Processing Tools

The appliance is delivered with three processing tools:

- **Whisk:** for liquid food (i.e. drinks, sauces, frothy desserts, pancake batter, whipped cream, egg whites and more)
- **Dough hook:** for pastry, potatoes or butter.
- **Beater:** for stirring flour or fruit into cake mixes or making short crust pastry.

When assembled correctly, the processing tool accurately engages to the drive of the motor head and will not fall or wobble. To release the processing tool, push the processing tool upwards (direction motor head) and turn it clockwise (chapter ›Assembling the processing tool).

⚠ **WARNING:** Always switch ›Off‹ the appliance (speed control in position ›Off‹) and wait until the motor stops completely before assembling or disassembling the processing tool.

⚠ **ATTENTION:** Always turn off the appliance before rising the motor head. Risk of injury.



SPEED CONTROL

The Design Stand Mixer Advanced features a speed control with 10 speed settings and ›Off‹ switch:

Speed Setting	Use for ...
Off	assembling and disassembling the processing tools.
Stir	starting a mixing process, mixing dry ingredients or to fold liquids into dry dough - slowest speed.
2-3	slow mixing, making yeast dough or other heavy dough, processing potatoes and other vegetables, to fold butter into dough and for mixing liquid dough.
4-5	making medium pastry, cookie dough, cake mixes, or to fold sugar into egg white or sponge mixture - medium speed.
6-7	whisking and beating dough - fast speed.
8-10	for making fluffy, light dough, to froth up eggs, making whipped cream, egg white, sponge or other airy dough.

⚠ **ATTENTION:** Do not use a high speed mixing heavy dough. Overloading will damage the motor and the processing tools.

⚠ **WARNING:** Always lower the motor head with the assembled processing tool before you turn the appliance ›On‹. Ensure no foreign utensils such as a spatula,

spoon, etc. are inside the bowl when turning the appliance ›On‹.

You change and choose a speed by turning the speed control. Always start the operation on the lowest speed level. Slowly arise the speed control until reaching the desired speed. This way you avoid splatter.

⚠ ATTENTION: Never process heavy dough with the whisk. The whisk can bend and will damage.

To turn the appliance ›Off‹ you have to turn the speed control anticlockwise into the ›Off‹-position.

TIPS FOR USE

⚠ ATTENTION: Never switch the appliance ›On‹ when the motor head is raised and never raise the motor head when the appliance is in operational mode. Risk of injury! Always ensure the appliance is switched ›Off‹ before raising or lowering the motor head.

- Attend to add dry and liquid ingredients by turns.
- Choose a slow speed when mixing liquid food to avoid splashes. Wait for the dough to set before arising the speed.
- Choose the slowest speed when you start mixing and arise speed slowly up to the desired speed setting.
- When adding ingredients do not pour them directly onto the processing tool. Add them on the side of the bowl. The provided splash guard eases the sideways adding.
- Add liquid ingredients slowly otherwise the liquid will gather in the middle of the bowl and even mixing is getting more difficult.
- Process cake mixtures with the medium speed levels (4 - 5) and arise to the faster levels (7 - 8). Refer to the instructions of the recipe for best mixing results.
- Use the beater for adding heavy ingredients such as nuts, raisins, chocolatepieces or dried fruit and choose a slow speed level. The added ingredients wont get squashed this way but get carefully folded into the dough. For adding heavy ingredients the dough should be heavy otherwise the ingredients will settle on the base of the cake pan. Flour sticky fruit before adding them to the dough.
- For yeast dough and other heavy dough use dough hook only and a slow speed (max speed lever 2). Overheating and overloading will damage the appliance.
- For best results warm up the bowl before making yeast dough. Therefore rinse the bowl with hot water. For the case that the dough sticks to the dough hook keep on processing the dough until smooth and even.

⚠ WARNING: Do not process hot food. Wait for the food to cool down. The rising steam and condensation on the appliance can damage the appliance.

- Use the whisk for beating the white of eggs and ensure the bowl is dry and clean. Slowly arise the speed up to level 8 - 10 and check the consistency of the eggs. The white of egg is ready when it is stiff and shiny and when it sticks to the whisk taking the whisk out of the bowl. Do not beat the white of eggs too long otherwise the froth will irreversible separate from liquid.
- Chill the bowl when making whipped cream and only use chilled whipped cream. Slowly arise the speed up to level 8 - 10 and check the consistency of the whipped cream. The whipped cream is stiff when it sticks to the whisk taking the whisk out of the bowl. Do not overprocess the whipped cream.

OPERATING

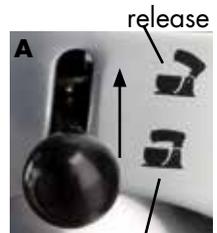
BEFORE FIRST USE

Remove all promotional materials and packing as well as any foreign objects, but do not remove the model label. Before first use and after a long period of storage, clean the processing tools in warm soapy water (see ›Care and Cleaning‹).

USING THE DESIGN STAND MIXER ADVANCED

⚠ WARNING: Always switch ›Off‹ the appliance, wait until the motor stops completely and unplug the appliance before rising the motor head or assembling/disassembling the processing tool. To turn the appliance ›Off‹ you have to turn the speed control anticlockwise into the ›Off‹-position.

Push the head release lever with your right hand upwards (picture A). Grab hold to the motor head in front of the processing tool with your left hand and rise the motor head until locked into position.



Note:

Release the head release lever as soon as it is possible to rise the motor head. The head release lever will lock in the lower position as soon as the motor head is risen all the way up.

ATTACHING THE BOWL

Take the bowl and place it on the bowl fitting. There are guiding pins on the base of the bowl and matching cannellure on the bowl fitting. With your right hand grab hold to the handle of the bowl and turn the bowl clockwise until it fits tight to the

bowl fitting and is locked in position (picture B).

NOTE: Use the provided bowl only.

ASSEMBLING THE PROCESSING TOOLS

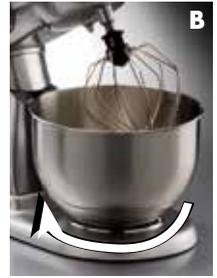
Take the processing tool you want to use into your right hand. On the top of the attachment of the processing tool is a cannellure (picture C).

The motor head drive has a matching guiding pin (picture D).

Slide the attachment of the processing tool over the drive of the motor head (picture E). Ensure the guiding pin slides through the cannellure of the attachment of the processing tool.

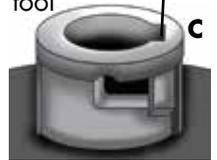
Push the processing tool upwards until the metal spiral compresses and you are able to turn the processing tool anticlockwise (picture F).

The processing tool is properly assembled when the guiding pin is locked in position (picture G).

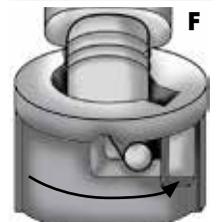
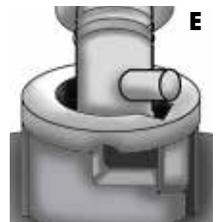


tighten

Cannellure of the processing tool



Guiding pin of the motor head drive



OPERATING THE APPLIANCE

Place the food into the bowl.

Grab hold of the motor head in front of the processing tool with your left hand and rise the motor head slightly upwards.

Note:

When the motor head is locked in position the head release lever is locked as well. To release the head release lever slightly rise the motor head.

Push the head release lever (picture H) with your right hand upwards. The motor head is now released and you can lower it carefully.

Note:

Do not drop the motor head. The motor head is very heavy and the pivoted joint would get damaged if the motor head falls down with active force.

Attach the splash guard to the top of the bowl, connect the power cord to the outlet and turn the appliance >On<. Select a slow speed to start with and slowly arise the speed level until reaching the desired speed.

Add ingredients sideways. For adding ingredients you do not need to remove splash guard. For more information regard to ›Tips for usage‹.

⚠ CAUTION: Do not block the ventilation slits on the back of the appliance and do not use the appliance in continuous operation for more than 10 minutes to avoid overheating. If processing large quantities of food, regularly interrupt operation and unplug the appliance for a few minutes, to let the motor cool down.

As soon as the food has the right consistency turn the appliance ›Off‹ by turning the speed control anticlockwise into the ›Off‹-position (picture I). Pull the plug.

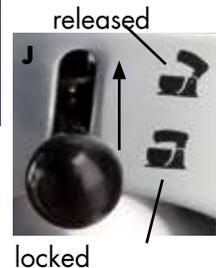
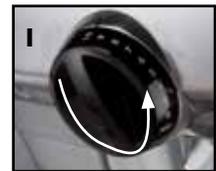
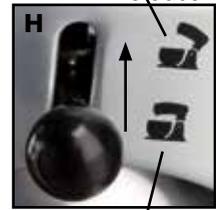
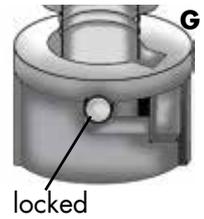
⚠ ATTENTION: Never switch ›On‹ the appliance when the motor head is raised and never raise the motor head when the appliance is in operational mode. Risk of injury! Always ensure the appliance is switched ›Off‹ before raising or lowering the motor head.

⚠ ATTENTION: Avoid contact the moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatula and other utensils, away from beater, whisk or dough hook during operation to prevent injury and/or damage to the mixer.

ATTENTION: Keep hands and other utensils out of bowl while blending food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the unit. A scraper may be used but must be used only when the unit is not running.

Take the splash guard off the bowl.

Push the head release lever with your right hand upwards (picture J). Grab hold of the motor head in front of the processing tool with your left hand and rise the motor head. Rise the motor head until locked into position.



Note:
Do not drop the motor head. The motor head is very heavy and the pivoted joint would get damaged if the motor head falls down with active force.

DISASSEMBLING THE PROCESSING TOOLS

Push the attachment of the processing tool upward until it is released of the indent (picture K). Turn the processing tool clockwise until the guiding pin of the motor head fits through the cannellure of the processing tool (picture L/M).

You can release the processing tool now by pulling it downward.

Clean the appliance after use in accordance to the instructions in chapter Care and Cleaning. Do not leave any food dry on the surfaces of the appliance.

CARE AND CLEANING

⚠ WARNING: To avoid injuries to persons and damage, always switch 'Off' the appliance, wait for the motor to stop completely and unplug the appliance immediately after operation and before disassembling or cleaning the appliance. With the appliance connected to the power supply, do not touch the assembled tools with your hands or any objects.

DO NOT place the appliance, accessories or power cord in an automatic dishwasher. Do not immerse the motor housing or power cord in any liquids or spill any liquids on it. Always wipe off spilled liquids immediately.

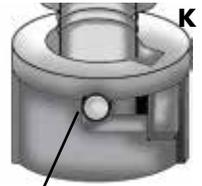
⚠ CAUTION: Do not use abrasive cleaners, cleaning pads, corrosive chemicals (disinfectants, bleach) or any sharp or hard objects (i.e. metal scouring pads) for cleaning, for this could damage the surfaces. Carefully clean the appliance with a damp sponge or cloth and warm soapy water.

1. Switch ›Off‹ (speed control into ›Off‹-position), wait for the motor to stop completely and unplug the appliance from the power outlet.
2. Disassemble the processing tool regarding the instructions ›Disassembling the processing tools.
3. Clean the processing tool with a soft nylon washing brush and warm dish-water. Rinse the processing tool thoroughly under running water.

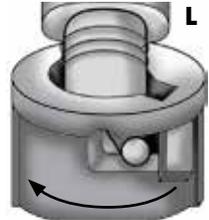
⚠ ATTENTION: Do not clean the processing tool in an automatic dishwasher.

Soak stubborn residues on the processing tool in warm dish-water for approximately 10 minutes and then remove the residues with a soft sponge.

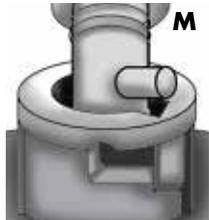
⚠ WARNING: Do not place the motor housing, accessories or power cord in an automatic dishwasher. Do not use any hard or sharp utensils for cleaning. Do not immerse the appliance or power cord in water or any other liquid. Do not pour or drip any liquids on the appliance or power cord. Do not place the appliance on wet or damp surfaces. When liquids are spilled on the appliance, immediately unplug the appliance and dry it to avoid risk of electric shock or fire. Always handle with care and without violence.



locked



L



M



N

4. Wipe the appliance and power cord with a damp soft cloth. Take care not to spill or drip water or any other liquids on the appliance.
5. Thoroughly dry the appliance and all parts of the appliance after each cleaning. Leave all parts dry naturally where they are out of reach of young children.

STORAGE

Always clean the appliance before storing (see ›Care and Cleaning‹).

Ensure to store the appliance where it is clean, dry and safe from frost, direct sunlight and inadmissible strain (mechanical or electric shock, heat, moisture) and where it is out of reach of young children. Place the appliance on a clean and stable surface, where it can not fall. Do not place any hard or heavy objects on the appliance.

NOTES FOR DISPOSAL



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

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

INFORMATION AND SERVICE

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

WARRANTY

We guarantee that all our products are free of defects at the time of purchase. Any demonstrable manufacturing or material defects will be to the exclusion of any further claim and within 2 years after purchasing the appliance free of charge repaired or substituted. There is no Warranty claim of the purchaser if the damage or defect of the appliance is caused by inappropriate treatment, over loading or installati-

on mistakes. The Warranty claim expires if there is any technical interference of a third party without a written agreement. The purchaser has to present the sales slip in assertion-of-claim and has to bear all charges of costs and risk of the transport.

Note:

Customers from Germany and Austria: For repair and service, please send Gastroback products to the following address: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Germany.

Customers from other countries: Please contact your dealer.

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

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



RECIPE IDEAS

Speedy Processor Pizza Dough

2 cups (approx. 240 g) all-purpose flour
 1 package (7 g) active dry yeast
 1 tablespoon sugar
 ¾ teaspoon salt
 1 tablespoon vegetable oil
 ¾ cup (180 ml) hot tap water

Operate according to the instructions ›Operating‹. Assemble the dough hook. Add flour, yeast, sugar and salt to bowl, lower the motorhead according to the instructions ›To operate the appliance‹, attach the splash guard to the bowl and process shortly on low speed to blend.

Add vegetable oil to hot water. With motor running on low speed, slowly add water/oil mixture sideways (should take about 30 seconds). Continue processing to knead dough for ½ to 1 minute. Stop the appliance, and test dough for stickiness. If dough is still sticky, process to knead for another 15 to 30 seconds. Let dough rest 10 minutes.

Remove splash guard, rise the motorhead and take the dough out of the bowl. On floured board, fold dough over 3 or 4 times to knead slightly. For 1 large pizza baked in a 38 x 25 x 2 cm backing pan, roll dough out to about that size, and transfer to greased pan. Gently push dough out to cover pan and form crust edge up sides of pan. For 2 thin crust pizzas (about 30

cm diameter), divide dough in half. Roll dough out to form a circle, and transfer to greased pizza pans. Shape crust partially up sides of pan to form crust edge. (Dough will be thin, and be sure to push dough together if any holes or rips occur.) Cover crust with pizza sauce, vegetables and cheeses as desired.

Bake at 220°C for 18 to 20 minutes for large, single pizza, or about 12 to 15 minutes for thinner, round pizzas. (Makes: 1 large, or 2 smaller pizza crusts.)

Basic White Bread

3,5 cups (approx. 420 g) all-purpose flour
 3 tablespoons soft butter, divided in 4 pieces
 2 tablespoons sugar
 1 teaspoon salt
 1 package (7g) active dry yeast
 ¼ cup (approx. 60 ml) warm water
 2/3 cup (approx. 160 ml) warm water

Operate according to the instructions ›Operating‹. Assemble the dough hook. Add flour, butter, sugar and salt to bowl, lower the motorhead according to the instructions ›Operating the appliance‹, attach the splash guard to the bowl and process shortly on low speed to blend. In measuring cup, add yeast to ¼ cup

water. Stir to mix, and allow to dissolve, about 10 minutes. With motor running on low speed, slowly add yeast mixture and water sideways (should take about 30 seconds). Continue processing to knead dough for 45 seconds. Stop the appliance, remove splash guard, rise the motorhead and scrape dough from sides of the bowl.

Lower the motorhead, replace the splash guard and process to knead for another minute. Turn off the appliance, remove the splash guard, rise the motorhead, take the dough out, shape into ball and place in a greased mixing bowl. Cover; let rise in warm place until doubled in size, about 1 to 1-1/2 hours. Turn the dough once and let rest for another 15 minutes.

Shape to fit 23 x 23 x 8 cm greased bread pan. Cover and let rise again in warm place until dough has risen about 1-inch over sides of pan, about 1 hour. Bake in preheated 200°C oven about 35 to 40 minutes, or until golden brown. Take out of pan immediately. (Makes: 1 loaf.)

One Crust Standard Pie Crust

1 cup	(approx. 120 g) all-purpose flour
½ teaspoon	salt
¼ cup	(approx. 55g) Palmin Soft
1 tablespoon	butter or margarine, well chilled
3 tablespoons	cold water

Operate according to the instructions ›Operating‹. Assemble the dough hook. Add flour, salt, Palmin Soft, and butter to bowl, lower the motorhead according to the instructions ›Operating the appliance‹, attach the splash guard to

the bowl and process shortly on low speed until particles resemble coarse crumbs, about 15 seconds. Add water all at once sideways with motor running. Process until dough forms a ball, or no more than 20 seconds. If dough does not form a ball, stop the appliance. Remove splash guard, rise the motorhead and take out the dough. Gently shape dough into a ball with hands. Roll out for pie, or as directed in recipe. If crust is to be baked before filling, prick generously with fork.

Bake in preheated oven at 230°C until golden brown, about 9 - 10 minutes. Makes: 1 (23 cm) pie crust.

Banana Cake with Cream Cheese Frosting

2¼ cups	self raising flour
½ teaspoon	salt
1 teaspoon	cinnamon
½ teaspoon	nutmeg
2	eggs
180g	butter, room temperature, chopped
½ cup	buttermilk
1½ cups	raw sugar
1 teaspoon	white vinegar
1 teaspoon	vanilla essence
1 ½ cups	ripe mashed banana

Preheat oven to 180 °C. Grease and line a 20cm baba pan. Sift flour, salt, cinnamon and nutmeg into a large bowl. Operate according to the instructions ›Operating‹. Assemble the whisk. Add butter, sugar and vanilla essence to bowl, lower the motorhead according to the instructions ›Operating the appliance‹, attach the splash guard to the bowl and process until creamy. Slowly rise speed until reaching medium speed level. Add the eggs sideways and sir

until dough is fluffy and creamy. Add vinegar, banana and buttermilk by turns and stir until ingredients are combined (mixture will separate at this stage but will come back together when mixed with dry ingredients).

Turn the appliance off, remove the splash guard, rise the motorhead, disassemble the whisk and assemble the dough hook. Lower the motorhead, attach the splash guard and add flour, salt, cinnamon and nutmeg by turns sideways. Mix on slow speed until combined.

Turn off the appliance, remove splash guard, rise the motorhead and pour mixture into prepared tin and bake for about 40 minutes or until cooked when tested with a skewer. Allow cake to cool in pan for 5 minutes before transferring to a wire rack to cool.

Cream Cheese Frosting

250 g	softened cream cheese
60g	butter
1 teaspoon	vanilla
3 cups	icing sugar mixture
¼ cup	passionfruit pulp

Combine cream cheese, butter and vanilla in the bowl. Operate according to the instructions ›Operating‹. Assemble the whisk, lower the motorhead according to the instructions ›Operating the appliance‹, attach the splash guard to the bowl and beat until smooth. Add the icing sugar mixture and beat until smooth. Reduce speed and add passionfruit. Spread over cooled cake.

Baked Lemon Cheesecake

250 g	plain biscuit crumbs
2 teaspoons	nutmeg
125 g	butter, melted
250 ml	thickened cream
3	eggs
½ cup	caster sugar
2 teaspoon	grated lemon rind
2 tablespoons	lemon juice
500 g	cream cheese, room temperature, cubed

Operate according to the instructions ›Operating‹. Assemble the dough hook. Add biscuit crumbs, nutmeg and melted butter and process on slow speed until combined. Scrape sides if necessary. Turn the appliance off, remove the splash guard, rise the motorhead and take out the dough. Press crumb mixture into the base and sides of a greased 20cm spring form pan. Place on a baking tray and refrigerate for 30 minutes.

Disassemble the dough hook and assemble the whisk. Lower the motorhead, attach the splash guard, add eggs and sugar to bowl and beat until creamy. Slowly rise speed until reaching medium speed level. Add thickened cream, lemon juice, lemon rind, and cream cheese by turns sideways and mix until creamy.

Turn off the appliance, remove splash guard, rise the motorhead and pour mixture into crust and bake in oven at 160° for approximately 50 minutes or until firm. Cool in oven with door ajar. Refrigerate for several hours before serving.

Chocolate Cake

1 ½ cups	self-raising flour
½ cup	cocoa
1 ½ cups	caster sugar
pinch of	salt
150 g	butter or margarine, at room temperature
2	eggs
1 cup	milk

Preheat oven to 180 °C, grease and line a 23cm cake tin. Operate according to the instructions ›Operating‹. Assemble the whisk. Add eggs, butter and sugar to bowl, lower the motorhead according to the instructions ›Operating the appliance‹, attach the splash guard to the bowl and process until creamy. Slowly rise speed until reaching medium speed level.

Add flour, cocoa and salt by turns sideways. Mix until combined. With motor running on low speed, slowly add milk and mix for 5 - 10 seconds. Turn the appliance off, remove the splash guard, rise the motorhead and scrape sides of the bowl. Lower the motorhead, attach the splash guard and beat until smooth. Turn off the appliance, remove splash guard, rise the motorhead and pour mixture into prepared cake tin. Bake in oven for approximately 34 - 40 minutes or until firm. Allow the cake to cool for 5 minutes then remove from baking pan. In the meantime prepare the chocolate icing (see over). Once the cake is completely cooled, ice with the chocolate icing.

Chocolate Icing

40 g	butter
2 tablespoons	cocoa
¼ cup	milk
2 cups	icing sugar

Add all ingredients to bowl. Operate according to the instructions ›Operating‹. Assemble the whisk, lower the motorhead according to the instructions ›Operating the appliance‹, attach the splash guard to the bowl and beat until well combined. Spread over cooled cake.

Basic Buttercake

185 g	butter or margarine, at room temperature
1 cup	caster sugar
½ teaspoon	vanilla
3	eggs
2 cups	self-raising flour
¼ cup	milk

Preheat oven to 180°C, grease and line a 23 cm cake tin. Operate according to the instructions ›Operating‹. Assemble the whisk. Add butter, sugar and vanilla to bowl. Lower the motorhead according to the instructions ›To operate the appliance‹, attach the splash guard to the bowl and beat until creamy. Slowly rise speed until reaching medium speed level. Add eggs sideways and beat on high speed until creamy.

Turn off the appliance, remove splash guard, rise the motorhead. Disassemble the whisk and assemble the beater. Lower the motorhead, attach the splash guard to the bowl and add flour and milk by turns sideways. Beat on slow speed until just combined. Do not over process. Turn off the appliance, remove splash guard, rise the motorhead and

pour mixture into prepared cake tin. Place cake tin into the oven and bake for 40-50 minutes or until cooked, when tested with a wooden skewer. Allow the cake to cool slightly and remove from baking pan.

Ganache

300 g rich, dark chocolate
200 ml cream

Place chocolate into a clean, dry, heat-proof glass bowl. Heat the cream in a small saucepan and bring to the boil.

Pour the cream into the glass bowl over the chocolate and stir until the mixture is smooth and glossy. Allow mixture to almost set in refrigerator. Then spread over cake with a spatula and place in fridge to finish setting.

Lemon Lime Tart

Sweet Shortcrust pastry

1¼ cups plain flour
1/3 cup icing sugar mixture
¼ cup almond meal
125g butter
1 egg yolk
1 - 2 teaspoons cold water

Lemon lime Filling

1 tablespoon grated lemon rind
1/3 cup (80 ml) fresh lemon juice
¼ cup (60 ml) fresh lime juice
5 eggs
1 cup (220 g) caster sugar
200 ml thickened cream

Operate according to the instructions ›Operating‹. Assemble the dough hook. Add flour, icing sugar, almonds and butter to bowl, lower the motorhead according to the instructions ›Operating the appliance‹, attach the splash guard to

the bowl and mix on slow speed until well combined. Add eggs and water by turns sideways and process until mixture forms a ball. Turn off the appliance, remove splash guard, rise the motorhead and knead pastry until smooth then shape into a disk. Wrap pastry in plastic wrap and refrigerate for 30 minutes. Grease a 24 cm round loose-based flan tin. Roll pastry, between two sheets of baking paper, large enough to line tin. Lift pastry into tin and press into sides; trim edges. Cover and refrigerate for 40 minutes.

Preheat oven to 200°C. Place tin on oven tray; line tin with baking paper then fill with dried beans. Bake for 10 minutes then remove beans and paper and cook in oven for a further 10 minutes or until pastry is lightly browned; remove from oven and reduce heat to 160°C.

For the lime filling clean bowl. Disassemble dough hook and assemble whisk. Add all ingredients for the filling to bowl, lower the motorhead, attach the splash guard to the bowl and mix until well combined. Turn off the appliance, remove splash guard, rise the motorhead and carefully pour into pastry case and bake for about 35 minutes or until set. Cool in tin before serving.

Chocolate Mousse

200 g plain cooking chocolate
30 g butter, cubed, at room temperature
4 eggs
40 g sugar
1 tablespoon fresh cream

Break chocolate into pieces and place in a bowl. Melt the chocolate by placing the bowl over a saucepan of simmering

water. Add 2 tablespoons of water and the cubed butter to the chocolate and stir to obtain a smooth texture.

Operate according to the instructions ›Operating‹. Assemble the whisk. Add 2 egg yolks and half the quantity of sugar, lower the motorhead according to the instructions ›Operating the appliance‹, attach the splash guard to the bowl and beat for 30 seconds until creamy. Slowly rise speed until reaching medium speed level. Lower speed and add turn by turn sideways cream and continue to mix for a further 15 seconds slowly rising the speed. Lower speed and slowly add chocolate mixture. Slowly rise speed and mix for 20 seconds. Turn off the appliance, remove splash guard, rise the motorhead and carefully pour the mixture into a glass bowl.

Clean the bowl and whisk. Assemble the whisk. Add the egg whites to bowl, lower the motorhead, attach the splash guard to the bowl and mix until soft and peaks form. Add a pinch of salt and the remaining quantity of sugar sideways and continue to mix for a further 10 seconds.

Turn off the appliance, remove splash guard, rise the motorhead disassemble whisk and assemble beater. Add chocolate mixture to egg whites, lower the motorhead, attach splash guard and slowly fold mixture (as little as possible). Turn off the appliance, remove splash guard, rise the motorhead and pour mixture into serving bowls and place in the fridge to chill for at least 2 hours before serving.

Pikelets (Scottish Pancakes)

Makes approx. 24

2 large	eggs
½ cup	sugar
1½ cups	milk
2 cups	self raising flour
pinch	salt

Operate according to the instructions ›Operating‹. Assemble the whisk. Add eggs and sugar to bowl, lower motorhead, attach splash guard and mix until creamy. Slowly rise speed until reaching high speed. Lower speed and add sideways the remaining ingredients. Mix until well combined slowly rising the speed.

Turn off the appliance, remove splash guard, rise the motorhead and pour mixture into a jug and refrigerate for 30 minutes. Place tablespoon amounts of mixture into a lightly greased frying pan until golden on each side. Serve with butter.

Crepes

Serves 4 - 6

3	eggs
60 g	butter, melted
1¼ cups	milk
250 g	plain flour
2 tablespoons	castor sugar
pinch	salt

Operate according to the instructions ›Operating‹. Assemble the whisk. Add eggs and sugar to bowl, lower motorhead, attach splash guard and mix until creamy. Slowly rise speed until reaching high speed. Lower speed and add sideways the remaining ingredients. Mix until well combined slowly rising the speed. Turn off the appliance, remove splash guard, rise the motorhead and

pour mixture into a jug and stand for 15 minutes. Heat an electric skillet or crepe pan. Pour about 3 tablespoons of batter into the pan. Tilt the pan to spread the mixture evenly. Cook over a low heat on both sides until golden. Repeat with remaining mixture. Serve crepes with lemon juice and sugar.

Chocolate Chip Cookies

125g	butter or margarine, at room temperature
½ cup	brown sugar, lightly packed
½ cup	caster sugar
½ teaspoon	vanilla
1	egg
1¾ cups	self-raising flour
¼ teaspoon	salt
1 cup	chocolate chips

Preheat oven to 180°C and grease oven trays.

Operate according to the instructions ›Operating‹. Assemble the whisk. Add butter, eggs, sugar and vanilla to bowl, lower motorhead, attach splash guard and mix until creamy. Slowly rise speed until reaching high speed. Turn off the appliance, remove splash guard, rise the motorhead, disassemble whisk and assemble dough hook. Lower the motorhead, attach splash guard and turn by turn add sideways flour and salt. Mix on slow speed until combined. Add the chocolate chips and continue to mix until the mixture is just combined.

Turn off the appliance, remove splash guard, rise the motorhead and with a tablespoon, spoon mixture into small balls and place onto the oven tray, allowing room for spreading. Place trays into the oven and bake for 15 minutes or until cooked. Allow to cool on trays.

Basic Waffle recipe

Makes 1-2 waffles:

1	egg
4	tablespoons unsalted butter, melted and cooled
1	heaped tablespoon sugar
1	small pinch salt
100 ml	milk (round about)
6	heaped tablespoon flour

Operate according to the instructions ›Operating‹. Assemble the whisk. Add melted butter and egg, sugar and salt to bowl, lower motorhead, attach splash guard and mix until creamy. Slowly rise speed until reaching high speed. Lower speed and add flour sideways. Mix until combined. Add as much milk as it needs to make the batter easy to pour. Turn off the appliance, remove splash guard, rise the motorhead and prepare your waffles according to the instructions of your wafflemaker.

Tip: Flavour and spice the batter ad libitum using i.e. gingerbread spices, vanilla flavour, chocolate flavour or cinnamon.

Classic belgian waffles

Classic Belgian waffles have a crispy outside and are soft and moist on the inside. They are often served as part of a celebration – even to celebrate something as simple as a beautiful day. Try these waffles with your favourite syrup or a topping such as sliced fresh strawberries and freshly whipped cream.

Makes 10 waffles:

355 ml	water
2¼ teaspoons	active dry yeast (one packet)
3 cups	(approx. 360 g) sifted flour
¼ teaspoon	salt

3 large eggs, separated
 + 1 egg white
 1/3 cup (approx. 75 g) sugar
 236 ml milk
 8 tablespoons unsalted butter, melted
 and cooled
 2 teaspoons vegetable oil
 2 teaspoons vanilla extract

Heat 1/2 of the water to lukewarm.

NOTE: Do not use water that is too hot because the yeast won't rise. In a separate bowl dissolve the yeast in the water with a pinch of the sugar from the recipe; let stand 5 to 10 minutes, until the mixture begins to foam.

Operate according to the instructions ›Operating‹. Rinse the bowl with warm water before usage. Assemble the whisk. Add egg yolks, egg white and sugar to bowl, lower motorhead, attach splash guard and mix on slow speed until just combined. Add remaining water, milk, oil and vanilla by turns sideways and mix until the mixture is smooth. Turn off the appliance, remove splash guard, rise the motorhead, disassemble whisk and assemble beater. Lower the motorhead, attach the splash guard and add flour sideways. Beat until smooth. In separate bowl beat the egg whites until stiff peaks form. Turn off the appliance, remove splash guard, rise the motorhead, add egg whites to mixture. Lower the motorhead, attach the splash guard and slowly fold the egg whites into the batter. Let the batter stand for 1 hour, stirring every 15 minutes.

Turn off the appliance, remove splash guard, rise the motorhead and prepare your waffles according to the instructions of your wafflemaker. Serve with whipped cream, fruit, jam, powdered sugar, or a warm fruit syrup.

Gingerbread belgian waffles

These waffles have the flavour of just-baked gingerbread and are delicious served with fresh fruit or caramelised apples and pears.

Makes 6 waffles:

118 ml warm water
 1 teaspoon granulated sugar
 2 1/4 teaspoons active dry yeast (1 packet)
 1 1/2 cups (approx. 180 g) all-purpose flour
 1 cup (approx. 250 g) shortbread biscuit crumbs
 1/4 cup (approx. 55 g) granulated sugar
 3 cups (approx. 360 g) sifted flour
 1/4 teaspoon salt
 1 teaspoon ground ginger
 1/4 teaspoon lemon zest, finely chopped
 472 ml warm milk
 3 large eggs, separated
 1/2 cup unsalted butter, melted and cooled
 1 teaspoon vanilla extract

Measure water into the bowl.

NOTE: Do not use water that is too hot because the yeast won't rise. Add 1 teaspoon granulated sugar and yeast; stir to dissolve. Let stand 10 minutes.

In a separate bowl, combine the flour, shortbread biscuit crumbs, 1/4 cup sugar, salt, ginger, and lemon zest; stir to combine.

Operate according to the instructions ›Operating‹. Assemble the whisk. Add milk, egg yolks, melted cooled butter, and vanilla to yeast mixture, lower motorhead, attach splash guard and mix on slow speed until smooth. Turn

off the appliance, remove splash guard, rise the motorhead disassemble whisk and assemble beater. Lower motorhead, attach splash guard and turn the appliance on using slow speed. Slowly add dry ingredients sideways and mix until smooth. Turn off the appliance, remove splash guard, rise the motorhead and cover the bowl with waxed paper and let stand to rise in a warm, draft-free place for 30 minutes.

In separate bowl beat the egg whites until stiff, but not dry. Add egg whites to mixture. Lower the motorhead, attach the splash guard and slowly fold the egg whites into the batter.

Turn off the appliance, remove splash guard, rise the motorhead and prepare your waffles according to the instructions of your wafflemaker. Serve with lemon curd, fruit, jam, powdered sugar, a warm fruit syrup, or whipped cream.

Good night waffles

Most of the mixing for these waffles is done the night before. In the morning, just mix in the eggs, vanilla and a pinch of baking soda while the waffle maker is heating. Leftover batter may be covered and kept in the refrigerator for up to three days. Heat your wafflemaker in the morning, stir the batter and have a freshly baked waffle for breakfast.

Makes 6 waffles:

118 ml	lukewarm water
1 tablespoon	granulated sugar
2¼ teaspoons	active dry yeast (1 yeast packet)
472 ml	whole milk, warmed
½ cup	(approx. 115 g) unsalted butter, melted and cooled
1 teaspoon	salt

2 cups	(approx. 240g) all-purpose flour
2	large eggs, lightly beaten
2 teaspoons	vanilla extract
¼ teaspoon	baking soda

The night before, or at least 8 hours before baking, combine the warm water, granulated sugar and yeast. Let stand 10 minutes, until foamy.

Operate according to the instructions ›Operating‹. Assemble the whisk. Add warm milk, melted butter and salt to yeast mixture, lower motorhead, attach splash guard and mix on slow speed until just combined. Turn off the appliance, remove splash guard, rise the motorhead disassemble whisk and assemble beater. Lower motorhead, attach splash guard and turn the appliance on with slow speed. Add flour sideways until smooth.

Turn off the appliance, remove splash guard, rise the motorhead, wrap bowl tightly with plastic wrap and let stand overnight (or for 8 hours) on the countertop – do not refrigerate. When ready to bake, preheat your wafflemaker according to the instructions of your wafflemaker. While the waffle maker is heating, stir the eggs, vanilla and baking soda into the batter. Bake upon the instructions. Serve with sliced fresh fruit, jam, powdered sugar, a warm fruit syrup, or whipped cream.

ACCESSORIES FOR THE DESIGN STAND MIXER ADVANCED

You will get the accessories from your specialty retailer.



Pasta Maker Attachment
Art.-Nr.: 98100



Meat Grinder and Cookie
Attachment
Art.-Nr.: 98101



Food Slicer/
Shredder Attachment
Art.-Nr.: 98102



Additional stainless steel bowl
Art.-Nr.: 98103

GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 · D-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