

GASTROBACK®

VITAL MIXER PLUS



BEDIENUNGSANLEITUNG

Art.-Nr. 41003 »Vital Mixer Plus«

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

Deutsch

English

www.gastroback.de



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

INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise	6
Allgemeine Hinweise zur Sicherheit.....	6
Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität	9
Bewegliche Bauteile – Verletzungsgefahr.....	11
Ihren Vital Mixer Plus kennen lernen	12
Technische Daten	13
Eigenschaften Ihres neuen Vital Mixer Plus.....	13
Sicherheitseinrichtungen	14
Überhitzungsschutz.....	14
Tipps für beste Ergebnisse.....	15
Empfohlene Verwendung der Geschwindigkeitsstufen	15
Feste Lebensmittel verarbeiten	15
Arbeiten mit der Puls-Funktion	16
Vor der ersten Verwendung	16
Bedienung	17
Das Gerät betriebsbereit machen.....	17
Die Lebensmittel verarbeiten	18
Zutaten bei laufendem Motor zugeben	19
Nach der Arbeit	20
Hilfe bei Problemen	20

Pflege und Reinigung	24
Die Selbstreinigungsfunktion des Geräts verwenden.....	24
Die abnehmbaren Bauteile einzeln reinigen	25
Den Motorsockel reinigen.....	26
Nach der Reinigung – den Krug zusammensetzen	27
Aufbewahrung	27
Entsorgungshinweise	29
Information und Service	29
Gewährleistung/Garantie.....	30

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

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

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

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

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

GASTROBACK® Kundenservice Hotline:

Tel.: **04165 – 22 25 0**

Montag bis Freitag (außer an Feiertagen) von 8 Uhr bis 16 Uhr

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

SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE!

Wir freuen uns, dass Sie sich für den neuen GASTROBACK VITAL MIXER PLUS entschieden haben! Der VITAL MIXER PLUS ist ein hochwertiges innovatives Gerät mit herausragender Leistungsfähigkeit und platzsparendem, kompaktem Design. Dieses Gerät wird Ihnen bei vielen Arbeiten perfekt zu Diensten sein: Eis zerstoßen, feste Lebensmittel pürieren, leichte Backmischungen rühren und schaumig schlagen, köstliche Drinks mixen und vieles mehr.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Sie können am schnellsten alle Merkmale Ihres neuen VITAL MIXER PLUS nutzen, wenn Sie sich vor der Inbetriebnahme über alle Funktionen informieren!

Ihre GASTROBACK GmbH



SICHERHEITSHINWEISE

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. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in der darin angegebenen Weise zu dem beschriebenen Zweck (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu Sachschäden sowie zu schweren Personenschäden durch gefährliche elektrische Spannung, bewegliche Bauteile, Überhitzung und Feuer führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden.

Diese Anleitung ist ein wichtiger Bestandteil des Gerätes. Geben Sie das Gerät nicht ohne diese Anleitung an Dritte weiter. Reparaturen und technische Wartung am Gerät und allen seinen Bauteilen (Beispiel: Netzkabel) 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.



ALLGEMEINE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

- Nur für den Betrieb in Innenräumen und für den Gebrauch im Haushalt. Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten oder nassen Bereichen. Verwenden Sie das Gerät nicht in Booten oder fahrenden Fahrzeugen. Verwenden Sie nur Bauteile, Zubehöre und Ersatzteile für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile und Zubehöre können während des Betriebes brechen, schmelzen, sich verformen und zur Überhitzung führen sowie Sachschäden und Personenschäden verursachen. Überprüfen Sie regelmäßig die Bauteile und Zubehöre sowie das Netzkabel des Gerätes auf Beschädigungen (Beispiel: Verformung, Verfärbung, Brüche, Risse, Sprünge, angeschlagene Kanten, Undichtigkeit, starke Abnutzung, Korrosion am Netzstecker). Versuchen Sie niemals, das Gerät zu benutzen, wenn das Gerät oder eines seiner Bauteile beschädigt ist oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeitet oder übermäßigen Belastungen ausgesetzt war (Beispiel: Überhitzung, Sturz, mechanischer

oder elektrischer Schlag, Flüssigkeiten im Motorsockel). Ziehen Sie bei Beschädigungen während des Betriebs sofort den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen. **Versuchen Sie niemals, das Gerät oder Bauteile davon (Beispiel: Motorsockel, Netzkabel) selbst zu reparieren oder technisch zu verändern oder fest installierte Bauteile (Beispiel: Netzkabel) selbst auszutauschen**, um Verletzungen und Sachschäden zu vermeiden. Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, feuchtigkeits- und fettbeständig, fest, trocken und ausreichend groß sein. **Niemals den Motorsockel oder Krug auf geneigten, rutschigen oder unebenen Oberflächen abstellen**, damit die Teile nicht herunterfallen oder umkippen.

- Niemals während des Betriebs Tücher, Servietten oder andere Gegenstände unter oder auf das Gerät legen, um Personen- und Sachschäden durch Feuer und elektrischen Schlag zu vermeiden. Niemals das Gerät über ein Netzkabel oder an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche oder auf metallene Unterlagen stellen (Beispiel: Spüle). Lassen Sie auf allen Seiten des Geräts mindestens 20 cm Platz und über dem Gerät mindestens 50 cm frei, um unbehindert arbeiten zu können und Schäden durch Spritzer zu vermeiden. **Niemals das Gerät unbeaufsichtigt arbeiten lassen.**
- Um Verletzungen und Sachschäden zu vermeiden: Setzen Sie das Gerät immer richtig und vollständig nach den Anleitungen in diesem Heft zusammen und **drehen Sie den Drehschalter auf „0“, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken** (siehe: ‚Bedienung / Das Gerät betriebsbereit machen‘). Schalten Sie das Gerät zuerst AUS (Drehschalter auf „0“), bevor Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und/oder den Krug abnehmen.
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkter Wahrnehmung oder verminderten physischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen (einschließlich Kinder ab 8 Jahren) verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts angeleitet wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen und beachten. **Niemals Kinder mit dem Gerät, den Bauteilen oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen!** Auch die

Reinigung darf von Kindern unter 8 Jahren nicht durchgeführt werden. Niemals das Gerät oder seine Bauteile und Zubehöre unbeaufsichtigt lassen, wenn sie für Kinder unter 8 Jahren und/oder Tiere zugänglich sind.

- Niemals das Gerät oder Teile davon in, auf oder in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Ofen, Feuer) bringen. Niemals die Bauteile des Geräts für andere Geräte oder Zwecke verwenden, die in diesem Heft nicht beschrieben sind. Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät niemals Gewalt an. Der Glaskörper ist zerbrechlich! Behandeln Sie den Glaskörper mit besonderer Vorsicht. Niemals den Glaskörper an harte Gegenstände anstoßen. **Niemals den Glaskörper starken Temperaturschwankungen aussetzen.** Lassen Sie heiße Lebensmittel vor dem Einfüllen immer zuerst abkühlen. Selbst kleinste Splitter können schwere Verletzungen verursachen, wenn sie in die Lebensmittel gelangen. **Verwenden Sie den Glaskörper nicht mehr, wenn das Glas gesprungen ist oder Kanten angeschlagen sind.**
- Niemals brennbare Flüssigkeiten (Beispiel: hochprozentige alkoholische Getränke) mit dem Gerät verarbeiten. Bei der Verarbeitung können brennbare Dämpfe entweichen und sich an den elektrischen Bauteilen des Gerätes entzünden (Beispiel: Motor). Verarbeiten Sie ausschließlich essbare Lebensmittel mit dem Gerät.
- Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät verwenden (Beispiel: Messer, Gabeln). Entnehmen Sie die Lebensmittel nach der Zubereitung zum Beispiel mit einem Kochlöffel aus Holz oder Kunststoff. Um eine Überhitzung zu vermeiden: Lassen Sie das Gerät nicht länger als 2 Minuten kontinuierlich arbeiten. Machen Sie nach 2 Minuten kontinuierlichem Betrieb 1 Minute Pause. Wenn die Klingen stecken bleiben oder nur langsam arbeiten, dann schalten Sie das Gerät sofort AUS (Drehschalter auf „0“). Überfüllen Sie nicht den Krug. **Lassen Sie das Gerät nicht mit leerem Krug oder sehr trockenem Inhalt (Beispiel: trockene Nüsse oder Getreide) arbeiten.**
- **Nehmen Sie immer zuerst den Krug vom Motorsockel, wenn Sie den Motorsockel bewegen wollen, damit der Krug nicht herunterfällt.** Fassen Sie das Gehäuse des Motorsockels immer an beiden Seiten unten an, um den Motorsockel zu bewegen. Niemals das

Gerät am Netzkabel oder Krug halten, um es zu bewegen. Legen Sie keine harten, schweren Gegenstände auf das Gerät oder seine Bauteile und Zubehöre oder in den Krug.

- Niemals das Gerät und seine Bauteile und Zubehöre mit Scheuermitteln oder harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) reinigen. Niemals scharfe, ätzende Reinigungsmittel (Beispiel: Bleiche, Lösemittel) für die Reinigung verwenden. Lassen Sie keine Lebensmittel auf den Bauteilen des Geräts antrocknen oder verderben. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung gemäß der Anleitung in diesem Heft (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).



VORSICHTSMASSNAHMEN BEIM UMGANG MIT ELEKTRIZITÄT

Das Gerät wird elektrisch angetrieben und darf nur an eine Schukosteckdose mit den richtigen Nennwerten und richtig angeschlossenen Schutzleiter angeschlossen werden: 230V bei 50/60Hz; Wechselstrom; mindestens 10A. Stellen Sie das Gerät dazu in der Nähe einer geeigneten Steckdose auf. Schließen Sie keine anderen großen Stromverbraucher an dieselbe Stromleitung/Steckdose an, um eine Überlastung der Stromversorgung zu vermeiden. Die Steckdose sollte über einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter) abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30mA liegen sollte. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker. Stromversorgungen im Ausland erfüllen die genannten Voraussetzungen eventuell nicht. Da im Ausland zum Teil abweichende Normen für Stromversorgungen gelten, können wir das Gerät nicht für alle möglichen Stromversorgungen konstruieren und testen. Wenn Sie das Gerät im Ausland betreiben wollen, dann vergewissern Sie sich bitte zuerst, dass ein gefahrloser Betrieb dort möglich ist.

- **Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt.** Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Bauteile abnehmen, das Gerät bewegen oder reinigen, und wenn Sie das Gerät nicht benutzen. Versuchen Sie niemals, das Gerät zu betreiben, wenn Bauteile (Beispiel: Krug) undicht oder beschädigt sind. Vergewissern Sie sich immer, dass der Motorsockel, sowie die Außenseiten des Krugs (Glaskörper, Schraubverschluss und Klingenboden) sauber und völlig trocken sind, bevor Sie den Krug auf den Motorsockel stellen.

- Verwenden Sie keine Zeitschaltuhren, Fernbedienungen oder Tischsteckdosen. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel. Die verwendete Steckdose muss immer frei zugänglich bleiben, um das Gerät bei Gefahr oder Fehlfunktionen sofort von der Stromversorgung trennen zu können. Die Kontakte am Netzstecker müssen blank und glatt sein und dürfen keine Verfärbungen haben. Behandeln Sie das Netzkabel stets sorgsam. Wickeln Sie das Netzkabel immer vollständig ab, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Niemals das Gerät über ein Netzkabel stellen. Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen, beweglichen Teilen und scharfen Kanten. Niemals am Netzkabel ziehen oder reißen oder das Netzkabel knicken, quetschen oder verknoten. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen. Sorgen Sie dafür, dass niemand das Gerät am Netzkabel herunterziehen oder sich im Netzkabel verfangen kann. Fassen Sie am Gehäuse des Netzsteckers an, wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Niemals den Motorsockel oder das Netzkabel in Flüssigkeiten tauchen oder stellen. Niemals Flüssigkeiten über den Motorsockel oder das Netzkabel laufen lassen. Halten Sie den Motorsockel und den Arbeitsbereich stets trocken und sauber und wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab. Vergewissern Sie sich, dass der Messersatz fest und völlig dicht auf den Krug geschraubt ist, bevor Sie den Krug auf den Motorsockel setzen. Sollten Flüssigkeiten über oder in den Motorsockel oder das Netzkabel gelaufen sein oder sich unter dem Motorsockel sammeln, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Nehmen Sie danach sofort den Krug vom Motorsockel und schalten das Gerät AUS (Drehschalter auf „0“). Niemals das Gerät anfassen, wenn der Motorsockel feucht geworden ist oder sich Flüssigkeiten darunter sammeln. Niemals den Netzstecker, das Netzkabel oder das Gerät mit nassen Händen anfassen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.
- **Niemals den Motorsockel in die Spülmaschine stellen.**



BEWEGLICHE BAUTEILE – VERLETZUNGSGEFAHR

⚠️ WARNUNG – Der VITAL MIXER PLUS dient zum Zerkleinern von Lebensmitteln. Dazu rotieren im Krug sehr scharfe Klingen mit hoher Geschwindigkeit. Das Gerät kann deshalb bei unsachgemäßer Handhabung schwere Verletzungen verursachen.

- Halten Sie niemals Ihre Hände, Haare und Kleidung oder irgendwelche Fremdkörper (Beispiel: Bürste, Tücher, Kochbesteck) in den Krug oder die Kupplung auf dem Motorsockel, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt, um schwere Verletzungen und Schäden zu vermeiden. Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Bauteile abnehmen oder das Gerät bewegen oder reinigen. Vergewissern Sie sich vor jedem Einschalten, dass keine Fremdkörper im Krug liegen und der Krug fest auf dem Motorsockel steht ohne zu kippen oder zu wackeln. Versuchen Sie niemals, die Sicherheitsverriegelungen außer Funktion zu setzen. Halten Sie den Messersatz am Klingenboden. Fassen Sie nicht auf die Klingen. Versuchen Sie niemals, die Klingen zu schleifen oder den Messersatz zu zerlegen.
- Rechnen Sie damit, dass sich das Gerät während des Betriebs aufgrund von Vibrationen auf der Arbeitsfläche bewegt. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt arbeiten.
- Halten Sie die mittlere Öffnung im Deckel möglichst immer mit dem Messbecher geschlossen, wenn der Motor des Geräts arbeitet. Wenn Ihr Rezept die Zugabe von Zutaten bei laufendem Mixer erforderlich macht, dann rechnen Sie unbedingt damit, dass Spritzer und kleine Teile der Lebensmittel aus der Öffnung spritzen. Halten Sie Gesicht, Hände und empfindliche Gegenstände in ausreichendem Abstand.

IHREN VITAL MIXER PLUS KENNEN LERNEN



1 **MESSBECHER** - 2 oz Barlot

2 **DECKEL** mit Sicherheitsschalter

3 **DECKEL - ENTRIEGELUNGSTASTE**

4 **BOROSILIKAT - GLASBEHÄLTER** - 1,5-Liter
hitze- und kältebeständig

5 **EDELSTAHLMESSER** - 6-fach Klingen

6 **MOTORSOCKEL**

7 **DREHSCHALTER** - einstellbare Geschwindigkeitsstufe
(kontinuierlich oder Pulse)

8 **RUTSCHFESTE GUMMIFÜSSE**

TECHNISCHE DATEN

Art.-Nr.:	41003
Modell:	Vital Mixer Plus
Stromversorgung:	230 V Wechselstrom, 50/60 Hz
Maximale Leistungsaufnahme:	850 W
Länge des Netzkabels:	ca. 90 cm
Gewicht:	ca. 3,0 kg
Abmessungen:	ca. 220 x 195 x 400 mm (B x T x H)
Fassungsvermögen:	Flüssigkeiten - max. 1,5 Liter Feste Zutaten - max. 600 g
Betriebszeit / Pausezeit:	nach max. 2 Minuten kontinuierlichem Betrieb jeweils ca. 1 Minute Pause
Prüfzeichen:	  

HINWEIS

Aufgrund technischer Verbesserungen kann das Produkt in Design und technischen Daten etwas von dem Gerät abweichen, das auf der Verpackung dargestellt ist.

EIGENSCHAFTEN IHRES NEUEN VITAL MIXER PLUS

Ihr neuer VITAL MIXER PLUS kann nicht nur herrliche und gesunde Mixgetränke zubereiten und das Eis für erfrischende Kaltgetränke zerstoßen sondern auch die Zutaten für zahlreiche Gerichte und deren Beilagen mixen und pürieren. Das Gerät arbeitet dazu mit sehr schnell rotierenden, scharfen Klingen, die auf den Krug aufgeschraubt werden. Weitere Zutaten können Sie während der Verarbeitung Ihrer Lebensmittel durch eine Öffnung in der Mitte des Deckels geben. Damit der Inhalt des Krugs nicht herausgeschleudert wird, wird diese Öffnung durch den Messbecher verschlossen, solange der Motor läuft. Sie können den Messbecher zum Abmessen kleiner Mengen verwenden. Halten Sie den Motor an, bevor Sie den Messbecher aus dem Deckel nehmen.

⚠ ACHTUNG – Wenn es durch Ihr Rezept nicht ausdrücklich anders verlangt wird, dann schalten Sie den Motor immer erst ein, nachdem Sie die mittlere Öffnung im Deckel mit dem Messbecher verschlossen haben. Sollten Sie allerdings Zutaten bei laufendem Motor in den Krug geben müssen (Beispiel: emulgieren), dann halten Sie sich dabei genau an die Anleitung im Abschnitt ‚Bedienung / Zutaten bei laufendem Motor zugeben‘.

Besonders für feste Zutaten erhalten Sie die besten Ergebnisse mit der Puls-Funktion.

In den meisten Fällen können Sie den Krug nach der Arbeit mit der Selbstreinigungsfunktion reinigen. Alternativ, können Sie die Bauteile, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen, auch getrennt reinigen. Dazu kann der Messersatz vom Krug abgeschraubt werden, wodurch eine besonders gründliche Reinigung von Messersatz und Krug einfach und unkompliziert wird (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).

⚠️ ACHTUNG – **Verarbeiten Sie keine heißen Lebensmittel mit dem Gerät.** Lassen Sie heiße Lebensmittel unbedingt vor der Verarbeitung auf Raumtemperatur abkühlen!

Verarbeiten Sie keine trockenen Lebensmittel. Das Gerät ist NICHT zum mahlen von Nüssen und ähnlichen, festen Zutaten geeignet. Wenn Sie derartige Zutaten verarbeiten wollen (Beispiel: Mandeln für Mandelmilch pürieren), dann geben Sie immer auch etwas Flüssigkeit dazu.

SICHERHEITSEINRICHTUNGEN

⚠️ WARNUNG – Ihr neuer VITAL MIXER PLUS ist zu Ihrem Schutz mit Sicherheitsverriegelungen ausgerüstet. Versuchen Sie niemals, die Sicherheitsverriegelungen zu beschädigen oder außer Funktion zu setzen! Versuchen Sie niemals, das Gerät mit anderen als den vom Hersteller empfohlenen Bauteilen zu betreiben.

Mehrere Sicherheitsschalter sorgen dafür, dass der Motor nur arbeitet, wenn der Krug des Geräts fest auf dem Motorsockel steht und der Deckel des Krugs fest geschlossen und eingerastet ist (siehe: ‚Bedienung / Das Gerät betriebsbereit machen‘).

ÜBERHITZUNGSSCHUTZ

Ein Überhitzungsschutz schaltet den Motor automatisch aus, wenn der Motor zu warm wird. Der Motor kann sich überhitzen, wenn ...

- Sie das Gerät zu lange kontinuierlich arbeiten lassen (max. 2 Minuten!),
- der Inhalt des Krugs zu dickflüssig oder zu hart ist,
- der Krug überfüllt ist,
- sehr feste Zutaten zwischen Klingen und Glaskörper klemmen.

Wenn der Motor unerwartet plötzlich stehen bleibt, dann stellen Sie den Drehschalter des Geräts sofort auf „0“ und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Warten Sie etwa 30-45 Minuten bis der Motor abgekühlt ist. Nutzen Sie diese Zeit, um das Problem zu beseitigen. Danach können Sie das Gerät wieder verwenden (siehe: ‚Hilfe bei Problemen‘).

TIPPS FÜR BESTE ERGEBNISSE

Halten die mittlere Öffnung des Deckels während des Betriebs möglichst immer mit dem Messbecher verschlossen und die Hand auf dem Deckel des Geräts. Während der Verarbeitung können Sie weitere Zutaten durch die mittlere Öffnung des Deckels geben. Halten Sie den Motor dafür kurz an und nehmen Sie den Messbecher erst heraus, wenn der Motor steht. Vergessen Sie nicht, den Messbecher nach der Zugabe wieder in den Deckel zu stecken. Sollte Ihr Rezept die Zugabe von Zutaten während des Rührens verlangen (Beispiel: emulgieren), dann rechnen Sie unbedingt damit, dass Lebensmittelstücke und Spritzer durch die mittlere Öffnung im Deckel herausgeschleudert werden! Beachten Sie dazu unbedingt die Anleitung in Abschnitt ‚Bedienung / Zutaten bei laufendem Motor zugeben‘.

- Nehmen Sie den Krug immer vom Motorsockel herunter, bevor Sie den Deckel abnehmen oder die Lebensmittel von den Innenseiten des Krugs nach unten schieben. **Niemals irgendwelche Gegenstände in den Krug halten, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt!**

EMPFOHLENE VERWENDUNG DER GESCHWINDIGKEITSSTUFEN

Sie können Ihren neuen VITAL MIXER PLUS für zahlreiche Arten von Lebensmitteln verwenden. Hinweise dazu finden Sie in der folgenden Tabelle.

Geschwindigkeitsstufe	Verwendung
1 (kontinuierlich, langsam)	Flüssigkeiten und dünnflüssige Lebensmittel.
2 (kontinuierlich, schnell)	festere Lebensmittel; Mischen von festen Zutaten und Flüssigkeiten; für maximal 600 g.
P (Puls-Funktion)	Zerstoßen von Eis und kurze, kraftvolle Pulse. In Stellung „P“ (Puls) federt der Schalter zurück, sobald Sie ihn loslassen.

FESTE LEBENSMITTEL VERARBEITEN

WICHTIG - Das Gerät ist NICHT zum mahlen trockener Lebensmittel geeignet. Geben Sie immer etwas Flüssigkeit in den Krug, wenn Sie feste Lebensmittel verarbeiten.

- Schneiden Sie feste Lebensmittel vor der Verarbeitung mit dem Gerät in 2-3 cm große Würfel. Das Pürieren fester Zutaten gelingt am besten, wenn Sie in kleinen Portionen arbeiten. Große Portionen werden eventuell nur sehr ungleichmäßig zerkleinert. Verwenden Sie zunächst die Puls-Funktion. Lassen Sie den Motor danach wenige Sekunden kontinuierlich arbeiten.
- Nehmen Sie den Krug bei Bedarf zwischendurch vom Motorsockel herunter, um die Lebensmittel von den Innenwänden des Krugs nach unten zu schieben.

- Wenn Sie feste Zutaten in Flüssigkeiten einrühren wollen, dann beginnen Sie mit den festen Zutaten und geben Sie zunächst nur wenig Flüssigkeit dazu. Halten Sie das Gerät dann mehrmals kurz an, um die Flüssigkeit durch die mittlere Öffnung im Deckel portionsweise zuzugeben. Verschließen Sie die Öffnung immer wieder mit dem Messbecher, bevor Sie den Motor erneut starten.

ARBEITEN MIT DER PULS-FUNKTION

Die Puls-Funktion ist besonders hilfreich, wenn Sie feste Lebensmittel pürieren und/oder die Mischung sehr zähflüssig ist und der Motor merklich langsamer arbeitet. Geben Sie etwas Flüssigkeit dazu, wenn Ihr Rezept das erlaubt. Sie sollten die Puls-Funktion generell verwenden, wenn Sie feste und zähflüssige Mischungen verarbeiten. Andernfalls kann der Motor leicht überhitzen (siehe: ‚Eigenschaften Ihres neuen VITAL MIXER PLUS / Überhitzungsschutz‘).

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

⚠️ WARNUNG – Niemals Kinder mit dem Gerät oder den Bauteilen des Gerätes oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen! Die Klingen des Messersatzes sind sehr scharf. Fassen Sie den Messersatz nur am Klingenboden an, um Verletzungen zu vermeiden. Vergewissern Sie sich, dass Ihre Stromversorgung für den sicheren Betrieb des Geräts geeignet ist (siehe: ‚Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität‘).

1. Nehmen Sie das Gerät und alle Bauteile vorsichtig aus der Verpackung und vergewissern Sie sich, dass alle Bauteile vorhanden und unbeschädigt sind (siehe: ‚Ihren Vital Mixer Plus kennen lernen‘). Entfernen Sie vor der Verwendung unbedingt alle Verpackungen und Werbematerialien vom Gerät. Entfernen Sie aber NICHT das Typenschild.

⚠️ WARNUNG – Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen. Niemals den Motorsockel oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder Flüssigkeiten darüber gießen. **Niemals den Motorsockel oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen.**

2. Reinigen Sie das Gerät und seine Bauteile vor der ersten Verwendung und nach jeder längeren Lagerung (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).

BEDIENUNG

⚠️ WARNUNG – Achten Sie darauf, dass das Gerät und alle seine Bauteile und Zubehöre zu jeder Zeit **für Kinder unter 8 Jahren und Tiere unzugänglich** sind. Das Gerät dient zum Zerkleinern von Lebensmitteln und arbeitet daher mit scharfen, schnell rotierenden Klingen, die bei unsachgemäßer Handhabung oder Missbrauch schwere Verletzungen verursachen können. Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Bauteile abnehmen oder das Gerät bewegen oder reinigen. Vermeiden Sie es auf die Klingen des Messersatzes zu fassen.

Gefährdung durch Elektrizität

Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn es an die Stromversorgung angeschlossen ist. Vergewissern Sie sich, dass der Krug völlig dicht ist, bevor Sie den Krug auf den Motorsockel stellen. Wenn während des Betriebs Flüssigkeiten auslaufen und/oder sich unter dem Motorsockel sammeln, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und nehmen Sie den Krug vom Motorsockel (siehe: ‚Hilfe bei Problemen‘). Niemals den Motorsockel mit nassen Händen anfassen, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt.

So vermeiden Sie Schäden

Überfüllen Sie nicht den Krug. **Setzen Sie den Krug keinen starken Temperaturschwankungen aus.** Lassen Sie heiße Lebensmittel vor dem Einfüllen immer ausreichend abkühlen (handwarm). Lassen Sie das Gerät niemals länger als 2 Minuten kontinuierlich arbeiten. Machen Sie nach 2 Minuten mindestens 1 Minute Pause. Wenn der Motor stecken bleibt oder auffallend langsam arbeitet, dann schalten Sie den Motor sofort aus (Dreheschalter auf „0“) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Geben Sie etwas Flüssigkeit in den Krug, entfernen Sie Hindernisse und/oder nehmen Sie einen Teil der Zutaten heraus. **Lassen Sie das Gerät nicht mit leerem Krug oder ohne Flüssigkeit arbeiten!**

Niemals den Krug auf geneigte oder unebene Oberflächen oder an die Kante der Arbeitsfläche stellen, damit der Krug nicht umfällt oder herunterfällt. Beachten Sie bitte, dass der Krug sehr schwer ist – besonders wenn er voll ist.

DAS GERÄT BETRIEBSBEREIT MACHEN

1. Bereiten Sie Ihre Lebensmittel vor. Entfernen Sie alle ungenießbaren Teile und schneiden Sie feste Lebensmittel in 2-3 cm große Stücke.
2. Stellen Sie den Motorsockel auf eine geeignete Unterlage in der Nähe einer geeigneten Wandsteckdose (siehe: ‚Allgemeine Hinweise zur Sicherheit‘ und ‚Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität‘). Vergewissern Sie sich, dass alle Bauteile unbeschädigt und sauber sind. Setzen Sie bei Bedarf den

Krug zusammen (siehe: ‚Pfleger und Reinigung / Nach der Reinigung – den Krug zusammensetzen‘). Füllen Sie eine geeignete Menge Ihrer Zutaten in den Krug. Sehr zähflüssige Lebensmittel und feste Zutaten: max. 600g. Flüssigkeiten: max. 1,5 Liter. Wenn Sie größere Mengen verarbeiten wollen, dann arbeiten Sie in entsprechenden Portionen.

3. Verschließen Sie den Krug mit dem Deckel und drücken Sie den Deckel nach unten. Der Griff des Deckels muss auf dem Henkel des Krugs mit einem deutlichen Klicken einrasten. Verschließen Sie die mittlere Öffnung im Deckel mit dem Messbecher.
4. **Drehen Sie den Drehschalter am Motorsockel auf „0“ und vergewissern Sie sich, dass der Krug vollständig dicht und außen trocken und sauber ist.** Stellen Sie den Krug auf den Motorsockel und vergewissern Sie sich, dass der Krug fest und senkrecht steht. Der Henkel zeigt dann zur rechten Seite des Motorsockels. Das Gerät ist jetzt betriebsbereit.

DIE LEBENSMITTEL VERARBEITEN

HINWEIS

Bedenken Sie, dass das Gerät Ihre Lebensmittel in wenigen Sekunden verarbeitet und lange Bearbeitungszeiten daher mehr schaden als nützen. Prüfen Sie zwischendurch die Konsistenz Ihrer Lebensmittel. Lassen Sie das Gerät nicht länger als 2 Minuten kontinuierlich arbeiten (siehe: ‚Hilfe bei Problemen‘). Während der Motor arbeitet, sollten Sie eine Hand auf dem Deckel halten.

1. Vergewissern Sie sich, dass Krug und Gerät richtig und vollständig zusammengesetzt sind (siehe oben) und der Drehschalter auf „0“ steht. Stecken Sie dann den Netzstecker in die Steckdose.
2. Schalten Sie den Motor ein (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse / Empfohlene Verwendung der Geschwindigkeitsstufen‘).

Die meisten Lebensmittel verarbeiten Sie am besten in kurzen Pulsen. Drehen Sie dazu den Drehschalter mehrmals kurz gegen den Uhrzeigersinn (Position „P“). Der Drehschalter federt zurück, sobald Sie ihn loslassen.

Wenn das Gerät mehrere Sekunden kontinuierlich arbeiten soll, dann drehen Sie den Drehschalter im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Geschwindigkeitsstufe (Position „1“ oder „2“). Der Drehschalter bleibt in dieser Position stehen, bis sie ihn manuell wieder zurückdrehen. **Lassen Sie das Gerät aber niemals unbeaufsichtigt arbeiten!**

3. Wenn Sie während der Verarbeitung weitere Zutaten zugeben wollen, dann schalten Sie den Motor dazu kurz aus (Drehschalter auf „0“) und füllen Sie die Zutaten durch die mittlere Öffnung im Deckel ein. **Überfüllen Sie dabei aber nicht den Krug.**

WICHTIG - Vergessen Sie nicht, den Messbecher nach der Zugabe wieder in die mittlere Öffnung des Deckels zu stecken, damit die Lebensmittel nicht herausspritzen, wenn Sie den Motor einschalten.

⚠️ WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR – Niemals irgendwelche Fremdkörper (Beispiel: Kochlöffel) in den Krug halten, wenn der Krug auf dem Motorsockel steht.

4. Wenn Sie die Konsistenz ihrer Lebensmittel prüfen wollen oder die Lebensmittel von den Innenseiten des Krugs nach unten schieben wollen, dann schalten Sie den Motor zuerst aus (Drehschalter auf „0“) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Nehmen Sie den Krug vom Motorsockel.

ZUTATEN BEI LAUFENDEM MOTOR ZUGEBEN

⚠️ ACHTUNG – Sollte Ihr Rezept die Zugabe von Zutaten während des Rührens verlangen (Beispiel: Emulgieren), dann rechnen Sie unbedingt damit, dass Lebensmittelstücke und Spritzer durch die mittlere Öffnung im Deckel entweichen! **Niemals Ihr Gesicht, Ihre Hände oder empfindliche Gegenstände über die mittlere Öffnung im Deckel halten.** Arbeiten Sie nach der folgenden Anleitung. Denken Sie dabei bitte daran, dass das Gerät max. 2 Minuten kontinuierlich arbeiten darf. Machen Sie rechtzeitig Pausen von mindestens 1 Minute. **Geben Sie keine festen Zutaten bei laufendem Motor in den Krug.**

1. Füllen Sie den Krug mit 500-1000ml. Halten Sie diese Menge ein, um zu starkes Spritzen zu vermeiden.
2. Wenn Sie feste Lebensmittel einrühren wollen, dann zerkleinern Sie diese Zutaten zunächst. Stecken Sie den Messbecher dazu in die mittlere Öffnung des Deckels und verarbeiten Sie Ihre Lebensmittel, bis der Inhalt des Krugs eine gleichmäßige Konsistenz hat (siehe oben: ‚Die Lebensmittel verarbeiten‘).
3. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe „1“ oder „2“ und warten Sie, bis sich ein Strudel im Krug gebildet hat.
4. Nehmen Sie den Messbecher aus dem Deckel und gießen Sie die Zutaten langsam durch die mittlere Öffnung des Deckels. Schließen Sie die Öffnung im Deckel danach mit dem Messbecher. Lassen Sie das Gerät arbeiten, bis die Mischung wieder gleichmäßig ist.
5. Wiederholen Sie bei Bedarf die Schritte 3 und 4. Schalten Sie den Motor danach aus (Position „0“).

NACH DER ARBEIT

⚠️ ACHTUNG – Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es an die Stromversorgung angeschlossen ist. Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie Bauteile abnehmen oder ausleeren, das Gerät reinigen wollen und das Gerät nicht benutzen. Der Deckel ist am Krug verriegelt. Versuchen Sie niemals, den Deckel mit Gewalt abzunehmen. Entriegeln Sie den Deckel, bevor Sie den Deckel abnehmen.

1. Sobald Ihre Lebensmittel die gewünschte Konsistenz erreicht haben, schalten Sie den Motor AUS (Drehesalter auf „0“) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Heben Sie den Krug nach oben vom Motorsockel herunter. Drücken Sie die rote Entriegelungstaste am Henkel des Krugs, um den Deckel zu entriegeln. Nehmen Sie den Deckel dann herunter.
2. Leeren Sie den Krug vollständig aus. Achten Sie darauf, die Klingen nicht zu beschädigen, wenn Sie feste oder zähflüssige Lebensmittel herausnehmen. Verwenden Sie dafür Kochbesteck aus Holz oder Kunststoff. Spülen Sie den Krug danach sofort mit klarem Leitungswasser aus, um die groben Lebensmittelreste zu entfernen.
3. Reinigen Sie die verwendeten Bauteile möglichst sofort nach der Verwendung. Abhängig von der Art der verarbeiteten Lebensmittel können Sie dazu eventuell die Selbstreinigungsfunktion des Geräts verwenden (siehe: „Pflege und Reinigung / Die Selbstreinigungsfunktion des Geräts verwenden“). Wenn diese Methode nicht erfolgreich ist, dann zerlegen Sie den Krug und reinigen die Teile des Krugs getrennt (siehe: „Pflege und Reinigung / Die abnehmbaren Bauteile einzeln reinigen“).

HILFE BEI PROBLEMEN

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

WICHTIG - Bitte schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (Drehesalter auf „0“) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie mit der Suche nach der Ursache des Problems beginnen.

Problem	Mögliche Ursache	Die einfache Lösung
Der Schraubverschluss lässt sich nicht fest genug auf den Boden des Krugs schrauben, um den Krug abzudichten.	Sie halten den Schraubverschluss falsch herum.	Halten Sie den Schraubverschluss anders herum und versuchen Sie es erneut.

Problem	Mögliche Ursache	Die einfache Lösung
	Der Schraubverschluss ist verkantet.	Achten Sie darauf, den Schraubverschluss völlig gerade zu halten, wenn Sie ihn auf den Krug schrauben. Andernfalls kann das Gewinde beschädigt werden.
	Der Dichtring fehlt.	Legen Sie den weißen Silikon-Dichtring zwischen Krugboden und Messersatz ein.
	Das Gewinde des Schraubverschlusses oder des Krugs ist beschädigt.	Tauschen Sie die beschädigten Teile aus. Wenden Sie sich an den Gastroback Kundendienst, Tel. 04165/2225-0 oder info@gastroback.de .
Der Motor arbeitet nicht und / oder die Klingen drehen sich nicht.	Das Gerät hat keinen Strom.	Ist der Netzstecker in eine geeignete Steckdose mit den richtigen Nennwerten eingesteckt? Siehe: ‚Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität‘. Prüfen Sie, ob die Steckdose Strom hat (eine Lampe anschließen).
	Eine der Sicherheitsverriegelungen ist nicht richtig geschlossen.	Der Motor arbeitet nur, wenn der Krug fest und senkrecht auf dem Motorsockel steht und der Deckel auf dem Krug verriegelt ist . Drehen Sie den Krug auf dem Motorsockel, bis er ganz nach unten gleitet. Drücken Sie den Deckel auf den Krug, bis er hörbar einrastet (siehe: ‚Bedienung / Das Gerät betriebsbereit machen‘).
	Die Klingen sind blockiert.	Nehmen Sie den Krug vom Motorsockel. Entfernen Sie das Hindernis. Verarbeiten Sie die feste Lebensmittel in kurzen Pulsen (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse / Feste Lebensmittel verarbeiten‘).
	Der Überhitzungsschutz des Motors hat angesprochen.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät ca. 30-45 Minuten abkühlen. Versuchen Sie es danach erneut. Vermeiden Sie es, den Motor zu überhitzen, um eine lange Lebensdauer des Geräts zu erreichen (siehe: ‚Eigenschaften Ihres Vital Mixer Plus / Überhitzungsschutz‘).
	Ein ernstes Problem ist aufgetreten.	Wenden Sie sich an Gastroback, Tel. 04165/2225-0 oder info@gastroback.de
Der Krug bleibt nicht fest auf dem Motorsockel stehen und wackelt oder kippt.	Der Krug steht nicht in der richtigen Orientierung.	Drehen Sie den Krug, bis der Henkel zur rechten Seite des Motorsockels zeigt. Der Krug steht nur in dieser Orientierung sicher und fest.
Während des Betriebs steigt etwas Rauch auf und Sie bemerken einen ungewöhnlichen Geruch.	Das Gerät ist fabrikneu.	Das kann bei fabrikneuen Geräten auftreten, wenn der Motor zum ersten mal arbeitet. Das Problem ist unbedenklich und verschwindet bei der Verwendung. Sorgen Sie für eine gute Belüftung.

Problem	Mögliche Ursache	Die einfache Lösung
	Ein ernstes Problem ist aufgetreten.	Wenn das Gerät bereits mehrfach benutzt wurde, deutet das auf ein ernstes Problem hin. Versuchen Sie nicht, das Gerät zu betreiben, wenn es vermutlich beschädigt ist. Wenden Sie sich an Gastroback, Tel. 04165/2225-0 oder info@gastroback.de
Der Krug ist undicht.	Der Messersatz ist nicht richtig aufgeschraubt.	Undichtigkeiten können durch viele Probleme verursacht werden (siehe erster Eintrag in dieser Tabelle). Beachten Sie bitte die Anleitung im Abschnitt ‚Pflege und Reinigung / Nach der Reinigung – den Krug zusammensetzen‘. Achten Sie darauf, dass der Schraubverschluss nicht schräg auf dem Krug geschraubt ist.
	Die Dichtungen im Boden des Krugs oder am Rand des Deckels sind nicht richtig eingelegt oder fehlen.	Vergewissern Sie sich bei jedem Zusammenbau, dass der Dichtring im Boden des Krugs richtig eingelegt ist (siehe: ‚Pflege und Reinigung / Nach der Reinigung – den Krug zusammensetzen‘). Die Dichtlippe am Rand des Deckels muss an allen Stellen gleichmäßig anliegen (siehe: ‚Pflege und Reinigung / Nach der Reinigung – den Krug zusammensetzen‘).
	Die Dichtungen des Krugs oder Deckels sind beschädigt.	Der Dichtungen dürfen nicht spröde, gerissen oder zerkratzt sein. Achten Sie auch darauf, dass sich keine Lebensmittelreste in den Rillen abgelagert haben. Behandeln Sie die Dichtungen mit Vorsicht und verwenden Sie keine harten Gegenstände oder Scheuerhilfen. Wenden Sie sich bei Bedarf an den Gastroback Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de .
	Die Dichtflächen am Klingeboden oder Krug sind nicht sauber oder beschädigt.	Vergewissern Sie sich vor jedem Zusammenbau des Krugs, dass die Dichtflächen völlig sauber und unbeschädigt sind. Die Dichtflächen müssen völlig frei von Rückständen sein und dürfen keine Kratzer oder angeschlagenen Kanten haben. Der Klingeboden darf nicht verbogen sein. Wenden Sie sich bei Bedarf an den Gastroback Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de . Legen Sie niemals schwere, harte Gegenstände auf die Bauteile des Geräts! Wenden Sie bei der Reinigung keine Gewalt an.

Problem	Mögliche Ursache	Die einfache Lösung
	Der Glaskörper ist beschädigt.	Der Glaskörper darf keine Sprünge, Kratzer oder angeschlagenen Kanten haben. Niemals den Krug an harte Gegenstände anschlagen oder starken Temperaturschwankungen aussetzen! Verwenden Sie keine harten Gegenstände oder Schleifmittel zur Reinigung. Wenden Sie sich bei Bedarf an den Gastroback Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de .
Die Lebensmittel sind zu fein gehackt oder wässrig.	Sie haben die Lebensmittel zu lange bearbeitet.	Das Gerät braucht nur Sekunden zur Verarbeitung der Lebensmittel. Versuchen Sie es mit kurzen Pulsen.
Die Lebensmittel sind ungleichmäßig gehackt.	Die Lebensmittel haften an den Innenseiten des Krugs.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und nehmen Sie den Krug vom Motorsockel herunter. Schieben Sie die Lebensmittel von den Wänden des Krugs nach unten. Arbeiten Sie in kurzen Pulsen. Besonders Gefrorenes sollten Sie in mehreren kurzen Pulsen von 2 bis 5 Sekunden bearbeiten.
Eiswürfel lassen sich nicht zu Schnee verarbeiten.	Das Eis ist bereits zu warm und schmilzt bereits.	Nehmen Sie das Eis erst kurz vor der Verarbeitung aus dem Gefriergerät.
	Ihre Methode ist nicht optimal.	Verkürzen Sie die Verarbeitungszeit. Arbeiten Sie in kurzen Pulsen. Bei langer Bearbeitungszeit schmilzt das Eis.
	Der Krug ist zu warm.	Kühlen Sie den Krug direkt vor der Verwendung im Kühlschrank.
	Der Krug war nass.	Trocknen Sie den Krug sorgfältig ab, bevor Sie das Eis einfüllen.
Der Deckel bleibt am Krug hängen.	Der Deckel ist noch auf dem Krug verriegelt.	Drücken Sie immer zuerst die rote Entriegelungstaste am Henkel des Krugs, bevor Sie den Deckel abnehmen.
Es gelingt nicht, den Schraubverschluss vom Boden des Krugs zu lösen.	Der Schraubverschluss muss fest auf den Krug aufgeschraubt sein, damit der Krug dicht verschlossen ist.	Stellen Sie den Krug am besten kopfüber auf eine feste Unterlage und halten Sie den Krug beim Schrauben am Henkel fest. Achten Sie unbedingt darauf, in die richtige Richtung zu drehen (gegen den Uhrzeigersinn zum Abschrauben). Holen Sie sich bei Bedarf eine zweite Person zu Hilfe.

PFLEGE UND REINIGUNG

⚠️ WARNUNG – Achten Sie immer darauf, dass das Gerät und seine Bauteile jederzeit **für Kinder unter 8 Jahren und Tiere unerreichbar** sind. Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie den Krug abnehmen und/oder das Gerät bewegen oder reinigen. **Niemals in den Krug oder die Kupplung auf dem Motorsockel fassen oder irgendwelche Gegenstände hineinstecken, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Die Schneiden der Klingen sind sehr scharf!** Behandeln Sie den Messersatz mit besonderer Vorsicht, um Verletzungen und Schäden zu vermeiden.

⚠️ ACHTUNG – Niemals den Motorsockel oder Krug auf geneigte, rutschige oder unebene Oberflächen stellen, damit die Teile nicht herunterfallen oder umkippen. Niemals den Motorsockel oder Krug auf heiße oder empfindliche Oberflächen stellen. **NIEMALS den Motorsockel oder das Netzkabel** in die Spülmaschine stellen.

HINWEIS

Vermeiden Sie es generell, Lebensmittel nach der Verarbeitung im Krug antrocknen oder verderben zu lassen. Bewahren die verarbeiteten Lebensmittel nicht im Krug auf. Krug, Deckel, Dichtlippe, Messersatz und Dichtring können Sie in der Spülmaschine reinigen. Achten Sie darauf, die Dichtungen nicht zu beschädigen oder zu verlieren.

DIE SELBSTREINIGUNGSFUNKTION DES GERÄTS VERWENDEN

In den meisten Fällen können Sie Krug, Deckel und Messersatz sehr schnell mit der Selbstreinigungsfunktion reinigen. Verfahren Sie dazu nach folgender Anleitung.

HINWEIS

Faserige Lebensmittel (Beispiel: Mango, Sellerie) hinterlassen eventuell hartnäckige Faserreste am Messersatz. In diesem Fall sollten Sie das Gerät zerlegen und die abnehmbaren Bauteile einzeln reinigen (siehe unten: ‚Die abnehmbaren Bauteile einzeln reinigen‘).

⚠️ WARNUNG – Füllen Sie nicht mehr als 1 Liter (1000 ml) Spülmittellösung ein, damit der Krug nicht überschäumt und dadurch Flüssigkeit auf den Motorsockel läuft. Füllen Sie **keine heißen Flüssigkeiten** in den Krug. Die Spülmittellösung darf maximal handwarm sein.

1. Schalten Sie das Gerät aus (Drehesalter auf „0“), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und nehmen Sie den Krug vom Motorsockel (siehe: ‚Bedienung / Nach der Arbeit‘).
2. Leeren Sie den Krug aus und spülen Sie den Krug mit klarem Wasser aus. Entfernen Sie dabei alle groben Reste.

3. Füllen Sie den Krug mit 750-1000ml lauwarmer Spülmittellösung und schließen Sie den Krug mit Deckel und Messbecher.
4. Vergewissern Sie sich, dass der Krug außen sauber, trocken und völlig dicht ist. Stellen Sie den Krug dann auf den Motorsockel (siehe: ‚Bedienung / Das Gerät betriebsbereit machen‘).
5. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und lassen Sie das Gerät zunächst mit einigen kurzen Pulsen arbeiten (Drehschalter mehrfach auf Position „P“ und zurück, siehe: ‚Bedienung / Die Lebensmittel verarbeiten‘). Schalten Sie danach auf Geschwindigkeitsstufe „2“ und lassen Sie das Gerät 10-20 Sekunden kontinuierlich arbeiten.
6. Schalten Sie das Gerät aus, nehmen Sie den Krug vom Motorsockel und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose (siehe: ‚Bedienung / Nach der Arbeit‘). Spülen Sie den Krug sorgfältig mit klarem Leitungswasser aus.
7. Wenn hartnäckige Lebensmittelreste an den Innenseiten des Krugs und/oder den Klingen kleben, dann füllen Sie den Krug noch einmal (Schritt 3). Lassen Sie den Krug dann etwa 10 Minuten einweichen. Wiederholen Sie danach die Schritte 4 bis 6.
8. Reinigen Sie Deckel und Messbecher bei Bedarf getrennt in warmer Spülmittellösung (siehe: ‚Die abnehmbaren Bauteile einzeln reinigen‘).

HINWEIS

Wenn Glaskörper und Messersatz nicht sauber werden, dann arbeiten Sie nach der folgenden Anleitung (siehe unten: ‚Die abnehmbaren Bauteile einzeln reinigen‘).

DIE ABNEHMBAREN BAUTEILE EINZELN REINIGEN

⚠️ WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR – Die Klingen sind sehr scharf. Fassen Sie den Messersatz nur am Klingenboden an. Versuchen Sie niemals, den Messersatz zu zerlegen.

Sie sollten alle Teile, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen, regelmäßig gründlich reinigen. Das gilt besonders, wenn bereits Lebensmittelreste auf dem Messersatz und am Krug getrocknet sind. Verfahren Sie dazu nach folgender Anleitung.

1. Schalten Sie das Gerät aus (Drehschalter auf „0“), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und nehmen Sie den Krug vom Motorsockel. Leeren Sie den Krug vollständig aus und spülen Sie grobe Reste der Lebensmittel mit klarem Wasser aus (siehe: ‚Bedienung / Nach der Arbeit‘).
2. Stellen Sie den Krug kopfüber auf eine stabile Oberfläche. Schrauben Sie den

Schraubverschluss gegen den Uhrzeigersinn vom Krug ab. Ziehen Sie den Messersatz vorsichtig am Klingenboden aus dem Glaskörper. Nehmen Sie den Dichtring ab.

- Bei Bedarf können Sie die Dichtlippe am Rand des Deckel vorsichtig aus der Rille ziehen und abnehmen. **Verwenden Sie zum Abnehmen der Dichtlippe keine scharfkantigen Gegenstände**, um die Dichtlippe nicht zu beschädigen. Im Bereich des Griffs können Sie die Dichtlippe aus der Rille am Rand des Deckels ziehen.

⚠ ACHTUNG – Setzen Sie den Glaskörper keinen starken Temperaturschwankungen aus. Niemals kochendes Wasser in oder auf den Glaskörper gießen. Andernfalls kann das Glas platzen. Achten Sie darauf, den Dichtring und die Dichtlippe nicht zu beschädigen oder zu verlieren. Wenn die Dichtungen beschädigt sind oder fehlen, kann der Krug nicht mehr dicht verschlossen werden.

HINWEIS

Sie können alle Bauteile des Krugs in der Spülmaschine reinigen. Legen Sie die Kunststoffteile und Dichtungen dazu in den oberen Korb. Wenn Sie die Temperatur bei Ihrer Spülmaschine einstellen können, dann wählen Sie eine niedrige Temperatur.

- Waschen Sie alle Teile des Krugs mit einer weichen Spülbürste in warmer Spülmittellösung. Achten Sie darauf, sich an den Klingen nicht zu verletzen. Vergewissern Sie sich, dass der Dichtring und die Dichtflächen an Krug und Klingenboden völlig sauber sind.
- Wenn hartnäckige Speisereste auf den Bauteilen kleben, dann weichen Sie diese Bauteile etwa 10 Minuten in warmer Spülmittellösung ein und entfernen Sie danach die Rückstände.
- Trocknen Sie alle Teile sorgfältig ab. Lassen Sie die Bauteile danach ca. 1 Stunde an der Luft trocknen, wo sie **für Kinder unter 8 Jahren und Tiere unerreichbar** sind.

DEN MOTORSOCKEL REINIGEN

⚠ WARNUNG – Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose und nehmen Sie die Krug ab, bevor Sie den Motorsockel reinigen, um eine Gefährdung durch Elektrizität zu vermeiden. Niemals den Motorsockel oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen oder diese Teile in Flüssigkeiten tauchen oder stellen oder Flüssigkeiten darüber gießen.

- Schalten Sie das Gerät aus (Drehesalter auf „0“), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und nehmen Sie den Krug vom Motorsockel (siehe: ‚Bedienung / Nach der Arbeit‘).

8. Reinigen Sie den Motorsockel und das Netzkabel mit einem angefeuchteten, nicht tropfenden Tuch.
9. Polieren Sie die Oberflächen mit einem sauberen, trockenen Tuch.

NACH DER REINIGUNG – DEN KRUG ZUSAMMENSETZEN

10. Stellen Sie den Glaskörper mit der großen Öffnung nach unten auf eine feste Unterlage.
11. Vergewissern Sie sich, dass die Dichtflächen von Messersatz, Dichtring und Glaskörper absolut sauber und unbeschädigt sind.
12. Legen Sie den Dichtring auf die Dichtfläche im Boden des Glaskörpers und führen Sie dann die Klingen des Messersatzes vorsichtig durch die Öffnung im Krug. Halten Sie dabei den Dichtring mit der anderen Hand am Rand fest, damit der Dichtring nicht verrutscht.

 **ACHTUNG** – Achten Sie darauf, das Gewinde im Schraubverschluss nicht zu verkanten. Der Schraubverschluss muss **mit der Hand** fest angeschraubt werden darf aber nicht überdreht werden. Verwenden Sie keine Werkzeuge zum Anschrauben, um den Schraubverschluss nicht zu beschädigen.

13. Setzen Sie den Schraubverschluss auf den Krug und schrauben Sie den Schraubverschluss handfest.
14. Legen Sie bei Bedarf die Dichtlippe in die Rille am Rand des Deckels ein und drücken Sie den Deckel auf den Krug bis der Deckel einrastet.

AUFBEWAHRUNG

 **WARNUNG** – **Niemals Kinder mit dem Gerät oder seinen Bauteilen spielen lassen.** Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt, um eine Gefährdung durch Elektrizität, bewegliche Bauteile und Feuer zu vermeiden. Achten Sie immer darauf, dass niemand die Schneiden der Klingen unbeabsichtigt berühren kann. Bewahren Sie das Gerät auf einer festen, ebenen Unterlage auf, wo es **für Kinder unter 8 Jahren und Tiere unzugänglich** ist.

⚠ ACHTUNG – Nehmen Sie den Krug immer vom Motorsockel herunter, bevor Sie den Motorsockel bewegen. Niemals das Gerät am Netzkabel, Krug oder Deckel halten, wenn Sie das Gerät bewegen. Fassen Sie den Motorsockel stattdessen an beiden Seiten unten an. Bewahren Sie das Gerät und alle seine Bauteile stets auf einem sauberen, trockenen und frostfreien Ort auf, an dem es gegen übermäßige Belastungen und direktes Sonnenlicht geschützt ist. Legen Sie keine schweren oder harten Gegenstände auf oder in das Gerät oder seine Bauteile.

Behandeln Sie das Netzkabel mit besonderer Vorsicht. Niemals das Netzkabel knicken, quetschen oder verknoten. Niemals am Netzkabel ziehen oder reißen. Lassen Sie das Netzkabel nicht herunter hängen.

WICHTIG - Lebensmittelreste können auf den Oberflächen antrocknen und/oder Schimmel und Fäulnis bilden. Reinigen Sie das Gerät vor der Aufbewahrung sorgfältig (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘). Zur längeren Aufbewahrung sollten Sie den Messbecher NICHT in den Deckel des Krugs stecken, da sich bei dicht verschlossenen Gefäßen nach einiger Zeit unangenehme Gerüche bilden können.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und reinigen Sie das Gerät und alle Bauteile sorgfältig. Setzen Sie den Krug danach wieder zusammen (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘). Dadurch sind die Klingen am besten vor Beschädigungen und unbeabsichtigter Berührung geschützt und können nicht verloren gehen.
2. Nehmen Sie den Krug vom Motorsockel und fassen Sie den Motorsockel mit beiden Händen an den Seiten an. Stellen Sie den Motorsockel aufrecht auf eine geeignete, **für Kinder unter 8 Jahren und Tiere unzugängliche** Oberfläche, von der es nicht herunter fallen kann. Stellen Sie den Krug auf den Motorsockel.
3. Legen Sie das Netzkabel lose um das Gerät. Legen Sie den Messbecher neben das Gerät.

WICHTIG - Verwenden Sie die Bauteile und Zubehöre des Geräts niemals für andere Geräte oder zu einem anderen Zweck als in diesem Heft beschrieben.

ENTSORGUNGSHINWEISE



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

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

INFORMATION UND SERVICE

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

Wenden Sie sich mit Problemen, Fragen und Wünschen gegebenenfalls an:

GASTROBACK Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0

oder per E-Mail: info@gastroback.de

GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE

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

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

Hinweis

Kunden aus Deutschland und Österreich: Für die Reparatur- und Serviceabwicklung möchten wir Sie bitten, GASTROBACK Produkte an folgende Anschrift zu senden:

GASTROBACK GmbH, Gewerbestr. 20, D - 21279 Hollenstedt, Deutschland.

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

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

GASTROBACK®

VITAL MIXER PLUS



OPERATING INSTRUCTIONS

Art.-No. 41003 »Vital Mixer Plus«

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

Deutsch

English

www.gastroback.de/en/



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

Important Safeguards	36
General Safety Instructions.....	36
Important Safeguards for Electrical Appliances	38
Moving Parts–Risk of Injuries.....	40
Technical Specifications.....	41
Knowing Your Vital Mixer Plus	42
Properties of Your Vital Mixer Plus.....	43
Safety Interlocks.....	43
Overheat Protection Device.....	43
Tips for Best Results.....	44
Recommended Use of Speed Settings.....	44
Processing Solid Food	45
Using the Pulse Function	45
Before First Use.....	45
Operation.....	46
Getting Ready for Operation	47
Processing Your Food	48
Adding Ingredients While the Motor Is Running.....	49
After Processing.....	49
Solving Problems.....	50

Care and Cleaning	52
Using the Self-Cleaning Feature	53
Cleaning the Removable Parts Separately.....	54
Cleaning the Motor Base	55
After Cleaning – Reassembling the Jar	55
Storage	56
Notes for Disposal	57
Information And Service.....	57
Warranty.....	58

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

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

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

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

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

GASTROBACK® Customer Service Hotline:

Phone: **+49 (0) 4165 – 22 25 0**

Monday to friday (except on holidays) from 8am to 4pm

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

DEAR CUSTOMER!

Your new VITAL MIXER PLUS will make the preparation of your dishes and delightful beverages much more easier.

The VITAL MIXER PLUS is a highly powered innovative tool with a compact design and outstanding performance. It is perfect for ice crushing, puréeing and frothing, chopping, blending, and nutrient extraction for your beverages.

These instructions for use will inform you about the various functions and features which makes it easy to take pleasure in your new VITAL MIXER PLUS.

Yours, GASTROBACK GmbH



IMPORTANT SAFEGUARDS

Carefully read all instructions 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 other use, especially misuse, can cause severe injuries or damage by electric shock, moving parts, overheating, or fire. These instructions are an essential part of the appliance. Do not pass the appliance without this booklet to third parties. **Any operation, repair, replacement, and technical maintenance of the appliance or any part of it (e.g. motor base or power cord) other than described in these instructions may only be performed at an authorised service centre.** Please contact your vendor.



GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- This appliance is for household use only and NOT intended for use in moving vehicles. Do not operate or store the appliance in humid or wet areas or outdoors. 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. Check the entire appliance regularly for proper operation (e.g. check for distortion, discolouration, cracks, leaks, worn down parts, corrosion of the power plug). 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. over heating, mechanical or electric shock, liquid in the motor base), or if there are any damages (e.g. excessively frayed, melted, broken, cracked, chipped, or leaking parts), or if the appliance is not working properly. If one of these cases occur during operation, immediately unplug the appliance, and get in contact with an authorized service centre for examination and/or repair. Do not attempt to use the appliance when it is damaged. **To avoid injuries and damage: Do not attempt to repair the motor base or power cord. Do not attempt to replace any non-removable parts.** 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 the motor base or jar on inclined, slipping, or uneven surfaces** to avoid that the parts fall down or fall over.

- To avoid injuries and damage: Before connecting the appliance to the power supply, always assemble the appliance completely and correctly according to the instructions in this booklet and turn the rotary switch to "0" (see: 'Operation / Getting Ready for Operation'). Switch OFF (rotary switch to "0"), before unplugging the appliance and/or removing the jar.
- Do not place any clothes or tissue or other foreign objects under or on the appliance during operation, to avoid risk of fire, electric shock and overheating. Do not place the appliance over a power cord or near the edge of the table or counter, or on metal surfaces (e.g. sink). During operation, keep the appliance in an appropriate distance of at least 20cm on each side to other objects and the edge of the working surface. Leave at least 50 cm of free space above the appliance.
Do not leave the appliance operate without close supervision.
- The appliance may be used by persons (including children from 8 years on) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance and understand and observe all required precautions. Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance or any parts of it or the packaging. Even cleaning may not be performed by children younger than 8 years without supervision. Do not leave the appliance unattended, when it is in reach of children younger than 8 years and animals.
- Do not place the appliance or any part of it on or near hot surfaces (e.g. burner, heater, or oven). Do not use any parts of the appliance with any other device or for any purpose not described in this booklet.
Before operation, always ensure that the appliance is assembled and connected completely, correctly and leak-free according to the instructions in this booklet, to avoid risk of injuries and damage (see: 'Operation / Getting Ready for Operation'). **Always ensure that the rotary switch is in the "0" position, before connecting the appliance to the power supply.** Do not handle the appliance or any part of it with violence. The glass body of the jar is fragile! Always handle with care. Do not knock the glass body against any hard objects. Do

not expose the glass body to extreme temperature variations. **Always leave hot food cool down, before filling it into the jar.** Even small splinters may cause severe injuries when getting into your food and beverages. **Do not use the jar any longer, when the glass body is broken or cracked or the edges are chipped.**

- Do not process inflammable liquids (e.g. high-proof alcohol), because vapours escaping from the jar during operation may catch fire at electrically driven parts of the appliance (e.g. motor). Only use the appliance for processing edible food. Do not overfill the jar. However, **do not operate the appliance with the jar empty. The appliance is not suited for grinding dry food (e.g. nuts or cereals).**
- Do not use any hard, sharp or edged objects (e.g. knives, forks) with the appliance. For example, use cooking utensils made of wood or plastic to remove your food or push it down. To avoid overheating: Do not operate the motor continuously for more than 2 minutes at a time. Allow the motor to rest for 1 minutes before continuing. If the blades get stuck or agitate noticeably slow, stop operation immediately (rotary switch to "0").
- **To avoid that the jar falls down, always remove the jar from the motor base, before moving the motor base.** Always grasp the motor base at both sides of the housing for moving it. Do not hold the motor base at the power cord or jar for moving the motor base. Do not place any hard or heavy objects on or into the appliance or its parts.
- Do not use any abrasive cleaners, cleaning pads (e.g. metal scouring pads), or any corrosive chemicals (e.g. bleach, organic solvents) for cleaning. Do not leave any food dry on or go bad on the appliance and/or within the jars. Clean the appliance after use to prevent an accumulation of dried-on food (see: 'Care and Cleaning').



IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ELECTRICAL APPLIANCES

The appliance is driven electrically. Ensure that the ratings of your mains power supply correspond to the requirements of the appliance: 230V, 50/60Hz, AC, at least 10A, with protective conductor (earth/ground) connected properly. Place the appliance near a suitable wall power

socket to connect the appliance directly. To avoid interference and damage, do not connect the appliance in combination with other highly power consuming devices (e.g. toaster) to the same power outlet. 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 leave the appliance unattended, while it is connected to the power supply.** Always unplug the appliance, before removing parts, moving or cleaning the appliance, and when the appliance is not in use. Do not attempt to operate the appliance, when any parts of it are damaged or leaking. Always ensure that the motor base and the exterior of the jar (glass body, sealing screw, base plate of the blade assembly) are clean and completely dry, before placing the jar onto the motor base.
- Do not use any desk top multi socket outlet, external timer, or remote control systems. Do not use an extension cord. **The used power supply must always be accessible for unplugging the appliance immediately in any case of danger or malfunction.** The pins of the power plug must be smooth and clean without discolouration. Always handle power cords with care. Always completely unwind the power cord before use. Do not place the appliance on a power cord. The power cord may not touch hot surfaces, moving parts, or sharp edges. 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. Ensure that no one will pull the appliance by the power cord or gets entangled in the power cord. Always grasp the plug for disconnecting the power cord.
- Do not place or immerse the motor base or power cord in any liquid. Ensure to fasten the blade assembly securely and leak-free on the jar, before placing the jar onto the motor base. Always keep the appli-

ance and the table or counter clean and dry, and wipe off spilled liquids immediately. Do not spill or drip any liquids on the motor base or on the power cord to avoid risk of fire and electric shock. When liquids are on the motor base or accumulate under the appliance, immediately unplug the appliance. Then immediately remove the jar from the motor base and switch off the appliance (rotary switch to "0"). Thereafter, clean the appliance and let it dry naturally for at least 1 day (see: 'Care and Cleaning').

- Do not touch the appliance, power cord, or power plug with wet hands, when the appliance is connected to the power supply. Do not touch the appliance, when it is wet or moisture accumulates below the motor base. Instead, immediately unplug the appliance.
- **Do not place the motor base in an automatic dishwasher.**



MOVING PARTS–RISK OF INJURIES

⚠ WARNING – The VITAL MIXER PLUS is designed for processing food with sharp blades rotating on high speed. Thus, improper handling could cause severe injuries and damage.

- Do not insert your hands, hair, clothing, or any foreign objects (e.g. brushes, cooking utensils) in the jar or coupling on top of the motor base, with the appliance connected to the power supply. Always unplug the appliance before assembling, disassembling, cleaning, or moving the appliance. Before operation, always ensure that there are no foreign objects in the jar. Ensure that the jar will not tilt or wobble. **DO NOT** attempt to defeat the safety interlocks. Avoid touching the blades with your hands. Hold the blade assembly by its base plate. Do not attempt to sharpen the blades. Do not attempt to disassemble the blade assembly.
- During operation, the appliance could move around on the working surface due to vibrations. **Do not leave the appliance operate without close supervision.** It is best to hold your hand on top of the jar, during operation.
- You should keep the central opening in the lid closed via the measu-

ring cup during operation. However, if your recipe demands the addition of further ingredients during operation, always expect that splashes and pieces of food may be hurled out. Keep your face, hands, and delicate objects in appropriate distance.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Art. - No.:	41003
Model:	Vital Mixer Plus
Power supply:	230 V AC, 50/60 Hz
Power consumption:	850 W
Length of power cord:	approx. 90 cm
Weight:	approx. 3,0 kg
Dimensions:	approx. 220 x 195 x 400 mm (W x D x H)
Capacity:	Liquids - max. 1.5 litres Solid food - max. 600 g
Operating time / breaks:	pause for at least 1 minute after max. 2 minutes of operation
Certifications:	  

NOTE

As a result of continuous improvements, the design and specifications of the product may differ slightly to the unit illustrated on the packaging.

KNOWING YOUR VITAL MIXER PLUS



1 MEASURING CUP - 2 oz Barlot

2 LID with safety switch

3 LID - OPENING BUTTON

4 BOROSILICATE JAR - 1.5-litre
heat and cold resistant

5 STAINLESS STEEL KNIFE - 6-fold blades

6 MOTOR BASE

7 ROTARY SWITCH - for selecting the desired mode of operation

8 NON-SLIP RUBBER FEET

PROPERTIES OF YOUR VITAL MIXER PLUS

Your new VITAL MIXER PLUS can prepare delightful, healthy drinks or even crushing ice for making your drinks refreshing cool. Additionally, it is suited for mixing, chopping and mincing solid food (e.g. fruit, vegetables) for your dishes and the required ingredients for your side dishes. The blades doing this job are rotating on high speed and, conveniently, can be removed from the jar. In the centre of the lid, an opening enables quick addition of further ingredients. To prevent the contents of the jar from being hurled out during operation, the measuring cup serves for closing the central opening in the lid, while the motor is running. Additionally, you may use it for measuring out small amounts of your ingredients. Stop the motor, before taking out the measuring cup.

⚠ CAUTION – For any usual purposes, always avoid operating the motor, while the measuring cup is not in place and the central opening is left open. However, when this type of operation is really crucial for your recipe, to avoid excessive splashing, strictly adhere to the instructions given in section ‘Operation / Adding Ingredients While the Motor Is Running’.

Especially for solid ingredients, you achieve the best results via the pulse function.

After operation, in most cases you can use the self-cleaning feature. Alternatively, you may disassemble the jar and wash the parts coming in contact with food separately. For this simply unscrew the blade assembly. This makes even thorough cleaning of the jar effortless (see: ‘Care and Cleaning’).

⚠ CAUTION – **Do not process hot food.** Always leave hot food cool down to room temperature before operation.

Additionally, **do not process dry food.** The appliance is NOT suited for grinding nuts and similar ingredients. For chopping this type of food, always add some liquid (e.g. puréeing almonds for almond milk).

SAFETY INTERLOCKS

⚠ WARNING – For your protection, your new VITAL MIXER PLUS is equipped with various safety interlocks. Do not attempt to damage or by-pass the safety interlocks! Do not attempt to operate the appliance using any parts that are not recommended by the manufacturer.

Built-in safety interlocks ensure that the motor will run only with the designated jar correctly in place (see: ‘Operation / Getting Ready for Operation’), and with the lid engaged securely on the jar.

OVERHEAT PROTECTION DEVICE

If the appliance overheats, a self-resetting safety switch will shut off the motor automatically. This may occur in the following cases:

- The appliance has been in continuous operation for more than 2 minutes.
- The filling of the jar is very glutinous or hard.
- Too much food in the jar.
- Very hard ingredients are caught between the blades and the jar and block the blades.

Thus, if the motor stops unexpectedly, immediately switch off (rotary switch to "0") and unplug the appliance. While leaving the motor cool down for 30-45 minutes, you should remove the reason for overheating. Thereafter, you can use the appliance again (see: 'Solving Problems').

TIPS FOR BEST RESULTS

Whenever possible, you should **keep the central opening of the lid closed via the measuring cup** and hold your hand on top of the jar, while the motor is running. During processing, further ingredients can be added via the central opening. However, you should stop the motor, before removing the measuring cup. Replace the measuring cup, before starting the motor again.

- If your recipe strictly requires addition of further ingredients during operation (e.g. for emulsifying), always expect that pieces of food and splashes will be hurled out via the central opening. Adhere strictly to the instructions in section 'Operation / Adding Ingredients While the Motor Is Running'.
- Always remove the jar from the motor base, before removing the lid and/or pushing your food down from the inner walls of the jar. **Do not hold any foreign objects into the jar, while the appliance is live and the jar is placed on the motor base!**

RECOMMENDED USE OF SPEED SETTINGS

You may use your new VITAL MIXER PLUS for several types of food. The following table provides an overview.

Speed Setting	Use it for ...
1 continuous; slow operation	Light usage with runny liquids.
2 continuous; fast operation	Glutinous consistency; processing solid food; mixing liquids and solids, especially vegetable or fruit (e.g. carrots, apples); max. weight: 600g.

Speed Setting	Use it for ...
P (Puls function)	Short, powerful pulse movements; crushing ice. The rotary switch springs back to the "0" setting. You need to hold it as long as the motor shall agitate.

PROCESSING SOLID FOOD

IMPORTANT - The appliance is NOT suited for grinding dry food. Always add some liquid, before processing solid ingredients.

- Before processing via the appliance, cut solid ingredients into small pieces (2-3 cm). For puréeing solid ingredients, divide your food to smaller portions. Otherwise, the results may be very uneven. Use the pulse function first for cutting solid food to smaller pieces. Then, let the motor operate continuously for some seconds.
- If required, intermediately remove the jar from the motor base and push the ingredients down from the inner walls of the jar.
- For mixing solid ingredients into liquids, start with the solid types of food and a small amount of liquid. For adding portions of liquid gradually through the central opening in the lid, shortly stop operation for each portion. Close the opening in the lid via the measuring cup, before starting operation again.
- When the filling in the jar does not stop splashing vigorously after some seconds, use pulse operation at least until the liquid is mixed in. Then try continuous operation again for various seconds.

USING THE PULSE FUNCTION

The pulse function is particularly useful, for puréeing solid food, and when the mixture gets too thick with the motor running noticeably slowly. If accepted by your recipe, add a sufficient portion of liquid. This method should be used in general, for stirring solid food or very thick and glutinous liquid ingredients. Otherwise overheating of the motor may occur.

BEFORE FIRST USE

⚠ WARNING – DO NOT let children play with the appliance, or any part of it, or the packaging! The blades of the blade assembly are very sharp. Only hold the blade assembly via the base plate. Ensure that the specifications of your power supply are as required for safe operation of the appliance (see: 'Safeguards for Electrical Appliances').

1. Unpack the appliance and all parts carefully. Check that no parts are damaged or missing (see: 'Knowing Your VITAL MIXER PLUS'). Carefully remove all shipping materials and promotional materials. However, DO NOT remove the model label.

⚠ WARNING – Always unplug the appliance, before cleaning. Do not immerse the motor base or power cord in water or other liquids or spill any liquids on the motor base or power cord. **Do not place the motor base or power cord in an automatic dishwasher.**

2. Before first use and after a longer period of storage, clean the appliance and all parts thoroughly (see: 'Care and Cleaning').

OPERATION

⚠ WARNING - RISK OF INJURIES – Always ensure that the appliance and all its parts and accessories are **out of reach of children younger than 8 years and animals**. The appliance is using sharp blades in high speed rotation for cutting and blending food. Improper use or misuse may cause severe injuries and damage. Always unplug the appliance, before moving the appliance or disassembling or cleaning any parts of the appliance. Additionally, always handle the blade assembly with special care. Do not grasp the blade assembly at the blades.

To avoid hazard of electric shock

Do not leave the appliance without supervision, while it is connected to the power supply. Before placing the jar onto the motor base, **always ensure that the jar is assembled leak-free**. If there are any liquids running out or accumulating below the motor base during operation, immediately unplug the appliance and remove the jar from the motor base (see: 'Solving Problems'). Do not touch the appliance, when liquids run out or accumulate below the motor base. Instead, immediately unplug the appliance. Then remove the jar (see: 'Solving Problems'). Do not touch the appliance with wet hands, while the appliance is live.

To avoid damage

Do not overfill the jar. **Do not expose the jar to extreme temperature variations. Leave hot food cool down sufficiently (lukewarm), before filling the jar.** To avoid overheating, do not operate the motor continuously for more than 2 minutes. Allow the motor to rest for at least 1 minute before continuing. If the blades get stuck or agitate noticeably slow, stop operation immediately (rotary switch to "0") and unplug. Then add some liquid, remove any obstacles, and/or take out some food. **Do not run the appliance with the jar empty or with the contents completely dry (e.g. nuts or cereals).**

Do not place the jar on inclined or uneven surfaces or at the edge of the table or counter. Otherwise it could fall over or fall down. Keep in mind that the jar is very heavy, especially when it is filled up.

GETTING READY FOR OPERATION

1. Prepare your food. Remove all inedible parts and cut your food to pieces of approx. 2-3 cm in size.
2. Place the motor base on a suitable surface near a suitable wall power outlet (see: 'General Safety Instructions' and 'Important Safeguards for Electrical Appliances'). Ensure that all parts are in proper working order and clean. If required, assemble the jar (see: 'Care and Cleaning / After Cleaning—Reassembling the Jar').

⚠ WARNING – Before placing the jar onto the motor base, always ensure ...

- the bottom of the jar is completely leak-free. The exterior is dry and clean.
- the appliance is switched OFF (rotary switch to "0"). Add a sufficient amount of ingredients to the jar. At the maximum, fill to the "6 CUPS" / "1.5 Litre" filling line with liquids. When processing very glutinous or solid food (e.g. vegetables), do not fill in more than 600g. If you wish to process larger amounts, divide your food to portions accordingly.

3. Close the jar with the lid and press the lid gently down for engaging the handle of the lid at the handle of the jar with a click. Insert the measuring cup upside down into the central opening of the lid.
4. **Turn the rotary switch to "0". Ensure that the jar is completely leak-free** with the exterior dry and clean. Place the jar onto the motor base. The jar must stand firmly in straight upright position, with the handle of the jar facing to the right side of the motor base. The appliance is ready for operation now.

PROCESSING YOUR FOOD

NOTE

Please keep in mind that the appliance will process your food within seconds. Intermediately, check your food accordingly. To avoid overheating, do not operate the motor continuously for more than 2 minutes. If the blades get stuck or agitate noticeably slow, stop operation immediately (see: 'Solving Problems'). If possible, you should place your hand on top of the jar, while the appliance is operating.

5. Ensure that the appliance is assembled completely and correctly (see above). Then, insert the plug into the power outlet.
6. Start the motor, by turning the rotary switch to the desired speed setting (see: 'Tips for Best Results / Recommended Use of Speed Settings').

With most types of food you will get best results by pulsing (position "P"). Shortly turn the rotary switch counter-clockwise and let it spring back repeatedly.

If you wish to process your food continuously for several seconds, turn the rotary switch clockwise to the desired speed setting. The rotary switch stays in the selected position ("1" or "2") as long as you turn it back manually. Nevertheless, **do NOT leave the appliance operate without supervision.**

7. If you wish to add some more ingredients, switch off the motor (position "0") and add your food via the central opening in the lid. However, do not overfill the jar.

IMPORTANT - Do not forget to close the central opening again via the measuring cup. Otherwise, liquids and solid parts may be hurled out during operation.

⚠ WARNING – Do not insert any foreign objects (e.g. cooking utensils) with the jar still placed on the motor base.

8. For checking the consistency of your food or pushing down any food, sticking to the inner walls of the jar, first switch off the motor (rotary switch to "0") and remove the jar from the motor base.
9. For checking the consistency of your food and/or pushing down the ingredients in the jar: Switch OFF the motor (position "0"), unplug and remove the jar. Then, press the opening button and remove the lid. Thereafter, if you wish to process your food for some further seconds, first make the appliance ready for operation again (see: 'Operation / Getting Ready for Operation').

ADDING INGREDIENTS WHILE THE MOTOR IS RUNNING

⚠ CAUTION – If your recipe requires adding ingredients, while the motor is running (e.g. for emulsifying), always expect that liquids and solid parts of your food will be hurled out at the central opening of the lid. **Do not hold your face, hands or any delicate object near the central opening.** Ensure to adhere strictly to the following instructions. Please keep in mind that the appliance may not operate continuously for more than 2 minutes. In time, make breaks of at least 1 minute. **Do not add solid ingredients, while the motor is running.**

1. Fill the jar with 500-1000 ml. It is crucial to keep this range for avoiding excessive splashing.
2. If you wish to purée solid types of food: With the measuring cup closing the central opening of the lid, first process the mixture until it is smooth (see above: 'Processing Your Food').
3. Select the desired speed setting ("1" or "2") and wait until a vortex is build in the jar.
4. Remove the measuring cup and slowly add the ingredients via the central opening in the lid. Thereafter, close the central opening again. Process the mixture until it is smooth again.
5. If required, repeat steps 3 and 4. Then switch off the motor (position "0").

AFTER PROCESSING

⚠ CAUTION – **Do not leave the appliance unattended, while it is connected to the power supply.** Always unplug the appliance, before removing, emptying, and cleaning any parts, and when the appliance is not in use. **Do not attempt to remove the lid with violence.** Unlock the lid, before removing it.

1. Switch off the appliance (rotary switch to "0") and unplug the motor base.
2. Take the jar off the motor base by simply moving it up. Press the red opening button at the handle of the jar for unlocking the lid. Then remove the lid from the jar.
3. Completely empty the jar. After processing solid or glutinous food, ensure that you do not damage the blades, when spooning out the food. Only use wooden or plastic cooking utensils. Immediately after emptying, rinse the jar with clear tap water for removing coarse residues.
4. Clean the parts coming in contact with food immediately after usage. Depending on the types of food you have processed, you may use the self-cleaning feature

of the appliance (see: 'Care and Cleaning / Using the Self-Cleaning Feature'). If this method is not sufficient, disassemble the jar and clean the parts separately (see: 'Care and Cleaning / Cleaning the Removable Parts Separately').

SOLVING PROBLEMS

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

IMPORTANT - Before starting your troubleshooting, always switch off (rotary switch to "0") and unplug the appliance.

Problem	Reason	The Solution
You cannot turn on the sealing screw sufficiently tight for making the jar leak-free.	The sealing screw is in wrong orientation.	Turn the sealing screw upside down and try again.
	The sealing screw is tilted.	Ensure to hold the sealing screw level, while turning it. Otherwise, the thread may get damaged.
	The sealing ring is missing.	Clamp the white silicone sealing ring between the base of the jar and the blade assembly.
	The thread of the sealing screw or jar is damaged.	Contact your vendor for replacement.
The motor does not start AND / OR the blades do not rotate.	The appliance is not live.	Ensure that the appliance is connected to an appropriate power supply (see: 'Important Safeguards for Electrical Appliances'). Test the power outlet by connecting a lamp.
	The safety interlock is not engaged correctly.	The motor starts only with the jar placed correctly on the motor base and the lid engaged correctly at the jar. Turn the jar , until it settles down completely on the motor base. Press the lid onto the jar until it engages at the handle of the jar with a click (see: 'Operation / Getting Ready for Operation').
	The blades are blocked.	Remove the jar from the motor base and take out the obstacles. Chop hard ingredients via short pulses (see: 'Tips for Best Results / Processing Solid Food').
	The overheat protection is active.	Unplug the appliance and leave the appliance cool down for 30-45 minutes. Thereafter, try again. Avoid overheating for maintaining a long-lasting lifetime of the appliance (see: 'Properties of Your Vital Mixer Plus / Overheat Protection Device').
	A severe problem occurred.	Unplug the appliance and call your customer service for support (see: 'Information and Service').

Problem	Reason	The Solution
The jar does not stand stable on the motor base.	The jar is in wrong orientation.	With the jar in correct orientation, the handle of the jar points to the right side of the motor base.
During operation, a little smoke escapes and you notice a strange odour.	The appliance is new.	This may occur, when the motor is started for the very first time. The problem will vanish with further use. There is no need for concern. Ensure good ventilation.
	A severe problem occurred.	When the appliance has been in use already for several times, this may be a result of any malfunction. Do not attempt to operate the appliance again, but contact your vendor for examination and repair.
The jar is leaking.	The blade assembly is not installed correctly.	Leakage may occur, as a result of various problems (see also first entry in this table). Install the blade assembly according to the instructions in section 'Care and Cleaning / After Cleaning — Reassembling the Jar'. Ensure that the sealing screw is not tilted.
	The seals of the jar and lid are not properly in place or missing.	Ensure that the sealing ring at the bottom of the jar is inserted properly (see: 'Care and Cleaning / After Cleaning — Reassembling the Jar'). Ensure that the gasket of the lid is installed correctly at the rim of the lid (see: 'Care and Cleaning / After Cleaning — Reassembling the Jar').
	The seals are damaged.	The seals may not be cracked, scratched, or brittle. Always handle the seals with care. Do not use any hard or abrasive materials for cleaning. Contact your vendor for replacement.
	The sealing surfaces at the jar or blade assembly are not clean or damaged.	The sealing surfaces must be completely clean and smooth and may not be scratched or chipped. The rim of the base plate may not be bent. If in doubt, contact your vendor for examination and replacement. Do not place any hard or heavy objects on the parts of the appliance. Do not use violence.
	The glass body of the jar is damaged.	The glass body may not be cracked, scratched, or chipped. Do not knock the jar against hard objects or expose it to extreme variations in temperature. Do not use any extremely hard or abrasive materials for cleaning. Contact your vendor for replacement.
Your Food is too finely chopped or too watery.	The food has been over processed.	The Vital Mixer Plus needs only a few seconds for achieving best results. Try short pulses.

Problem	Reason	The Solution
The results are inhomogeneous.	Ingredients cling to the inner walls of the jar.	Unplug the appliance and remove the jar. Push down the ingredients sticking to the inner walls of the jar. Thereafter, operate in short pulses. Especially frozen ingredients and ice cubes should be processed in short pulses of 2-5 seconds.
You can not get snow from ice cubes.	The ice has not been cold enough and/or starts thawing already.	For best results, use ice straight from the freezer.
	The jar is too warm.	Just before processing, cool down the jar in the refrigerator.
	You are not using the optimum method.	Try operation in short pulses. The ice starts melting, when the processing time is too long.
	The jar has been wet, when filling in the ice.	Ensure that the jar is completely dry, before filling in ice.
The lid sticks to the jar.	The lid is still locked to the jar.	Before removing the lid, always press the opening button at the handle of the jar.
You cannot unscrew the sealing screw.	The sealing screw must be turned on tightly for getting a proper seal.	You should place the jar upside down onto a stable surface and hold it by the handle for disassembling the sealing screw. Ensure to turn the sealing screw in the correct direction (counter-clockwise for unscrewing). If required, ask a second person for help.

CARE AND CLEANING

⚠ WARNING – Always keep the appliance out of reach of children younger than 8 years and animals. Always unplug the appliance, before removing the jar or moving or cleaning the appliance. **Do not hold your hands or any foreign objects into the jar or coupling on the motor base with the appliance still connected to the power supply.** Always handle the blade assembly with caution to avoid injuries, as **the blades are very sharp.**

⚠ CAUTION – Do not place the motor base or jar on inclined, slipping, or uneven surfaces to avoid that the parts fall down or fall over. Do not place any parts of the appliance on hot surfaces. **DO NOT place the motor base or power cord into an automatic dishwasher.**

NOTE

In general, avoid to leave any food dry on or go bad in the jar. Do not store food in the jar. Jar, lid, gasket, blade assembly, and sealing ring may be cleaned in an automatic dishwasher. Ensure that the seals (gasket, sealing ring) do not get lost or damaged.

USING THE SELF-CLEANING FEATURE

If you have processed very runny food (e.g. beverages), you may clean jar, lid, and blade assembly effortlessly, via running the appliance with some lukewarm dishwasher. Just proceed according to the following instructions.

NOTE

Fibrous types of ingredients (e.g. celery, mangoes) may leave stubborn residues on the blades. In this case, you should disassemble the jar and clean the removable parts separately (see below: 'Cleaning the Removable Parts Separately').

⚠ CAUTION – Do not fill more than 1 litre (1000 ml) of dishwasher into the jar to avoid frothing over. **Do not fill in hot liquids.** The dishwasher for cleaning may be lukewarm.

1. Switch off and unplug the appliance. Remove the jar (see: 'Operation / After Processing'). Empty and rinse the jar for removing any coarse residues of food.
2. Fill the jar with 750-1000ml lukewarm dishwasher and close it with the lid and measuring cup. Ensure that the exterior of the jar is completely clean and dry and the jar is leak-free. Then place the jar onto the motor block (see: 'Operation / Getting Ready for Operation').
3. Insert the power plug into the power outlet. Operate the appliance in several short pulses (rotary switch to "P" and back; see: 'Operation / Processing Your Food'). Thereafter, let the appliance run for approx. 10 seconds operate continuously.
4. Switch off and unplug the appliance, remove the jar and pour out the dishwasher. Rinse the jar thoroughly.
5. With stubborn residues still on the inner walls of the jar or on the blade assembly, fill the jar again with max. 1000ml lukewarm dishwasher. Close the jar correctly with lid and measuring cup. Leave the jar soak for approx. 10 minutes. Repeat steps 3 and 4.
6. If required, clean the lid and measuring cup separately in warm dishwasher (see below: 'Cleaning the Removable Parts Separately').

NOTE

If this method is not sufficient, you need to clean all parts of the jar separately (see: 'Cleaning the Removable Parts Separately').

CLEANING THE REMOVABLE PARTS SEPARATELY

⚠ WARNING – RISK OF INJURIES! The blades are very sharp. Only hold the blade assembly by its base plate. Do not attempt to disassemble the blade assembly.

Regularly, you should perform a thorough cleaning of all parts that come in contact with food, especially if food dried on these parts and/or could not be removed via the self-cleaning function (see above). Proceed according to the following instructions.

1. Switch off and unplug the appliance. Remove, empty and rinse the jar (see: 'Operation / After Processing').
2. Place the jar upside down on a stable surface. Then turn the sealing screw counter-clockwise for removing it from the jar. Grasp the blade assembly by its base plate for carefully pulling the blade assembly out of the glass body. Remove the sealing ring from the glass body.
3. If required, you may remove the gasket of the lid by pulling it out of the groove at the rim of the lid. However, **do not use any sharp-edged objects for removing the gasket to avoid damage**. At the area of the handle, you can pull the gasket out easily.

⚠ CAUTION – Do not expose the glass body to extreme temperature variations. Do not pour hot water on or in the glass body. Otherwise the glass could crack. Ensure that the sealing ring and the gasket of the lid will not get damaged or lost, as they ensure a tight seal at the glass body. Especially the heat of some dishwashers may cause the gasket to become loose.

NOTE

You may clean the parts of the jar in an automatic dishwasher. For this, place the plastic parts and seals on the top rack. With an automatic dishwasher providing temperature control, select a low temperature.

4. Clean the parts in warm dishwater, using a soft nylon brush. Doing so, handle the blade assembly with care to avoid injuries. Especially, ensure that the sealing ring and sealing surfaces at the blade assembly and glass body are completely clean and undamaged.

5. If there are stubborn residues of fibrous food sticking to the parts, you may soak the parts of the jar in warm dishwasher for 10 minutes, before removing the residues.
6. Thoroughly wipe dry all parts. Then leave the parts dry naturally for approx. 1 hour, where they are **out of reach of children younger than 8 years and animals**.

CLEANING THE MOTOR BASE

 **WARNING** – Always unplug the motor base and remove the jar before cleaning to avoid an electrical hazard. Do not clean the motor base or power cord in an automatic dishwasher. Do not place or immerse the motor base or power cord in any liquids or spill any liquids on the motor base or power cord.

1. Switch off and unplug the appliance. Remove the jar (see: 'Operation / After Processing').
2. Wipe the motor base and power cord with a slightly damp and not dripping cloth.
3. Polish via a soft dry cloth.

AFTER CLEANING – REASSEMBLING THE JAR

4. Place the glass body on a stable surface with the large opening facing downwards.
5. Ensure that the sealing surfaces of the blade assembly, sealing ring, glass body are completely clean and undamaged.
6. Place the sealing ring onto the sealing surface at the rim of the glass body. Then, holding the sealing ring in place by its rim, carefully insert the blades into the glass body.

 **CAUTION** – Ensure that the threads of the glass body and sealing screw are not tilted. Do not use any tools for turning on the sealing screw to avoid damage. The sealing screw must be fixed firmly but may not be over-tightened.

7. Place the sealing screw onto the glass body and turn it clockwise until it is fixed tight.
8. If required, insert the gasket into the groove at the rim of the lid and place the lid onto the jar. Press the lid slightly down for engaging it.

STORAGE

⚠ WARNING – 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 unplug the appliance to avoid risk of electric shock, moving parts, or fire. The blades of the blade assembly are very sharp. Always ensure that no-one will touch the blades unintentionally. Store the appliance where it is **out of reach of children younger than 8 years and animals**.

⚠ CAUTION – Do not hold the appliance by the power cord or jar for moving the appliance. **For moving the appliance, always remove the jar from the motor base** and grasp the housing of the motor base at both sides. Ensure to store the appliance and its parts where it is clean, dry and safe from frost, direct sunlight and inadmissible strain. Do not place any hard or heavy objects on or in the appliance or any part of it. Always handle the power cord with care. Power cords may never be knotted, twisted, pulled, strained, or squeezed. Do not leave the power cord hang down.

IMPORTANT - Always clean the appliance and all its parts before storing. Otherwise, residues of food might dry on the surfaces and/or go bad and mouldy during storage (see: 'Care and Cleaning'). If you are going to store the appliance for an elongated period of time, you should leave the central opening of the lid open, to avoid the build-up of a stale odour.

IMPORTANT:

1. Unplug and clean the appliance thoroughly (see: 'Care and Cleaning'). After cleaning, reassemble the jar (see: 'Care and Cleaning / After Cleaning—Reassembling the Jar'). This way, the blades are safe from unintended touch, damage, and loss.
2. With the jar removed, grasp the motor base with both hands at its sides, and place the motor base in an upright position on a suitable surface, where it cannot fall, and is **out of reach of children younger than 8 years and animals**. Place the jar onto the motor base.
3. Lay the power cord loosely around the motor base. Store the measuring cup with the appliance.

IMPORTANT - Do not use any parts or accessories of the appliance for any other appliance or purpose than described in this booklet.

NOTES FOR DISPOSAL



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

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

INFORMATION AND SERVICE

Please check www.gastroback.de for further information.

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

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

WARRANTY

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

Note

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

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

Please agree that we cannot bear the charge of receipt.

Submission of appliances: Please ensure packing the appliance ready for shipment without accessories. Add the sales slip and a short fault description. The processing time after receipt of the defective appliance will be approx. 2 weeks; we will inform you automatically. After the warranty period, please send defective appliances to the given address. You will get a free quotation and, thereafter, can decide, whether we shall repair the appliance to the costs possibly accrued, send back the defective appliance for free of charge, or dispose of the appliance for free of charge.

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

GASTROBACK®

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