

# GASTROBACK®

## Bedienungsanleitung »DESIGN MIXER DUO ADVANCED«



Art.-Nr. 41004 »Design Mixer Duo Advanced«

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



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

## Inhaltsverzeichnis

Ihren »Design Mixer Duo Advanced« kennen lernen .....	4
Sicherheitshinweise .....	7
Allgemeine Hinweise zur Sicherheit .....	7
Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität .....	10
Bewegliche Bauteile – Verletzungsgefahr .....	11
Technische Daten .....	12
Eigenschaften Ihres neuen Design Mixers .....	12
Sicherheitseinrichtungen .....	13
Funktionen des Design Mixers .....	14
Tipps für beste Ergebnisse .....	15
Vor der Verwendung.....	16
Bedienung.....	17
Mixtabelle .....	18
Mit dem »Design Mixer Duo Advanced« arbeiten .....	19
Hilfe bei Problemen .....	21
Pflege und Reinigung .....	22
Aufbewahrung.....	24
Entsorgungshinweise .....	25
Information und Service .....	25
Gewährleistung/Garantie .....	25
Rezepte .....	26
Getränke .....	27
Dips .....	29
Dressings und Soßen.....	31
Suppen.....	32
Desserts.....	34
Stichwortverzeichnis .....	35

## Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde!

Vielen Dank, dass Sie sich für den neuen Gastroback »Design Mixer Duo Advanced« entschieden haben!

Der »Design Mixer Duo Advanced« zeichnet sich durch sein besonderes Kinetix®-Design aus, das eine herausragende Leistungsfähigkeit garantiert. Das innovative Design von Behälter und Schneidemesser sorgt dafür, dass Ihre Lebensmittel besonders gleichmäßig zerkleinert werden, wodurch sie eine ausgezeichnete cremige Konsistenz erhalten. Der kraftvolle Motor wird dabei selbst mit harten Lebensmitteln wie Nüssen, Mandeln und sogar Eiswürfeln problemlos fertig.

Der Design Mixer dient zum Zerkleinern von Obst und Gemüse, zum Hacken von Fleisch, Zwiebeln und Ähnlichem, zum Mahlen von Nüssen, zum Rühren von Eis- und Dessertmischungen, zum Schlagen von Sahne und zum Mixen, Pürieren und Emulgieren. Das Gerät ist ideal für die Zubereitung von Smoothies und Cremesuppen und zur zeitsparenden Vorbereitung der Zutaten für Ihre Menüs, Salate, Desserts und Getränke. Diese Aufgaben erledigt Ihr neuer Design Mixer alle mit derselben Kombination aus Schneidemesser und Behälter. Dabei sind alle Bauteile, die mit den Lebensmitteln direkt in Berührung kommen, absolut spülmaschinenfest.

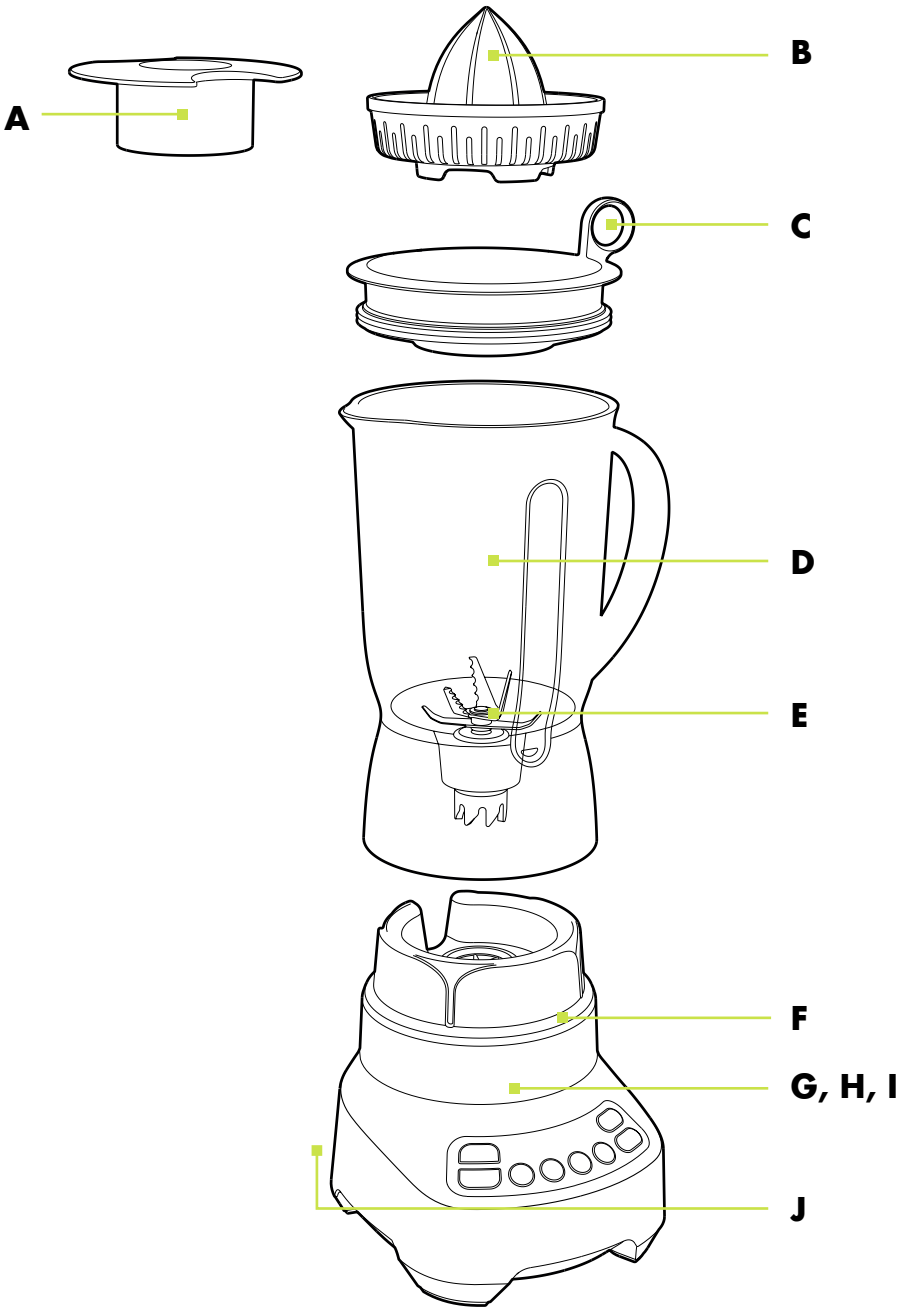
Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Sie können am schnellsten alle Vorteile Ihres neuen Design Mixers nutzen, wenn Sie sich vor Inbetriebnahme über alle Eigenschaften informieren!

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen »Design Mixer Duo Advanced«.

Ihre Gastroback GmbH



# IHREN »DESIGN MIXER DUO ADVANCED« KENNEN LERNEN



### **A\*** Messbecher

durch die Öffnung im Deckel können Zutaten eingefüllt werden, dient zum Abmessen kleiner Mengen.

**B\*** Zitronenpresse – für den Schuss Zitrussaft, der Ihre Cocktails und Dressings verfeinert.

**C\*** Hochwertiger Deckel – mit Belüftungsöffnungen und abnehmbarem Messbecher; bleibt auch bei hohen Rührgeschwindigkeiten dicht; verhindert Spritzen und Überlaufen, mit ringförmigem Griff zum leichteren Abnehmen.

### **D\*** & **E\*** Besonderes Kinetix™-System aus Klingen und Behälter

– **D:** Bisphenol-A-freier Tritan™ Behälter mit 1,5 Liter Fassungsvermögen, stoß- und bruchfest, spülmaschineneignet.

– **E:** Schneidmesser – 3 kräftige Edelstahl-klingen in der Formgebung an den Behälter angepasst; maximiert die Schneideleistung und liefert beste Ergebnisse; der Wellenschliff bricht auch harte Fasern; erzeugt die spezielle Kinetix™-Strömung und vermeidet dadurch eine ungleichmäßige Bearbeitung.

### **F** Überlastschutz (OVERLOAD PROTECTION)

schützt den Motor vor Überlastung; schaltet das Gerät nach der Abkühlung automatisch wieder ein.

### **G** Robuster Motorblock

stabiles Gehäuse aus Gussmetall; rutschsichere Gummifüße sorgen für einen festen Stand.

### **H** Kraftvoller 1000 W-Motor

für hohe Geschwindigkeiten; bewältigt auch schwere Aufgaben; arbeitet mit 4 Geschwindigkeitsstufen: vom langsamen Rühren bis zum schnellen Mahlen und Pürieren.

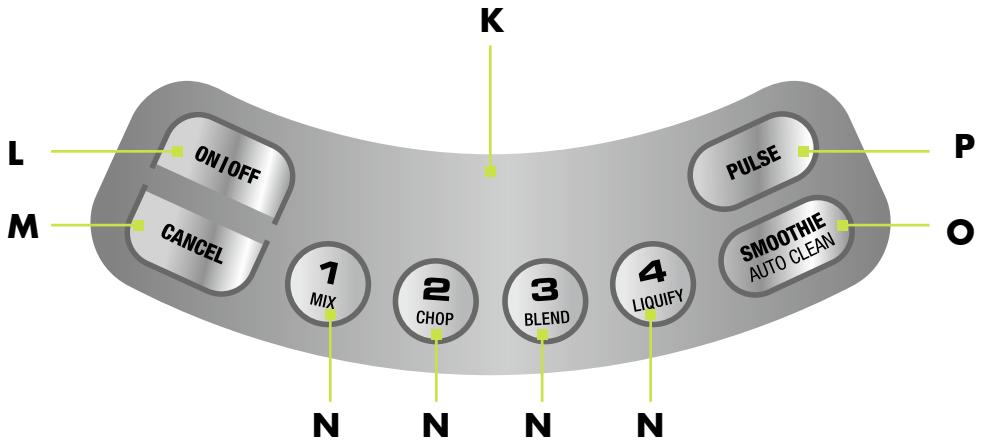
### **I** Kupplung der Antriebswelle in der Mitte des Motorblocks.

### **J** Netzkabel [Nicht sichtbar]

Kabelaufwicklung im Boden des Motorblocks; die verdickte Leiste am Stecker erleichtert es Ihnen, den Stecker aus der Steckdose zu ziehen.

\* Diese Teile können in der Spülmaschine gereinigt werden.

## Bedienungselemente



**K** Konsole mit den Bedienelementen

**L** **ON|OFF-Taste** – schaltet das Gerät ein/aus und blinkt, wenn das Gerät eingeschaltet ist.

**M** **CANCEL-Taste** – bricht die Bearbeitung ab.

**N** 4 Tasten für voreingestellte Geschwindigkeiten – mit optimierten Einstellungen für die verschiedenen Aufgaben: vom langsamen Rühren zum Vermischen empfindlicher Lebensmittel (MIX) bis zum Zerkleinern der Zutaten für fein pürierte Mischungen (LIQUIFY).

**O** **SMOOTHIE/AUTO CLEAN-Taste**  
das Smoothie-Programm bietet optimale Einstellungen für großartige Smoothies und andere Getränke und ermöglicht eine bequeme Reinigung von Schneidmesser und Behälterboden.

**P** **PULSE-Taste** – erzeugt kurze Stöße mit hoher Leistung.



### Eastman Tritan™ Copolyester

Der Behälter dieses Gerätes besteht aus dem Eastman Tritan™ Copolyester, einem besonders festen und Bisphenol-A\*-freien Kunststoff, der speziell für Haushaltswaren verwendet wird. Tritan™ ist besonders belastbar und spülmaschinengeeignet. Produkte aus Tritan™ sind stoß- und bruchfest und bleiben auch nach hunderten von Spülgängen in der Spülmaschine noch klar und strapazierfähig.

(\* Bisphenol-A / BPA ist eine gesundheitsschädliche Chemikalie, die von vielen für Lebensmittel verwendeten Kunststoffen in sehr geringen Mengen abgegeben wird.)

# SICHERHEITSHINWEISE

In diesem Kapitel erfahren Sie, was Sie beachten müssen, um mit dem Gerät sicher und erfolgreich arbeiten zu können. Beachten Sie bitte diese Hinweise, damit Sie lange ungetrübte Freude an dem Gerät haben.

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

Lesen Sie bitte vor dem Gebrauch des Gerätes alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitungen gut auf. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden. Reparaturen und technische Wartung am Gerät und seinen Bauteilen (Beispiele: Motorblock, Netzkabel, Behälter) dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Wenden Sie sich gegebenenfalls bitte an Ihren Händler. Fragen zum Gerät beantwortet:

Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Telefon: (04165) 22250

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Verwenden Sie das Gerät ausschließlich zu dem in diesem Heft beschriebenen Zweck in der angegebenen Weise (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Das Gerät ist nur zum Zerkleinern, Mixen und Pürieren von Lebensmitteln in haushaltsüblichen Mengen geeignet. Verarbeiten Sie nur Lebensmittel mit dem Gerät, die zum Verzehr geeignet sind.

Das Gerät ist nur für den Betrieb in Innenräumen und für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten oder nassen Bereichen. Verwenden Sie das Gerät nicht in Booten oder fahrenden Fahrzeugen oder für gewerbliche Zwecke (Beispiel: in Läden, Büros, oder von Kunden in Hotels oder Pensionen). Verwenden Sie nur die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehenen und empfohlenen Bauteile. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile, Zubehöre und Ersatzteile können während des Betriebes zu Verletzungen und Sachschäden durch elektrischen Schlag, bewegliche Bauteile und Feuer führen.

Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu Sachschäden sowie zu schweren Personenschäden durch gefährliche elektrische Spannung, bewegliche Bauteile, hohe Temperaturen und Feuer führen. Bei unsachgemäßer Verwendung kann keine Haftung übernommen werden.

## Allgemeine Hinweise zur Sicherheit

- Überprüfen Sie regelmäßig die Bauteile und Zubehöre sowie das Netzkabel des Gerätes auf Beschädigungen (Beispiel: Verformung, Verfärbung, Brüche, Risse, Undichtigkeiten). Niemals das Gerät mit Bauteilen betreiben, die beschädigt sind und/oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten. Niemals das Gerät betreiben, wenn sich das Gerät überhitzt oder übermäßigen Belastungen ausgesetzt war (Beispiel: Sturz, Schlag, eingedrungene Flüssigkeiten). Ziehen Sie bei Beschädigungen während des Betriebes sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät bei Beschädigungen in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren.

- Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, feuchtigkeits-, fett- und hitzebeständig, fest, eben, trocken und ausreichend groß sein. Legen Sie während des Betriebes keine wertvollen oder empfindlichen Gegenstände in die Nähe des Gerätes.

- Halten Sie das Gerät und den Arbeitsbereich stets trocken und sauber und wischen Sie überlaufene Flüssigkeiten sofort ab. Die Außenseite des Behälters und besonders der Boden mit der herausstehenden Antriebswelle muss immer sauber und trocken sein, wenn Sie den Behälter auf den Motorblock stellen, um die Kupplung der Antriebswelle nicht zu beschädigen und eine Gefährdung durch Überhitzung, Feuer und Elektrizität zu vermeiden. Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (ON/OFF-Taste drücken) und nehmen Sie danach den Behälter vom Motorblock herunter, bevor Sie Lebensmittel entnehmen. Niemals während des Betriebes Tücher, Servietten oder andere Gegenstände unter das Gerät legen, um Personen- und Sachschäden durch Feuer, elektrischen Schlag und Hitze zu vermeiden. Niemals das Gerät oder die Bauteile (Beispiel: Behälter) über ein Netzkabel oder auf hitze-, fett- oder feuchtigkeitsempfindliche Oberflächen oder an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche oder auf geneigte Unterlagen stellen.

- Das Gerät vibriert während des Betriebes und könnte daher über die Arbeitsfläche wandern. Lassen Sie auf allen Seiten des Gerätes mindestens 30 cm Abstand und mindestens 50 cm zur Kante der Arbeitsfläche sowie zu Einrichtungsgegenständen, anderen Geräten und empfindlichen Gegenständen, um Schäden durch Hitze und Spritzer zu vermeiden und um zu vermeiden, dass das Gerät herunter fällt. Lassen Sie über dem Gerät mindestens 50 cm frei. Betreiben Sie das Gerät NICHT unter überhängenden Regalen oder Hängelampen oder in der Nähe von brennbaren Gegenständen (Beispiel: Vorhänge).

- Schalten Sie das Gerät sofort AUS (Taste ON/OFF drücken) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Störungen während des Betriebes auftreten (Beispiel: der Motor bleibt stecken, Flüssigkeit läuft aus). Lassen Sie das Gerät nicht unnötig lange kontinuierlich arbeiten. Schalten Sie das Gerät AUS (Taste ON/OFF drücken, dann Netzstecker ziehen), wenn Sie das Gerät nicht benutzen.

- Dieses Gerät ist NICHT geeignet für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkter Wahrnehmung oder verminderten physischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt und/oder bei der Bedienung angeleitet werden, so dass sie die Gefahren bei der Bedienung des Gerätes verstehen und beachten. Auch die Reinigung des Gerätes darf von Kindern nicht ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

- **Niemals Kinder mit dem Gerät, den Bauteilen oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen!** Bewahren Sie das Gerät immer an einem trockenen, sauberen, frostfreien, für kleine Kinder unzugänglichen Ort auf. Niemals das Gerät oder seine Bauteile unbeaufsichtigt lassen, wenn sie für kleine Kinder zugänglich sind.

- Niemals das Gerät oder Teile davon in einen Ofen stellen oder auf oder in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Grill, Feuer) bringen. Niemals das Gerät oder die Bauteile und Zubehöre des Gerätes für andere Geräte oder zweckentfremdet verwenden. **Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten, dass Sie das Gerät vollständig und richtig nach den Anleitungen in diesem Heft zusammengesetzt und angeschlossen haben.**

- Niemals das Gerät ohne Lebensmittel oder Flüssigkeit im Behälter einschalten. Wenn Sie sehr zähflüssige Mischungen verarbeiten, dann lassen Sie das Gerät nicht länger als 10 Sekunden kontinuierlich arbeiten. Machen Sie danach 1 Minute Pause. Lassen Sie das Gerät auch bei normalen Füllungen nicht länger als 1 Minute arbeiten. Machen Sie nach dieser Zeit 15 Minuten Pause, während der Sie das Gerät ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Andernfalls könnte der Motor beschädigt werden. Rühren Sie die Zutaten von Hand durch, bevor Sie das Gerät weiter arbeiten lassen. Dadurch schützen Sie den Motor



vor übermäßiger Abnutzung. Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät niemals Gewalt an. Die Luftschlitze im Motorblock müssen immer frei bleiben.

- Niemals in den Behälter greifen oder irgendwelche Fremdkörper (Beispiel: Tücher, Kochbesteck) in den Behälter halten oder legen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Wenn eines der Bedienelemente leuchtet, vermeiden Sie jedweden Kontakt mit beweglichen Bauteilen (Beispiel: Schneidemesser, Kupplung der Antriebswelle). **Niemals das Gerät einschalten, solange der Behälter nicht richtig auf dem Motorblock steht.** Schalten Sie den Motor immer zuerst AUS, bevor Sie den Behälter vom Motorblock nehmen und/oder den Deckel vom Behälter abnehmen, um eine Gefährdung durch die Kupplung der Antriebswelle und die Schneidemesser zu vermeiden. Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät verwenden (Beispiel: Messer, Gabeln, Metallschaber, Kochbesteck), um Behälter und Schneidemesser nicht zu beschädigen.

- Arbeiten Sie immer mit geschlossenem Deckel, damit die Lebensmittel nicht überlaufen oder herausspritzen. Niemals bei laufendem Motor den Deckel abnehmen.

- Achtung, Verbrennungsgefahr! Verarbeiten Sie niemals heiße Lebensmittel. Andernfalls könnte der Deckel durch den Dampf abheben und der heiße Inhalt des Behälters könnte herausspritzen. Lassen Sie heiße Zutaten immer zuerst abkühlen, bevor Sie die Zutaten in den Behälter füllen. Halten Sie während des Betriebes niemals irgendwelche Körperteile oder empfindliche Gegenstände über das Gerät.

- Niemals den Behälter über die oberste Füllmarke (1.5 l) füllen. Andernfalls können Flüssigkeiten und Lebensmittel überlaufen und zur Überhitzung und Gefährdung durch Elektrizität und Feuer führen. Wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten immer sofort ab. Sollten Flüssigkeiten über oder in den Motorblock gelaufen sein, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Füllen Sie den Behälter immer mindestens bis zur untersten Füllmarke (0,2 l) auf, um eine Überhitzung zu vermeiden.

- Niemals das Gerät während des Betriebes bewegen oder kippen oder während des Betriebes den Deckel öffnen. Andernfalls können die Zutaten herausspritzen sowie Flüssigkeiten auslaufen und zu einer Gefährdung durch Überhitzung und Elektrizität führen oder das Gerät könnte beschädigt werden.

- Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt. Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (Taste ON/OFF drücken), ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie das Gerät bewegen, reinigen, Bauteile abnehmen oder einbauen und wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen. Fassen Sie den Motorblock immer an beiden Seiten unten an, wenn Sie das Gerät bewegen wollen. **Niemals das Gerät am Behälter, Deckel oder dem Netzkabel halten, um es zu bewegen.** Legen Sie keine harten, schweren Gegenstände auf oder in das Gerät oder seine Bauteile und Zubehör.

- Niemals den heißen Behälter in kaltes Wasser tauchen oder kochend heiße Lebensmittel in den kalten Behälter füllen. Andernfalls könnte der Behälter platzen. Behälter und Schneidemesser bilden eine untrennbare Einheit. **Versuchen Sie niemals, den Behälter zu zerlegen.**

- Niemals das Gerät und seine Bauteile und Zubehör mit Scheuermitteln oder harten Scheuerhilfen reinigen (Beispiel: Topfreiniger). Niemals scharfe Reinigungsmittel (Beispiel: Bleiche) für die Reinigung verwenden.

- **Niemals den Motorblock oder das Netzkabel in die Spülmaschine stellen.**

- Lassen Sie keine Nahrungsmittel auf dem Gerät antrocknen. Reinigen Sie das Gerät vor der

ersten Verwendung und nach jeder Verwendung gemäß der Anleitung in diesem Heft (siehe: Pflege und Reinigung). Bewahren Sie das Gerät und alle seine Teile immer an einem sauberen Ort auf.

**Hinweis:** Wenn Sie harte Zutaten (Beispiel: manche Gewürze, Nüsse, Zucker, Kaffee, Getreide) verarbeiten, dann werden die Innenseiten des Behälters eventuell zerkratzt und trüb. Dies ist unvermeidlich, beeinträchtigt aber nicht die Leistungsfähigkeit des Gerätes.

## **Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität**

Das Gerät wird elektrisch angetrieben und darf nur an eine Schutzkontakt-Steckdose mit den richtigen Nennwerten (230 V bei 50 Hz; Wechselstrom) angeschlossen werden. Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer geeigneten Steckdose auf, die für mindestens 8 A und getrennt von anderen Stromverbrauchern abgesichert ist, um eine Überlastung der Stromversorgung zu vermeiden.

Außerdem sollte die Steckdose über einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter) abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30 mA liegen sollte. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker.

Stromversorgungen im Ausland erfüllen die genannten Voraussetzungen eventuell nicht. Da im Ausland zum Teil abweichende Normen für Stromversorgungen gelten, können wir das Gerät nicht für alle möglichen Stromversorgungen konstruieren und testen. Wenn Sie das Gerät im Ausland betreiben wollen, dann vergewissern Sie sich bitte zuerst, dass ein gefahrloser Betrieb dort möglich ist.

- Verwenden Sie keine Zeitschaltuhren, Fernbedienungen oder Tischsteckdosen oder Verlängerungskabel. Aufgrund des Überlastschutzes des Gerätes könnte der Motor durch die Verwendung von Zeitschaltuhren und/oder Fernbedienungen unbeabsichtigt starten, sobald sich der Überlastschutz wieder automatisch ausschaltet.

- Die Kontakte an den Steckern müssen blank und glatt sein und dürfen keine Verfärbungen haben. Behandeln Sie die Netzkabel stets sorgsam. Wickeln Sie die Netzkabel immer vollständig ab, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Niemals das Gerät über ein Netzkabel stellen. Halten Sie die Netzkabel fern von heißen Oberflächen und scharfen Kanten und außer Reichweite von kleinen Kindern. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen. Sorgen Sie dafür, dass niemand das Gerät am Netzkabel herunterziehen oder über das Kabel stolpern kann. Niemals am Netzkabel reißen oder das Netzkabel knicken, quetschen oder verknoten. Fassen Sie am Gehäuse des Steckers an, wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen. Niemals den Stecker oder das Gerät mit nassen Händen anfassen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.

- Niemals Flüssigkeiten in die Luftschlitze auf der Rückseite des Motorblocks und die Bedienungselemente des Gerätes oder in die Kupplung der Antriebswelle im Motorblock laufen lassen.

- Niemals Flüssigkeiten über den Motorblock gießen oder über das Netzkabel laufen lassen. Niemals Flüssigkeiten über die Außenseiten des Behälters laufen lassen, wenn der Behälter auf dem Motorblock steht. Vergewissern Sie sich immer, dass die Außenseiten des Behälters sauber und trocken sind, bevor Sie den Behälter auf den Motorblock stellen, da andernfalls Flüssigkeit in den Motorblock eindringen könnte und zu einer Gefährdung durch Überhitzung, Feuer und Elektrizität führen könnte. Außerdem könnte die Antriebswelle durch Verschmutzungen blockiert werden. Niemals das Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen. Niemals das Gerät auf nasse Oberflächen

stellen. Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Flüssigkeiten über Motorblock oder Netzkabel ausgelaufen sind. Reinigen Sie das Gerät danach und lassen Sie es mindestens 1 Tag trocknen (siehe: Pflege und Reinigung).

- Schalten Sie das Gerät **SOFORT AUS** (ON/OFF-Taste drücken) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn der Überlastschuttschalter angesprochen hat und deshalb alle Tasten auf der Konsole gleichzeitig blinken. Lassen Sie das Gerät danach mindestens 15 Minuten abkühlen, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.



## **Bewegliche Bauteile – Verletzungsgefahr**

**Das Gerät dient zum Zerkleinern und Mischen verschiedener Lebensmittel. Daher ist es unvermeidlich, dass bewegliche Bauteile des Gerätes erhebliche Verletzungen verursachen können, wenn das Gerät im Widerspruch zu den Anleitungen in diesem Heft verwendet wird.**

- Schalten Sie das Gerät immer zuerst **AUS** (ON/OFF-Taste drücken) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie den Deckel öffnen und/oder den Behälter auf den Motorblock setzen oder herunter nehmen, um Verletzungen durch die beweglichen Bauteile (Kupplung der Antriebswelle, Schneidemesser im Behälter) zu vermeiden.

- Halten Sie niemals Ihre Hände, Haare, Kleidung oder irgendwelche anderen Gegenstände (Beispiel: Tücher, Kochbesteck) in den Behälter, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist und Bedienungselemente auf der Konsole leuchten. Verwenden Sie ausschließlich die mitgelieferten Zubehöre für die Arbeit mit dem Gerät.

**• Stellen Sie IMMER zuerst den Behälter auf den Motorblock, bevor Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie den Behälter vom Motorblock herunter nehmen. Andernfalls besteht die Gefahr, sich an der Kupplung der Antriebswelle im Motorblock zu verletzen.** Der Deckel muss während des Betriebes fest geschlossen sein, damit die Lebensmittel nicht auslaufen oder herausspritzen. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es an die Stromversorgung angeschlossen ist.

**• Die Klingen des Schneidmessers im Behälter sind sehr scharf. Achten Sie darauf, sich nicht zu verletzen!** Arbeiten Sie deshalb mit Vorsicht, wenn Sie den Behälter ausleeren oder reinigen.

- Halten Sie niemals Ihr Gesicht über den Behälter, wenn der Motor läuft. Während der Arbeit können Lebensmittel und Flüssigkeiten herausspritzen. Sollten Sie beim Vorbereiten der Zutaten Reste von Knochen oder anderen harten Bestandteilen (Schalen, Kerne) übersehen haben, dann könnten Splitter herausspringen. Niemals die Lebensmittel mit den Händen im Behälter nach unten drücken oder im Behälter stochern!

- Schalten Sie das Gerät **AUS** (ON/OFF-Taste drücken, Kontrollleuchte in der ON/OFF-Taste verlischt), wenn der Motor wegen Überlastung während der Arbeit plötzlich stehen bleibt. Versuchen Sie niemals, die Sicherheitseinrichtungen außer Funktion zu setzen. Wenn das Gerät trotz korrekter Bedienung nicht arbeitet, dann schalten Sie das Gerät **AUS** (ON/OFF-Taste drücken) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Warten Sie 15 Minuten, bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen. Siehe: Hilfe bei Problemen.

- Während des Betriebes kann das Gerät heftig vibrieren und sich dadurch über die Arbeitsfläche bewegen. Schaffen Sie ausreichend Platz auf allen Seiten. Niemals das Gerät an die Kante der Arbeitsfläche stellen. Wenn sich das Gerät zur Kante der Arbeitsfläche bewegt,

dann schalten Sie das Gerät sofort AUS (ON/OFF-Taste drücken). **Versuchen Sie NIEMALS, das Gerät wieder an seinen Platz zurückzustellen, während der Motor läuft, um Verletzungen und eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.**

## TECHNISCHE DATEN

<b>Modell:</b>	»Design Mixer Duo Advanced« Art.-Nr.: 41004
<b>Stromversorgung:</b>	220-240 V Wechselstrom, 50 Hz
<b>Maximale Leistungsaufnahme:</b>	1000 W
<b>Länge des Netzkabels:</b>	ca. 100 cm
<b>Gewicht (mit Behälter):</b>	ca. 2,43 kg
<b>Abmessungen:</b>	ca. 165 x 195 x 420 mm (B x T x H; mit Behälter und Deckel)
<b>Fassungsvermögen:</b>	1,5 Liter
<b>Maximale Lebensmittelmenge:</b>	Abhängig von der Art der Lebensmittel: bis 1,5 kg

Diese Daten können ohne Vorankündigung geändert werden.

## EIGENSCHAFTEN IHRES NEUEN »DESIGN MIXER DUO ADVANCED«

**WICHTIG:** Ihr neuer »Design Mixer Duo Advanced« dient zum Zerkleinern von essbaren Lebensmitteln und wird elektrisch angetrieben. Das Gerät ist NICHT zum Zerkleinern anderer Materialien geeignet.

Ihr neuer Design Mixer bietet Ihnen einige hilfreiche Eigenschaften:

- Nur ein Behälter und ein Messer für alle Arten von Lebensmitteln – egal, ob trocken oder feucht: Aufgrund des speziellen Kinetix™-Systems aus Behälter und Schneidmesser kann bei trockenen und feuchten Lebensmitteln eine feinere Konsistenz erreicht werden. Das Kinetix™-System erzeugt eine Strömung im Behälter, welche die Lebensmittel immer wieder automatisch auf das Schneidmesser lenkt. Dadurch mixt und zerkleinert das Gerät nahezu alle Lebensmittel besonders gleichmäßig und in kürzester Zeit.
- 4 voreingestellte Programme mit elektronischer Geschwindigkeitsregelung erleichtern die Wahl der richtigen Geschwindigkeit.
- Funktion zur problemlosen Vorreinigung – erspart das mühsame Entfernen fest sitzender Speisereste. Zusätzlich sind alle Teile, die direkten Kontakt zu Lebensmitteln haben (Behälter mit Schneidmessern, Deckel, Messbecher, Zitruspresse), spülmaschinengeeignet.
- 1,5 Liter Behälter aus Tritan™ (extrem robust / Bisphenol-A frei)  
Tritan™ ist besonders stoß- und bruchfest und verträgt auch zahlreiche Reinigungsgänge in der Spülmaschine ohne Trübungen.
- Der schwere Motorblock aus Metallguss sorgt auch bei der Verarbeitung größerer Mengen für eine hohe Standfestigkeit.

## Sicherheitseinrichtungen

**WARNUNG:** Niemals das Gerät betreiben, wenn der Motorblock, der Behälter, der Deckel oder die Dichtung des Deckels beschädigt oder undicht sind. Die Dichtung des Deckels verhindert das Auslaufen von Flüssigkeiten und ermöglicht so einen sicheren Betrieb des Gerätes. Vergewissern Sie sich vor der Verwendung, dass der Behälter unbeschädigt und vollständig wasserdicht ist. Die Außenseite des Behälters und besonders der Boden mit der herausstehenden Antriebswelle muss immer sauber und trocken sein, wenn Sie den Behälter auf den Motorblock stellen, um die Kupplung der Antriebswelle nicht zu beschädigen und eine Gefährdung durch Überhitzung, Feuer und Elektrizität zu vermeiden.

**Das Gerät darf nur betrieben werden, wenn der Behälter richtig auf dem Motorblock steht und der Deckel fest geschlossen ist.** Schalten Sie das Gerät daher IMMER zuerst AUS (ON/OFF-Taste drücken) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie den Behälter vom Motorblock nehmen, um sich nicht an der Kupplung der Antriebswelle zu verletzen.

## Überlastschutz

Das Gerät ist mit einem Überlastschalter ausgerüstet. Lassen Sie das Gerät bei normaler Beanspruchung nicht länger als 1 Minute oder bei einer sehr starken Beanspruchung nicht länger als 10 Sekunden kontinuierlich arbeiten. Andernfalls kann der Überlastschalter ansprechen und den Motor automatisch ausschalten. In diesem Fall blinken alle Tasten auf der Konsole gleichzeitig. Schalten Sie das Gerät dann AUS (ON/OFF-Taste drücken) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Warten Sie 15 Minuten, bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen. Siehe auch: Hilfe bei Problemen

## Funktionen des »Design Mixer DUO Advanced«

Der Design Mixer verfügt über 4 vordefinierte Geschwindigkeitsstufen zur Bearbeitung Ihrer Lebensmittel, 1 voreingestelltes Programm zur Zubereitung von Smoothies und zur anschließenden Reinigung. Sie wählen die gewünschte Funktion mit den Tasten auf der Konsole aus (siehe: Ihren »Design Mixer Duo Advanced« kennen lernen).

Taste	Funktion
PULSE	Diese Funktion ist hervorragend für die Verarbeitung von Lebensmitteln geeignet, die kurze, kräftige Stöße der Schneidemeser brauchen. Dadurch werden die Lebensmittel im Behälter verwirbelt und fallen leichter von den Rändern des Behälters auf die Schneidemeser herunter.
SMOOTHIE / AUTO CLEAN	<p>Bearbeitungszeit: 60 Sekunden</p> <p>1. Diese Funktion wurde zum Mischen und Aufschäumen von gefrorenen und flüssigen Zutaten optimiert.</p> <p>Die SMOOTHIE-Funktion arbeitet mit einer speziellen Technik: die festeren Zutaten werden zuerst mit geringerer Geschwindigkeit gemischt. Wenn die Mischung zäher wird, erhöht das Gerät die Geschwindigkeit. Dies kann während der Verarbeitung mehrmals geschehen. Die Zutaten erhalten eine cremige Konsistenz und werden optimal aufgeschäumt.</p> <p>2. Außerdem dient diese Funktion zur Vorreinigung der Schneidemeser und des Behälters. Die meisten Speisereste werden aus dem Behälter und vom Schneidemeser entfernt. Siehe: Pflege und Reinigung.</p> <p>Geben Sie 500 ml warme Spülmittellösung in den Behälter und drücken Sie danach die Taste SMOOTHIE / AUTO CLEAN.</p> <p>Für hartnäckige Rückstände geben Sie einen Tropfen Spülmittel dazu. Die besten Ergebnisse erhalten Sie, wenn Sie dieses Programm direkt nach der Lebensmittelverarbeitung laufen lassen.</p>
1 MIX	Zum Vermischen und Rühren empfindlicher Lebensmittel.
2 CHOP	Zum Hacken und Mixen von Gemüse, Nüssen und Kräutern.
3 BLEND	Zum Mixen und Pürieren von Dressings, Fruchtsößen und Suppen.
4 LIQUIFY	Höchste Geschwindigkeit. Diese Einstellung ist ideal zum Zerkleinern der Zutaten für Cocktails und andere, fein pürierte Mischungen.

Sie können die Ergebnisse optimieren, wenn Sie die verschiedenen Funktionen kombinieren. Wenn Sie z. B. eine Fruchtsöße herstellen und Sie nach der Bearbeitung mit der Funktion 3 BLEND die Zutaten noch feiner zerkleinern wollen, dann versuchen Sie die PULSE-Funktion. Damit können Sie die erhaltene Konsistenz der Mischung besser steuern.

**WICHTIG:** Wenn Sie eine der Funktionstasten drücken, während das Gerät arbeitet, dann arbeitet das Gerät ohne Unterbrechung sofort mit der neuen Funktion.

## TIPPS FÜR BESTE ERGEBNISSE

**WICHTIG:** Niemals während des Betriebes den Deckel des Behälters abnehmen. Andernfalls können die Lebensmittel herausspritzen und/oder überlaufen. Füllen Sie weitere Zutaten immer nur durch die mittlere Öffnung im Deckel ein.

Verwenden Sie nur Kochbesteck aus Kunststoff ohne scharfkantige Ecken und Kanten für die Arbeit mit dem Gerät. Andernfalls könnten die Schneidmesser und/oder der Behälter beschädigt werden.

- Wenn die Maximum-Füllmarke im Behälter bei laufendem Motor nicht erreicht wird, dann können Sie während des Betriebes den Messbecher aus dem Deckel herausnehmen und weitere Zutaten durch die Öffnung im Deckel einfüllen.
- Lassen Sie den Design Mixer immer nur so lange arbeiten, bis Ihre Lebensmittel die gewünschte Konsistenz erreicht haben.
- Arbeiten Sie mit besonderer Vorsicht, wenn Sie große Mengen oder sehr dünnflüssige Zutaten verarbeiten, da die Lebensmittel aus der mittleren Öffnung im Deckel herausspritzen könnten.
- Verwenden Sie die PULSE-Taste, wenn die Lebensmittel zu fest oder grob sind, um sich zu vermischen.
- Achten Sie darauf, die Maximum-Füllmarke nicht zu überschreiten, wenn Sie weitere Zutaten in den Behälter geben.
- Die Zutaten könnten an den Innenwänden des Behälters anhaften. Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (ON/OFF-Taste drücken) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie den Deckel abnehmen, um die Zutaten mit einem Kunststoff-Schaber zurück zum Schneidmesser zu schieben. Achten Sie darauf, den Deckel wieder fest zu schließen, bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen.
- Schalten Sie das Gerät SOFORT AUS (ON/OFF-Taste drücken) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie auf oder unter dem Motorblock irgendwelche Flüssigkeiten beobachten. Nehmen Sie dann SOFORT den Behälter vom Motorblock und trocknen Sie alle Flüssigkeiten sorgfältig ab. Verwenden Sie das Gerät nicht mehr, bis Sie festgestellt haben, ob der Behälter undicht ist. Ersetzen Sie den Behälter vor der erneuten Verwendung, falls der Behälter beschädigt ist.
- Sie können die Bearbeitung Ihrer Lebensmittel jederzeit anhalten. Drücken Sie dazu bei laufender Bearbeitung die CANCEL-Taste. Auch das SMOOTHIE-Programm können Sie auf diese Weise abbrechen.
- Sie können jederzeit – auch bei laufendem Motor – eine neue Geschwindigkeit wählen. Das Gerät arbeitet ohne Unterbrechung sofort mit der neuen Einstellung.
- Sie können maximal 8 bis 10 Eiswürfel (aus dem Eiswürfelbereiter) in einem Arbeitsgang zerstoßen.
- Wenn Sie dickflüssige Mischungen pürieren wollen, dann sollten Sie den Behälter höchstens mit 300 bis 700 ml ( $\frac{1}{4}$  bis  $\frac{1}{2}$ ) füllen. Wenn Sie warme Zutaten verarbeiten, dann füllen Sie nicht mehr als 2 Tassen (ca. 300 - 400 ml) ein.
- Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufen und/oder die PULSE-Funktion nach der Beschaffenheit der Lebensmittel, die Sie verarbeiten. Kombinieren Sie bei Bedarf verschiedene Einstellungen.

- Mit der SMOOTHIE-Funktion erhalten Sie aus Früchten, Eiscremes und Joghurt schaumige Smoothies, Mixgetränke und Milch-Shakes.
- Die PULSE-Funktion ist für Lebensmittel geeignet, für die Sie nur kurze, kraftvolle Stöße brauchen. Beispiele: Nüsse hacken und Eis zerstoßen. Verwenden Sie folglich die PULSE-Funktion, wenn Sie Getränke mit Eiswürfeln oder gefrorenen Früchten verarbeiten wollen.
- Wenn der Motor bei starker Belastung deutlich verlangsamt arbeitet, dann lassen Sie das Gerät nicht länger als 10 Sekunden kontinuierlich arbeiten. Lassen Sie das Gerät auch bei normalen Füllungen nicht länger als 1 Minute kontinuierlich arbeiten. Lassen Sie das Gerät danach etwa 15 Minuten abkühlen, bevor Sie weiter arbeiten. Dadurch schützen Sie den Motor vor übermäßiger Abnutzung.
- Das Gerät kann KEINEN Teig kneten und KEINE Kartoffeln pürieren.
- Verarbeiten Sie KEINE heißen oder kochenden Zutaten. **Lassen Sie vorgegarte Lebensmittel immer handwarm abkühlen**, bevor Sie sie in den Behälter des Design Mixers füllen, damit der Deckel nicht durch plötzliche Dampfbildung abgehoben wird und heiße Lebensmittel aus dem Behälter spritzen.

## VOR DER VERWENDUNG

**WARNUNG: Niemals Kinder mit dem Gerät oder den Bauteilen des Gerätes spielen lassen – Verletzungsgefahr! Niemals Kinder mit dem Verpackungsmaterial spielen lassen – Erstickungsgefahr!** Die Schneidwerkzeuge sind sehr scharf. Achten Sie darauf, sich nicht zu verletzen. Fassen Sie das Gerät immer nur auf beiden Seiten unten am Motorblock an, wenn Sie es bewegen wollen. Niemals das Gerät am Netzkabel oder am Behälter anfassen, um es zu bewegen.

1. Nehmen Sie das Gerät und alle Bauteile vorsichtig aus der Verpackung. Bewahren Sie alle Verpackungsmaterialien auf, bis Sie alle Bauteile und Zubehör des Design Mixers gefunden haben und das Gerät vollständig zusammengesetzt ist. **Fassen Sie das Gerät an beiden Seiten unten am Motorblock an, um es zu bewegen.**

**Tipp:** Sie sollten die Verpackung auch nach der Inbetriebnahme des Gerätes für den Fall aufbewahren, dass Sie das Gerät wieder sicher verpacken wollen (Beispiel: zur längeren Aufbewahrung oder zum Versand).

2. Das Netzkabel ist am Boden des Motorblocks aufgewickelt. Wickeln Sie das Netzkabel vorsichtig vollständig ab.

3. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile vorhanden sind. Prüfen Sie den Design Mixer auf Beschädigungen (Beispiel: Dichflächen sind gebrochen oder rissig oder Kratzer oder Risse in den Kunststoffteilen). Betreiben Sie das Gerät NICHT, wenn Sie Beschädigungen festgestellt haben (siehe: Ihren Design Mixer Duo Advanced kennen lernen).

4. Entfernen Sie vor der Verwendung unbedingt alle Verpackungen und Werbematerialien vom Gerät. Entfernen Sie aber NICHT die Warnaufkleber und das Typenschild des Gerätes. Vergewissern Sie sich besonders, dass keine Fremdkörper (Beispiel: Packmaterial) im Behälter und in der Kupplung der Antriebswelle stecken.



### **WARNUNG – ELEKTRISCHE SPANNUNG**

Schalten Sie das Gerät immer zuerst vollständig AUS (ON/OFF-Taste drücken), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis der Motor vollständig zum



Stillstand gekommen und das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät reinigen. **Niemals den Motorblock oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder Flüssigkeiten darüber gießen.** Niemals den Motorblock oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen.

5. Reinigen Sie Behälter, Deckel, Messbecher und Zitronenpresse vor der ersten Verwendung und nach jeder längeren Lagerung mit warmem Spülwasser und spülen Sie dann mit klarem Wasser nach. Trocknen Sie vor der Verwendung die Außenseiten des Behälters besonders am Boden sorgfältig ab (siehe: Pflege und Reinigung).

## Das Gerät in Betrieb nehmen

**WICHTIG:** Die Unterlage muss ausreichend groß, fest, stabil, trocken, eben und sauber sein. Rechnen Sie damit, dass das Gerät während des Betriebes vibriert und sich dadurch auf der Unterlage bewegt. Niemals das Gerät auf geneigten Oberflächen oder nahe der Tischkante betreiben, damit das Gerät nicht umkippt oder herunter fällt. Legen Sie keine Tücher oder Servietten unter das Gerät, um eine Gefährdung durch Feuer, Überhitzung oder elektrischen Schlag zu vermeiden. Die Luftschlitze im Motorblock sowie die Bedienelemente müssen immer frei zugänglich bleiben (siehe: Ihren Design Mixer Duo Advanced kennen lernen).

Achten Sie darauf, auf jeder Seite ausreichend Abstand (mindestens 50 cm) zur Kante der Arbeitsfläche sowie mindestens 30 cm zu anderen Gegenständen und Wänden zu halten. Lassen Sie mindestens 50 cm über dem Gerät frei, um ungehindert arbeiten zu können.

**WARNUNG:** Niemals den Design Mixer über einem Küchenherd oder in der Nähe einer anderen Wärmequelle (Beispiel: Heizung) aufstellen, um Schäden am Gerät und Verletzungen zu vermeiden.

Wickeln Sie das Netzkabel immer vollständig ab, um eine Überhitzung und Brandgefahr zu vermeiden.

1. Stellen Sie das Gerät auf eine Arbeitsfläche, welche die oben genannten Anforderungen erfüllt.

2. Setzen Sie den Behälter auf den Motorblock. Der Behälter muss fest stehen und darf nicht wackeln.

Setzen Sie den Deckel oben in den Behälter ein und drücken Sie den Deckel nach unten bis er an den Rändern dicht anliegt.

## BEDIENUNG

**WARNUNG:** Das Gerät dient zum Zerkleinern und Mischen von Nahrungsmitteln und enthält daher scharfe Messer und andere bewegliche Bauteile, die elektrisch angetrieben werden. Schalten Sie das Gerät erst ein, wenn Sie das Gerät richtig und vollständig zusammengesetzt haben und der Behälter richtig und stabil auf dem Motorblock steht (siehe: Mit dem Design Mixer arbeiten). Niemals in den Behälter oder die Kupplung der Antriebswelle im Motorblock fassen oder irgendwelche Fremdkörper hinein stecken oder hinein hängen lassen (Beispiel: Kochbesteck, Bürsten, Kleidungsstücke, Haare), wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist, um Verletzungen und Sachschäden zu vermeiden. Verwenden Sie während der Arbeit mit dem Gerät nur die mitgelieferten Zubehöre (Zitronenpresse) und Kochbesteck aus Kunststoff.

Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (ON/OFF-Taste drücken, Beleuchtung der ON/OFF-Taste geht aus) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät bewegen, zerlegen oder zusammensetzen oder in den Behälter fassen. Vergewissern Sie sich

vor dem Einstecken des Netzsteckers, dass Sie das Gerät nach den Anleitungen in diesem Heft richtig und vollständig für den Betrieb vorbereitet haben (siehe: Vor der Verwendung) und keine Fremdkörper im Behälter stecken. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt. Entfernen Sie vor der Verarbeitung der Lebensmittel sorgfältig alle harten, ungenießbaren Bestandteile (Beispiel: Knochen, Stiele, harte Schalen). Niemals Tücher oder Servietten oder andere Fremdkörper unter das Gerät legen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Niemals das Gerät über ein Netzkabel stellen. Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände (Beispiel: Gabeln, Messer, Kochbesteck) für die Arbeit mit dem Gerät verwenden, um die Oberflächen nicht zu beschädigen. Niemals Gewalt anwenden!

Verarbeiten Sie keine heißen Lebensmittel. Lassen Sie heiße Zutaten immer zuerst abkühlen, bevor Sie diese Zutaten in den Behälter füllen.

Wenn Flüssigkeiten unter dem Deckel austreten, am Gerät herunterlaufen und/oder sich auf oder unter dem Motorblock sammeln, dann schalten Sie das Gerät sofort AUS (ON/OFF-Taste drücken) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, um Verletzungen und Schäden durch Elektrizität zu vermeiden. Wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab. Füllen Sie den Behälter nicht zu voll. Beachten Sie, dass der Füllstand für alle Zutaten nicht über der 1,5 Liter-Marke liegen darf und für einige Anwendungen deutlich darunter liegen sollte. Sollten sich erneut Flüssigkeiten unter dem Gerät sammeln, dann könnte der Behälter eventuell undicht sein.

Verwenden Sie das Gerät NICHT mehr, wenn der Behälter undicht oder auf andere Weise beschädigt ist, um eine Gefährdung durch Überhitzung, Feuer und Elektrizität zu vermeiden. Ersetzen Sie den Behälter, wenn der Behälter beschädigt ist, bevor Sie das Gerät erneut benutzen. Wenden Sie sich dazu an eine autorisierte Fachwerkstatt. Die Luftschlitze im Motorblock müssen immer frei bleiben.

Niemals das Gerät ohne Lebensmittel oder Flüssigkeit im Behälter einschalten, um Schäden am Motor zu verhindern.

Wenn der Motor bei starker Belastung deutlich verlangsamt arbeitet, dann lassen Sie das Gerät nicht länger als 10 Sekunden kontinuierlich arbeiten, und machen Sie danach 1 Minute Pause. Lassen Sie das Gerät auch bei normalen Füllungen nicht länger als 1 Minute kontinuierlich arbeiten. Lassen Sie das Gerät danach etwa 15 Minuten abkühlen, bevor Sie weiter arbeiten. Schalten Sie das Gerät in dieser Zeit AUS (ON/OFF-Taste drücken) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Rühren Sie die Zutaten von Hand durch, bevor Sie das Gerät weiter in Betrieb nehmen. Dadurch schützen Sie den Motor vor übermäßiger Abnutzung.

**Tipp:** Keines der Rezepte in dieser Anleitung sollte den Motor stark belasten.

## Mixtabelle

Verwenden Sie die folgende Tabelle als Richtlinie

Lebensmittelart	Vorbereitung	Menge	Geschwindigkeits-einstellung	Dauer
Rohes Gemüse	Schälen und in 1,5 bis 2 cm große Würfel schneiden.	200 g	CHOP (Hacken, Geschw. 2)	10 – 30 Sekunden
Kräuter	Nur die Blätter.	1 Tasse	CHOP (Hacken, Geschw. 2)	10 – 15 Sekunden

<b>Lebensmittelart</b>	<b>Vorbereitung</b>	<b>Menge</b>	<b>Geschwindigkeits-einstellung</b>	<b>Dauer</b>
Nüsse	Schalen entfernen	200 g	CHOP (Hacken, Geschw. 2)	10 – 20 Sekunden
Soßen aus frischen Früchten	Ganze Beeren, klein geschnittene, weiche Früchte (z. B. Pfirsich).	250 g	BLEND (Pürieren, Geschw. 3)	10 – 30 Sekunden
Eis		Max. 8 – 10 Eiswürfel	PULSE	60 Sekunden
Smoothie	Milch, gehackte, frische Früchte, Joghurt, Eiscreme.	Max 800 ml	SMOOTHIE-Funktion	60 Sekunden
Biskuit	Biskuits einmal durchbrechen.	125 g	PULSE	50 – 60 Sekunden
Paniermehl	In 2 cm große Würfel schneiden.	100 g	PULSE	40 – 50 Sekunden
Pürierte Suppen	Auf Raumtemperatur abkühlen.	800 ml	BLEND (Pürieren, Geschw. 3)	30 – 60 Sekunden
Dressings	Öl, Essig oder Zitronensaft, Gewürze.	250 g	BLEND (Pürieren, Geschw. 3)	15 – 20 Sekunden
Sahne	Falls gewünscht vor dem Schlagen Zucker und/oder Vanille zugeben.	300 ml	MIX (Mixen, Geschw. 1) und PULSE	30 – 40 Sekunden

## **Mit dem »Design Mixer DUO Advanced« arbeiten**

Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, feuchtigkeits-, fett- und hitzebeständig, fest, eben, trocken und ausreichend groß sein. Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von heißen Oberflächen oder Wärmequellen. Halten Sie auch das Netzkabel immer fern von heißen Oberflächen und scharfen Kanten und außerhalb der Reichweite von kleinen Kindern. Legen Sie während des Betriebes keine wertvollen oder empfindlichen Gegenstände in die Nähe des Gerätes.

Das Gerät vibriert während des Betriebes und könnte daher über die Arbeitsfläche wandern. Lassen Sie auf allen Seiten des Gerätes mindestens 50 cm zur Kante der Arbeitsfläche frei, um zu vermeiden, dass das Gerät herunter fällt.

Niemals den Motor einschalten, wenn der Behälter leer ist, um eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden. Schalten Sie das Gerät erst ein, wenn Sie den Deckel fest geschlossen haben, damit die Lebensmittel nicht auslaufen oder herausspritzen. Während der Motor arbeitet, muss immer der Messbecher oder die Zitronenpresse in der Mitte des Deckels eingesetzt sein.

1. Wickeln Sie das Netzkabel vorsichtig und vollständig von der Kabelaufwicklung im Boden des Motorblocks ab.
2. Stellen Sie das Gerät auf einer geeigneten Arbeitsfläche in der Nähe einer Wandsteckdose auf.
3. Füllen Sie die Zutaten in den Behälter und setzen Sie den Deckel auf den Behälter. Drücken Sie den Deckel fest, bis der Rand des Deckels auf dem Rand des Behälters aufliegt. Wischen Sie die Außenseite des Behälters kurz ab, falls irgendwelche Zutaten auf den Außenseiten des Behälters verschüttet sind.

4. Stellen Sie den Behälter auf den Motorblock. Der Behälter steht richtig auf dem Motorblock, wenn er nicht kippt oder wackelt. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

**WARNUNG: Schalten Sie das Gerät immer erst ein, wenn der Behälter richtig und fest auf dem Motorblock steht und der Deckel fest geschlossen ist.** Der Motor beginnt SOFORT zu arbeiten, wenn Sie eine der Geschwindigkeitsstufen wählen oder eine Funktionstaste drücken! NIEMALS irgendwelche Körperteile (Finger, Haare) oder Fremdkörper (Beispiel: Kleidungsstücke, Kochbesteck, Tücher) in den Behälter halten, wenn der Behälter auf dem Motorblock steht und eine Taste blinkt!

5. Drücken Sie die ON/OFF-Taste, um das Gerät einzuschalten. Die ON/OFF-Taste blinkt rot. Das Gerät ist jetzt betriebsbereit (Bereitschaftsmodus).

## **Mit der SMOOTHIE-Funktion arbeiten**

Drücken Sie einfach die Taste SMOOTHIE/AUTO CLEAN.

Das Gerät beginnt sofort zu arbeiten.

Sobald das Programm beendet ist, schaltet sich der Motor automatisch ab und das Gerät kehrt zurück in den Bereitschaftsmodus.

## **Die Bearbeitung manuell anhalten**

Sie können die Bearbeitung Ihrer Lebensmittel jederzeit anhalten oder abbrechen. Wenn Sie die Bearbeitung ganz abbrechen wollen, dann drücken Sie die CANCEL-Taste. Das Gerät bricht alle laufenden Funktionen ab und schaltet sofort zurück in den Bereitschaftsmodus.

## **Die Zitronenpresse des Design Mixers verwenden**

Mit der mitgelieferten Zitronenpresse können Sie Zitrusfrüchte direkt in den Behälter des Design Mixers auspressen.

1. Schalten Sie das Gerät AUS (ON/OFF-Taste drücken) und nehmen Sie den Messbecher aus dem Deckel. Setzen Sie die Zitronenpresse mit dem Konus nach oben in die Mitte des Deckels und drehen Sie die Zitronenpresse langsam im Uhrzeigersinn, bis sie mit dem unteren Rand ganz auf dem Deckel aufliegt und nicht mehr wackelt.

2. Schneiden Sie die Zitrusfrüchte einmal in der Mitte durch und drücken Sie jeweils eine Hälfte auf den Konus der Zitronenpresse. Drehen Sie die Fruchthälfte mit leichtem Druck, so dass der Saft austritt.

3. Drücken Sie eine der Funktionstasten, um das Gerät einzuschalten. Sie können die Zitronenpresse während der Bearbeitung statt des Messbechers auf dem Deckel lassen.

4. Um die Zitronenpresse herunter zu nehmen, drehen Sie sie gegen den Uhrzeigersinn und heben Sie sie nach oben ab.

## **Nach der Verarbeitung**

1. Schalten Sie das Gerät AUS (ON/OFF-Taste drücken, die Beleuchtung der Taste geht aus). Ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose.

2. Nehmen Sie den Behälter vom Motorblock. Nehmen Sie den Deckel vom Behälter und leeren Sie den Behälter aus.

3. Reinigen Sie das Gerät und alle verwendeten Bauteile nach der Anleitung im Kapitel Pflege und Reinigung.

# HILFE BEI PROBLEMEN

Sollten während der Arbeit Probleme auftreten, dann finden Sie hier Lösungen.

Problem	Mögliche Ursachen	Die Lösung des Problems
Das Gerät reagiert nicht. Das Schneidmesser bewegt sich nicht.	Kein Strom	– Ist das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen? – Hat die verwendete Steckdose Strom? Schließen Sie eine Lampe daran.
	Leuchtet die ON/OFF-Taste?	Schalten Sie das Gerät EIN (ON/OFF drücken).
	Leuchtet eine Taste für eine Geschwindigkeitsstufe oder SMOOTHIE / AUTO CLEAN?	Wählen Sie eine Geschwindigkeit oder die SMOOTHIE / AUTO CLEAN-Funktion. Siehe: Ihren »Design Mixer Duo Advanced« kennen lernen.
Alle Tasten auf der Konsole blinken gleichzeitig, das Gerät arbeitet nicht.	Das Gerät verfügt über einen Überlastschutz, der eine Überhitzung und/oder Überlastung verhindert.	Schalten Sie das Gerät AUS (Taste ON/OFF drücken) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Warten Sie 15 Minuten und nehmen Sie das Gerät dann wieder in Betrieb. Danach können Sie das Gerät wieder ganz normal benutzen. Wir empfehlen, kleinere Mengen zu verarbeiten und/oder die Stücke kleiner zu schneiden.
Die Lebensmittel werden nur ungleichmäßig zerkleinert.	Der Behälter ist zu voll.	Verarbeiten Sie die Lebensmittel in kleineren Portionen.
	Die Lebensmittelstücke sind zu groß.	Schneiden Sie die Zutaten kleiner. Die Stücke sollten nicht größer als 2 cm sein.
Die Lebensmittel werden zu fein zerteilt oder zu wässrig.	Die Lebensmittel wurden zu lange bearbeitet. Die Zutaten haften am Schneidmesser und am Behälter.	Verringern Sie die Bearbeitungszeit. Verwenden Sie die PULSE-Funktion, um die Bearbeitungszeit besser steuern zu können.
Die Lebensmittel haften am Schneidmesser und am Behälter.	Die Mischung könnte zu dickflüssig sein.	Geben Sie etwas Flüssigkeit dazu. Verwenden Sie eine niedrigere Geschwindigkeit.
Flüssigkeit läuft auf den Motorblock oder sammelt sich unter dem Motorblock.	Der Deckel ist nicht richtig geschlossen.	Wenn Flüssigkeit auf den Motorblock gelaufen ist, dann reinigen Sie das Gerät SOFORT und lassen Sie es 1 Tag trocknen. Betreiben Sie das Gerät nur, wenn der Deckel fest geschlossen ist. Der Rand des Deckels muss ohne Spalt mit der Oberkante des Behälters abschließen. Füllen Sie den Behälter nicht zu voll.
	Der Behälter ist zu voll.	Wenn Flüssigkeit auf den Motorblock gelaufen ist, dann reinigen Sie das Gerät SOFORT und lassen Sie es 1 Tag trocknen. Verarbeiten Sie die Lebensmittel in kleineren Portionen.
	Der Behälter ist undicht.	Schalten Sie das Gerät SOFORT AUS, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und nehmen Sie den Behälter vom Motorblock. Reinigen Sie den Motorblock und lassen Sie ihn mindestens 1 Tag trocknen. Wenden Sie sich an eine autorisierte Fachwerkstatt.

## **PFLEGE UND REINIGUNG**

**WARNUNG: Achten Sie stets darauf, dass das Gerät für kleine Kinder unerreichbar ist! Die Klingen des Schneidmessers im Behälter sind sehr scharf. Achten Sie darauf, sich nicht zu verletzen. Niemals in den Behälter fassen, wenn der Behälter auf dem Motorblock steht.**

Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (ON/OFF-Taste drücken) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät bewegen und/oder reinigen und/oder den Behälter vom Motorblock nehmen. Niemals die Kupplung der Antriebswelle (im Motorblock) berühren, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt. Niemals das Gerät während des Betriebes bewegen.

**Versuchen Sie NIEMALS, den Behälter zu zerlegen.** Eine hygienische Reinigung erreichen Sie, wenn Sie nach den folgenden Anleitungen arbeiten.

Schützen Sie das Gerät vor Spritzwasser. Niemals Flüssigkeiten über oder in den Motorblock oder über das Netzkabel oder den Netzstecker laufen lassen oder diese Bauteile in Flüssigkeiten stellen oder tauchen, um eine Gefährdung und Schäden durch Elektrizität zu vermeiden. Dies gilt besonders für die Luftschlitze an der Rückseite des Motorblocks und die Kupplung der Antriebswelle in der Mitte des Motorblocks. **Niemals den Motorblock oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen!**

Niemals an den Oberflächen des Gerätes oder den Dichtungen des Deckels kratzen oder schneiden. Niemals Gewalt anwenden. Niemals Scheuermittel, Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) oder aggressive Chemikalien (Beispiel: Bleiche) zur Reinigung des Gerätes, der Bauteile und Zubehöre verwenden, um die Oberflächen nicht zu beschädigen.

Halten Sie das Gerät immer sauber. Wischen Sie Spritzer von Nahrungsmitteln oder Flüssigkeiten mit einem feuchten Tuch von den Außenseiten ab. Verwenden Sie bei Bedarf etwas Spülmittellösung dazu. Trocknen Sie die Bauteile danach sorgfältig.

**Zitrusöl schadet den Kunststoffoberflächen. Lassen Sie den Saft von Zitrusfrüchten NICHT auf Behälter, Deckel, Messbecher oder Zitronenpresse antrocknen. Spülen Sie diese Bauteile SOFORT mit etwas Spülmittellösung ab, nachdem Sie Zitrusfrüchte verarbeitet haben. Trocknen Sie diese Bauteile danach sofort ab und lassen Sie diese Teile dann an der Luft trocknen. Andernfalls können die Oberflächen beschädigt werden.**

### **Das Gerät reinigen**

#### **Behälter, Deckel, Messbecher und Zitronenpresse**

Halten Sie Ihren Design Mixer stets sauber und vermeiden Sie, dass die verarbeiteten Lebensmittel auf den Oberflächen festtrocknen. Dies gilt besonders für die Schneidmesser, sowie für Behälter, Deckel, Messbecher und Zitronenpresse, da diese Bauteile direkt mit den Lebensmitteln in Berührung kommen. Reinigen Sie deshalb das Gerät so bald wie möglich nach der Verwendung nach folgender Anleitung.

**Hinweis:** Lassen Sie ganz besonders den Saft von Zitrusfrüchten nicht auf den Oberflächen antrocknen, da Zitrusöl bei längerem Einwirken die Oberflächen beschädigt. Reinigen Sie Behälter, Deckel, Messbecher und Zitronenpresse immer sofort, nachdem Sie Zitrusfrüchte oder geriebene Zitruschalen verarbeitet haben. **Weichen Sie die Teile NICHT ein, solange noch Zitrusöl daran haftet!**

**Tipp:** Wenn Sie harte Lebensmittel (Beispiele: manche Gewürze, Nüsse, Zucker, Kaffee und Getreide) verarbeiten, dann können Kratzer und Trübungen im Behälter entstehen. Davon wird die Leistungsfähigkeit des Gerätes allerdings nicht beeinträchtigt.

1. Spülen Sie Behälter,, Deckel, Messbecher und Zitronenpresse mit Leitungswasser aus, um lose anhaftende Lebensmittelreste zu entfernen.

**WICHTIG:** Achten Sie stets darauf, dass der Antriebsschaft des Behälters trocken und sauber ist, bevor Sie den Behälter auf den Motorblock setzen. Andernfalls könnten Verunreinigungen und Feuchtigkeit in die Kupplung der Antriebswelle gelangen.

2. Trocknen Sie die Außenseiten des Behälters und besonders den Antriebsschaft unten am Behälter sorgfältig ab und setzen Sie den Behälter wieder auf den Motorblock. Schließen Sie den Deckel.

3. Geben Sie etwa 500 ml warmes Wasser in den Behälter, setzen Sie den Messbecher in den Deckel und lassen Sie das Gerät mit der Selbstreinigungsfunktion arbeiten. Drücken Sie dazu die Taste AUTO CLEAN (siehe: Bedienung).

Wenn die Speisereste im Behälter besonders fettig oder klebrig sind, dann geben Sie einen zusätzlichen Tropfen Spülmittel dazu.



**WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR:** Die Klingen des Schneidmessers im Behälter sind extrem scharf. **NIEMALS** die Hände oder irgendwelche Fremdkörper (Beispiel: Bürsten, Tücher) in den Behälter halten, solange der Behälter auf dem Motorblock steht. Achten Sie auch während der Reinigung darauf, die Klingen NICHT mit den Händen zu berühren, um sich nicht zu verletzen.

4. Schalten Sie das Gerät nach Ablauf des AUTO-CLEAN-Programms AUS (ON/OFF-Taste drücken) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Nehmen Sie den Behälter vom Motorblock und spülen Sie Behälter, Deckel und Messbecher erneut.

5. Sie können die abnehmbaren Bauteile (Behälter, Deckel, Messbecher und Zitronenpresse) in warmem Spülwasser reinigen. Verwenden Sie für den Behälter am besten eine Flaschenbürste.

6. Spülen Sie danach alle Teile mit klarem Wasser und trocknen Sie die Teile sofort ab. Lassen Sie die Teile danach noch etwa 1/2 Stunde an der Luft trocknen, wo sie für kleine Kinder unzugänglich sind.

## Verwendung der Spülmaschine

**ACHTUNG: Niemals den Motorblock oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen.**

Generell sind die abnehmbaren Bauteile (Behälter, Deckel, Messbecher und Zitronenpresse) Ihres Design Mixers spülmaschinengeeignet.

Legen Sie **Deckel und Messbecher und Zitronenpresse zur Reinigung immer nur in den oberen Korb**. Den Behälter können Sie im unteren Korb unterbringen. Wenn Ihre Spülmaschine über Temperaturprogramme verfügt, dann stellen Sie niemals mehr als 65 °C ein.

## Motorblock und Netzkabel

1. Feuchten Sie ein sauberes Tuch oder einen weichen Spülschwamm mit etwas warmer Spülmittellösung an und wischen Sie damit die Außenseiten des Motorblocks und das Netzkabel ab.
2. Trocknen Sie den Motorblock und alle Teile nach der Reinigung sorgfältig ab und lassen Sie die Teile etwa 1/2 Stunde an der Luft trocknen, wo sie für kleine Kinder unzugänglich sind. Wenn der Motorblock während der Arbeit feucht geworden ist, dann lassen Sie das Gerät mindestens 1 Tag trocknen, bevor Sie es erneut verwenden.

## Hartnäckige Verschmutzungen und Gerüche entfernen

Stark riechende Lebensmittel (Beispiel: Knoblauch, Zwiebeln oder Fisch) und farbige Obst-, Gewürz- und Gemüsearten (Beispiel: Brombeeren, Paprika, Karotten) können Gerüche oder Flecken auf dem Behälter und/oder Deckel hinterlassen.

1. Reinigen Sie die Teile zunächst nach obiger Anleitung.

**Weichen Sie die Teile NICHT ein, solange noch Zitrusöl daran haftet**, um die Oberflächen nicht zu beschädigen!

2. Um **nach der normalen Reinigung** noch vorhandene Gerüche und Verfärbungen zu entfernen, weichen Sie den Behälter und/oder Deckel 5 Minuten lang in warmem Spülwasser ein.
3. Reinigen Sie die Bauteile dann mit Spülmittel und warmem Wasser und spülen Sie die Bauteile danach sorgfältig mit klarem Wasser ab. Trocknen Sie die Bauteile sorgfältig.
4. Bewahren Sie den Behälter danach mit geöffnetem Deckel auf.

## AUFBEWAHRUNG

**WARNUNG: Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder seinen Bauteilen spielen lassen.** Wenn Sie das Gerät nicht benutzen wollen, dann schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (ON/OFF-Taste drücken). Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät reinigen oder zur Aufbewahrung wegstellen. Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Stecker in der Steckdose steckt, um eine Gefährdung durch bewegliche Bauteile, Elektrizität und Feuer zu vermeiden.

1. Schalten Sie das Gerät AUS (ON/OFF-Taste drücken). Ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Reinigen Sie das Gerät und alle Bauteile vor der Aufbewahrung, damit keine Lebensmittelreste auf den Bauteilen des Gerätes antrocknen (siehe: Pflege und Reinigung).

**WICHTIG:** Bewahren Sie das Gerät und alle seine Bauteile immer an einem sauberen, trockenen und frostfreien Ort auf, an dem es gegen übermäßige Belastungen (Stöße, Feuchtigkeit, Frost, direktes Sonnenlicht) geschützt und **für kleine Kinder unzugänglich** ist. Legen Sie keine schweren oder harten Gegenstände auf oder in das Gerät oder seine Bauteile.

Behandeln Sie das Netzkabel mit besonderer Vorsicht. Netzkabel dürfen niemals geknickt, gequetscht oder verknötet werden. Niemals an den Kabeln ziehen oder reißen.



3. Das Netzkabel können Sie locker um die Kabelaufwicklung im Boden des Motorblocks wickeln.
4. Fassen Sie den Motorblock auf beiden Seiten unten an und stellen Sie ihn aufrecht auf eine waagerechte, saubere, feste Oberfläche, von der er nicht herunterfallen kann.
5. Den Behälter bewahren Sie am besten an seinem Platz auf dem Motorblock auf oder stellen ihn neben den Motorblock. Damit sich keine Gerüche im Behälter sammeln, sollten Sie den Deckel offen lassen.

**WICHTIG:** Niemals die Bauteile oder Zubehöre des Gerätes für andere Zwecke verwenden als zur Arbeit mit dem Gerät. Bewahren Sie die Bauteile und Zubehöre des Gerätes am besten immer zusammen mit dem Gerät auf. So sind die Bauteile gegen Beschädigung und Verlust geschützt.

## 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.

## INFORMATION UND SERVICE

Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter [www.gastroback.de](http://www.gastroback.de).

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

Auf unserer Internetseite finden Sie auch diese Bedienungsanleitung im pdf-Format.

## 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 von zwei Jahren nach dem Kaufdatum kostenlos ersetzt oder behoben. Ein Gewährleistungsanspruch des Käufers besteht nicht, wenn der Schaden an dem Gerät auf unsachgemäße Behandlung, Überlastung oder Installationsfehler zurückgeführt werden kann. Ohne unsere schriftliche Einwilligung erfolgte technische Eingriffe von Dritten führen zum sofortigen Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs.

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

**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.**



LITER  
MAX

CUPS

1.4

6

# REZEPTIDEEN

1.2

4

1.0

3

0.8

2

0.6

0.4

0.2

## GETRÄNKE

### Frühstücks-Smoothie

: 2 Portionen

#### Zutaten:

250 ml gekühlter Orangensaft  
250 g frische Erdbeeren, ohne Stiele und Blüten  
½ TL geriebene Orangenschale  
1 bis 2 EL Haferflocken  
2 Eiskugeln gefrorenes Fruchtjoghurt

#### Zubereitung:

1. Geben Sie die Zutaten in den Behälter des Design Mixers und setzen Sie den Deckel auf. Lassen Sie die SMOOTHIE-Funktion bis zum Ende arbeiten.

### Mango-Kokos-Limetten-Smoothie

: 4 Portionen

#### Zutaten:

½ Limette  
400 ml gekühlte, fettarme Kokosmilch  
130 g Vanillejoghurt  
1 große (350-400 g) frische Mango, klein geschnitten  
1 TL fein gemahlene Limettenschale  
5 Eiswürfel

#### Zubereitung:

1. Pressen Sie die Limette mit der Zitronenpresse des Gerätes direkt auf dem Deckel des Behälters aus.  
2. Geben Sie die übrigen Zutaten dazu und lassen Sie die SMOOTHIE-Funktion bis zum Ende arbeiten.



## Limette-Minze-Crush

☞: Portionen

### Zutaten:

2 Limetten, geschält und in 8 Stücke geschnitten  
16 bis 20 Minzeblätter  
60 ml Zuckersirup  
60 ml weißer Rum oder Wodka  
8 mittelgroße Eiswürfel  
250 ml Sodawasser

### Zubereitung:

1. Setzen Sie die PULSE-Funktion in kurzen Stößen ein, bis alle Zutaten grob gehackt sind.



## Zuckersirup

☞: etwa 380 ml

### Zutaten:

220 g weißer Zucker  
250 ml Wasser

### Zubereitung:

1. Geben Sie Zucker und Wasser in einen Kochtopf mit verstärktem Boden. Erwärmen Sie die Mischung unter ständigem Rühren bei sehr geringer Hitze, bis der Zucker aufgelöst ist.
2. Bringen Sie den Sirup zum Kochen und schalten Sie den Herd herunter, so dass der Sirup 5 Minuten leicht köchelt.
3. Nehmen Sie den Sirup vom Herd und lassen Sie ihn vollständig abkühlen. Bewahren Sie den Sirup in einem luftdicht schließenden Gefäß im Kühlschrank auf.

## Classic Margarita

☞: 2 Portionen

### Zutaten:

3 Limetten, halbiert  
60 ml Tequila  
60 ml Cointreau  
¼ Tasse (60 ml) Zuckersirup  
12 Eiswürfel

### Zubereitung:

1. Pressen Sie die Limetten mit der Zitronenpresse des Gerätes direkt auf dem Deckel des Behälters aus.
2. Geben Sie die restlichen Zutaten in den Behälter und schließen Sie den Deckel.
3. Bearbeiten Sie die Zutaten mit Geschwindigkeitsstufe 4, LIQUIFY, bis alle Zutaten gut vermischt und zerkleinert sind. Verwenden Sie bei Bedarf eventuell auch die PULSE-Funktion in kurzen Stößen.
4. Servieren Sie in Gläsern mit Salzrand.

# DIPS

## Hummus

: etwa 250 g

### Zutaten:

1 Zitrone  
400 g Kichererbsen, waschen und abtropfen lassen  
2 Knoblauchzehen, halbiert  
2 EL Tahini  
1 EL warmes Wasser  
1 TL gemahlener Kümmel  
Salz und frisch gemahlener Pfeffer, nach Geschmack  
Olivenöl, extra vergine, zum Garnieren  
Paprika, edelsüß, zum Garnieren  
Frisches Türkisches Brot, zum Servieren

### Zubereitung:

1. Pressen Sie die Zitrone mit der Zitronenpresse des Gerätes direkt auf dem Deckel des Behälters aus.

2. Geben Sie Kichererbsen, Knoblauchzehen, Tahini, Wasser und Kümmel dazu und setzen Sie den Deckel auf.

3. Bearbeiten Sie die Zutaten mit der Geschwindigkeitsstufe 3 (BLEND), bis die Mischung glatt ist. Falls nötig, schalten Sie das Gerät AUS, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und schieben Sie die Mischung mit einer Gummizunge vom Rand des Behälters nach unten zum Schneidemesser. Arbeiten Sie danach mit dem Gerät weiter. Würzen Sie nach Geschmack.

4. Geben Sie die fertige Paste in eine Schüssel. Verteilen Sie Olivenöl und Paprika darüber. Servieren Sie mit dem Türkischen Brot.

**Tipp:** Wenn der Dip beim Mixen etwas zu dickflüssig wird, dann geben Sie noch etwas Wasser dazu.



## Würziger Karotten-Feta-Dip

 etwa 250 g

### Zutaten:

500 g Karotten, in 1,5 cm dicke Scheiben geschnitten  
2 EL Olivenöl, extra vergine, plus etwas zum Garnieren  
Salz und Pfeffer nach Geschmack  
½ Tasse naturbelassener griechischer Joghurt  
3 TL Apfelessig  
1 Knoblauchzehe, halbiert  
1 EL gehackte, frische Korianderblätter, plus ein paar zum Garnieren  
1 ¼ TL gemahlener Kümmel  
½ TL geriebener Ingwer  
Eine große Prise gemahlener Chili- oder Cayenne-Pfeffer  
Salz und frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer, nach Geschmack  
50 g Feta-Käse, zerteilt  
Knuspriges Pita-Brot zum Servieren

### Zubereitung:

1. Heizen Sie den Ofen auf 170 °C (ohne Umluft) oder 150 °C (mit Umluft) vor. Legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus.
2. Legen Sie die Karottenscheiben auf dem vorbereiteten Backblech aus. Träufeln Sie Öl darüber und rütteln Sie die Karottenscheiben etwas, um sie mit Öl zu bedecken. Würzen Sie nach Geschmack mit Salz und Pfeffer. Wenden Sie nach 25 Minuten Backzeit und backen Sie weitere 25 Minuten oder bis die Karotten weich sind. Lassen Sie die Karotten 10 Minuten abkühlen und füllen Sie sie dann in den Behälter des Design Mixers.
3. Geben Sie das restliche Olivenöl, Joghurt, Apfelessig, Knoblauch, Koriander, Kümmel und Ingwer in den Behälter des Design Mixers und setzen Sie den Deckel auf.
4. Bearbeiten Sie die Zutaten mit Geschwindigkeitsstufe 3 (BLEND), bis die Mischung fast glatt ist. Falls nötig, schalten Sie das Gerät AUS, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und schieben Sie die Mischung mit einer Gummizunge vom Rand des Behälters nach unten zum Schneidmesser. Arbeiten Sie danach mit dem Gerät weiter. Würzen Sie nach Geschmack.
5. Geben Sie die Paste in eine Schüssel. Decken Sie diese mit Frischhaltefolie ab und stellen Sie die Schüssel für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank.
6. Rühren Sie direkt vor dem Servieren die Hälfte des Feta unter. Verteilen Sie den restlichen Feta darüber und träufeln Sie etwas Olivenöl darüber. Garnieren Sie mit dem restlichen Koriander. Servieren Sie mit knusprigem Pita-Brot



# DRESSINGS UND SAUCEN

## Mayonnaise

 etwa 250 g

### Zutaten:

- ½ Zitrone
- 2 Eigelbe
- 1 TL Dijon-Senf
- 1 TL Salz
- 250 ml Weinkern-Öl oder leichtes Olivenöl

### Zubereitung:

1. Pressen Sie die Zitrone direkt in den Behälter des Design Mixers aus. Verwenden Sie dazu die mitgelieferte Zitronenpresse.
2. Geben Sie Eigelb, Senf und Salz dazu und schließen Sie den Deckel.
3. Lassen Sie das Gerät mit der Einstellung MIX (Geschwindigkeitsstufe 1) 30 Sekunden lang arbeiten, bis die Zutaten vermischt sind.
4. Während der Design Mixer mit der Einstellung MIX weiter arbeitet, gießen Sie langsam das Öl durch die mittlere Öffnung im Deckel, bis die Mischung beginnt, fest zu werden. Dies sollte etwa 1 Minute dauern.
5. Geben Sie die Mayonnaise in einen luftdicht schließenden Behälter. Sie können die Mayonnaise bis zu 1 Woche im Kühlschrank aufbewahren.



## MAYONNAISE-VARIATIONEN

### Cäsar-Dressing

#### Zubereitung:

1. Verwenden Sie eine ganze Zitrone.
2. Lassen Sie das Salz weg.
3. Geben Sie 1 EL Worcestershire-Soße, 3 bis 4 Anchovis-Filets und 2 Knoblauchzehen zur Ei-Senf-Mischung.
4. Arbeiten Sie nach dem Rezept weiter und salzen und pfeffern Sie nach der Zubereitung.

### Aioli mit geröstetem Knoblauch

#### Zubereitung:

1. Schneiden Sie die Spitze einer ganzen Knoblauchknolle ab und wickeln Sie die Knolle in Alufolie. Backen Sie die Knolle im Ofen bei 200 °C etwa 30 Minuten lang oder bis der Knoblauch weich ist und duftet.
2. Während der Knoblauch abkühlt, bereiten Sie die Mayonnaise nach dem Rezept vor – allerdings ohne den Senf !
3. Drücken Sie die Knoblauch-Knolle aus und rühren Sie den Saft in die Mayonnaise ein. Verwenden Sie dazu die Einstellung MIX.

## Pesto-Sauce

☞: etwa 320 ml

### Zutaten:

etwa 1 großer Bund Basilikum  
2 Knoblauchzehen, halbiert  
2 EL Zitronensaft  
40 g geröstete Pinienkerne  
60 g gemahlener Parmesan-Käse  
125 ml Olivenöl  
Salz und frisch gemahlener Pfeffer, nach Geschmack

### Zubereitung

1. Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter des Design Mixers und setzen Sie den Deckel auf.

2. Lassen Sie das Gerät mit der Einstellung CHOP (Geschwindigkeitsstufe 2) arbeiten, bis alle Zutaten sehr fein gehackt sind und eine fast glatte Paste ergeben. Falls erforderlich, schalten Sie das Gerät AUS und ziehen Sie den Netzstecker, um die Paste zwischendurch von den Seiten des Behälters nach unten zu schieben. Würzen Sie nach Geschmack.

3. Geben Sie die Paste in einen luftdichten Behälter und kühlen Sie die Paste, bis sie gebrauchsfertig ist.

**Tipp:** Überschichten Sie die Masse mit etwas zusätzlichem Öl. So können Sie die Masse in einem luftdichten Behälter 3 Tage im Kühlschrank aufbewahren. Das Öl verhindert, dass die Masse zu schnell braun wird.

## SUPPEN

### Kartoffel-Lauch-Suppe

☞: 4 Portionen

### Zutaten:

40 g Butter  
1 EL Olivenöl  
2 Lauchstangen, in dünne Scheiben geschnitten  
750 g Kartoffeln, geschält, grob gehackt  
1 Liter Hühnerbrühe  
Salz und weißer Pfeffer, nach Geschmack  
Gehackter, frischer Schnittlauch zum Servieren

### Zubereitung:

1. Erhitzen Sie Butter und Öl in einem großen Topf. Geben Sie den Lauch dazu und dünsten Sie unter Rühren 3 bis 4 Minuten lang, bis der Lauch weich ist. Geben Sie die Kartoffeln und die Hühnerbrühe dazu. Lassen Sie die Zutaten aufkochen und bei geringerer Hitze noch etwa 20 Minuten kochen, bis die Kartoffeln weich sind. Nehmen Sie die Suppe vom Herd und lassen Sie sie abkühlen, bis sie maximal handwarm ist.

2. Geben Sie die Hälfte der Suppe (max. 0,5 Liter) in den Behälter des Design Mixers und setzen Sie den Deckel auf. Stellen Sie MIX ein (Geschwindigkeitsstufe 1) und lassen Sie das Gerät arbeiten, bis die Zutaten püriert sind.

3. Geben Sie die pürierte Suppe zurück in den Topf. Pürieren Sie danach die zweite Hälfte der Suppe. Würzen Sie nach Geschmack. Erwärmen Sie die Suppe bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren, bis die Suppe heiß ist.

4. Streuen Sie den Schnittlauch auf die Suppe und servieren Sie.

**Tipp:** Falls die Suppe beim Kochen oder Pürieren zu dickflüssig wird, dann geben Sie etwas zusätzliche Brühe oder Wasser dazu.





## Süßkartoffelsuppe Thai

☞: 4 Portionen

### Zutaten:

2 EL Öl  
1 große, braune Zwiebel, gehackt  
2 Knoblauchzehen, gehackt  
1 - 2 EL rote Curry-Paste  
1 kg Süßkartoffel, geschält und gehackt  
1 Liter Hühnerbrühe  
270 ml Kokos-Creme, light  
Salz und frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer, nach Geschmack  
Frischer Koriander, gehackt, zum Servieren

### Zubereitung:

1. Erhitzen Sie das Öl in einem großen Topf. Geben Sie dann die Zwiebel, den Knoblauch und die Curry-Paste dazu und dünsten Sie die Mischung 4 bis 5 Minuten, bis die Zwiebeln weich sind und der Duft der Curry-Paste aufsteigt.

2. Geben Sie die Süßkartoffeln und die Brühe dazu und bringen Sie die Mischung zum Kochen. Setzen Sie dann einen Deckel auf den Topf und lassen Sie die Suppe bei geringer Hitze 25 Minuten lang zugedeckt kochen, bis die Süßkartoffeln weich sind. Nehmen Sie den Topf vom Herd und lassen Sie die Suppe abkühlen, bis sie maximal handwarm ist.

3. Geben Sie die Suppe in Portionen von maximal 0,5 Liter in den Behälter des Design Mixers und setzen Sie den Deckel auf. Stellen Sie BLEND ein (Geschwindigkeitsstufe 3) und lassen Sie das Gerät arbeiten, bis die Zutaten püriert sind.

4. Geben Sie die pürierte Suppe zurück in den Topf und geben Sie die Kokos-Milch dazu. Würzen Sie nach Geschmack. Erwärmen Sie die Suppe bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren, bis die Suppe heiß ist. Streuen Sie den Koriander über die Suppe und servieren Sie.

**Tipp:** Geben Sie etwas zusätzliche Brühe oder Wasser dazu, falls die Suppe beim Kochen oder Pürieren zu dickflüssig wird.



# DESSERTS

## Himbeer-Käsekuchen

☞: 8 Portionen

### Zutaten:

250 g einfache süße Biskuits  
125 g ungesalzene Butter, geschmolzen  
200 ml saure Sahne, bei Raumtemperatur  
150 g Streuzucker  
1 TL Vanille-Extrakt  
3 Eier  
500 g Doppelrahm-Frischkäse, in Würfel geschnitten  
125 g frische oder gefrorene Himbeeren

### Zubereitung:

1. Heizen Sie den Ofen auf 160 °C vor (ohne Umluft). Legen Sie den Boden einer 20 cm-Springform mit Backpapier aus.

2. Geben Sie die Hälfte der Biskuits in den Behälter des Design Mixers und setzen Sie den Deckel auf. Lassen Sie die Funktion PULSE arbeiten, bis die Biskuits fein zerstoßen sind. Geben Sie die zerstoßenen Biskuits in eine Schüssel und verarbeiten Sie die 2. Hälfte der Biskuits auf die gleiche Weise.

3. Geben Sie die geschmolzene Butter zu den Biskuit-Krümeln und mischen Sie gut durch. Drücken Sie die Biskuit-Mischung dann an Boden und Rändern der Springform gut an. Verwenden Sie dazu am besten ein Glas mit glatten Rändern. Stellen Sie die Springform dann für 10 Minuten in den Kühlschrank.

4. Geben Sie die saure Sahne, Zucker und Eier in den Behälter des Design Mixers und setzen Sie den Deckel auf. Wählen Sie die Einstellung LIQUIFY (Geschwindigkeitsstufe 4) und lassen Sie das Gerät 30 Sekunden arbeiten, bis die Zutaten gut gemischt sind.

5. Geben Sie die Hälfte des Frischkäses dazu und setzen Sie den Deckel wieder auf. Lassen Sie das Gerät erneut mit der Einstellung LIQUIFY 30 Sekunden arbeiten, bis die Zutaten gut gemischt sind.

6. Geben Sie den restlichen Frischkäse zu der Mischung und setzen Sie den Deckel wieder auf. Lassen Sie das Gerät erneut mit der Einstellung LIQUIFY 30 Sekunden arbeiten, bis die Mischung glattgerührt ist. Lassen Sie das Gerät aber nicht zu lange arbeiten.

7. Gießen Sie die Frischkäse-Mischung in die Springform und verteilen Sie die Himbeeren darauf. Stellen Sie die Springform auf ein Rost im Backofen und backen Sie den Kuchen 50 bis 60 Minuten lang. Der Frischkäse sollte in der Mitte noch etwas weich sein, da der Frischkäse später im Kühlschrank fest wird.

8. Schalten Sie den Ofen aus, lassen Sie den Kuchen aber noch etwa 2 Stunden im Ofen stehen, bis der Kuchen vollständig abgekühlt ist. Die Ofentür sollte dabei nur leicht angelehnt sein. Durch das langsame Abkühlen verhindern Sie, dass der Kuchen zusammenfällt. Stellen Sie den Kuchen danach in den Kühlschrank, bis er gut gekühlt ist.



# STICHWORTVERZEICHNIS

<b>A</b>			
Antriebswelle		8	
Arbeitsplatz		7, 17	
Aufbewahrung		16	
Ausland		10	
AUTO CLEAN		12, 14, 23	
<b>B</b>			
Bauteile		2, 7, 11	
Bedienung		17	
Bedienungselemente		6	
Bestimmungsgemäßer Gebrauch		7	
bewegliche Bauteile		11	
<b>D</b>			
Deckel		22	
<b>E</b>			
Eigenschaften		12	
Einstellungen		18	
Elektrizität		10	
Entsorgung		25	
Ersatzteile		7	
erste Verwendung		16	
<b>F</b>			
Fassungsvermögen		12	
Fernsteuerung		10	
Flecken		24	
Füllmenge		15	
Funktionen		14	
Funktionsprüfung		7	
<b>G</b>			
Gerüche		24	
Geschwindigkeit		5, 18	
Gewährleistung		25	
<b>I</b>			
Inbetriebnahme		17	
<b>K</b>			
Kinetix™		12	
Konsole		6	
Behälter		6, 12, 22	
Kundendienst		25	
Kupplung		8, 9, 10, 11	
<b>L</b>			
Lagerung		24	
Leistungsaufnahme		12	
<b>M</b>			
manuelle Bedienung		19	
Menge		18	
Messbecher		22	
Messer		11	
Mixtabelle		18	
Modell		12	
Motorblock		5, 23	
<b>N</b>			
Netzkabel		9, 10, 23	
<b>P</b>			
Pflege		22	
Probleme beheben		21	
Programme		12, 18	
<b>R</b>			
Reinigung		22	
Reparatur		7	
Rezepte		26	
<b>S</b>			
Schneidemesser		11	
Service		25	
Sicherheit		7, 13	
SMOOTHIE		14	
Stromversorgung		9, 10, 11	
<b>T</b>			
Tasten		6, 14	
Technische Daten		12	
Timer		12	
Tipps		15	
Troubleshooting		21	
<b>U</b>			
Überlastschutz		13	
<b>V</b>			
Verfärbungen		24	
Verlängerungskabel		10	
<b>Z</b>			
Zeit		18	
Zeitschaltuhr		10	
Zitronenpresse		20, 22	
Zubehör		5	
Zusammenbau		16	



# GASTROBACK®

## Operating Instructions »DESIGN MIXER DUO ADVANCED«



Art. No.: 41004 »Design Mixer Duo Advanced«

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



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

## Table of Contents

Knowing Your »Design Mixer Duo Advanced« .....	40
Important Safeguards .....	43
General Safety Instructions .....	43
Important Safeguards for Electrical Appliances .....	46
Moving Parts—Risks of Injuries .....	46
Technical Specifications .....	47
Properties of Your New »Design Mixer Duo Advanced« .....	48
Safety Concept .....	48
Functions of the »Design Mixer Duo Advanced« .....	49
Tips for Best Results .....	50
Before Use .....	51
Operation .....	52
Blending Chart .....	53
Operating the »Design Mixer Duo Advanced« .....	53
Solving Problems.....	56
Care and Cleaning .....	57
Storage.....	59
Notes for Disposal .....	60
Information and Service .....	60
Warranty .....	60
Recipes .....	62
Drinks.....	63
Dips .....	65
Dressings / Sauces .....	67
Soups.....	68
Desserts.....	70
Index .....	71

## Dear Customer!

Congratulations! A series of new possibilities comes with your new Gastroback »Design Mixer Duo Advanced«.

The special Kinetix® design of your new »Design Mixer Duo Advanced« is the guarantee for outstanding performance. The innovative design of jug and cutting blades process your food in a unique even way producing an excellent creamy consistency. And what's more, the powerful motor copes easily with hard pieces like nuts, almonds and even ice cubes.

The Design Mixer is intended for cutting and grating of fruits and vegetables, for mincing meat and chopping herbs, onions and the like, for beating cream and egg white and for grinding, mixing, and emulsifying, thus preparing the ingredients for your dishes, salads, desserts and drinks. All this is done via one single combination of cutting blades and jug.

Additionally, all parts coming in direct contact with food are dishwasher-safe.

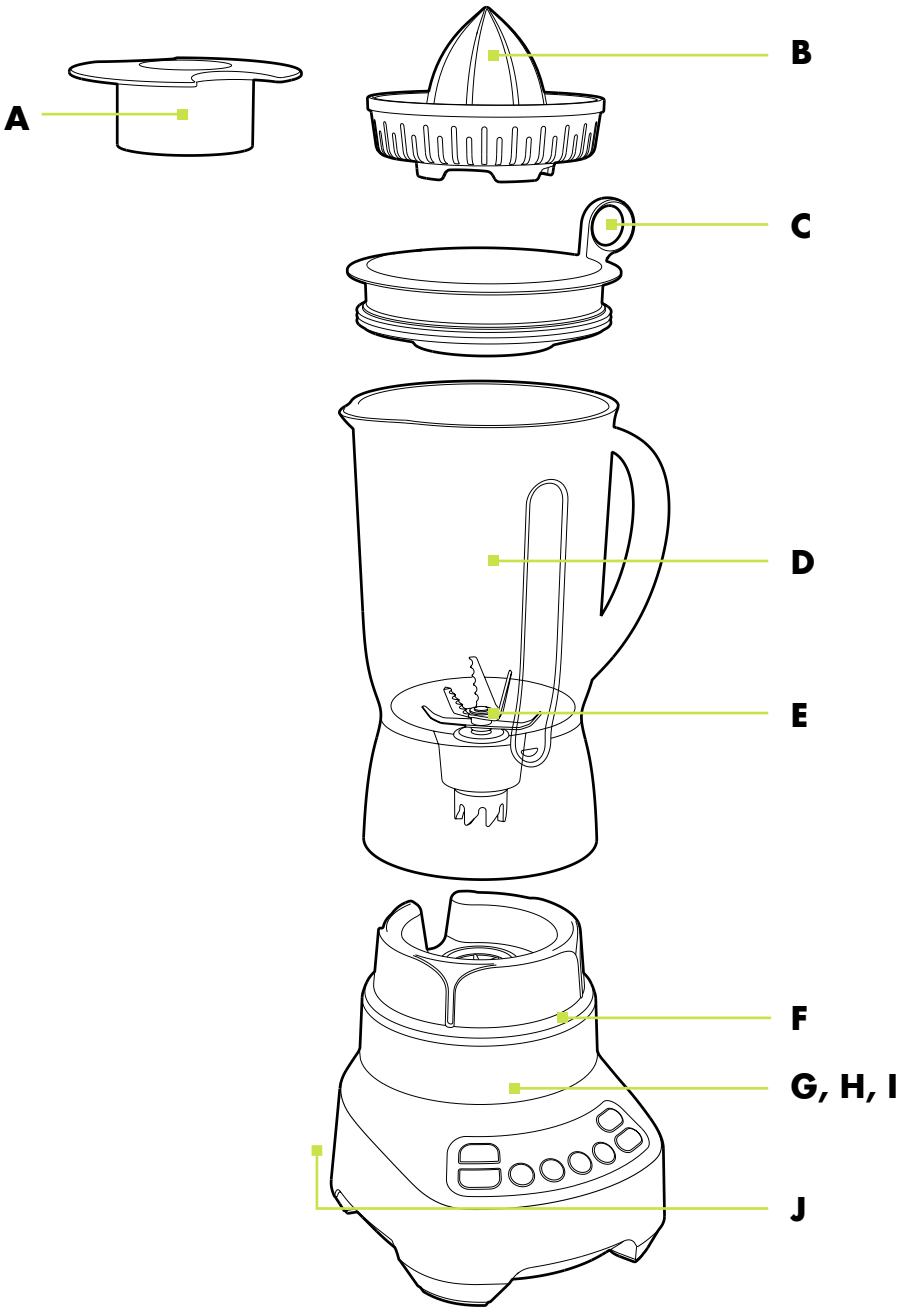
These instructions for use will inform you about the various functions and features, which make it easy to take pleasure in your new Design Mixer.

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

Your Gastroback GmbH



# KNOWING YOUR »DESIGN MIXER DUO ADVANCED«





**A\* Inner measuring cup**

Removeable for adding ingredients while blending, for measuring small amounts.

**B\* Citrus cone** – for adding a twist of citrus to your cocktails and dressings.

**C\* High performance lid** – with steam vents and removable measuring cup, keeps tight and leak free even during high velocity tasks, prevents splatter and overflow, ring pull handle for easy removal.

**D\* & E\* Kinetix™ extra-ordinary cutting blade and jug system featuring outstanding benefits**

– **D:** 1.5 litre BPA-free Tritan™ 1½ L jug – impact resistant, shatter proof and dishwasher-safe.

– **E:** Cutting blades – combining 3 powerful stainless steel knives contoured to the base of the jug for maximum cutting power and best processing results, serrated edges for excellent cutting performance, creating the special Kinetix™ motion, thus eliminating food traps.

**F Overload protection**

thermal fuse for motor protection. Automatically resets after cooling down.

**G Robust power base**

durable die-cast metal, non-slip rubber legs provide a firm stand.

**H Heavy duty 1000 W motor**

provides high velocity power and high torque for processing even heavy loads, enables 4 speed settings from super slow stir up to high speed milling and liquifying.

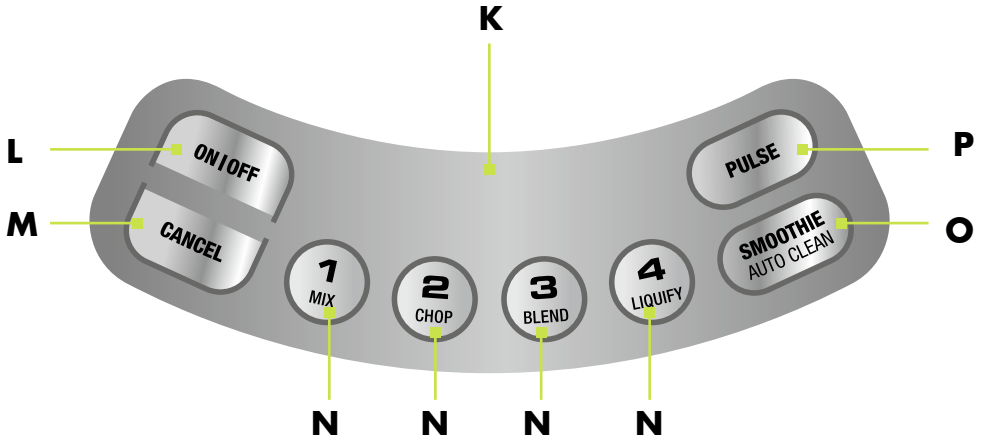
**I Drive shaft coupling in the centre of the power base.**

**J Power cord**

power cord storage at the bottom of the power base, conveniently designed plug: the thickened ledge eases removal from the wall outlet.

\* These parts may be cleaned in an automatic dishwasher.

## Operating Elements



**K Control panel** – provides the operating elements

**L ON/OFF button** – switches the appliance ON or OFF, flashes with the appliance switched ON.

**M CANCEL button** – cancels the current operation.

**N 4 buttons for pre-set speed settings** – optimised settings for several tasks: from combining delicate foods in a slow folding motion (MIX) up to braking down ingredients for finely blended mixtures (LIQUIFY)

**O SMOOTHIE / AUTO CLEAN button** – optimises operation to create great smoothies and drinks, enables easy cleaning of the cutting blades and the bottom of the jug.

**P PULSE button** – provides short bursts of high power.



### Eastman Tritan™ Copolyester

The jug of this appliance is made with Eastman Tritan™ copolyester, which is a tough, BPA-free\* polymer used to make housewares products that can withstand extreme use and repeated dishwasher cleaning. Products made from Tritan™ are impact resistant and shatter resistant and stay clear and durable even after hundreds of cycles in the dishwasher.

(\* BPA / Bisphenol-A is a harmful chemical, given off in very little amounts by some plastic materials usually used for food.)

## IMPORTANT SAFEGUARDS

This chapter will inform you about how to operate your new appliance safely and successfully. Please adhere strictly to the given instructions. This way you will be able to enjoy your new Design Mixer for a long time.

These instructions are an essential part of the appliance. Do not pass the appliance without this booklet to third parties. Read all instructions carefully before operating this appliance and save for further reference. Do not attempt to use this appliance for any other than the intended use, described in these instructions.

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.

### Intended Use

Only use this appliance for the purpose, described in these instructions and in the described way (intended use). The appliance is intended for mixing, pureeing and/or grinding edible foods and for processing quantities typically for domestic use.

Do not operate or store the appliance in humid or wet areas or outdoors. This appliance is for household use only and NOT intended for use in moving vehicles. Additionally, it is not to be used for commercial, trade, or industrial purposes (e.g. in shops, offices, or by guests in a guest house). Any use of accessories, attachments or spare parts that are not recommended by the manufacturer or damaged in any way may result in injuries to persons and/or damage due to electric shock, moving parts, or fire.

Any other than the intended use, especially misuse, can cause severe injuries or damage by electric shock, moving parts, heat, or fire. There is no liability claim of the purchaser, if any damage or defect is caused by inappropriate treatment, over loading or installation mistakes.

### General Safety Instructions

- Check the entire appliance regularly for proper operation—especially the power cord (e.g. check for distortion, discolouration, cracks, leaks). Do not operate the appliance, when the appliance or any part of it is likely to be damaged, to avoid risk of fire, electric shock, or any other injuries to persons and/or damage. The appliance or its parts are likely to be damaged, if the appliance has been subject to inadmissible strain (e.g. overheating, mechanical or electric shock), or if there are any perceptible damages, or if the appliance is not working properly. If one of these cases occurs during operation, immediately unplug the appliance. Get in contact with an authorized service centre for examination and/or repair.
- Operate the appliance on a well accessible, stable, level, dry, and suitable large table or counter that is resistant against water and fat. Do not place any delicate objects near the appliance during operation to avoid damage.
- Always keep the appliance and the table or counter clean and dry and wipe off spilled liquids immediately. The exterior of the jug bottom and especially the drive shaft jutting out must always be clean and dry when mounting the jug on the power base to avoid damage to the drive shaft coupling and avoid risk of overheating, fire and electric shock. Always switch OFF (press ON/OFF button) the appliance, and, thereafter, remove the jug from the power base, before taking food out of the jug. Do not place any clothes or tissue or other foreign objects under the appliance during operation to avoid risk of fire, electric shock and overheating. Do not

place the appliance or any parts (e.g. jug) over a power cord or on any surfaces sensitive to heat, fat, or moisture, or near the edge of the table or counter, or on wet or inclined surfaces.

- The appliance could move considerably during operation. During operation keep the appliance in an appropriate distance of at least 30 cm on each side and 50 cm to the edge of the working space and furniture, walls, boards, curtains, other appliances and any delicate objects to avoid damage due to heat and splashes. Leave at least 50 cm of free space above the appliance. Do not operate the appliance under over hanging boards or drop lights or near inflammable objects (e.g. curtains).
- Immediately switch off (press ON/OFF button) and unplug the appliance, if there is any kind of malfunction or problem (e.g. the motor gets stuck, liquid running out). Do not needlessly operate the appliance continuously. Always switch OFF (press ON/OFF button, then unplug) when not in use.
- This appliance is NOT intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction, so they are able to understand the use and possible hazards during operation of the appliance. Even cleaning shall not be made by children without supervision.

• **Children must always be supervised to ensure that they do not play with the appliance or any parts of the appliance or the packaging.** Always keep the appliance where it is dry, frost-free, and clean, and where young children cannot reach it. Do not leave the appliance or any part of it unattended, when in reach of young children.

• Do not place the appliance or any part of it in a range, or on or near hot surfaces (e.g. burner, heater or oven). Do not use the appliance or any parts or accessories of the appliance with any other device or for any other purpose than described in this booklet. **Before operation, always ensure that the appliance is assembled and connected completely and correctly according to the instructions in this booklet.**

• Do not switch on the appliance without any food or liquid in the jug. Do not process a heavy mixture continuously for more than 10 seconds; make a break of at least 1 minute. For normal tasks, do not operate the appliance longer than 1 minute at a time; make a brake of at least 15 minutes to avoid damage to the motor. In the meantime, turn off the appliance, unplug and thereafter stir ingredients manually before starting the appliance again. This rest will help protect the motor from wear and tear. Do not handle the appliance or any part of it with violence. The ventilation slits in the power base must be always unobstructed.

• Do not hold your hands or any foreign objects (e.g. clothes, cooking utensils) in the jug, when the appliance is connected to the power supply. A flashing light on the control panel indicates ready to operate and means for you: Strictly avoid any contact with the cutting blades or other moving parts (drive shaft coupling). **Do not operate the appliance without the jug mounted correctly on the power base.** Always switch the motor off and unplug before removing the jug from the power base and/or removing the lid to avoid hazard of injuries due to the drive shaft coupling and the cutting blades. Do not use any hard, sharp or edged objects (e.g. knives, forks, metal scraper, cooking utensils) with the appliance to avoid damage to the jug and cutting blades.

• Close the lid securely before operation to avoid that the foods will escape, spray or overflow. Do not remove the lid while the motor is running.

- **Caution—Risk of Burns!** Do not process hot food. Otherwise steam could lift off the lid, causing hot food splashing. Always leave hot food cool down, before filling into the jug. Do not hold any parts of your body or any delicate objects over the appliance during operation.
- Do not overfill the jug. Do not fill in more than 1.5 L (maximum filling level). Otherwise, foods and liquids could run and splash out from under the lid and cause hazards due to overheating, fire and electric shock. Always wipe off spilled liquids immediately. If liquids run out or are spilled on the power base, unplug the appliance immediately. However, for operation always at least fill the jug to the lowest filling level mark (0.2 L) to avoid overheating.
- During operation do not move or tilt the appliance or remove the lid. Otherwise, food and liquids could splash or overflow, leading to hazard of overheating and electric shock or damage to the appliance.
- Do not leave the appliance unattended, when it is connected to the power supply. Always switch OFF (press ON/OFF button) then unplug the appliance and wait until the motor comes to a standstill, before moving, or cleaning the appliance, or assembling or disassembling any parts, or when the appliance is not in use. Always hold the power base at both sides near the bottom for moving the appliance. **Do not hold the appliance at the lid, jug or power cord for moving the appliance.** Do not place any hard and/or heavy objects on or in the appliance or any part of it.
- Do not put the jug in extremes of heat or cold, for example placing an ice-cold jug into hot water, or vice versa. Otherwise, the jug could burst. Jug and cutting blades are an integrated whole. **Do not attempt to disassemble the jug.**
- Do not use any abrasive cleaners, cleaning pads (e.g. metal scouring pads), or any corrosive chemicals (e.g. bleach) for cleaning.
- **Do not place the power base or the power cord in an automatic dishwasher.**
- Do not leave any food dry on the appliance. Always clean the appliance before first use and after each use to prevent an accumulation of baked-on foods (see Care and Cleaning). Always keep the appliance and its parts where it is clean.

**Please note:** Milling hard ingredients like spices, nuts, sugar, coffee, grains and others will cause scratching and clouding to the inner surfaces of the jug. This is a cosmetic result from milling these kinds of ingredients and does not affect the performance of the appliance.

## Important Safeguards for Electrical Appliances

The appliance is driven electrically. Place the appliance near a suitable wall power socket to connect the appliance directly to a protected mains power supply with protective conductor (earth/ground) connected properly. Ensure that the voltage rating of your mains power supply corresponds to the voltage requirements of the appliance (230 V, 50 Hz, AC, rated for at least 8 A). The power outlet socket must be installed separately from other power outlet sockets to avoid interference with other appliances.

The installation of a residual current operated circuit breaker (r.c.c.b.) with a maximum rated residual operating current of 30 mA in the supplying electrical circuit is strongly recommended. If in doubt, contact your electrician for further information.

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

- Do not use any desk top multi socket outlet, external switching device, or remote control systems, or extension cord. Utilization of external switching devices (such as a timer or circuits that can regularly switch the appliance on and off), will lead to possible hazard of the appliance starting by itself due to inadvertent resetting of the overload protector of the motor.
- Always handle power cords with care. The pins of the power plug must be smooth and clean. Always completely unwind the power cord before use. Do not place the appliance on a power cord. Power cords may never be knotted, twisted, pulled, strained or squeezed. Do not let the plug or power cord hang over the edge of the table or counter. The power cord may not touch hot surfaces or sharp edges. Always keep the power cord out of reach of young children. Ensure that no one will pull the appliance by the power cord. Take care not to entangle in the power cord. Always grasp the plug to disconnect the power cord. Do not touch the appliance or power plug with wet hands with the appliance connected to the power supply.
- Do not allow any liquids to run into the ventilation slots at the rear of the power base, the operating elements or the drive shaft coupling within the power base.
- DO NOT pour or spill any liquids on the power base or power cord, or let any liquids run down the exterior of the jug with the jug on the power base. Do not place the jug on the power base, when the exterior of the jug is wet or not clean to avoid risk of overheating, electric shock, or fire. Do not immerse the appliance, power cord, or power plug in water or other liquids. Do not place the appliance on wet surfaces. When liquids overflowed or are spilled on the power base or power cord, unplug the appliance immediately. Thereafter, clean the appliance and let it dry for at least 1 day. See: Care and Cleaning.
- Immediately switch the appliance OFF (press ON/OFF button) and unplug, if the overload protector deactivated the motor and all buttons on the control panel are flashing simultaneously. Leave the appliance cool down for at least 15 minutes before switching it on again.



### **Moving Parts – Risks of Injuries**

**The appliance is intended for cutting, chopping and mixing food. Thus, moving/cutting parts of the appliance can cause severe injuries, when used contrary to these instructions.**

- Always switch off (press ON/OFF button) and unplug the appliance, before opening the lid and/or mounting or dismounting the jug to avoid injuries due to moving parts (drive shaft coupling and cutting blades in the jug).
- Do not insert your hands, hair, clothes or any other foreign objects (e.g. cooking utensils) into the jug with the appliance connected to the power supply and operating elements on the control panel are illuminated.
- Always ensure that the jug is properly mounted to the drive shaft coupling and does not wobble, before connecting the appliance to the power supply. The lid must be firmly closed before operation to ensure that the food will not escape, spray or overflow. Do not leave the appliance unattended when connected to the power supply.
- **The cutting blades in the jug are very sharp. Handle with care to avoid severe injuries!** Thus, always be careful when emptying the jug and during cleaning.
- Do not hold your face over the jug, while the motor is agitating, because food and liquids could splash. Moreover, splinters could escape from the jug, if you failed to remove small pieces of bones or other hard parts (e.g. shells, stones) while preparing the foods. **DO NOT** push the foods with your hands down in the jug, or poke in the jug!
- Always switch OFF (press ON/OFF button, indicator in the ON/OFF button goes out) the appliance, when the motor suddenly stops agitating due to overheating. Do not try to deactivate the safety interlocks. If the appliance will not work, even when handled correctly, then switch OFF the appliance (press ON/OFF button) and unplug. Wait for 15 minutes before attempting to operate the appliance again. See also: Solving Problems
- During operation, the appliance could vigorously vibrate, thus moving around on the table or counter. Ensure to leave sufficient distance to any other objects. **DO NOT** place the appliance near the edge of the table or counter. If the appliance moves to the edge of the table/counter, **IMMEDIATELY** switch OFF (press ON/OFF button). **DO NOT attempt to move the appliance, with the motor operating to avoid injuries and damage.**

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

<b>Model:</b>	»Design Mixer Duo Advanced« Art.-No.: 41004
<b>Power supply:</b>	220-240 V AC, 50 Hz
<b>Maximum power consumption:</b>	1000 W
<b>Length of power cord:</b>	approx. 100 cm
<b>Weight (including jug):</b>	approx. 2.43 kg
<b>Dimensions:</b>	approx. 165 x 195 x 420 mm (W x D x H, incl. jug and lid)
<b>Capacity:</b>	1.5 litre
<b>Maximum amount of food:</b>	Depending on the food type: up to 1.5 kg

These specifications may change without notice.

## PROPERTIES OF YOUR NEW »DESIGN MIXER DUO ADVANCED«

**Important:** Your new »Design Mixer Duo Advanced« is driven electrically and is intended for mixing and/or grinding edible foods. The appliance is NOT suited for grinding other materials.

Your new Design Mixer comes with several helpful properties:

- One jug and one cutting blade for all ingredients – no matter, if wet or dry: Due to the Kinetix™ system of contoured cutting blades and jug the Design Mixer is designed to pulverise and fold all ingredients to a finer consistency. What's more, the circulation within the jug generated by the Kinetix™ system directs most foods automatically back to the cutting blades demanding only a minimum of intervention. Thus, the Design Mixer processes almost all types of food evenly and quickly.
- 4 pre-defined speed settings featuring electronic speed control offer more simplicity for selecting the best blending speed.
- AUTO CLEAN function for easy cleaning—there is no need to laboriously remove residues of food from the cutting blades. Additionally, all parts that come in direct contact to food (jug including cutting blades, lid, measuring cup, citrus cone) are dishwasher-safe.
- 1.5 litre Tritan™ jug (extremely stable / BPA free).

Tritan™ is impact resistant and shatter proof. This material even withstands repeated dishwasher cleaning.

- The heavy die-cast metal power base ensures a stable stand, even with large amounts processed.

### Safety Concept

**WARNING:** Do not operate the appliance with the power base, jug, lid and seal of the lid damaged. The seal at the rim of the lid prevents liquids from overflowing and thus, is essential for safe operation of the appliance. Before operation, always ensure that the jug is undamaged and completely watertight. The exterior of the jug bottom and especially the drive shaft jutting out must always be clean and dry when mounting the jug on the power base to avoid damage to the drive shaft coupling, and avoid risk of overheating, fire and electric shock.

**Do not operate the appliance without the jug properly mounted on the power base.** Do not operate the appliance with the lid open. Thus, always switch OFF (press ON/OFF button) and unplug, before removing the jug from the power base to avoid injuries due to the drive shaft coupling.

### Overload Protector

The appliance is equipped with an overload protector fuse. Expect the overload protector responding, if you use the appliance for more than 1 minute of continuous operation. If you are processing heavy loads, do not operate the appliance more than 10 seconds. Otherwise, the overload protector could respond. In this case, the motor will stop automatically with all buttons on the control panel flashing simultaneously. In this case, switch OFF the appliance (press ON/OFF button) and unplug. Then wait for 15 minutes before bringing the appliance into operation again. See also: Solving Problems



## Functions of the »Design Mixer Duo Advanced«

The Design Mixer offers 4 pre-defined speed settings for processing your food, 1 pre-set function to prepare smoothies and 1 auxiliary function. You select the desired function by pressing the assigned button on the control panel (see: Knowing Your »Design Mixer Duo Advanced«).

Button	Function
PULSE	The PULSE button is ideal for processing foods that need sudden bursts of the cutting blades. It also makes the ingredients move around the jug and falling back to the cutting blades.
SMOOTHIE / AUTO CLEAN	<p>Processing time: 60 seconds</p> <p>1. This program has been optimised to combine and aerate frozen and liquid ingredients together.</p> <p>The SMOOTHIE function has a unique processing technique that blends the denser ingredients at lower speed, then increases in speed as ingredients thicken. This will happen several times while blending smoothies. The programming also circulates the ingredients for maximum aeration and creamy texture.</p> <p>2. Additionally, this function is intended to remove most of the ingredients off the jugs walls and cutting blades. See: Care and Cleaning.</p> <p>Add 500 ml warm soapy water and press the SMOOTHIE / AUTO CLEAN button.</p> <p>For harder to clean, sticky or thick ingredients, add a drop of dish liquid detergent for extra cleaning power. For best results, run the clean cycle immediately after use.</p>
1 MIX	For mixing and folding delicate foods.
2 CHOP	To break down and combine vegetables, nuts and herbs.
3 BLEND	For mixing and pureeing of dressings, fruit sauces, and soups.
4 LIQUIFY	The fastest setting. This speed setting is ideal for breaking down ingredients to make cocktails and other finely blended mixtures.

You can optimize your results by combining the provided functions. For example, if you are preparing fruit sauce and, after usage of the BLEND function, you prefer an even smoother result, try the PULSE function in addition. Using the PULSE function, you get a better control of the consistency of your food.

**IMPORTANT:** If the appliance is running and you press a different function button, it will switch to that function without stopping.

## TIPS FOR BEST RESULTS

**IMPORTANT:** Do not remove the lid from the jug during operation to avoid food splashing and overflowing. Use the central opening of the lid to add further ingredients.

Only use plastic cooking utensils without any hard and sharp edges to avoid damaging the cutting blades or jug.

- If the volume within the jug is below the maximum line with the motor agitating, the inner measuring cup can be removed from the lid and further ingredients can be poured through the opening in the lid during operation.
- Run the Design Mixer only for the required time duration. Do not over blend ingredients.
- Caution should be taken, if blending large volumes or thin liquids, as splashing may occur through the measuring cup area of the lid.
- Use the PULSE button, if your food is too thick or coarse to mix up.
- Do not exceed the maximum filling mark when adding foods and liquids into the jug.
- Ingredients could stick to the sides of the jug. To push food back onto the cutting blades, turn the Design Mixer off (press ON/OFF button) and unplug at the wall. Use a plastic spatula to scrape down the ingredients at the sides of the jug. Ensure to close the lid securely, before re-starting operation.
- If any moisture or liquid appears on or under the power base during operation, IMMEDIATELY turn the appliance OFF (press ON/OFF button) and unplug from the power supply. Immediately remove the jug and wipe the power base dry with a dry cloth or paper towel. Do not use the appliance again without having cleared up, whether the jug is leaking and, if so, having replaced the jug.
- To stop processing at any time, press the CANCEL button. This holds for the SMOOTHIE program as well.
- A speed or function can be selected at any time, even while the motor is running. The appliance will change operation immediately.
- The maximum amount of ice cubes that the appliance can process is 8-10 cubes from a standard ice tray.
- Thicker mixtures puree more efficiently, if you fill in not more than 300 to 700 ml ( $\frac{1}{4}$  to  $\frac{1}{2}$ ). Do not fill in more than 2 cups (300 - 400 ml) at a time, when blending lukewarm ingredients.
- Select the blending speeds and PULSE function according to the foods being processed. On demand, combine various settings.
- Using the SMOOTHIE function for blending fruits, ice cream and yogurts you get thick smoothies, whips, and milk shakes.
- Use the PULSE function for foods that only require short bursts of power, such as chopping nuts and crushing ice. Thus, use PULSE, when blending drinks with ice cubes or frozen fruit.
- If the motor is straining under a heavy load, do not operate continuously for more than 10 seconds. For normal blending tasks, do not blend longer than 1 minute at a time. Allow the motor to rest for 15 minutes. This will protect the motor from wear and tear.
- The appliance will NOT knead dough or mash potatoes.
- Do NOT process hot or boiling ingredients. **Allow cooked food to cool down to a**

**lukewarm state** before placing in the jug to avoid sudden bursts of steam that could cause the lid to dislodge.

## BEFORE USE

**WARNING: DO NOT let young children play with the appliance or any part of it or the packaging!** The cutting blades are very sharp. Ensure not to get injured. Always grasp the appliance at both sides at the bottom of the power base to move the appliance. **DO NOT** grasp the appliance at the power cord or jug for moving it.

1. Unpack the appliance and all accessories carefully.

Keep all the packing material until all the parts of the Design Mixer have been found and the appliance has been assembled.

To move the appliance, always grasp it at both sides at the bottom of the power base.

**Tip:** It is good advice to keep the packing material in a safe place in case you wish to repack the product for storage or shipping.

2. The power cord is stored under the bottom of the power base. Carefully unwind the power cord completely.

3. Check that no parts are missing. Check the Design Mixer for any damage (e.g. damaged seals and sealing surface, broken, or scratched plastic parts). If there is any damage, do not operate the appliance and contact an authorized service centre. See: Knowing Your »Design Mixer Duo Advanced«

4. Carefully remove all shipping materials and promotional materials, but **DO NOT** remove any warning labels or the model label. Especially ensure that there are no foreign objects (e.g. packaging material) in the jug and drive shaft coupling of the power base.



### **WARNING – RISK OF ELECTRIC SHOCK**

Always switch OFF (press ON/OFF button) and unplug the appliance and wait for the motor to come to a complete standstill before cleaning. **Do not immerse the power base or power cord in water or other liquids or spill any liquids on/in the power base or power cord.** Do not place the power base or power cord in an automatic dishwasher.

5. Before first use and after a longer period of storage, wash jug, lid, measuring cup and citrus cone with warm soapy water, rinse with clear tap water and dry the exterior especially at the bottom of the jug thoroughly. See: Care and Cleaning

## Preparing the Appliance for Operation

**IMPORTANT:** Only place the appliance on a stable, dry, level and clean surface. Be aware that, due to the agitation of the motor, the appliance could move around on the table during operation. Thus, do not place the appliance on inclined surfaces or near the edge of the table, where it can fall over and/or fall down. Do not place any clothes or tissue or other foreign objects under the appliance during operation to avoid risk of fire, overheating or electric shock. Do not block the ventilation slots of the power base. During operation, the operating elements (see: Knowing Your »Design Mixer Duo Advanced«) must be accessible all the time.

Ensure to keep the appliance in an appropriate distance of at least 30 cm on each side to any

other objects or walls and 50 cm to the edge of the working space. During operation leave at least 50 cm of free space above the appliance for unhindered access.

Do not place the Design Mixer over any type of heat-producing appliance or any other heat source to avoid injuries and damage.

For operation, always unwind the power cord completely to avoid risk of overheating and fire.

6. Place the appliance on a working space that meets the requirements mentioned above.

7. Place the jug on the power base. The jug must stand stable and may not wobble.

Insert the lid on top of the jug. Press the lid carefully down until it closes firmly.

## OPERATION

**WARNING:** The appliance is intended for cutting and mixing food. For this, the appliance is equipped with sharp knives and other electrically driven moving parts. Do not operate the appliance before assembling the appliance completely and correctly. (See: Operating the Design Mixer) Always mount the jug correctly and stable on the power base before operation. DO NOT insert any parts of your body (e.g. hands, hair) or any foreign objects (e.g. cooking utensils, clothes) in the jug or drive shaft coupling in the power base, while the appliance is connected to the power supply to avoid risks of injuries and damage. Only use the provided accessories (citrus cone) and plastic cooking utensils with the appliance.

Always switch OFF (press ON/OFF button, indicator goes out), then unplug the appliance, before assembling or disassembling any parts. Always turn the Design Mixer off and unplug before reaching inside the jug. Before operation, always ensure that you have assembled the appliance completely and correctly according to the instructions in this booklet and that there are no foreign objects in the jug. Carefully remove hard, inedible parts of your foods (e.g. bones, stalks, wooden shells) completely before processing.

Do not place clothes, tissues or any other foreign objects under the appliance during operation. Do not place the appliance over a power cord. Do not use any hard or sharp-edged objects (e.g. forks, knives, cooking utensils) to avoid damage to the appliance. Do not use violence!

Do not process hot food. Always leave hot ingredients cool down until at least lukewarm, before filling into the jug.

If liquids come out from under the lid, run down the exterior of the appliance and/or accumulate under the power base, immediately switch OFF (press ON/OFF button) and unplug the appliance to avoid injuries and damage by electric shock. Always wipe off spilled liquids immediately. Do not overfill the jug. Always observe the maximum amount of 1.5 litres. If liquids accumulate again under the appliance, possibly the jug is leaking.

Do not use the appliance, if the jug is leaking or damaged in any way to avoid hazard of overheating, fire, and electric shock. If the jug is damaged, replace the jug, before using the appliance again. Contact your authorized service centre. The ventilation slits in the power base must always be unobstructed.

Do not switch on the appliance without any food or liquid in the jug to avoid damage to the motor.

If the motor is straining under a heavy load, do not operate continuously for more than 10 seconds and make a break of at least 1 minute. For normal blending tasks, do not blend longer than 1 minute at a time. Allow the motor to rest for 15 minutes. For this, switch off the appliance (press ON/OFF button), unplug, and thereafter, stir ingredients manually before putting the appliance in operation again. This rest will help protect the motor from wear and tear. Do not handle the appliance or any part of it with violence.

**Tip:** None of the recipes in these instructions are considered a heavy load.

## Blending Chart

Use the following blending chart as a guide.

Food Type	Preparation	Quantity	Speed Setting	Duration
Raw vegetables	Peel and cut into 1.5 - 2 cm cubes.	200 g	CHOP (Speed 2)	10 - 30 seconds
Herbs	Leaves only.	1 cup	CHOP (Speed 2)	10 - 15 seconds
Nuts	Remove shells	200 g	CHOP (Speed 2)	10 - 20 seconds
Fresh Fruit Sauce	Whole berries, chopped soft fruit like peaches.	250 g	BLEND (Speed 3)	10 - 30 seconds
Ice		Max. 8 - 10 ice cubes	PULSE	60 seconds
Smoothie	Milk, chopped fresh fruits, yogurt, ice cream.	Max 800 ml	SMOOTHIE function	60 seconds
Biscuits	Break biscuits in half.	125 g	PULSE	50 - 60 seconds
Bread crumbs	Cut bread into 2 cm cubes.	100 g	PULSE	40 - 50 seconds
Blended Soups	Cool to room temperature.	800 ml	BLEND (Speed 3)	30 - 60 seconds
Dressings	Oil, vinegar or lemon juice, seasonings.	250 g	BLEND (Speed 3)	15 - 20 seconds
Cream	If desired, add sugar and/or vanilla before blending.	300 ml	MIX (Speed 1) and PULSE	30 - 40 seconds

## Operating the »Design Mixer Duo Advanced«

Operate the appliance on a well accessible, stable, level, dry and suitable large table or counter that is resistant against water. Do not place any delicate objects near the appliance during operation to avoid damage.

Do not operate the appliance with the jug empty to avoid damage to the appliance. Do not operate the appliance without the lid properly in place and the measuring cup or citrus cone mounted in the centre of the lid.

The appliance could move considerably during operation. Thus, keep the appliance in an appropriate distance of at least 50 cm to the edge of the working space to prevent the appliance from falling down.

Do not operate the appliance with the jug empty to avoid damage to the motor. Always close the lid firmly and ensure that the measuring cup or citrus cone is inserted in the lid, before switching ON the appliance. Otherwise food could run out and splash.

1. Carefully and completely unwind the power cord from the cord storage at the bottom of the power base.
2. Place the appliance on a suitable table or counter near an appropriate wall power outlet.
3. Fill the ingredients into the jug and place the lid on the jug. Slightly press the lid down until the rim of the lid settles on the rim of the jug. Wipe the exterior of the jug clean, if any ingredients have been spilled.
4. Place the jug onto the power base. The jug is mounted correctly, if it does not tilt or wobble. Insert the plug into the power outlet.

**WARNING: Before switching ON the appliance, always ensure that the jug is mounted correctly on the power base and the lid is closed firmly.** The motor starts IMMEDIATELY, when selecting a speed setting or function! Do not insert any parts of your body (fingers, hair) or foreign objects (e.g. cooking utensils, clothes) into the jug with the jug placed on the power base and a button is flashing!

5. Press the ON/OFF button to switch on.

The ON/OFF button flashes in red.

The appliance is now ready for use (ready mode).

## How to Use the SMOOTHIE Function

Simply press the SMOOTHIE / AUTO CLEAN button.

The appliance starts working immediately.

As soon as the program elapsed, the motor automatically switches off and the appliance goes back to ready mode.

## Manually Stopping Operation

You can cancel or interrupt any running function at any time.

If you wish to cancel any running operation completely, press the CANCEL button.

The appliance cancels the currently running function immediately and switches back to ready mode.

## Using the Citrus Cone of the Design Mixer

Using the provided citrus cone, you can squeeze citrus fruits directly on top of the Design Mixers jug.

1. Switch OFF the appliance (press ON/OFF button) and remove the measuring cup from the lid. Place the citrus cone with the cone facing upwards on top of the centre of the lid and turn the citrus cone slightly clockwise until it settles down on the lid and does not wobble.

2. Cut the citrus fruits in halves. Press one half at a time on the citrus cone and slightly turn the fruit, until the juice runs out.
3. Press a function button to start the appliance.  
For operation, you may leave the citrus cone on the lid as a replacement of the measuring cup.
4. To remove the citrus cone: turn the citrus cone counter-clockwise and lift it upwards.

### **After Processing**

1. Switch OFF the appliance (press ON/OFF button, the illumination of the button goes out), then unplug.
2. Remove the jug from the power base. Remove the lid from the jug and empty the jug.
3. Clean the appliance and all used parts according to the instructions in chapter Care and Cleaning.

## SOLVING PROBLEMS

If any problems occur during operation, you will find solutions in this section.

Problem	Possible Reason	The Solution
The appliance does not respond. The cutting blades do not move.	The appliance is not live.	Please check: – Is the appliance connected properly to the power supply? – Is the power outlet live? Check by connecting a lamp.
	Is the ON/OFF button illuminated?	Switch ON the appliance using the ON/OFF button.
	Is a function button illuminated?	Select one of the speed settings, pressing the assigned button. Alternatively press the SMOOTHIE / AUTO CLEAN button. See: Knowing your »Design Mixer Duo Advanced«.
All lights on the control panel are flashing simultaneously. The appliance does not respond.	This appliance has a motor protection feature to protect against overheating.	Switch the appliance OFF (press ON/OFF button), then unplug. Wait 15 minutes then re-plug and switch ON again. Thereafter, the appliance is ready to be used again. We recommend blending in smaller batches and/or cutting ingredients into smaller pieces.
Food is unevenly chopped.	Too much food is in the jug.	Try a smaller amount and work in batches, if necessary.
	The ingredients may be too large.	Cut the ingredients into smaller pieces. For best results, the pieces should be no larger than 2 cm.
Food is chopped too finely or is watery.	The ingredients are over-processed. Food sticks to the cutting blades and jug.	Try operating for a shorter period of time. Use the PULSE function for better control.
Food sticks to cutting blades and jug	The mixture may be too thick.	Try adding more liquid and/or using a slower speed.
Liquid is running down on the power base or accumulating below the power base.	The lid is not closed properly.	If liquid has run on the power base, clean the appliance IMMEDIATELY and leave it dry for 1 day. Ensure that the lid is closed properly, before operation. The rim of the lid must lie on the rim of the jug without any gap.
	There is too much food or liquid in the jug.	If liquid has run on the power base, clean the appliance IMMEDIATELY and leave it dry for 1 day. Try working in smaller portions.
	The jug is leaking.	Immediately switch OFF and unplug the appliance, then take the jug away from the power base. Clean the power base and leave it dry naturally for at least 1 day. Contact an authorized service centre for examination and repair.



## CARE AND CLEANING

**WARNING: Always ensure that the appliance is out of reach of young children. The cutting blades in the jug are very sharp. Handle with care to avoid injuries. DO NOT insert your hands into the jug with the jug placed on the power base.**

Always switch OFF the appliance (press ON/OFF button), then unplug the appliance, before moving or cleaning the appliance and/or removing the jug from the power base. Do not touch the drive shaft coupling in the centre of the power base with the appliance connected to the power supply. Do not attempt to move the appliance during operation.

**DO NOT attempt to disassemble the jug.** Hygienic cleaning is done via the steps given in the following instructions.

Ensure to protect the power base, power cord and power plug against splashing water and moisture. Do not immerse these parts in water or any other liquid to avoid hazards due to electric shock and damage. Do not spill or drip any liquids on or in the power base and power cord to avoid risk of fire and electric shock. This holds especially for the ventilation slits at the rear of the power base and the drive shaft coupling in the centre of the power base. **Do not clean the power base or power cord in an automatic dishwasher!**

Do not scratch or cut on the surfaces of the appliance or the seal of the lid or use any violence. Do not use any abrasive cleaners, cleaning pads (e.g. metal scouring pads) or any corrosive chemicals (e.g. bleach) for cleaning the appliance or any parts of it to avoid damage to the surfaces. Do not immerse the power base or power cord in water or any other liquid.

Always keep the appliance clean. When food splatters or spilled liquids adhere to the outer surfaces, wipe with a damp cloth. Mild detergent may be used. Thereafter, thoroughly dry all parts.

**Citrus oil is harmful to plastic surfaces. Do NOT leave citrus juice dry on jug, lid, measuring cup and/or citrus cone. Always clean these parts IMMEDIATELY after processing citrus fruits, using a mild detergent. Thereafter, dry these parts immediately and leave dry naturally. Otherwise the surfaces could get damaged.**

### Cleaning the Appliance

#### Jug, Lid, Measuring Cup and Citrus Cone

In order to keep your Design Mixer clean, you should prevent food from drying on the surfaces. This holds especially for the cutting blades, jug, lid, measuring cup and citrus cone, because these parts will get directly in contact with food. Thus, follow the steps below as soon as possible after use.

**Note:** Especially citrus oil may damage the plastic surfaces of the appliance. Thus, always clean jug, lid, measuring cup and citrus cone immediately after having processed citrus fruit or zest. **Do not soak, with citrus oil sticking still to the surfaces!**

**Tip:** Please note that milling hard ingredients (e.g. spices, nuts, sugar, coffee and grains) will cause scratching and clouding to the inside surfaces of the jug. This is a cosmetic problem and does not affect the performance of the appliance.

1. Rinse most of the coarse reminders off the jug, lid, measuring cup and citrus cone with tap water.

**IMPORTANT:** Ensure that the drive shaft of the jug is always clean and dry before placing the jug onto the power base to avoid moisture and residues of food getting into the drive shaft coupling.

2. Thoroughly wipe the exterior of the jug, and especially the drive shaft at the bottom of the jug dry and clean, then place the jug back onto the power base. Close the lid.

3. Pour 500 ml of warm water into the jug insert the measuring cup in the lid and press the AUTO CLEAN button. See: Operation

If thick or sticky ingredients require extra cleaning power add a drop of dish liquid detergent.



### **WARNING – RISK OF INJURIES:**

The cutting blades in the jug are extremely sharp. **DO NOT** insert your hands or any foreign objects (e.g. brushes, clothes) in the jug, with the jug still standing on the power base. Even during cleaning, do not touch the cutting blades with your fingers to avoid injuries.

4. After the AUTO CLEAN program finished, switch OFF the appliance (press ON/OFF button) and unplug. Then take the jug from the power base and rinse the jug, lid and measuring cup again.

5. You may wash the removable parts (jug, lid, measuring cup and citrus cone) separately in warm soapy water with a soft cloth or bottle brush.

6. Thereafter, rinse with clear water again and immediately dry thoroughly. Leave dry naturally for at least 1/2 h out of reach of young children.

## **Dishwasher Use**

**CAUTION: Do not place the power base or power cord in an automatic dishwasher.**

All removable parts (jug, lid, measuring cup and citrus cone) of your Design Mixer are tolerant to dishwasher use.

However, if using the dishwasher, place the **lid, measuring cup and citrus cone on the top shelf only**. The jug can be placed on the bottom shelf. If your dishwasher features temperature control, do not select more than 65 °C (150 °F).

## **Power Base and Power Cord**

1. Moisture a clean cloth or soft sponge with a little warm dishwater and carefully wipe the exterior of the power base and power cord.

2. Thoroughly dry the power base and all parts and let dry naturally for about half an hour out of reach of young children.

If liquids dripped on the power base, leave the appliance dry naturally for at least 1 day.

## **Remove Stubborn Food Stains and Odours**

Strong smelling foods (e.g. garlic, onions or fish) and some fruits, spices and vegetables (e.g. blackberries, capsicum, carrots) may leave an odour or stains on the jug and lid.

1. Clean the parts according to the instructions above.

**Do not soak, while citrus oil still remains on the surfaces** to avoid damage to the surfaces!

2. To remove odours and stains **after usual cleaning**, soak jug and lid for 5 minutes in warm soapy water.
3. Then wash with a mild detergent and warm water. Thereafter, rinse well and dry thoroughly.
4. Store the jug with the lid open.

## STORAGE

**WARNING: Young children must be supervised that they do not play with the appliance or any part of it** When the appliance is not in use, always switch OFF (press ON/OFF button) and unplug the appliance. Do not leave the appliance unattended while connected to the power supply to avoid risk of injuries, electric shock or fire.

1. Switch off the appliance (press ON/OFF button). Unplug the appliance.
2. Always clean the appliance and all its parts before storing to avoid accumulation of dried-on food. (See: Care and Cleaning)

**IMPORTANT:** 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. Do not place any hard or heavy objects on or in the appliance or any part of it.

Always handle power cords with special care. Electric cables may never be knotted, twisted, pulled, strained or squeezed.

3. You may wind the power cord loosely around the cord storage at the bottom of the power base.
4. For storage, grasp the power base on both sides at the bottom and place it in upright position on a level, clean and stable surface, where it cannot fall.
5. It is good advice to store the jug on its correct place on the power base. Alternatively, you may place it beside the power base. To avoid accumulation of odours in the jug, leave the lid open.

**IMPORTANT:** Do not use any parts or accessories of the appliance for any other purpose than operating the appliance. It is good advice to store the parts and accessories of the appliance with the appliance, thus protecting all parts against damage and loss.

## 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.

## INFORMATION AND SERVICE

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

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

## WARRANTY

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

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

**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.**





LTR  
MAX

CUPS

1.4

6

1.2

5

1.0

4

0.8

3

0.6

2

0.4

0.2

# RECIPES

## DRINKS

### Breakfast Smoothie

 Serves: 2

#### Ingredients:

1 cup (250 ml) chilled orange juice  
250 g fresh strawberries, hulled  
½ teaspoon grated orange zest  
1-2 tablespoons rolled oats  
2 scoops frozen fruit based yogurt

#### Method:

1. Place ingredients into the Design Mixers jug and secure the lid. Use the SMOOTHIE function and process until the function finishes.

### Mango, Coconut & Lime Smoothie

 Serves: 4

#### Ingredients:

½ lime  
400 ml chilled reduced fat coconut milk  
½ cup (130 g) vanilla yoghurt  
1 large (350-400 g) chopped fresh mango  
1 teaspoon finely grated lime zest  
5 ice cubes

#### Method:

1. Use citrus cone on the lid of the jug to squeeze the lime.

2. Add remaining ingredients. Use the SMOOTHIE function and process until the function finishes.



## Lime and Mint Crush

🕒: Serves: 2, 4 standard drinks

### Ingredients:

2 limes, peeled and cut into 8 pieces  
16 - 20 mint leaves  
¼ cup (60 ml) sugar syrup  
60 ml white rum or vodka  
8 medium ice cubes  
1 cup (250 ml) soda water

### Method:

1. Use **PULSE** in short bursts until all ingredients are roughly chopped.



## Sugar Syrup

🕒: approx. 380 ml

### Ingredients:

1 cup (220 g) white sugar  
1 cup (250 ml) water

### Method:

1. Place sugar and water into a heavy base saucepan. Cook, stirring over at very low heat until sugar has dissolved.
2. Bring to the boil. Then reduce heat and simmer mixture for 5 minutes.
3. Remove from heat and allow cooling completely. Store in an airtight container in the refrigerator.

## Classic Margarita

🕒: Serves: 2, 4 standard drinks

### Ingredients:

3 limes, halved  
60 ml tequila  
60 ml Cointreau  
¼ cup (60 ml) sugar syrup  
12 ice cubes

### Method:

1. Squeeze the limes directly into the Design Mixers jug, using the citrus cone on the lid.
2. Add remaining ingredients and secure lid.
3. Process on **LIQUIFY** (Speed 4) until well combined and ice is crushed. Use **PULSE** in short bursts if needed.
4. Serve in salt rimmed glasses.



## DIPS

### Houmous

 approx. 1 cup

#### Ingredients:

1 lemon  
400 g can chickpeas, rinsed, drained  
2 cloves garlic, halved  
2 tablespoons tahini  
1 tablespoon warm water  
1 teaspoon ground cumin  
Salt and freshly ground black pepper, to taste  
Extra virgin olive oil, to garnish  
Sweet paprika, to garnish  
Fresh Turkish bread, to serve

#### Method:

1. Use citrus cone on the lid of the jug to squeeze the lemon.

2. Add chickpeas, garlic, tahini, water and cumin into blender jug and secure lid.

3. Process on BLEND (Speed 3) until mixture is smooth. If necessary, switch OFF and unplug and using a rubber scraper, push down the ingredients from the sides of the jug, before further processing. Season to taste.

4. Transfer to a bowl. Drizzle with olive oil and sprinkle with paprika. Serve with Turkish bread.

**Tip:** If dip is a little too thick when blending, add a little extra water.



## Spiced Carrot & Feta Dip

 approx. 1 cup

### Ingredients:

500 g carrots, cut into 1.5 cm slices  
2 tablespoons extra-virgin olive oil, plus extra to garnish  
Salt and pepper, to taste  
½ cup natural Greek style yogurt  
3 teaspoons apple cider vinegar  
1 clove garlic, halved  
1 tablespoon chopped fresh coriander leaves, plus extra to garnish  
¼ teaspoons ground cumin  
½ teaspoon ground ginger  
Good pinch ground chilli or cayenne pepper  
Salt and freshly ground black pepper, to taste  
50 g feta cheese, crumbled  
Crisp pita bread, to serve

### Method:

1. Preheat oven to 170°C no fan (150°C fan). Line a baking tray with non-stick baking paper.
2. Place carrots on prepared tray. Drizzle with oil and toss to coat. Season to taste with salt and pepper. Bake for 50 minutes, turning halfway or until tender. Set aside for 10 minutes to cool. Transfer into the Design Mixers jug.
3. Add remaining olive oil, yogurt, vinegar, garlic, coriander, cumin and ginger into the Design Mixers jug and secure the lid.
4. Process on BLEND (Speed 3) until mixture is almost smooth. If necessary, switch OFF and unplug and using a rubber scraper, push down the ingredients from the sides of the jug, before further processing. Season to taste.
5. Transfer to a bowl. Cover with plastic food wrap and place in the fridge for at least 1 hour to chill.
6. Just before serving, stir through half the feta until well combined. Sprinkle with remaining feta, drizzle with olive oil and garnish with extra coriander. Serve with crisp pita bread.



## DRESSINGS / SAUCES

### Mayonnaise

 approx. 1 cup

#### Ingredients:

- ½ lemon
- 2 egg yolks
- 1 teaspoon Dijon mustard
- 1 teaspoon salt
- 1 cup grapeseed or light olive oil

#### Method:

1. Squeeze lemon directly into blender jug, using the citrus cone lid.
2. Add yolks, mustard and salt to Design Mixers jug and secure lid.
3. Process on MIX (Speed 1) for 30 seconds or until combined.
4. With the Design Mixer running on MIX (Speed 1), slowly pour oil through the inner measuring lid until mixture thickens, this should take about 1 minute.
5. Transfer to an airtight container and store in the fridge for up to 1 week.



### Mayonnaise Variations

#### Caesar dressing

##### Method:

1. Increase to a whole lemon.
2. Omit the salt.
3. Add 1 tablespoon Worcestershire sauce, 3-4 anchovy fillets and 2 cloves of garlic in with the egg yolk and mustard mixture.
4. Continue as per the recipe. Season to taste with salt and pepper.

#### Roasted Garlic Aioli

##### Method:

1. Slice the top off 1 whole garlic bulb and wrap in tin foil. Bake in the oven for 200°C for 30 minutes or until garlic is softened and fragrant.
2. While the garlic is cooling, make the mayonnaise recipe, omitting mustard.
3. Squeeze from the bulb and stir through mayonnaise using MIX (Speed 1).

## Pesto Sauce

 approx. 1½ cups

### Ingredients:

2 cups firmly packed basil leaves (approx. 1 large bunch basil)  
2 cloves garlic, halved  
2 teaspoons lemon juice  
1/3 cup (40 g) pine nuts, toasted  
60 g grated parmesan cheese  
½ cup (125 ml) olive oil  
Salt and freshly ground black pepper, to taste

### Method

1. Place ingredients into the Design Mixers jug in the order listed and secure the lid.
2. Process on CHOP (Speed 2) until ingredients are very finely chopped and almost smooth. If necessary, in between times switch OFF and unplug the appliance, then scrape down the ingredients from the sides of the jug. Season to taste.
3. Transfer to an airtight container and chill until ready to use.

**Tip:** Pour a little extra oil over the top. This way, you can store this dressing in an airtight container in the refrigerator for up to 3 days. The oil will prevent excess browning.

## SOUPS

### Leek and Potato Soup

 Serves: 4

### Ingredients:

40 g butter  
1 tablespoon olive oil  
2 leeks, thinly sliced  
750 g potatoes, peeled, roughly chopped  
1 litre chicken stock  
Salt and white pepper, to taste  
Chopped fresh chives, to serve

### Method:

1. Heat butter and oil in a large saucepan; add leeks and cook, stirring for 3–4 minutes until softened. Add potatoes and stock. Bring to the boil, then reduce heat and cook, covered, for about 20 minutes or until potatoes are soft. Remove from heat and allow soup to cool down to a warm state or to room temperature.
2. Fill half of the soup (0.5 litre at the maximum) into the Design Mixers jug. With the lid closed securely operate the appliance on MIX (Speed 1) until the soup is just blended.
3. Return pureed soup to saucepan and blend the other half of the soup. Season to taste and heat on medium heat, stirring occasionally until hot.
4. Serve soup topped with chives.

**Tip:** Add a little extra stock or water if soup becomes too thick when cooking or blending.



## Thai Sweet Potato Soup

🍴: Serves: 4

### Ingredients:

2 tablespoons oil  
1 large brown onion, chopped  
2 cloves garlic, chopped  
1–2 tablespoons red curry paste  
1 kg peeled, chopped sweet potato  
1 litre chicken stock  
270 ml can light coconut cream  
Salt and freshly ground black pepper, to taste  
Chopped fresh coriander, to serve

### Method:

1. Heat oil in a large saucepan, add onion, garlic and curry paste and cook, stirring for 4 to 5 minutes or until onion has softened and curry paste is fragrant.

2. Add sweet potatoes and stock and bring to the boil. Lower heat and simmer covered for 25 minutes or until sweet potatoes are soft. Remove from heat and allow soup to cool down to a warm state or to room temperature.

3. Fill the soup in batches of 0.5 litres at the maximum into the Design Mixers jug. With the lid closed securely operate the appliance on BLEND (Speed 3) until the soup is just blended.

4. Return pureed soup to saucepan with coconut milk. Season to taste and heat on medium heat, stirring occasionally until hot. Serve the soup topped with coriander.

**Tip:** Add a little extra stock or water, if the soup becomes too thick when cooking or blending.



## DESSERTS

### Raspberry Cheesecake

 Serves: 8

#### Ingredients:

250 g packet plain sweet biscuits  
125 g unsalted butter, melted  
200 ml sour cream, at room temperature  
2/3 cup (150 g) caster sugar  
1 teaspoon vanilla extract  
3 eggs  
500 g cream cheese, at room temperature, cut into cubes  
1 cup (125 g) fresh or frozen raspberries

#### Method:

1. Preheat oven to 160 °C no fan. Line the base of a 20 cm springform pan with non-stick baking paper.

2. Place half the biscuits into the Design Mixers jug and secure lid. PULSE in short bursts until biscuits are finely crushed and transfer to a bowl. Repeat with remaining biscuits.

3. Add melted butter and mix well. Press biscuits mixture over the base and sides prepared pan. Use a straight-sided glass to spread and press the biscuit mixture firmly over the base and side of pan. Refrigerate 10 minutes.

4. Add sour cream, sugar and eggs into the Design Mixers jug and secure lid. Process on LIQUIFY (Speed 4) for 30 seconds or until just combined.

5. Add half the cream cheese and replace the lid. Process on LIQUIFY (Speed 4) for 30 seconds or until combined.

6. Add remaining cream cheese and secure lid. Process on LIQUIFY (Speed 4) for 30 seconds or until mixture is smooth, being careful not to over-process.

7. Pour cream cheese mixture into base and sprinkle with raspberries. Place the pan on a baking tray and bake for 50 – 60 minutes. Centre should still be slightly wobbly as the cheesecake will set further once in the fridge.

8. Turn oven off. Leave cheesecake in oven with the door slightly ajar, for 2 hours or until cooled completely (this will prevent cheesecake from cracking). Refrigerate until well chilled.



# INDEX

<b>A</b>	
abroad operation	46
accessories	41
amount	50, 53
assembling	45, 52
AUTO CLEAN	48, 58
<b>B</b>	
blending chart	53
buttons	42,48
<b>C</b>	
capacity	47
care & cleaning	57
citrus cone	41, 54
control panel	42
coupling	43, 44, 46, 47
cutting blades	47
<b>D</b>	
discolouration	57
disposal	60
drive shaft	48
<b>E</b>	
electricity	46
extension cord	46
external device	46
<b>F</b>	
first use	51
functions	49, 54
<b>H</b>	
hints	
<b>I</b>	
intended use	43
<b>J</b>	
jug	42, 48, 57
<b>K</b>	
Kinetix™	48
<b>L</b>	
lid	58
<b>M</b>	
measuring cup	58
model	47
moving parts	46
<b>O</b>	
odours	59
operating elements	42
operation	51, 53
overload protection	48
<b>P</b>	
parts	40, 41
power base	41, 59
power consumption	47
power cord	41, 45, 51, 59
power supply	47
processing time	49
programs	49
properties	48
<b>R</b>	
ready for use	51
recipes	62
remote control system	46
repair	43
<b>S</b>	
safety	43, 48
service	60
settings	53
solving problems	56
spare parts	43
specifications	47
speed	41, 47, 53
stains	59
storage	59
<b>T</b>	
technical specifications	47
test for proper operation	43
time	
tips	50
troubleshooting	56
<b>U</b>	
unpack	51
<b>W</b>	
warranty	60
workspace	43, 52

## **GASTROBACK GmbH**

Gewerbestraße 20 • 21279 Hollenstedt / Germany

Telefon +49 (0)41 65/22 25-0 • Telefax +49 (0)41 65/22 25-29

info@gastroback.de • www.gastroback.de