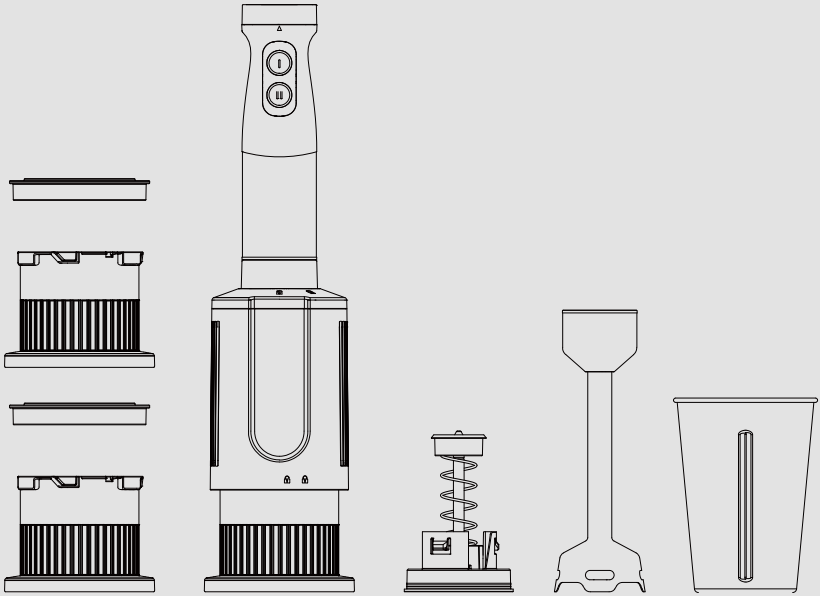
GASTROBACK®

STABMIXER | HAND BLENDER



DE **BEDIENUNGSANLEITUNG**

GB **INSTRUCTION MANUAL**

POWER STABMIXER + EISCREME

POWER HAND BLENDER + ICE CREAM

Art.-Nr. 41010 **Item No. 41010**

www.gastroback.de

www.gastroback.de/en/

WICHTIGER HINWEIS – BITTE SORGFÄLTIG LESEN – BEVOR SIE DAS GERÄT IN BENUTZUNG NEHMEN!

Alle Produkte von GASTROBACK® sind für die Verarbeitung von Nahrungs- und Lebensmitteln vorgesehen. **Aus Gründen des Gesundheitsschutzes und der Hygiene dürfen deshalb Produkte nicht zurückgegeben werden, die alltäglich benutzt oder auch nur einmalig gebraucht sind.** Prüfen Sie die Ware nur so, wie Sie es in einem Ladengeschäft auch tun würden.

Sie müssen für einen etwaigen Wertverlust der Waren nur aufkommen, wenn dieser Wertverlust auf einen zur Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweise der Waren nicht notwendigen Umgang zurückzuführen ist.

Ein nicht notwendiger Umgang für die Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweise der Waren ist die Verarbeitung von Lebensmitteln zu Speisen und Getränken.

Haben Sie Fragen zu Produkten von GASTROBACK® oder funktioniert Ihr Gerät zur Zeit nicht einwandfrei, benötigen Sie Zubehör oder Ersatzteile für Ihr GASTROBACK® Produkt, dann nehmen Sie bitte vor der Rücksendung zuerst Kontakt zu unserem Kundenservice auf.

GASTROBACK® Kundenservice Hotline:

Tel.: **04165 – 22 25 0**

E-Mail: **info@gastroback.de**



IMPORTANT NOTE - PLEASE READ CAREFULLY - BEFORE YOU USE THE DEVICE!

All GASTROBACK® products are intended for food processing of food products and groceries. **For reasons of health protection and hygiene, products that are used on a daily basis or used only once, are not allowed to be returned.** Check the goods just as you would do in a retail store.

You only have to pay for a possible loss in value of the goods, if this loss of value is due to a non-necessary for the examination of the nature, characteristics and function of the goods handling.

An unnecessary way to check the nature, characteristics and function of the goods is the processing of food products or groceries into food and drinks.

If you have any questions about GASTROBACK® products, if your unit is not working properly straight away or if you need any accessories or spare parts for your GASTROBACK® product please contact our customer service before returning.

GASTROBACK® Customer Service Hotline:

Phone: **+49 (0) 4165 – 22 25 0**

E-Mail: **info@gastroback.de**



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

INHALTSVERZEICHNIS

Beschreibung 6
Sicherheitshinweise 6
Elektrische Sicherheit 11
Das Gerät 12
Vor der ersten Inbetriebnahme 13
Betrieb 13
Den Stabmixer verwenden 14
Den Eisbereiter-Aufsatz verwenden 15
Optionale Zubehöre verwenden 17
Nach dem Gebrauch 18
Reinigung 18
Lagerung 19
Umweltschutz 19
Entsorgungshinweise 20
Information und Service 20
Gewährleistung/Garantie 20

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

TABLE OF CONTENTS

Description 22
Safety warnings 22
Electrical safety 26
The Appliance 27
Before first use 28
Operation 28
Using the hand blender 29
Using the ice cream maker 30
Using optional accessories 32
After use 33
Cleaning 33
Storage 34
Environmental Protection 34
Notes for disposal 34
Information and service 34
Warranty 35

BESCHREIBUNG

Dieses Gerät ist nur zum Mixen und Zerkleinern von festen oder flüssigen Nahrungsmitteln sowie zur Zubereitung von Eiscreme, Sorbets, Slushies, Milchshakes und Unterrühren von Zutaten (Mix-Ins) geeignet.

Das Gerät ist für den Privatgebrauch bestimmt und nicht für den professionellen Betrieb ausgelegt. Das Gerät ist nur für den Gebrauch in Innenräumen bestimmt.

Verwenden Sie das Gerät nur, wie in dieser Gebrauchsanweisung beschrieben. Jede andere Verwendung kann zu Sach- oder Personenschäden führen.

Es wird keine Haftung für Schäden übernommen, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch oder Missachtung dieser Gebrauchsanweisung entstanden sind.

SICHERHEITSHINWEISE

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN! SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR DEN WEITEREN GEBRAUCH AUFBEWAHREN! ACHTEN SIE BESONDERS AUF ALLE ABBILDUNGEN AUF DER ILLUSTRATIONSSEITE!



Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Gebrauch des Gerätes aufmerksam durch. Machen Sie sich mit der Nutzung, den Einstellmöglichkeiten und Funktionen der Schalter vertraut. Verinnerlichen Sie Sicherheitshinweise und Bedienungsanweisungen und befolgen Sie diese, um mögliche Risiken und Gefahren zu vermeiden.



Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.



WARNUNG - ERSTICKUNGSGEFAHR! Verpackungsmaterialien sind kein Spielzeug, Kinder dürfen mit Verpackungsmaterialien nicht spielen, da sie diese verschlucken und daran ersticken können!



WARNUNG! Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehörteile austauschen, das Gerät reinigen oder wenn es nicht in Gebrauch ist.



WARNUNG - STROMSCHLAGGEFAHR! Schützen Sie das Gerät und dessen elektrische Teile vor Feuchtigkeit. Tauchen Sie das Gerät und dessen elektrische Teile nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein, um einen Stromschlag zu vermeiden. Halten Sie das Gerät nie unter fließendes Wasser. Beachten Sie die Pflege- und Reinigungshinweise.



Betreiben Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder während Sie auf einem nassen oder feuchten Untergrund stehen. Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen oder feuchten Händen.



ACHTUNG! Bei der Verarbeitung heißer Speisen besteht Verbrühungsgefahr. Im Extremfall könnte der Mixbecher beschädigt werden. Es dürfen nur Lebensmittel mit einer Temperatur von maximal 60°C verarbeitet werden.



WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR! Seien Sie vorsichtig, um Verletzungen durch scharfe Teile zu vermeiden.



WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR! Vermeiden Sie den Kontakt mit sich bewegenden Teilen. Warten Sie bis alle Teile stillstehen, bevor Sie diese berühren.



Dieses Gerät entspricht der Schutzklasse II. Dies bedeutet, dass das Produkt mit einer verstärkten oder doppelten Isolierung zwischen Netzstromkreis und Ausgangsspannung beziehungsweise Metallgehäuse ausgestattet ist.



Nur zur Verwendung in trockenen Innenräumen.



Trocken



Feucht

1. Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
2. Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden.
3. Das Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
4. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

5. Überprüfen Sie den Netzstecker und die Netzanschlussleitung regelmäßig auf Anzeichen von Beschädigungen. Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

6. **WARNUNG!** Betreiben Sie das Gerät bei Gebrauch mit dem Stabmixer-Aufsatz nicht länger als 1 Minute durchgehend. Beim Verarbeiten harter Zutaten nicht länger als 5 Sekunden durchgehend. Betreiben Sie das Gerät bei Gebrauch mit optionalen Zubehören wie folgt: Multizerkleinereraufsatz (Chopper) (Nr. 91551) nicht länger als 15 Sekunden,mit dem Emulgierstab (Nr. 91488), dem XL-Mixstab (Nr. 91699) sowie Milchschäumer und Dressingquirl (Nr. 91465) je 2 Minuten. Lassen Sie das Gerät zwischen zwei Betriebszyklen für 1 Minute ruhen. Hierdurch wird eine Beschädigung des Motors durch Überhitzung verhindert.

7. Verwenden Sie kein Zubehör außer solchem, das mit dem Gerät geliefert wird. Dieses kann ein Sicherheitsrisiko für den Benutzer darstellen und das Gerät beschädigen. Verwenden Sie deshalb nur Originalteile und -zubehör. Das optionale Zubehör erweitert nochmals die Einsatzgebiete: Überlanger XL-Mixstab (Nr. 91699), Kartoffel- & Gemüsestampfer (Nr. 91749), Multizerkleinerer-Aufsatz (Chopper, Nr. 91551), Emulgierstab (Nr. 91488), Milchschäumer- & Dressingquirl (Nr. 91465), Schneebesen (Nr. 91464), Zwischengetriebe f. Milchschäumer & Schneebesen (Art. 91463). Informationen und Abbildungen unter www.gastroback.de

8. **WARNUNG!** Nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch kann zu Verletzungen führen. Gerät ausschließlich gemäß dieser Gebrauchsanweisung verwenden. Versuchen Sie nicht, das Gerät in irgendeiner Form zu modifizieren.

9. Es muss mit den scharfen Schneidmessern und beim Reinigen vorsichtig umgegangen werden.

10. Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.

11. Für Einzelheiten zur Reinigung von Oberflächen, welche mit Lebensmitteln in Berührung kommen, ziehen Sie bitte das Kapitel „Nach dem Gebrauch" zu Rate.

12. Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Ersatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.

13. Dieses Gerät ist dazu bestimmt im Haushalt und in ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden wie beispielsweise:
    - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
    - in landwirtschaftlichen Anwesen
    - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
    - in Frühstückspensionen.

14. Vorsicht bei der Verarbeitung von heißen Flüssigkeiten (max. 60°C), Spritzer können zu Verbrennungen führen – siehe auch Sicherheitshinweis, Seite 7.

15. Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.

16. ⚠ **STROMSCHLAGGEFAHR!** Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren. Lassen Sie das Gerät im Falle von Störungen nur von qualifizierten Fachleuten reparieren.

17. Schützen Sie das Gerät vor Staub, direkter Sonneneinstrahlung, Tropf- und Spritzwasser.

18. Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Kabel aus der Steckdose und wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät.

19. Schalten Sie das Gerät stets aus, bevor Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

20. Platzieren und betreiben Sie das Gerät stets auf einer ebenen, stabilen und trockenen Oberfläche.

21. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.

22. Trocknen Sie das Gerät und alle Zubehörteile ab, bevor Sie es mit der Netzversorgung verbinden und bevor Sie Zubehörteile befestigen.

23. Verbinden Sie den Netzstecker mit einer gut erreichbaren Steckdose, um im Notfall das Gerät schnell von der Netzversorgung trennen zu können.

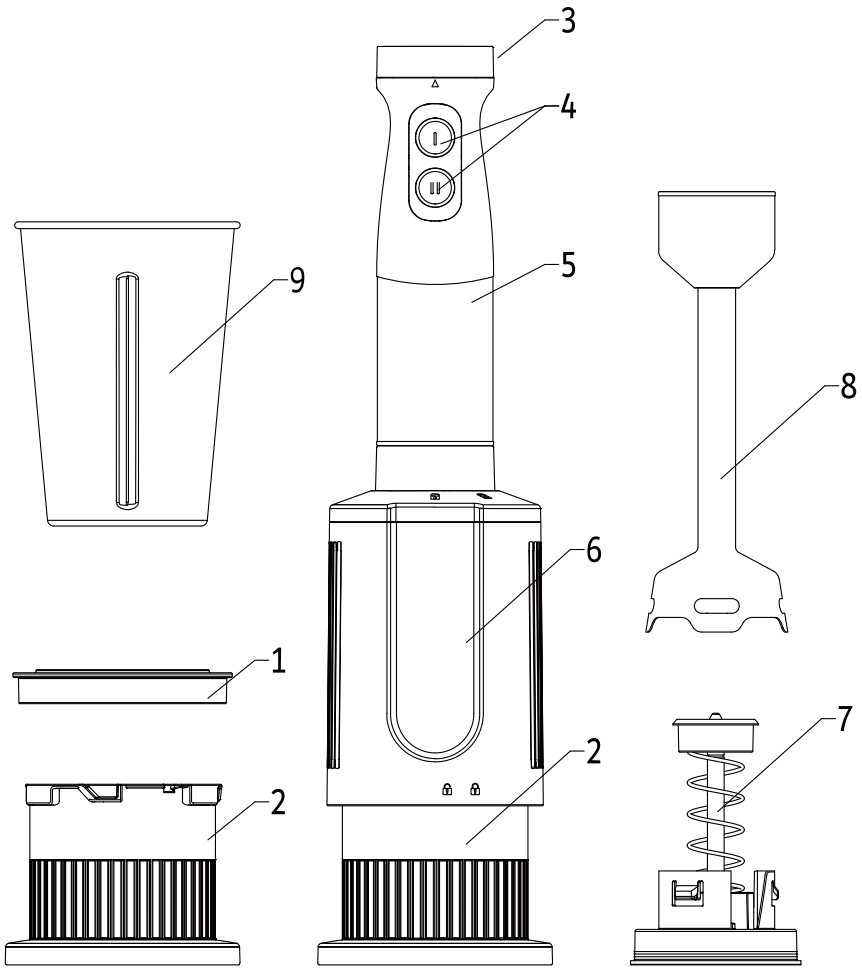
24. Bei Benutzung von Verlängerungskabeln oder Mehrfachsteckdosen müssen diese für die entsprechende Leistung geeignet sein.

25. Lassen Sie mindestens 10 cm Freiraum um das Gerät herum und über der Oberseite des Gerätes. Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausreichend Platz auf allen Seiten hat und nicht in Kontakt mit entzündlichem Material kommt. Das Gerät darf nicht abgedeckt werden.
26. Halten Sie Ihre Hände und Utensilien während des Zerkleinerns und Mixens vom optionalen Multizerkleinerer-Aufsatz (chopper), dem Mixbecher und dem Schneidmesser fern, um die Möglichkeit schwerer Verletzungen von Personen oder Schäden am Gerät zu vermeiden. Ein Schaber darf nur verwendet werden, wenn das Gerät nicht läuft.
27. **BRAND- UND STROMSCHLAGGEFAHR!** Übergroße Lebensmittel, Metallutensilien oder sonstige Fremdobjekte dürfen nicht in den optionalen Multizerkleinerer-Aufsatz (chopper) /den Mixbecher eingeführt werden.
28. Papier, Pappe, Kunststoff oder ähnliche Materialien dürfen nicht in den optionalen Multizerkleinerer-Aufsatz (chopper) /den Mixbecher gegeben werden.
29. Bewahren Sie bei Nichtgebrauch des Geräts keine Fremdmaterialien in dem optionalen Multizerkleinerer-Aufsatz (chopper) /im Mixbecher auf.
30. Wenn die Klingen stecken bleiben oder sich merklich langsam bewegen, stellen Sie den Betrieb sofort ein.
31. Benutzen Sie das Gerät nur zum Verarbeiten von genusstauglichen Speisen und Getränken. Verarbeiten Sie keine heißen Speisen oder Flüssigkeiten in dem optionalen Multizerkleinerer-Aufsatz (chopper). Andernfalls könnte sich ein hoher Druck aufbauen, der zu Verletzungen und Schäden führen kann.
32. Zerkleinern Sie keine extrem harten Lebensmittel wie Eiswürfel, Muskatnuss, Kaffeebohnen und Getreide.
33. Überfüllen Sie die entsprechenden Zubehöre nicht und achten auch auf die Max-Markierungen. Betreiben Sie sie nicht im leeren Zustand.
34. **ACHTUNG:** Die Klingeneinheiten sind sehr scharf! Fassen Sie sie stets nur am oberen Kunststoff- bzw. Metallteil an.
35. **ACHTUNG:** Mit dem optionalen Schneebesen-Aufsatz keine Lebensmittel ohne Flüssigkeiten verarbeiten!
36. **ACHTUNG:** Bitte keine Eiswürfel, Eisblocks, einzelne, harte Lebensmittel und ganze, gefrorene Früchte in den Eisbehältern verwenden.

ELEKTRISCHE SICHERHEIT

1. Stellen Sie vor dem Anschluss an die Stromversorgung sicher, dass die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung mit der Ihrer Stromversorgung übereinstimmt.
2. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist, wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert oder anderweitig beschädigt ist.
3. Schützen Sie die Anschlussleitung gegen Beschädigungen. Lassen Sie diese nicht über scharfe Kanten hängen und quetschen oder knicken Sie diese nicht. Halten Sie die Anschlussleitung fern von heißen Oberflächen und offenen Flammen und stellen Sie sicher, dass niemand darüber stolpern kann.
4. Öffnen Sie unter keinen Umständen das Gehäuse. Führen Sie keine Finger oder Fremdkörper in die Öffnungen des Geräts ein und blockieren Sie keine Lüftungsöffnungen.
5. Schützen Sie das Gerät vor Hitze. Stellen Sie das Gerät nicht in der unmittelbaren Nähe von offenen Flammen oder Hitzequellen wie z.B. Herden oder Heizgeräten auf.

DAS GERÄT



1. Deckel
2. Eisbehälter
3. Geschwindigkeitsregler
4. Taste I (niedrige Geschwindigkeit)
   Taste II (hohe Geschwindigkeit)
5. Motoreinheit
6. Eisbereiter-Aufsatz
7. Messereinheit Eisbereiter
8. Stabmixer-Aufsatz
9. Edelstahl-Mixbecher mit Skala

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

1. Reinigen Sie alle Teile des Geräts wie im Kapitel „Nach dem Gebrauch" beschrieben. Lassen Sie alle Teile gründlich trocknen.
2. Das Gerät ist nun betriebsbereit.

BETRIEB

Aufsatz	Geeigneter Betrieb
Stabmixer-Aufsatz	Zubereiten von Dips, Saucen, Suppen und Babynahrung sowie zum Mixen und für Milchshakes.
Eisbereiter Aufsatz	Zubereiten von Eiscremes, Sorbets, Slushies, Milchshakes, sowie Mix-ins wie Schokolade, Nüsse, Smarties etc. in Eiscreme untermischen.
Optionaler Emulgieraufsatz	Mayonnaise zubereiten.
Optionaler Schneebesen-Aufsatz	Sahne schlagen, Eiweiß schlagen und Biskuitkuchen und Fertigdesserts mixen.
Optionaler Milchschäumer- und Dressignquirl	Aufschäumen von Milch, Verquirlen und Homogenisieren von Dressigns.
Optionaler Kartoffel- und Gemüse-Stampfer	Zubereiten von Pürees aus weichem oder gekochtem Obst oder Gemüse wie z.B. Kartoffel- oder Karottenpüree
Optionaler Multizerkleinerer-Aufsatz	Zerkleinern harter Lebensmittel wie Fleisch, Käse, Zwiebeln, Kräuter, Knoblauch, Karotten, Walnüsse, Mandeln, Pflaumen usw.

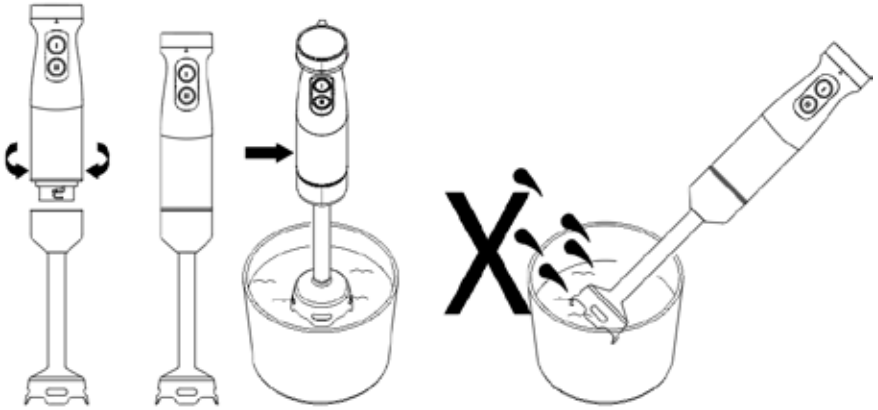
Verarbeitungsanleitung für die optionale Zerkleinererschüssel

Nahrungsmittel	Maximum	Betriebszeit	Größe	Geschwindigkeit
Fleisch	250 g	15-20 Sek.	1~2 cm	II
Nüsse	100 g	15-20 Sek.	/	II
Käse	100 g	15-2 Sek.	1~2 cm	II
Brot	80 g	8 Sek.	1~2 cm	II
Zwiebeln	150 g	8 Sek.	1~2 cm	II
Kekse	150 g	8 Sek.	1~2 cm	II
Mehl	300 g	10 Sek. (alle Zutaten gemeinsam)	/	II
Wasser	180 g		/	II
Hefe	3 g		/	II
Zucker	8 g		/	II
Salz	8 g		/	II

Zubehörgeschwindigkeiten

Zubehör	Geschwindigkeit		
	Geschwindigkeit I mit Drehung		Geschwindigkeit II
	Rpm		Rpm
	Niedrige Geschwindigkeit	Hohe Geschwindigkeit	
Motoreinheit	11000±15%	14000±15%	15000±15%
Eisbereiter	440±15%	560±15%	600±15%
Optionaler Stabmixer-Aufsatz / Emulgieraufsatz	11000±15%	14000±15%	15000±15%
Opt. Chopper	2500±15%	3500±15%	3700±15%
Opt. Schneebesen-Aufsatz / Milchaufschäumer-Aufsatz	900±15%	1170±15%	1250±15%

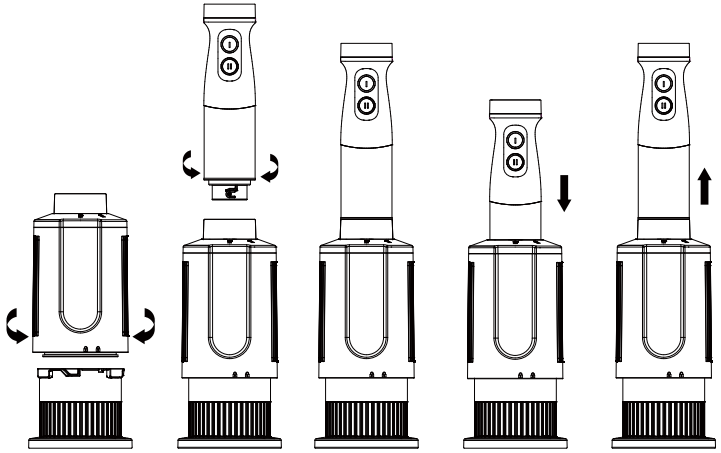
DEN STABMIXER VERWENDEN



Der Stabmixer eignet sich hervorragend zur Zubereitung von Dips, Saucen, Suppen, Mayonnaise und Babynahrung sowie zum Mixen und auch für größere Mengen Milchshakes.

1. Verbinden Sie den Mixstab mit der Motoreinheit, indem Sie die Motoreinheit drehen, dabei die Verriegelungsmarkierungen darauf und auf dem Mixstab aufeinander ausrichten bis der Stab eingerastet ist.
2. Das Netzkabel in die Steckdose stecken. Den Stabmixer in das Gefäß halten. Benötigte Geschwindigkeit am Drehregler wählen und Taste I oder II drücken um das Gerät zu starten.
3. Entfernen Sie den Mixstab nach Gebrauch aus der Motoreinheit. Achtung, die Klinge ist scharf!
4. Verwenden Sie den Stabmixer nicht länger als 1 Minute im Dauerbetrieb.

DEN EISBEREITER-AUFSATZ VERWENDEN



1.

Bereiten Sie die Mischung Ihrer Wahl zu und füllen Sie sie in den Eisbehälter. (Rezepte finden Sie im Online Rezeptbuch durch Klicken des QR-Codes oder auf gastroback.de.)

HINWEIS

Bei traditionellen Rezepten, Saft- und Rezepten für kohlensäurefreie Getränke dürfen die Becher nicht über die MAX-Füllmarkierung (300 ml) hinaus befüllt werden.

HINWEIS

Verwenden Sie für kohlensäurehaltige Getränke ein Drittel weniger Flüssigkeit als bei Standard-Eiscreme-Grundmischungen.

2. Wenn die Basis eingefroren werden muss (Eiscreme, Slushy und Sorbet), setzen Sie den Deckel auf den Eisbehälter und frieren diesen gerade stehend mindestens 24 Stunden ein.

HINWEIS

Verarbeiten Sie keine Basen, die schräg oder ungleichmäßig eingefroren wurden.

3. Wenn die Basis durchgefroren ist, nehmen Sie den Deckel ab und setzen den Becher durch drehen auf den Eisbereiter-Aufsatz. **Nach dem Klick-Geräusch ist er fest arretiert.**

HINWEIS

Lassen Sie die gefrorene Basis vor der Verarbeitung bis zu 10 Minuten bei Raumtemperatur stehen. Bei einigen Rezepten kann es auch bis zu 20 Minuten dauern, bis sie mischbar sind. Kohlensäurehaltige Getränke sollten 5 Minuten bei Raumtemperatur stehen.

4. Für Milchshakes und Slushies geben Sie die Zutaten in den Eisbehälter und arretieren ihn auf dem Eisbereiter-Aufsatz (siehe 3.).
5. Sobald der Eisbehälter auf der Eisbereiter befestigt ist, montieren Sie die Motoreinheit durch Einsetzen in die Arretierung, drehen und gleichzeitiges Herunterdrücken. **Sie ist korrekt aufgesetzt, wenn beim Hochziehen ein "Klick" ertönt.**

WICHTIG

Der Eisbehälter muss zuerst am Eisbereiter befestigt sein, bevor die Motoreinheit angebracht werden kann. Ansonsten kann die Motoreinheit nicht auf dem Eisbereiter montiert werden.

6. Stellen Sie das zusammengebaute Gerät aufrecht auf eine ebene Fläche.

HINWEIS

Vergewissern Sie sich vor der Zubereitung, dass der Eisbehälter fest arretiert ist und sich in keine Richtung drehen kann.

7. Wählen Sie die benötigte Geschwindigkeit/Zubereitungsart durch Drehen des Drehreglers. Folgende Geschwindigkeiten werden empfohlen:

- Mix-Ins: Stufe 5
- Sorbet: Stufe10
- Eiscreme und Slushies: Stufe 15
- Milchshakes: Stufe 20

8. Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose.
9. Halten Sie die Motoreinheit mit einer Hand fest.
10. Legen Sie die andere Hand oben auf den Drehregler der Motoreinheit. Halten Sie die Taste 1 mit einem Finger gedrückt und üben Sie gleichzeitig Druck nach unten auf die Motoreinheit aus, bis die Messereinheit des Eisbereiters den Boden des Eisbehälters erreicht hat. Auf der rechten Seite der Motoreinheit wird dies durch das Eis-Symbol angezeigt dass bündig mit dem Eisbereiter abschließt.

HINWEIS

Drücken Sie die Taste 1 zum Start, bevor Sie die Motoreinheit nach unten drücken, um ein Verklemmen zu vermeiden. Lassen Sie den Schalter erst los, wenn die Zubereitung abgeschlossen ist und die Motoreinheit wieder in der Ausgangsposition ist.

HINWEIS

Die Verarbeitungszeit variiert nach Rezept; sollte jedoch max. 1–2 Minuten betragen. Für die gewünschte Konsistenz sind möglicherweise ein oder zwei zusätzliche Mix-Durchgänge erforderlich. Sollte die Masse noch zu hart gefroren sein, lassen Sei diese noch einige Minuten länger antauen (es kann bis zu 20 Minuten dauern).

HINWEIS

Wenn Sie in einer anderen Position als der Ausgangsposition unterbrechen, lässt sich der Eisbehälter nur sehr schwer entfernen.

HINWEIS

Um Zutaten hinzuzufügen, entfernen Sie den Antriebsgriff und den Eisbehälter von der Mixeinheit. Geben Sie die Zutaten (3–6 Teelöffel, grob gehackt und in die fertige Eiscreme gedrückt) in den Eisbehälter und setzen ihn wieder auf den Eisbereiter. Setzen Sie die Motoreinheit korrekt auf. Wählen Sie die Einstellung „Mix-Ins" durch drehen des Reglers aus und starten den Mixvorgang.

11. Ziehen Sie nach Beendigung des Vorgangs den Netzstecker.
12. Heben Sie die Motoreinheit durch eine Drehbewegung vom Eisbereiter ab.
13. Halten Sie den Eisbereiter fest, drehen den Eisbehälter, um ihn zu entriegeln und nehmen ihn ab. Bitte sofort servieren oder wieder einfrieren.

HINWEIS

Berühren Sie die Messereinheit nicht, um Verletzungen zu vermeiden.

OPTIONALE ZUBEHÖRE VERWENDEN

1. Wenn Sie den optionalen Multizerkleinerer-Aufsatz verwenden, drücken Sie die Klingeneinheit auf den darin befindlichen Stift.
2. Bereiten Sie Ihre Nahrungsmittel vor und füllen Sie sie in die Zerkleinererschüssel oder den Mixbecher.
3. Stellen Sie den optionalen Multizerkleinerer-Aufsatz/den Mixbecher auf eine ebene, stabile und trockene Oberfläche.
4. Wenn Sie den optionalen Schneebesen- oder Milchaufschäumer-Aufsatz verwenden, verbinden Sie diese mit dem optionalen Schneebesen-/Milchaufschäumerhalter. Wenn Sie den optionalen Multizerkleinerer-Aufsatz verwenden, setzen Sie den Deckel darauf und drehen Sie ihn, um ihn zu verriegeln.
5. Verbinden Sie Ihren Aufsatz mit der Motoreinheit, indem Sie die Motoreinheit drehen und dabei die Verriegelungsmarkierungen auf der Motoreinheit und auf dem Aufsatz aufeinander ausrichten.
6. Verbinden Sie den Netzstecker mit einer geeigneten Steckdose.

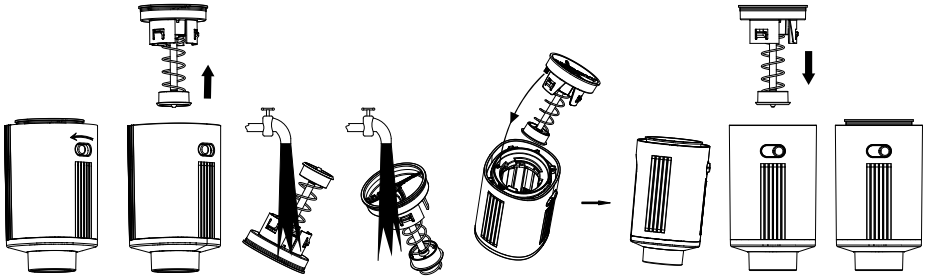
7. Halten Sie die Motoreinheit und den optionalen Multizerkleinerer-Aufsatz/den Mixbecher fest und drücken Sie die Taste I oder II, um den Motorbetrieb zu starten. Der Motor stoppt automatisch, wenn Sie die Taste loslassen. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler, um die Geschwindigkeit anzupassen.
8. Wenn Sie Aufsätze mit dem Mixbecher verwenden, bewegen Sie das Gerät im Mixbecher auf und ab, um das Mixen/Schlagen/Aufschäumen zu erleichtern.
9. Wenn Ihre Nahrungsmittel die gewünschte Konsistenz erreicht haben, lassen Sie die Taste I oder II los und ziehen Sie den Netzstecker.
10. Drehen Sie die Motoreinheit, um sie zu entriegeln und vom Aufsatz zu entfernen.
11. Wenn Sie den optionalen Schneebesen- oder Milchschäumer-Aufsatz verwendet haben, entfernen Sie diesen vom optinalen Schneebesen-/Milchschäumerhalter. Wenn Sie den optionalen Multizerkleinerer-Aufsatz verwendet haben, drehen Sie den Deckel, um ihn zu entriegeln und zu entfernen; ziehen Sie dann die Klingeneinheit aus den optionalen Multizerkleinerer-Aufsatz.
12. Entnehmen Sie Ihre Nahrungsmittel aus den optionalen Multizerkleinerer-Aufsatz/dem Mixbecher.

NACH DEM GEBRAUCH

REINIGUNG

HINWEIS

Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um es in einem sicheren und hygienischen Betriebszustand zu erhalten.



- Stecken Sie das Gerät vor der Reinigung aus und lassen Sie es vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Stahlwolle, starken Chemikalien, alkalischen, scheuernden oder desinfizierenden Reinigungsmitteln, da diese dessen Oberfläche beschädigen können.
- Tauchen Sie die Motoreinheit, den Eisbereiter-Aufsatz, den optionalen Schneebesen-/Milaufschäumhalter oder den Deckel des optionalen Multizerkleinerer-Aufsatzes nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um sie zu reinigen. Stellen Sie sicher, dass während der Reinigung kein Wasser in die Motoreinheit, den Eisbereiter-Aufsatz oder den Deckel des optionalen Multizerkleinerers eintritt und die elektrischen Teile des Gerätes nicht nass oder feucht werden.
- Reinigen Sie niemals die Motoreinheit, den Eisbereiter-Aufsatz, den optionalen Schneebesen-/ Milaufschäumhalter oder den Deckel der Zerkleinererschüssel in der Spülmaschine.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die scharfen Schneidklingen reinigen.
- Reinigen Sie die Motoreinheit, den Eisbereiter-Aufsatz, den optionalen Schneebesen-/ Milaufschäumhalter und den Deckel des optionalen Multizerkleinerer-Aufsatzes mit einem weichen, feuchten Tuch und ein wenig mildem Reinigungsmittel. Mit einem weichen, trockenen Tuch trockenwischen.
- Reinigen Sie alle Teile nach jedem Gebrauch entsprechend dieser Anweisungen.
- Alle Teile außer der Motoreinheit, dem Eisbereiter-Aufsatz, den optionalen Schneebesen-/ Milaufschäumhalter und den Deckel des optionalen Multizerkleinerer-Aufsatzes können auch im oberen Korb der Spülmaschine gereinigt werden. Bitte verwenden Sie keinen geheizten Trockengang. Zum längeren Erhalt der Klingenschärfe empfehlen wir jedoch Handwäsche. Nach der Verarbeitung sehr salziger Lebensmittel sollten Sie die Klingeneinheit jedoch sofort abspülen, bevor Sie sie in die Spülmaschine geben. Bei der Verarbeitung von Lebensmitteln mit Farbe kann es zu Verfärbungen der Kunststoffteile des Gerätes kommen; wischen Sie diese Teile mit Pflanzenöl ab, bevor Sie sie in die Spülmaschine geben.
- Das Gerät darf erst dann erneut verwendet werden, wenn es vollständig getrocknet ist.

LAGERUNG

- Stellen Sie vor der Lagerung stets sicher, dass das Gerät vollständig trocken, abgekühlt und sauber ist.
- Bewahren Sie das Gerät an einem kühlen, trockenen Ort auf, an dem es vor Feuchtigkeit geschützt ist und sich außer Reichweite von Kindern befindet.
- Bewahren Sie das Gerät vorzugsweise in seiner Originalverpackung auf.

UMWELTSCHUTZ

Dieses Produkt wurde so konzipiert, dass es der Verordnung (EU) 2023/826 der Kommission in Bezug auf Ökodesign entspricht.

Modus	Leistungsaufnahme (Watt)	Zeit (Minuten)	Stromsparfunktion
Aus	0,4W	N/A	N/A

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 Ihrer 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 zumindest 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

Bitte beachten Sie unsere geltenden Hinweise zur Reparaturabwicklung sowie Rücksendung.

GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE

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

HINWEIS

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

Kunden anderer Länder: Bitte kontaktieren Sie Ihren Händler

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

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

DESCRIPTION

This appliance is only intended for blending and chopping solid or liquid foodstuffs as well as making ice cream, sorbets, slushies, milkshakes, and mixing in ingredients (mix-ins).

The appliance is intended for private use and not for professional operation.

The appliance is intended for indoor use only. Use the appliance only as described in this manual. Any other use might lead to damage of the appliance, property or personal injury.

No liability will be accepted for damage resulting from improper use or non-compliance with this manual.

SAFETY WARNINGS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS! READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE! PAY PARTICULAR ATTENTION TO ALL FIGURES ON THE ILLUSTRATION PAGE!



Read this instruction manual carefully before using the appliance. Familiarise yourself with the operation, adjustments and functions of switches. Internalise and follow the safety and operation instructions in order to avoid possible risks and hazards.



Remove all packaging materials.



WARNING - DANGER OF SUFFOCATION! Packaging materials are not toys. Children should not play with the packaging materials, as they pose a risk of swallowing and suffocation!



WARNING! Switch the appliance off and disconnect it from the power supply before replacing attachments, cleaning work and when not in use.



WARNING - RISK OF ELECTRIC SHOCK! Protect the appliance and its electrical parts against moisture. Do not immerse the appliance and its electrical parts in water or other liquids to avoid electrical shock. Never hold the appliance under running water. Pay attention to the instructions for cleaning and care.



Do not operate the appliance with wet hands or while standing on a wet floor. Do not touch the power plug with wet hands.



CAUTION! Processing hot foods presents a scalding hazard. In extreme cases the mixing jar could be damanged. Only foods with a maximum temperature of 60°C may be processed.



WARNING - DANGER OF INJURY! Take care to avoid injury from sharp elements.



WARNING - DANGER OF INJURY! Avoid contacting moving parts. Wait until all components have completely stopped before touching them.



This appliance is classified as protection class II. This means the product is equipped with enhanced or double insulation between the mains supply circuit and the output voltage or the metallic casing.



Only use in dry indoor rooms.



Dry



Damp

1. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
2. Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
3. The appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
4. Children shall not play with the appliance.
5. Regularly check the power plug and power cord for damage. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

6. **WARNING!** When using the appliance with the stick blender attachment, do not operate it for more than 1 minute continuously. When processing hard ingredients, do not operate it for more than 5 seconds continuously. When using the appliance with the optional accessories not longer as follows: Multi-chopper attachment (Chopper) (No. 91551) for no longer than 15 seconds; with the emulsifying wand (No. 91488), the XL mixing wand (No. 91699), and the milk frother and dressing whisk (No. 91465) for 2 minutes each. This prevents damage to the motor from overheating.
7. Never use accessories other than those supplied with the appliance. They could pose a safety risk to the user and might damage the appliance. Only use original parts and accessories. The optional accessories further expand the range of uses: Extra-long XL immersion blender (No. 91699), potato & vegetable masher (No. 91749), multi-chopper attachment (No. 91551), emulsifying attachment (No. 91488), milk frother & dressing quirl (No. 91465), whisk (No. 91464), adapter for milk frother & quirl (Item No. 91463). For more information and images, visit www.gastroback.de/en
8. **WARNING!** Misuse may lead to injury. Use this appliance solely in accordance with these instructions. Do not attempt to modify the appliance in any way.
9. Care shall be taken when handling the sharp cutting blades during cleaning.
10. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
11. Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food, please refer to chapter "After use".
12. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
13. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
    - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
    - farm houses;
    - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
    - bed and breakfast type environments.

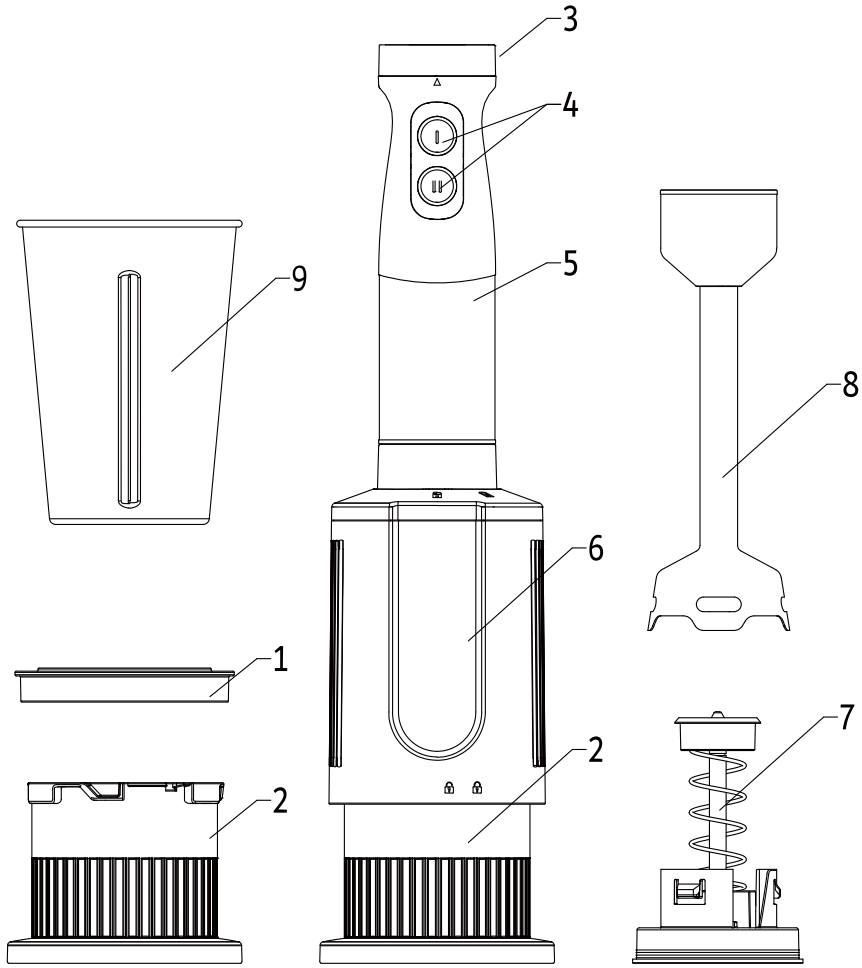
14. Use caution when handling hot liquids (max. 60 °C); splashes can cause burns—see also the safety warning on page 23.
15. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
16. ⚠ **DANGER OF ELECTRIC SHOCK!** Do not attempt to repair the appliance yourself. In case of malfunction, repairs are to be conducted by qualified personnel only.
17. Protect the appliance against dust, direct sunlight, dripping and splashing water.
18. Do not pull the power plug out of the electrical outlet by the power cord and do not wrap the power cord around the appliance.
19. Always turn the appliance off before disconnecting the power plug.
20. Always place and operate the appliance on an even, stable and dry surface.
21. Do not leave the appliance unattended during operation.
22. Dry the appliance and all accessories before connecting to the power supply and prior to attaching the accessories.
23. Connect the mains plug to an easily accessible socket, in order to quickly disconnect the appliance from the mains supply in an emergency.
24. If you use an extension cord or a multi-socket unit, it must have an appropriate power rating.
25. Leave at least 10 cm free space around and above the appliance. Make sure that the appliance has sufficient space around it and does not come in contact with flammable material. The appliance must not be covered.
26. Keep hands and utensils out of the optional multi-chopper attachment and mixing jar and away from the cutting blades while chopping and blending to prevent the possibility of severe injury to persons or damage to the appliance. A scraper may be used but must be used only when the appliance is not running.
27. **RISK OF FIRE AND ELECTRIC SHOCK!** Oversized foods, metal utensils or other foreign objects must not be inserted into the optional chopping bowl/mixing jar.

28. Do not place paper, cardboard, plastic or similar materials inside the optional chopping bowl/mixing jar.
29. Do not store any foreign materials in the optional chopping bowl/ mixing jar when the appliance is not in use.
30. If the blades get stuck or move noticeably slow, immediately stop operation.
31. Only use the appliance for processing food and beverages that are fit for consumption. Do not process hot food or liquid in the chopping bowl. Otherwise, high pressure could build up within the chopping bowl, causing injuries and damage.
32. Do not chop extremely hard food, such as ice cubes, nutmeg, coffee beans and grains.
33. Do not over-fill the appropriate accessories, and be sure to observe the "Max" markings. Do not operate them when they are empty.
34. **CAUTION:** The blade units are very sharp! Always hold it by the upper plastic - or metal part only.
35. **CAUTION:** Do not process food without liquid when using the optional whisk attachment!
36. **CAUTION:** Please do not put ice cubes, ice blocks, individual hard food items or whole frozen fruits into the ice compartments

ELECTRICAL SAFETY

1. Ensure the rated voltage shown on the rating label corresponds with the voltage of the power supply.
2. Do not operate any appliance with a damaged power cord or plug, when the appliance malfunctions or has been damaged in any manner.
3. Protect the power cord against damages. Do not let it hang over sharp edges, do not squeeze or bend it. Keep the power cord away from hot surfaces and ensure that nobody can trip over it.
4. Do not open the housing under any circumstances. Do not insert fingers or foreign objects in any opening of the appliance and do not obstruct the air vents.
5. Protect the appliance against heat. Do not place close to open flames or heat sources such as stoves or heating appliances.

THE APPLIANCE



1. Lid
2. Ice cream cup
3. Speed dial
4. Button I (low speed)
   Button II (high speed)
5. Motor unit
6. Ice cream maker
7. Blade unit ice cream maker
8. Stick blender
9. Stainless steel measuring cup with scale

BEFORE FIRST USE

1. Clean all parts of the appliance as described in chapter "After use". Let all parts dry thoroughly.
2. The appliance is now ready to be used.

OPERATION

Attachment	Suitable operation
Stick blender attachment	Preparing dips, sauces, soups, and baby food as well as for mixing and milkshakes.
Ice Cream Maker	Prepare ice cream, sorbets, slushies, milkshakes and mix in ingredients such as chocolate, nuts, Smarties, etc. into the ice cream.
Optional Mayonnaise attachment	Preparing mayonnaise.
Optional Whisk attachment	Whipping cream, beating egg whites and mixing sponge cakes and ready-mix desserts.
Optional milk frother and dressing whisk	Frothing milk, whisking, and homogenizing dressings.
Optional potato and vegetable masher	Preparing puree from soft or cooked fruit or vegetables such as mashed potatoes or carrots.
Optional multi chopper attachment	Chopping hard food, such as meat, cheese, onions, herbs, garlic, carrots, walnuts, almonds, prunes etc.

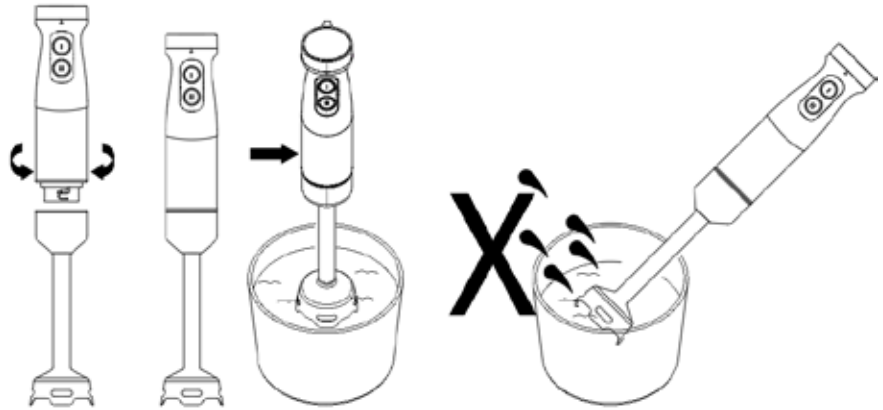
Chopper bowl processing guide

Food	Maximum	Operating time	Size	Speed
Meat	250g	15-20sec	1~2cm	II
Nuts	100g	15-20sec	/	II
Cheese	100g	15-20sec	1~2cm	II
Bread	80g	8sec	1~2cm	II
Onions	150g	8sec	1~2cm	II
Biscuits	150g	8sec	1~2cm	II
Flour	300g	10sec (all ingredients together)	/	II
Water	180g		/	II
Yeast	3g		/	II
Sugar	8g		/	II
Salt	8g		/	II

Accessory speeds

Accessories	Speed		
	I speed with rotate		II speed
	Rpm		Rpm
	Low speed	High speed	
Motor unit	11000±15%	14000±15%	15000±15%
Ice Cream Maker	440±15%	560±15%	600±15%
Stick blender attachment/ Opt. Mayonnaise attachment	11000±15%	14000±15%	15000±15%
Opt. multi chopper attachment	2500±15%	3500±15%	3700±15%
Opt. Whisk attachment/ Milk frother attachment	900±15%	1170±15%	1250±15%

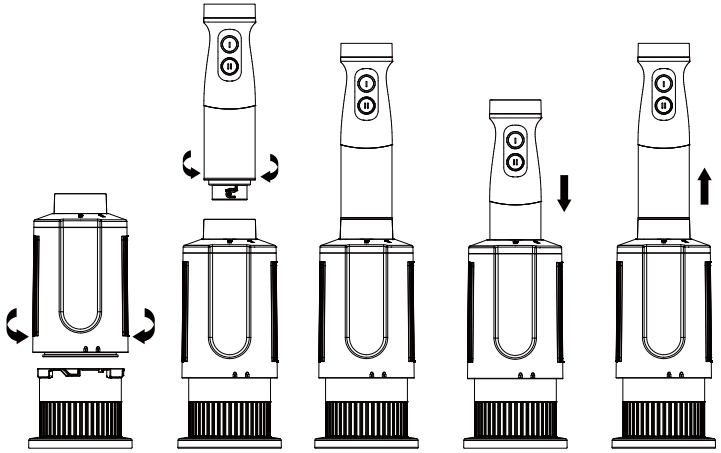
USING THE HAND BLENDER



The hand blender is ideal for preparing dips, sauces, soups, mayonnaise, baby food, as well as for blending and making larger quantities of milkshakes.

1. Attach the stick blender to the motor unit by turning the motor unit, aligning the locking marks on it and on the stick blender until the blender is in place.
2. Plug the power cord into an outlet. Hold the hand blender into the container. Select the desired speed using the dial and press button I or II to start the appliance.
3. Remove the stick blender from the motor unit after use. Caution: the blade is sharp!
4. Do not use the hand blender continuously for more than 1 minute.

USING THE ICE CREAM MAKER



1.

Prepare the base recipe of your choice and fill the ice cream cups. (You can find recipes in the online recipe book by scanning the QR code or visiting gastroback.de/en)

NOTE

Do not fill past the MAX fill line (300 ml) on the ice cream cup for traditional/ juice/noncarbonated recipes.

NOTE

For carbonated beverages, use one-third less liquid than standard ice cream bases.

2. If the base needs to be frozen (ice cream, slushy, and sorbet), place lid on ice cream cup and freeze on a level surface for at least 24 hours.

NOTE

Do not process bases that have been frozen on an angle or unevenly.

3. Once the base is completely frozen, remove the lid and twist the cup onto the ice cream maker attachment. **It is securely locked in place once you hear a click.**

NOTE

Before processing, leave frozen base at room temperature for up to 10 minutes. With some recipes, it can take up to 20 minutes before they are ready to be mixed. Carbonated beverages should be at room temperature for 5 minutes.

4. For milkshakes and slushy, add ingredients to ice cream cup, freeze as desired, and attach to the ice cream maker (see 3.).
5. Once the cup is attached to the ice cream maker, attach the motor unit on the top of the ice cream maker by turning, and pressing it down at the same time. **If you lift it up a clicking sound is heard.**

IMPORTANT

The ice cream cup must be attached to the ice cream maker before attaching the motor unit. Otherwise, the motor unit cannot be mounted on the ice cream maker.

6. Place the assembled unit on a flat surface in upright position.

NOTE

Ensure that the cup is locked in place and cannot rotate in either direction before processing.

7. Choose necessary speed/ program by rotating the speed dial. The following speeds are recommended:

- Mix-ins: Speed 5
- Sorbet: Speed 10
- Ice cream and slushies: Speed 15
- Milkshakes: Speed 20

8. Plug the unit into a power outlet.
9. Hold the motor unit with one hand.
10. Place your other hand on top of the motor unit's speed dial. Press and hold button I with one finger while simultaneously applying downward pressure to the motor unit until the ice maker's blade assembly reaches the bottom of the ice cup. On the right side of the motor unit, this is indicated by the ice symbol, which is flush with the ice maker.

NOTE

Press button I to start before pushing the motor unit down to prevent jamming. Do not release the button until the preparation is complete and the motor unit is back in its starting position.

NOTE

Processing time varies by recipe; however, it should not exceed 1–2 minutes. One or two additional blending cycles may be necessary to achieve the desired consistency. If the mixture is still too hard, let it thaw for a few more minutes (it may take up to 20 minutes).

NOTE

If you pause the machine in a position other than the starting position, the ice cream cup will be very difficult to remove.

NOTE

To add ingredients (Mix-ins), remove the motor unit and the ice cream cup from the ice cream maker. Add the ingredients to the cup (3-6 teaspoons roughly chopped and pressed into the processed ice cream) and place it back on the ice cream maker. Position the motor unit correctly. Select the "Mix-Ins" setting by turning the dial and start the mixing process.

11. Unplug the unit when the process is complete.
12. Lift the motor unit off the ice cream maker by rotating it.
13. Hold the ice cream maker firmly, turn the ice cream cup to unlock it, and remove it. Please serve immediately or refreeze.

NOTE

Do not touch the blade assembly to avoid injury.

USING OPTIONAL ACCESSORIES

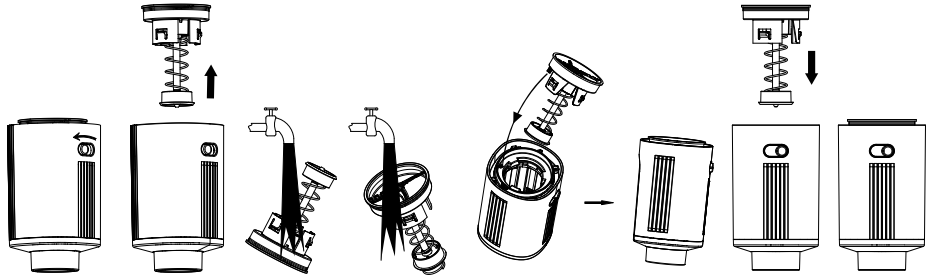
1. When using the chopping bowl, press the blade unit down onto the pin inside of it.
2. Prepare your food and fill it into the chopping bowl or mixing jar.
3. Place the chopping bowl/mixing jar on an even, stable and dry surface.
4. When using the whisk or milk frother attachment, connect them to the whisk/milk frother holder. When using the chopping bowl, place the lid on top of it and turn the lid to lock it.
5. Connect your attachment to the motor unit by turning the motor unit, aligning the lock marking on the motor unit and on the attachment with each other.
6. Connect the power plug to a suitable power outlet.
7. Hold the motor unit and the chopping bowl/mixing jar tightly and press button I or II to start motor operation. The motor stops automatically when you release the button. Turn the speed dial to adjust the speed.
8. When using attachments with the mixing jar, move the appliance up and down inside the mixing jar to facilitate blending/whisking/frothing.
9. When your food reaches the desired consistency, release button I or II and unplug the appliance.
10. Turn the motor unit to unlock and remove it from the attachment.
11. If you used the whisk or milk frother attachment, remove it from the whisk/milk frother holder. If you used the chopping bowl, turn the lid to unlock and remove it; then pull out the blade unit from the chopping bowl.
12. Remove your food from the chopping bowl/mixing jar.

AFTER USE

CLEANING

NOTE

Clean the appliance regularly to keep it in a safe and hygienic working condition.



- Before cleaning, unplug the appliance and let it cool down completely.
- Do not clean the appliance with steel wool, strong chemicals, alkali, abrasive or disinfecting agents as they may damage its surface.
- Do not immerse the motor unit, ice cream maker attachment, the optional masher-, whisk holder, or the optional chopping bowl lid in water or other liquids to clean them. Make sure that no water enters the motor unit, ice cream maker or the optional chopping bowl lid while cleaning them and that the electrical parts do not become wet or damp.
- Never clean the motor unit, ice cream maker, optional masher-, the optional whisk holder or the optional chopping bowl lid in the dishwasher.
- Be careful when cleaning the sharp cutting blades.
- Clean the motor unit, ice cream maker, the optional masher-, whisk holder and the optional chopping bowl lid with a soft damp cloth and a little mild detergent. Wipe with a soft, dry cloth.
- Clean all parts after each use, as described in these instructions.
- All parts besides the motor unit, ice cream maker , the optional masher-, whisk holder and the optional chopping bowl can also be cleaned on the top rack of the dishwasher. However, after processing very salty food, rinse the blade unit right away before placing it in the dishwasher. Please do not use a heated dry cycle. However, we recommend hand washing to maintain the sharpness of the blades for longer. When processing food with color, the plastic parts of the appliance may become discolored; wipe these parts with vegetable oil before placing them in the dishwasher.
- The appliance may only be used again after it is dried completely.

STORAGE

- Before storage, always make sure that the appliance is completely dry, cooled down and clean.
- Store the appliance in a cool, dry place, protected from moisture and out of the reach of children.
- Preferably store the appliance in its original packaging.

ENVIRONMENTAL PROTECTION

This product has been designed to meet Commission Regulation (EU) 2023/826 with regard to ecodesign.

Mode	Power consumption (watt)	Period (minutes)	Power Management function
Off Mode	0,4W	N/A	N/A

NOTES FOR DISPOSAL



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

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

INFORMATION AND SERVICE

Please check www.gastroback.de for further information.

For technical support, please contact Gastroback Customer Care Center by phone:

+49 (0)4165/22 25-0 or e-mail info@gastroback.de.

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

Please note our applicable instructions for repair processing and returns.

WARRANTY

We guarantee that all our products are free of defects at the time of purchase. Any demonstrable manufacturing or material defects will be to the exclusion of any further claim and within 2 years after purchasing the appliance free of charge repaired or substituted. There is no Warranty claim of the purchaser if the damage or defect of the appliance is caused by inappropriate treatment, over loading or installation mistakes. The Warranty claim expires if there is any technical interference of a third party without a written agreement. The purchaser has to present the sales slip in assertion-of-claim and has to bear all charges of costs and risk of the transport.

Note:

Customers from Germany and Austria: For repair and service, please send GASTROBACK® products to the following address:
GASTROBACK GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Germany.
Customers from other countries: Please contact your dealer.

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

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

220 - 240 V ~	50 / 60 Hz	1200 W	IPX0	max. 300 ml / 600ml	< 85 dB (A)	

GASTROBACK®

GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 • 21279 Hollenstedt / Germany
Phone +49(0)4165 / 2225-0 • Fax +49(0)4165 / 2225-29
info@gastroback.de

20261112

www.gastroback.de

www.gastroback.de/en/