

# **GASTROBACK®**

## DESIGN HANDMIXER PRO

### **BEDIENUNGSANLEITUNG**



Art.-Nr. 40983 »Design Handmixer Pro«

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



## **INHALTSVERZEICHNIS**

Wichtige Sicherheitshinweise .....	5
Allgemeine Hinweise zur Sicherheit.....	5
Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität .....	7
Bewegliche Bauteile – Verletzungsgefahr.....	9
Technische Daten .....	11
Ihren neuen Handmixer kennen lernen.....	12
Eigenschaften Ihres neuen Handmixers .....	13
Die richtige Geschwindigkeit wählen.....	13
Maximale Betriebszeiten .....	14
Überlastschutz .....	14
Tipps für beste Ergebnisse.....	15
Das richtige Zubehör auswählen.....	15
Schaumig schlagen mit dem Schneebesens .....	16
Pürieren, Mixen, Rühren .....	16
Hacken.....	16
Vor der ersten Verwendung .....	17
Bedienung .....	18
Mit den Drahtwerkzeugen arbeiten .....	19
Die Drahtwerkzeuge installieren .....	20
Die Drahtwerkzeuge verwenden.....	20
Die Drahtwerkzeuge vom Motorblock abnehmen .....	22
Den Pürierstab verwenden .....	22

Den Pürierstab installieren .....	23
Die Lebensmittel mit dem Pürierstab verarbeiten .....	23
Den Pürierstab vom Motorblock abnehmen .....	25
Das Hacksystem verwenden.....	26
Das Hacksystem zusammensetzen .....	26
Die Lebensmittel mit dem Hacksystem verarbeiten .....	27
Den Motorblock vom Hacksystem abnehmen.....	28
Das Hacksystem zerlegen .....	28
Hilfe bei Problemen .....	29
Pflege und Reinigung .....	33
Die Zubehöre direkt nach der Verwendung reinigen .....	34
Hartnäckige Rückstände von den Drahtwerkzeugen entfernen.....	35
Hartnäckige Rückstände vom Pürierstab entfernen .....	35
Den Pürierbecher reinigen .....	36
Das Hacksystem reinigen .....	36
Den Motorblock reinigen.....	37
Aufbewahrung .....	38
Entsorgungshinweise .....	39
Information und Service .....	39
Gewährleistung/Garantie.....	40
Verwendung im Haushalt .....	40

## **SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE!**

Ihr neuer DESIGN HANDMIXER PRO dient zum Mixen verschiedener Lebensmittel, zum Pürieren von Obst und Gemüse, zum Hacken von Fleisch und Kräutern, zum Mahlen von Nüssen und Mandeln und Schlagen und Quirlen von Eiweiß, Sahne oder leichten Desserts. Das Gerät ist Ideal zur Zubereitung von Rohkost-Salaten, für Saucen, Dips, Babynahrung, Shakes oder Smoothies und zur zeitsparenden Vorbereitung der Zutaten für Ihre Menüs. Sie können das Gerät mit 5 Geschwindigkeitsstufen und einer Turbo-Funktion arbeiten lassen, um abhängig von Menge und Art der Lebensmittel die gewünschten Ergebnisse zu erhalten.

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen GASTROBACK DESIGN HANDMIXER PRO.

Ihre GASTROBACK GmbH



**GEBRAUCHSANLEITUNG LESEN UND  
BEACHTEN! ANWEISUNGEN BEFOLGEN!**



## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie bitte 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 für den Zweck und in der Weise, die in diesen Anleitungen beschrieben werden (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Führen Sie keine Arbeiten am Gerät durch, die in diesen Anleitungen nicht beschrieben werden. Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu Sachschäden sowie zu schweren Personenschäden durch gefährliche elektrische Spannung, bewegliche Bauteile, Überhitzung und Feuer führen. **Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn der Motorblock an die Stromversorgung angeschlossen ist.**

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 oder Netzkabel dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden (siehe: ‚Gewährleistung / Garantie‘).

Fragen zum Gerät beantwortet: GASTROBACK GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Telefon: (04165) 22250.



## ALLGEMEINE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

- Dieses Gerät ist nur für den Betrieb in Innenräumen und für die Verwendung im Haushalt vorgesehen. 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 (Beispiel: Drahtwerkzeuge, Pürrierstab, Hackmesser) können während des Betriebes brechen, schmelzen, sich lösen oder verformen und zur Überhitzung oder Gefährdung durch Elektrizität und bewegliche Bauteile führen und dadurch Sachschäden und schwere Personenschäden verursachen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Bauteile und Zubehöre sowie das Netzkabel des Gerätes auf Beschädigungen (Beispiel: Verformung, Brüche,

Risse). Niemals das Gerät betreiben, wenn Bauteile beschädigt sind (Beispiel: verbogene Werkzeuge, starke Abnutzung) oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten, oder wenn das Gerät übermäßigen Belastungen ausgesetzt war (Beispiel: Überhitzung, Sturz, Schlag, in den Motorblock eingedrungene Flüssigkeiten). Ziehen Sie bei Störungen während des Betriebes sofort den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen.

- Legen Sie den Motorblock nur auf einer ausreichend großen, gut zugänglichen, festen, horizontalen, sauberen und trockenen Fläche ab, von welcher der Motorblock nicht herunterfallen kann.
- Pürrierbecher und Hackkrug sind nur für Temperaturen bis maximal 60°C geeignet. Das Gerät ist nicht zum Mahlen und Raspeln von Nüssen, Schokolade oder anderen harten Zutaten geeignet.
- **Explosionsgefahr! Das Gerät ist NICHT zur Verarbeitung von leicht brennbaren Lebensmitteln oder Flüssigkeiten geeignet (Beispiel: hochprozentige, alkoholische Getränke).**
- Niemals während des Betriebes Tücher, Servietten oder andere Gegenstände um den Motorblock wickeln, um Personen- und Sachschäden durch Überhitzung und elektrischen Schlag zu vermeiden. Niemals die Luftschlitze in der Frontplatte und an den Seiten des Motorblocks verschließen. Niemals das Gerät oder seine Bauteile in, auf oder in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen bringen (Beispiel: Heizung, Ofen, Feuer).
- Dieses Gerät kann durch Personen (einschließlich Kinder von 8 Jahren und älter) mit eingeschränkter Wahrnehmung oder verminderten physischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt und/oder bei der Bedienung angeleitet werden, und wenn sie die möglichen Risiken verstehen und beachten. Auch die Reinigung darf nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden. **Niemals Kinder mit dem Gerät, den Bauteilen oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen!** Bewahren Sie das Gerät immer an einem trockenen, sauberen, frost-

freien, **für kleine Kinder unzugänglichen Ort** auf. Niemals das Gerät oder seine Bauteile unbeaufsichtigt lassen, wenn sie für kleine Kinder zugänglich sind.

- **Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt.** Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (Funktionsschalter auf „0“) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen und wenn Sie das Gerät nicht verwenden.
- Um Überhitzung zu vermeiden: Lassen Sie das Gerät nicht ohne Lebensmittel arbeiten. Schalten Sie den Motor sofort AUS (Funktionsschalter auf „0“), wenn der Motor stecken bleibt. Lassen Sie das Gerät nicht zu lange kontinuierlich arbeiten (siehe: ‚Technische Daten‘).
- Legen Sie keine harten, schweren Gegenstände auf das Gerät oder seine Bauteile und Zubehöre. Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät oder zum Reinigen verwenden (Beispiel: Besteck oder Schaber aus Metall). Verwenden Sie nur Kochbesteck aus Holz, Gummi oder Kunststoff. Wenden Sie keine Gewalt an.
- Lassen Sie keine Nahrungsmittelreste auf dem Gerät oder Teilen des Geräts eintrocknen. Niemals das Gerät und seine Bauteile und Zubehöre mit Scheuermitteln oder harten Scheuerhilfen (Beispiel: Messer, Gabeln, Topfreiniger aus Stahl) reinigen. Niemals scharfe Reinigungsmittel (Beispiel: Bleiche) für die Reinigung verwenden (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘). **Niemals den Motorblock oder das Netzkabel in der Geschirrspülmaschine reinigen!**



### **VORSICHTSMASSNAHMEN BEIM UMGANG MIT ELEKTRIZITÄT**

Das Gerät wird elektrisch angetrieben und darf nur an eine Schuko-steckdose mit den richtigen Nennwerten (220V-240V Wechselstrom, 50Hz-60Hz, 10A) angeschlossen werden. Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer geeigneten Wandsteckdose auf und schließen Sie das Gerät direkt dort an. 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.
- Verwenden Sie keine Zeitschaltuhren, Fernbedienungen, Verlängerungskabel oder Tischsteckdosen für das Gerät. Die verwendete Steckdose muss immer frei zugänglich bleiben, damit Sie das Gerät im Fall einer Fehlfunktion oder Gefahr sofort von der Stromversorgung trennen können. Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen 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 kann. Fassen Sie am Gehäuse des Netzsteckers an, wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Niemals das Gerät oder den Netzstecker mit nassen Händen anfassen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Niemals den Motorblock auf nassen oder metallenen Oberflächen ablegen. Niemals den Motorblock oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder stellen oder Flüssigkeiten über den Motorblock gießen. Vermeiden Sie es, dass die Lebensmittel während des Betriebs zu heftig spritzen. Verwenden Sie bei Bedarf ein anderes Zubehör oder eine andere Geschwindigkeit. **Das Gerät ist NICHT zur Verarbeitung von heißen Lebensmitteln geeignet (über 60°C).** Die Dämpfe können vom Motorblock angesaugt werden, den Motor beschädigen und zur Gefährdung durch elektrischen Schlag und/oder Feuer führen.
- Wischen Sie Flüssigkeiten sofort ab, die auf den Motorblock gelaufen sind. In der Frontplatte und an den Seiten des Motorblocks sind Luftschlitze. Niemals das Gerät betreiben, wenn Flüssigkeiten in die Luftschlitze eingedrungen sind. Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Flüssigkeiten in den Motorblock gelaufen sind. Reinigen und trocknen Sie das Gerät in so einem Fall sofort und lassen Sie das Gerät 1 Tag an der Luft trocknen.



## BEWEGLICHE BAUTEILE – VERLETZUNGSGEFAHR

**⚠️ WARNUNG:** Der Design Handmixer Pro arbeitet zum Teil mit sehr scharfen, rotierenden Werkzeugen. Das Gerät kann deshalb bei unsachgemäßer Handhabung schwere Verletzungen verursachen. Die Klingen des Hackmessers und Pürierstabs sind sehr scharf. Fassen Sie den Pürierstab und das Hackmesser nur am oberen Teil des Schaftes an, wenn Sie damit hantieren.

- Versuchen Sie niemals, das Hackmesser oder den Pürierstab zu zerlegen. Versuchen Sie niemals, das Hackmesser ohne den zugehörigen Hackkrug am Gerät zu installieren. Niemals in der Antriebskammer (an der Rückseite des Motorblocks) oder den Antriebsöffnungen (Unterseite des Motorblocks) stochern.
- **NIEMALS DEN PÜRIERSTAB ODER DIE DRAHTWERKZEUGE IM HACKKRUG VERWENDEN!** Im Boden des Hackkruges befindet sich ein Haltestift für das Hackmesser, der den Pürierstab und die Drahtwerkzeuge beschädigen kann und/oder herausgerissen oder verbogen werden kann.
- **Schieben Sie den Funktionsschalter immer zuerst auf „0“ (AUS), warten Sie bis der Motor steht und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie eines der Zubehöre installieren oder abnehmen.** Bedenken Sie bitte, dass der Motor nach dem Ausschalten immer etwas nachlaufen kann. Vergewissern Sie sich immer, dass der Motor ausgeschaltet ist (Funktionsschalter auf „0“), bevor Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen. Andernfalls könnte der Motor sofort starten!
- Niemals bewegliche Teile (Zubehöre, Antriebsräder des Motors) mit Ihrem Körper oder irgendwelchen Gegenständen berühren, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Nachdem Sie den Netzstecker aus der Steckdose gezogen haben, können Sie eine Gummizunge verwenden, um die Lebensmittel im Rührgefäß oder an den Zubehören nach unten zu schieben.
- Vergewissern Sie sich immer zuerst, dass Sie das verwendete Zubehör richtig und vollständig installiert haben, bevor Sie das Gerät einschalten.

- **Halten Sie niemals Ihre Hände oder irgendwelche Fremdkörper (Beispiel: Kochbesteck, Bürsten, Tücher) in die verwendeten Rührgefäße, wenn der Motor arbeitet.** Schalten Sie den Motor immer zuerst AUS und nehmen Sie das Gerät vom verwendeten Rührgefäß weg, bevor Sie weitere Zutaten hinzugeben oder die Lebensmittel nach unten schieben. Verwenden Sie immer nur Kochbesteck aus Kunststoff, Gummi oder Holz für die Arbeit mit dem Gerät.
- Schalten Sie das Gerät zuerst AUS und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Zubehör installieren oder abnehmen, bevor Sie das Gerät reinigen, und wenn Sie das Gerät nicht benutzen. Lassen Sie das Gerät niemals unnötig eingeschaltet. **Wenn Sie zwei der Drahtwerkzeuge installieren, dann verwenden Sie immer nur zusammengehörige Paare.** Versuchen Sie niemals den Pürierstab oder das Hacksystem zusammen mit den Drahtwerkzeugen zu installieren.
- Wenn Sie sehr feste Zutaten (Beispiel: zähe Teigsorten, feste Obst- und Gemüsesorten) verarbeiten, das verwendete Rührgefäß zu voll gefüllt haben oder die gewählte Geschwindigkeit zu niedrig ist, dann könnte der Motor stecken bleiben, stocken oder zu langsam drehen. Schalten Sie das Gerät dann sofort AUS (Funktionsschalter auf „0“), um eine Überhitzung zu vermeiden. Beachten Sie die Hinweise zur Beseitigung von Störungen (siehe: ‚Hilfe bei Problemen‘).
- Wenn Sie sehr flüssige Lebensmittel mit dem Pürierstab verarbeiten, dann können die Lebensmittel sehr heftig spritzen, sobald Sie den Pürierstab anheben. Halten Sie den Pürierstab in diesem Fall ganz am Boden des Gefäßes oder verwenden Sie eines der Drahtwerkzeuge.
- **Halten Sie die verwendeten Rührgefäße** (Rührschüssel, Pürierkrug, Hackkrug) **immer mit einer Hand fest, während das Gerät arbeitet.** Andernfalls könnte das Rührgefäß heftig herumgeschleudert werden und/oder umfallen.
- Zähe Teigsorten können während der Arbeit an den Knethaken hoch wandern. Achten Sie darauf, dass der Teig den Motorblock nicht erreicht. Andernfalls können die Antriebsöffnungen der Drahtwerkzeuge verkleben und die Lebensmittel können in den Motorblock eindringen. Schieben Sie den Teig rechtzeitig mit einer Gummizunge nach unten.

## TECHNISCHE DATEN

<b>Modell:</b>	Art.-Nr.: 40983 Design Handmixer Pro
<b>Stromversorgung:</b>	220 V - 240 V Wechselstrom, 50 Hz - 60 Hz
<b>Leistungsaufnahme:</b>	max. 500 W
<b>Schutzklasse:</b>	II
<b>Länge des Netzkabels:</b>	ca. 145 cm
<b>Gewicht:</b>	ca. 1,2 kg
<b>Abmessungen:</b>	ca. 18,5 cm x 16,0 cm x 23,5 cm (Breite x Tiefe x Höhe)
<b>Fassungsvermögen:</b>	800 ml (Pürierbecher) 750 ml (Hackkrug)
<b>Maximale Betriebszeit (kontinuierlicher Betrieb):</b>	10 Minuten (Quirle, Knethaken, Schneebesens) 1 Minute (Pürierstab) 15 Sekunden (Hacksystem)
<b>Prüfzeichen:</b>	 

Diese Daten können ohne Vorankündigung geändert werden.

# IHREN NEUEN HANDMIXER KENNEN LERNEN



- 1 ANTRIEBSKAMMER** - Öffnen Sie den Shutter und installieren Sie den Pürierstab oder das Hacksystem auf dem innen liegenden Antriebsrad.
- 2 MOTORBLOCK MIT EDELSTAHLGEHÄUSE** - Mit Antriebsrädern für Drahtwerkzeuge, Pürierstab oder Hacksystem.
- 3 ANTRIEBSÖFFNUNGEN** - Stecken Sie hier eines der Drahtwerkzeuge oder ein passendes Paar hinein.
- 4 AUSWURFTASTE FÜR DIE DRAHTWERKZEUGE** - Löst die Drahtwerkzeuge aus den Antriebsöffnungen.
- 5 PULSE-TASTE** - Halten Sie diese Taste gedrückt, um den Pürierstab oder das Hacksystem einzuschalten oder die Geschwindigkeit der Drahtwerkzeuge auf den Maximalwert zu erhöhen.
- 6 FUNKTIONSSCHALTER** - Aktiviert die installierten Zubehöre: wählen Sie hiermit den Pürierstab oder das Hacksystem aus („M“) oder eine der 5 Geschwindigkeitsstufen für die Drahtwerkzeuge.



## ZUBEHÖRE

**DRAHTWERKZEUGE** - 1 Paar Kneithaken, 1 Paar Quirle, 1 Schneebesens  
**PÜRIERSTAB**

**PÜRIERBECHER MIT DECKEL**

**HACKSYSTEM** - Hackkrug mit Deckel und Hackmesser

## EIGENSCHAFTEN IHRES NEUEN HANDMIXERS

Ihr Design Handmixer Pro zerkleinert und püriert feste Lebensmittel (Beispiel: Zwiebeln, gekochte Kartoffeln, Äpfel), mixt Getränke, Suppen und Soßen, schlägt Eiweiß und Sahne steif, und knetet und rührt nicht zu feste Teigsorten (Beispiel: für Rührkuchen). Bedenken Sie aber bitte, dass das Gerät nicht alle Ihre Küchengeräte ersetzen kann. Sie können damit weder Früchte oder Gemüse entsaften noch sehr harte Zutaten mahlen (Beispiel: Nüsse, harte Schokolade) oder besonders schweren Teig kneten (Beispiel: Brotteig).

## DIE RICHTIGE GESCHWINDIGKEIT WÄHLEN

### Hinweis

Nur für die Drahtwerkzeuge (Quirl, Knethaken oder Schneebecken) können Sie eine Geschwindigkeit einstellen. Für den Pürierstab oder das Hacksystem steht diese Möglichkeit nicht zur Verfügung. Diese Zubehöre werden mit der Pulse-Taste eingeschaltet. Der Funktionsschalter muss dabei in Stellung „M“ stehen. Um die mögliche Gefährdung durch die rotierenden Messer des Pürierstabs zu verringern, arbeitet der Motor nur, solange Sie die Pulse-Taste gedrückt halten.

Wenn Sie die Drahtwerkzeuge am Motorblock installiert haben, dann schieben Sie den Funktionsschalter einfach auf die gewünschte Geschwindigkeitsstufe (Schalterposition „1“ bis „5“). Die Beschaffenheit der Zutaten und die gewünschten Ergebnisse bestimmen, welche Geschwindigkeit geeignet ist. Um die Pulse-Funktion zu verwenden, müssen Sie zuerst eine Geschwindigkeit ausgewählt haben. Wenn Sie dann die Pulse-Taste drücken, arbeitet der Motor mit maximaler Geschwindigkeit (entsprechend Schalterposition „5“), bis Sie die Pulse-Taste loslassen. Einige allgemeine Regeln zu Auswahl der Geschwindigkeit finden Sie in folgender Tabelle.

Die Schalterposition „M“ ist nur für den Pürierstab und das Hacksystem vorgesehen. Da eine ausreichend hohe Geschwindigkeit der Messer bei diesen Zubehören von wesentlicher Bedeutung ist, können Sie für diese Zubehöre keine Geschwindigkeit wählen. Das Gerät arbeitet immer mit der maximal möglichen Leistung.

Geschwindigkeit	Verwendung	Beispiele
1	Mischen / mixen	Langsamste Geschwindigkeit zum Mixen größerer Mengen und zum Mischen von trockenen Zutaten (Beispiel: Mehl und Backpulver, Zimt und Zucker). Zum Unterrühren von Zutaten (Beispiel: geschlagenes Eiweiß unter eine Mischung heben).
2	Langsam schlagen	Perfekte Geschwindigkeit zum Einrühren von festen Zutaten in Flüssigkeiten oder für Salatdressings.
3	Mischen / schlagen	Waffelteig oder Kuchenteig rühren.

<b>Geschwindigkeit</b>	<b>Verwendung</b>	<b>Beispiele</b>
<b>4</b>	Mixen /schaumig schlagen	Butter und Zucker schaumig schlagen, kalte Süßspeisen, Pudding usw.
<b>5</b>	Schneebeesen	Eiweiß und Sahne steif schlagen, Meringue, Majonäse rühren, usw.
<b>M</b>	Pürierstab	Obst und Gemüse für dickflüssige Säfte pürieren; Zutaten für Cremesuppen pürieren.
<b>M</b>	Hacksystem	Fleisch oder Gemüse hacken / zerkleinern.

## **MAXIMALE BETRIEBSZEITEN**

Das Gerät darf nicht zu lange kontinuierlich betrieben werden, um eine Überhitzung zu vermeiden. Machen Sie Pausen abhängig von der Belastung und dem verwendeten Zubehör. Halten Sie bitte folgende, maximale Betriebszeiten ein:

- Drahtwerkzeuge: maximal 10 Minuten kontinuierlich.
- Pürierstab: maximal 1 Minute kontinuierlich.
- Hacksystem: maximal 15 Sekunden kontinuierlich.

Warten Sie nach der angegebenen Zeit, bis der Motorblock wieder auf Raumtemperatur abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät erneut verwenden.

## **ÜBERLASTSCHUTZ**

Der Design Handmixer Pro ist mit einem automatischen Überlastschutz ausgerüstet, der das Gerät ausschaltet, wenn der Motor zu heiß wird. Eine Überlastung kann folgende Ursachen haben:

- Sie haben das Gerät zu lange kontinuierlich betrieben, ohne Pausen zu machen (siehe: ‚Maximale Betriebszeiten‘).
- Das Rührgefäß ist zu voll.
- Harte Zutaten blockieren die Werkzeuge.
- Die Lebensmittel sind zu zäh und zu klebrig (Beispiel: Hefeteig).

Wenn der Überlastschutz angesprochen hat und der Motor unerwartet plötzlich stehen bleibt, dann schalten Sie auf „0“ und ziehen den Netzstecker aus der Steckdose. Beseitigen Sie das Hindernis und lassen Sie das Gerät mindestens 30 Minuten abkühlen. Danach können Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen.

## TIPPS FÜR BESTE ERGEBNISSE

Geben Sie flüssige Zutaten immer zuerst in das Rührgefäß (Beispiel: Pürierbecher des Gerätes), sofern dies im Rezept nicht anders angegeben ist.

- Bearbeiten Sie die Zutaten nicht zu lange. Es ist besser, die Beschaffenheit der Lebensmittel zwischendurch zu prüfen, als ein zu feines, eventuell wässriges und matschiges Ergebnis zu erhalten.
- Wenn Sie mit den Drahtwerkzeugen arbeiten, dann können Sie durch die verschiedenen Geschwindigkeitsstufen (Schalterposition: „1“ bis „5“) und die Pulse-Funktion (Pulse-Taste) ganz unterschiedliche Zutaten leicht, vielseitig und rasch zubereiten. Passen Sie die Geschwindigkeit an die Beschaffenheit Ihrer Lebensmittel und die gewünschten Ergebnisse an.
- Wenn Sie mit dem Pürierstab oder Hacksystem arbeiten, dann ist eine hohe Geschwindigkeit der Messer wichtig. Wenn Sie bemerken, dass der Motor deutlich langsamer dreht, dann sollten Sie die Menge (Hacksystem) verringern. Die Ergebnisse werden oft ungleichmäßig, wenn Sie zu große Portionen verarbeiten.

## DAS RICHTIGE ZUBEHÖR AUSWÄHLEN

- Der Schneebesens ist nur für dünnflüssige oder pulvrige Lebensmittel geeignet. Verwenden Sie den Schneebesens nicht für zähe und feste Lebensmittel. Verwenden Sie stattdessen die Quirle oder, für sehr zähe Mischungen (Beispiel: Kuchenteig), die Knethaken.
- Zum Würzen von Püree können Sie den Schneebesens oder die Quirle verwenden. Zum Pürieren von hartem Gemüse und festen Früchten eignet sich eventuell der Pürierstab besser. Zum Pürieren sehr weicher Zutaten (Beispiel: gekochte Kartoffeln) können Sie die Quirle nehmen. Für festere, sehr faserige Zutaten (Beispiel: Äpfel, Pfirsiche, Mangos) verwenden Sie den Pürierstab. Das Hacksystem zerkleinert Ihre Lebensmittel in kleine Stückchen. Verwenden Sie dieses Zubehör auch zur Herstellung von Hackfleisch.
- Hackkrug und Pürierbecher des Gerätes sind keine Messgefäße. Verwenden Sie einen Messbecher, wenn Ihr Rezept genaue Mengen fordert.
- Verwenden Sie den Pürierbecher nur für den Pürierstab oder Schneebesens.
- Verwenden Sie den Hackkrug immer nur für das Hacksystem. **NIEMALS den Hackkrug für eines der anderen Zubehöre verwenden, um Schäden zu vermeiden!**
- Verarbeiten Sie keine Flüssigkeiten im Hacksystem. Flüssigkeiten können am Rand des Deckels auslaufen. Verwenden Sie für diese Aufgaben die Quirle. Wenn Sie sehr flüssige mit dem Pürierstab verarbeiten, dann halten Sie den Pürierstab immer möglichst nahe am Boden des Rührgefäßes, damit die Lebensmittel nicht herauspritzen.

## SCHAUMIG SCHLAGEN MIT DEM SCHNEEBESEN

- Schlagen Sie Eiweiß und Sahne nicht zu lange. Fette, Eiweiß und Wasser trennen sich dadurch. Der Schnee sollte in den meisten Fällen schaumig und so steif sein, dass ein Teelöffel senkrecht darin stehen bleibt.
- Schlagen Sie Mischungen aus Fett (Butter, Margarine) oder Eigelb mit Zucker und Gewürzen, bis der Zucker aufgelöst ist. Die Farbe der Mischung wird beim Schlagen etwas heller.

## PÜRIEREN, MIXEN, RÜHREN

- Sie müssen nicht unbedingt den Pürrierbecher für den Pürrierstab verwenden. Andere ausreichend große, hohe Rührschüsseln sind auch geeignet. Für die Arbeit mit dem Pürrierstab sollte das verwendete Rührgefäß einen möglichst flachen Boden haben.
- Wenn Sie sehr flüssige Lebensmittel mit dem Pürrierstab verarbeiten, dann können die Lebensmittel sehr heftig spritzen, sobald Sie den Pürrierstab anheben. Halten Sie den Pürrierstab in diesem Fall ganz am Boden des Gefäßes oder verwenden Sie eines der Drahtwerkzeuge. Zerkleinern Sie große Stücke vor der Verarbeitung, verwenden Sie nur hohe Rührgefäße und füllen Sie das Rührgefäß maximal bis zur halben Höhe. Füllen Sie flüssige Zutaten zuerst in das Rührgefäß. Schneiden Sie feste Zutaten in 2 cm große Stücke.
- Sie sollten das Rührgefäß nicht zu voll machen. Dadurch können Flüssigkeiten und dünnflüssiges Püree leicht auslaufen und/oder die Zutaten verkeilen sich in den Werkzeugen des Gerätes. Außerdem erhalten Sie dadurch oft ein ungleichmäßiges Ergebnis.
- Wenn Sie in einer entsprechend großen Rührschüssel arbeiten, dann bewegen Sie die Drahtwerkzeuge während des Betriebes langsam im Kreis.
- Bewegen Sie den Pürrierstab in festen Lebensmitteln langsam **ein kleines Stück** hoch und runter. Drücken Sie dabei aber nicht zu fest auf den Pürrierstab, damit die Geschwindigkeit nicht merklich abnimmt oder der Motor stecken bleibt. Achten Sie darauf, dass Ihre Lebensmittel nicht herausgeschleudert werden.

## HACKEN

- Schneiden Sie feste Zutaten (Gemüse, Früchte, Käse, Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte) vor der Verarbeitung in 2 cm große Stücke.
- Verarbeiten Sie keine zu harten Zutaten mit dem Gerät (Beispiel: harte Schokolade, Kerne, Nüsse).

- Das Hacksystem arbeitet effektiver mit kleineren Mengen. Vermeiden Sie es, den Hackkrug bis zur MAX-Markierung aufzufüllen. Arbeiten Sie bei Bedarf in Portionen.
- Überfordern Sie das Hacksystem nicht mit zu großen, harten Stücken (Beispiel: ganze Karotten). Sie erhalten mit zu großen Stücken auch sehr ungleichmäßige Ergebnisse.
- Wenn der Motor deutlich langsamer wird und/oder stecken bleibt, dann schalten Sie den Motor sofort aus (Funktionsschalter auf „0“) und entfernen Sie zu große Stücke aus dem Hackkrug. Schneiden Sie die Lebensmittel kleiner. Arbeiten Sie in kleineren Portionen. Das Hacksystem ist nicht für die Verarbeitung von Flüssigkeiten geeignet. Wenn Sie feste Zutaten verarbeiten wollen, die mit größeren Mengen Flüssigkeit aufgegossen sind, dann gießen Sie die Flüssigkeit zunächst ab, bevor Sie die festen Bestandteile in den Hackkrug füllen. Nach der Verarbeitung können Sie Flüssigkeiten und feste Zutaten wieder mischen. Verwenden Sie dazu beispielsweise die Quirle.
- Die Kupplung des Hackmessers können Sie beim Füllen mit einem kleinen Glas oder kleinen Becher schützen. Vergessen Sie aber nicht, den Gegenstand nach dem Füllen wieder wegzunehmen.

## VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

**⚠️ WARNUNG: Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder den Bauteilen des Gerätes oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen!** Die Klingen des Pürierstabs und Hackmessers sind sehr scharf. Behandeln Sie Pürierstab und Hackmesser mit Vorsicht, um sich nicht zu verletzen und Schäden zu vermeiden. Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (Funktionsschalter auf „0“) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie ein Zubehör installieren oder abnehmen, das Gerät reinigen, und wenn Sie das Gerät nicht benutzen. **Niemals den Motorblock in der Geschirrspülmaschine reinigen.** Niemals den Motorblock oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten stellen oder tauchen oder Flüssigkeiten darüber gießen. Verwenden Sie keine aggressiven Reiniger oder Scheuermittel, um die Oberflächen nicht zu beschädigen.

1. Nehmen Sie das Gerät und alle Bauteile vorsichtig aus der Verpackung. Vergewissern Sie sich, dass alle Bauteile vorhanden und unbeschädigt sind (siehe: ‚Ihren neuen Handmixer kennen lernen‘). Entfernen Sie vor der Verwendung unbedingt alle Verpackungen, Werbematerialien und Aufkleber vom Gerät. Entfernen Sie aber **NICHT** das Typenschild.
2. Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Verwendung und nach jeder längeren Lagerung (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).

## Hinweis

Wenn Sie Ihren neuen Handmixer das erste Mal benutzen, dann werden Sie eventuell einen leichten Geruch vom Motorblock wahrnehmen. Das ist produktionsbedingt und normal und der Geruch verschwindet bei wiederholter Verwendung wieder.

## BEDIENUNG

**⚠️ WARNUNG:** Achten Sie zu jeder Zeit darauf, dass das Gerät und alle seine Bauteile und Zubehöre **für kleine Kinder unzugänglich** sind. Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Zubehöre am Gerät installieren oder abnehmen, und wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen. **Niemals den Motorblock unbeaufsichtigt lassen, wenn er an die Stromversorgung angeschlossen ist!**

**Die Klingen des Pürierstabs und Hackmessers sind sehr scharf. Niemals die Klingen mit der Hand berühren.**

Halten Sie niemals Ihre Hände oder Fremdkörper (Beispiel: Kochbesteck) in das Rührgefäß (Beispiel: Pürierbecher), während das verwendete Zubehör darin arbeitet. Schalten Sie den Motor immer zuerst AUS (Funktionsschalter auf „0“), warten Sie, bis der Motor steht und nehmen Sie dann das Gerät vom Rührgefäß weg, bevor Sie den Inhalt prüfen, weitere Zutaten zugeben, oder die Lebensmittel nach unten schieben oder heraus nehmen.

Verwenden Sie nur Kochbesteck aus Holz, Gummi oder Kunststoff für die Arbeit mit dem Gerät. Wenden Sie keine Gewalt an, wenn Sie Zutaten lösen, die sich im Bereich der Zubehöre verkeilt haben, um die Zubehöre nicht zu beschädigen. **Versuchen Sie niemals, die installierten Zubehöre mit der Hand zu drehen, um das Gerät nicht zu beschädigen.**

Legen Sie den Motorblock nur auf einer festen, ebenen, waagerechten und trockenen Arbeitsfläche ab. Legen Sie den Motorblock niemals an die Kante der Arbeitsfläche oder auf geneigte Oberflächen. **Halten Sie das verwendete Rührgefäß während des Betriebes immer mit einer Hand fest**, da das Rührgefäß andernfalls durch die Bewegung des Zubehörs auf der Arbeitsfläche herumgeschleudert werden kann.

Halten Sie den Arbeitsplatz während der Arbeit sauber und trocken. Wischen Sie gegebenenfalls Spritzer oder übergelaufene Flüssigkeiten mit einem trockenen Tuch ab. Niemals den Motorblock auf feuchte Unterlagen oder Tücher legen. Niemals Flüssigkeiten unter oder auf den Motorblock laufen lassen. Sollten Flüssigkeiten in den Motorblock eingedrungen sein, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Reinigen und trocknen Sie danach den Motorblock (siehe: „Pflege und

Reinigung'). Lassen Sie das Gerät im Zweifelsfall in einer Fachwerkstatt überprüfen. Überfüllen Sie nicht die verwendeten Rührgefäße. Beachten Sie die MAX-Markierungen auf dem Pürrierbecher und dem Hackkrug. Allerdings sollten Sie in vielen Fällen **die Rührgefäße nicht ganz füllen, damit die Lebensmittel nicht herauspritzen**. Verwenden Sie das Hacksystem nicht für Flüssigkeiten. Flüssigkeiten können unter dem Rand des Deckels auslaufen!

Das Gerät ist **NICHT** zur Verarbeitung von heißen oder brennbaren Lebensmitteln geeignet (Beispiel: hochprozentige, alkoholische Getränke). Der Ventilator des Motors könnte die Dämpfe einsaugen, wodurch Flüssigkeit auf den inneren Teilen des Motors kondensiert. Lassen Sie Ihre Lebensmittel immer zuerst auf ca. 60°C abkühlen (fühlt sich bei der Berührung mit der Hand heiß an, ohne sofort Verbrennungen zu verursachen). **Nehmen Sie den Motorblock immer zuerst vom Deckel des Hacksystems herunter, bevor Sie den Deckel des Hacksystems abnehmen**. Versuchen Sie niemals, das Hackmesser ohne den dafür vorgesehenen Hackkrug und Deckel zu verwenden, um eine Gefährdung durch das Hackmesser zu vermeiden.

**⚠ ACHTUNG:** Niemals den Motorblock vom verwendeten Zubehör trennen, solange der Motor läuft. Schalten Sie immer zuerst AUS (Funktionsschalter auf „0“) und warten Sie, bis der Motor steht, bevor Sie ein Zubehör abnehmen oder das verwendete Zubehör aus den Lebensmitteln nehmen.

Schalten Sie den Motor erst ein, wenn Sie das installierte Zubehör in die Lebensmittel halten, um Verletzungen, Schäden und Überhitzung zu vermeiden. **Niemals bei laufendem Motor an die Zubehöre oder in das verwendete Rührgefäß fassen oder irgendwelche Gegenstände in das Rührgefäß halten**.

**Tipp:** Sie können Ihre Lebensmittel im Pürrierbecher aufbewahren und den Pürrierbecher mit dem mitgelieferten Deckel verschließen. Lassen Sie die Lebensmittel aber nicht im Pürrierbecher verderben (siehe: „Pflege und Reinigung“).

## MIT DEN DRAHTWERKZEUGEN ARBEITEN

**⚠ ACHTUNG:** Bevor Sie eines der Zubehöre am Motorblock installieren, vergewissern Sie sich bitte immer, dass der Funktionsschalter auf „0“ steht. Schließen Sie das Gerät nicht an die Stromversorgung an, bevor Sie sich vergewissert haben, dass die Drahtwerkzeuge (Quirle, Schneebesens, Kneithaken) fest installiert sind und nicht herausfallen. Wenn Sie zwei der Drahtwerkzeuge installieren, dann verwenden Sie immer nur ein passendes Paar. **Niemals die verschiedenen Typen von Drahtwerkzeugen miteinander mischen**, um Schäden am Gerät zu verhindern.

## Die Drahtwerkzeuge installieren

1. Vergewissern Sie sich, dass der Motorblock von der Stromversorgung getrennt ist und der Funktionsschalter auf „0“ steht. Vergewissern Sie sich, dass das obere Schaftende der verwendeten Drahtwerkzeuge sauber und trocken ist.

### Hinweis

Die beiden Antriebsräder der Antriebsöffnungen rotieren in entgegengesetzte Richtungen. Dementsprechend sind die paarweise verwendeten Drahtwerkzeuge spiegelbildlich konstruiert. Damit die beiden Drahtwerkzeuge in den richtigen Antriebsöffnungen installiert werden, hat eines der Drahtwerkzeuge eine Verdickung im Schaft, die nur in die weite Antriebsöffnung passt. Das zweite Drahtwerkzeug (ohne die Verdickung) muss in der kleinen Öffnung installiert werden. **Der Schneebesen wird immer einzeln verwendet** und hat deshalb keine Verdickung. Sie können den Schneebesen in beiden Antriebsöffnungen installieren.

2. Wenn Sie die Quirle oder Knethaken paarweise verwenden, dann stecken Sie den Quirl oder Knethaken mit der Verdickung am Schaft in die weite Antriebsöffnung am Motorblock und den zweiten Quirl oder Knethaken in die andere Antriebsöffnung. Drücken Sie die Drahtwerkzeuge in die Antriebsöffnung hinein, bis sie deutlich spürbar einrasten.
3. Prüfen Sie, ob die Drahtwerkzeuge eingerastet sind und nicht herausfallen können.

## Die Drahtwerkzeuge verwenden

 **ACHTUNG:** Lassen Sie den Motor nicht länger als 10 Minuten kontinuierlich arbeiten, um eine Überhitzung des Motors zu vermeiden. Warten Sie, bis der Motorblock auf Raumtemperatur abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät wieder verwenden. **Niemals den Hackkrug für die Arbeit mit den Drahtwerkzeugen verwenden, um das Gerät und seine Zubehöre nicht zu beschädigen!**

Halten Sie die verwendeten Drahtwerkzeuge immer zuerst in die Lebensmittel, bevor Sie das Gerät einschalten. Schalten Sie den Motor immer zuerst AUS, bevor Sie die Drahtwerkzeuge aus den Lebensmitteln herausnehmen, um zu vermeiden, dass Flüssigkeiten und kleine Partikel herumgeschleudert werden.

4. Füllen Sie die Zutaten in eine Rührschüssel von geeigneter Größe. Sie können den mitgelieferten Pürrierbecher verwenden. Das Rührgefäß sollte allerdings nicht höher als bis zu 2/3 gefüllt sein. Dadurch laufen die Lebensmittel beim Rühren nicht so leicht über oder spritzen.
5. Stellen Sie ein ausreichend großes Gefäß mit warmer Spülmittellösung bereit. Das Spülmittel sollte die Drahtwerkzeuge bis zum Schaft bedecken können.

6. Vergewissern Sie sich, dass die Drahtwerkzeuge (Quirle, Knethaken oder Schneebesen) richtig am Motorblock installiert sind und nicht herausfallen. Vergewissern Sie sich, dass der Funktionsschalter auf „0“ steht.
7. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Wandsteckdose.
8. Tauchen Sie die installierten Zubehöre in die Lebensmittel und schieben Sie den Funktionsschalter zunächst auf Position „1“.

#### Hinweis

Beginnen Sie immer mit einer geringen Geschwindigkeit (Position „1“) und erhöhen Sie die Geschwindigkeit dann schrittweise: von „1“ (niedrigste Geschwindigkeit) bis „5“ (Höchstgeschwindigkeit). Sie können die Geschwindigkeit jederzeit neu einstellen.

9. Schieben Sie den Funktionsschalter bei Bedarf auf eine andere Geschwindigkeit. Außerdem können Sie die Pulse-Taste drücken. Solange die Pulse-Taste gedrückt ist, arbeitet das Gerät immer mit Höchstgeschwindigkeit.

#### Hinweis

Die Pulse-Taste entspricht der Position „5“ des Funktionsschalters. Wenn Sie bereits mit Geschwindigkeit „5“ arbeiten, dann bringt die Pulse-Taste keine Beschleunigung.

**⚠ ACHTUNG:** Um Schäden am Gerät, den Zubehören und am Rührgefäß zu vermeiden, sollten die Drahtwerkzeuge die Innenwände des Rührgefäßes während des Betriebs nicht berühren. Die Drahtwerkzeuge könnten dadurch verbogen werden und die Oberflächen des Rührgefäßes werden zerkratzt.

**Wichtig:** Versuchen Sie niemals, die Drahtwerkzeuge vom Motorblock abzunehmen, solange der Motor noch läuft und an die Stromversorgung angeschlossen ist. Warten Sie immer, bis alle Teile vollständig zum Stillstand gekommen sind und ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose.

10. Wenn Sie in einer entsprechend großen Rührschüssel arbeiten, dann bewegen Sie die Drahtwerkzeuge während des Betriebes langsam im Kreis. Dadurch erhalten Sie ein optimales Rührergebnis.
11. Falls erforderlich, dann unterbrechen Sie rechtzeitig den Betrieb. Schalten Sie den Motor dazu aus (Funktionsschalter auf „0“) und schieben Sie die Lebensmittel mit einer Gummizunge am Drahtwerkzeug und den Wänden des Rührgefäßes nach unten. Kratzen Sie die an den Wänden des Rührgefäßes anhaftenden Lebensmittel nicht mit den rotierenden Drahtwerkzeugen ab. Rührgefäß und Gerät können dadurch beschädigt werden.

12. Schieben Sie den Funktionsschalter nach der Verarbeitung Ihrer Lebensmittel auf „0“ und warten Sie, bis der Motor steht.
13. Nehmen Sie die Drahtwerkzeuge aus den Lebensmitteln und entfernen Sie mit der Gummizunge die Lebensmittel, die noch an den Drahtwerkzeugen haften. Tauchen Sie die Drahtwerkzeuge dann in das bereitgestellte Gefäß mit Spülmittel-lösung. Lassen Sie dabei einen Abstand von mindestens 5cm zum Motorblock.
14. Lassen Sie den Motor ein paar Sekunden mit Geschwindigkeit „5“ arbeiten, um die Lebensmittelreste von den Drahtwerkzeugen abzuspülen.
15. Schieben Sie den Funktionsschalter auf „0“ und warten Sie, bis der Motor steht. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

### Die Drahtwerkzeuge vom Motorblock abnehmen

**⚠ ACHTUNG: Versuchen Sie niemals, die Drahtwerkzeuge mit Gewalt aus dem Motorblock zu ziehen!** Schalten Sie das Gerät immer zuerst aus (Funktionsschalter auf „0“) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Die Drahtwerkzeuge fallen aus dem Motorblock heraus, sobald Sie die Auswurfaste "Eject" drücken. Achten Sie darauf, dass die Drahtwerkzeuge nicht herunterfallen.

16. Vergewissern Sie sich, dass der Motor ausgeschaltet ist (Funktionsschalter auf „0“) und von der Stromversorgung getrennt ist.
17. Halten Sie die Drahtwerkzeuge mit einer Hand fest oder in kurzem Abstand direkt über eine ausreichend große Schüssel oder die Spüle. Drücken Sie dann die Auswurfaste. Die Drahtwerkzeuge fallen dadurch aus dem Motorblock heraus.
18. Reinigen Sie das Gerät und alle verwendeten Zubehöre möglichst sofort nach der Arbeit. Lassen Sie keine Lebensmittel auf den Oberflächen antrocknen.

### DEN PÜRIERSTAB VERWENDEN

**⚠ WARNUNG:** Die Klingen des Pürierstabes sind sehr scharf. Fassen Sie niemals in das glockenförmige Ende mit den Klingen des Pürierstabes. Halten Sie keine Fremdkörper (Beispiel: Bürsten, Tücher, Kochbesteck) an die Klingen, wenn der Pürierstab am Motorblock installiert ist. Tauchen Sie das untere Ende mit den Klingen immer zuerst in die Lebensmittel, bevor Sie den Motor einschalten. Das glockenförmige Ende sollte mit Lebensmitteln bedeckt sein.

**⚠ ACHTUNG:** Vergewissern Sie sich vor der Installation des Pürierstabes, dass die dunkle Kupplung am oberen Ende des Pürierstabes völlig sauber und trocken ist. Andernfalls könnte das Antriebsrad des Motorblocks beschädigt oder verschmutzt werden. Verarbeiten Sie keine heißen Lebensmittel mit dem Pürierstab (max. 60°C; fühlt sich bei der Berührung mit der Hand heiß an), um das Gerät nicht durch aufsteigenden Dampf zu beschädigen. **Versuchen Sie niemals, den Pürierstab aus dem Motorblock zu nehmen, solange der Motor läuft!**

**Wichtig: Halten Sie den Pürierstab während des Betriebes immer senkrecht in die Lebensmittel.** Wenn Sie den Pürierstab bei laufendem Motor kippen, dann können die Lebensmittel aus dem Rührgefäß herausgeschleudert werden.

## Den Pürierstab installieren

### Hinweis

Das obere dunkle Ende des Pürierstabes passt in das Antriebsrad in der Antriebskammer an der Rückseite des Motorblocks. Die Antriebskammer wird durch einen automatisch schließenden Shutter geschützt, den Sie zur Installation des Pürierstabes öffnen müssen.

1. Vergewissern Sie sich, dass die Kupplung am Pürierstab (dunkles Ende) sauber und trocken ist.
2. Öffnen Sie den Shutter am besten mit der Kupplung am Pürierstab und stecken Sie die Kupplung des Pürierstabes dann in die Antriebskammer auf das Antriebsrad des Motorblocks.
3. Drehen Sie den Pürierstab im Uhrzeigersinn bis der Pürierstab spürbar einrastet. Der Pürierstab ist betriebsbereit, wenn der Pürierstab sicher am Motorblock eingerastet ist und nicht herausfällt.

## Die Lebensmittel mit dem Pürierstab verarbeiten

**⚠ WARNUNG: Niemals ihre Hände oder irgendwelche Fremdkörper (Beispiel: Kochbesteck) an die Klingen des Pürierstabs halten, wenn der Pürierstab am Motorblock installiert ist.**

**⚠ ACHTUNG:** Wenn der Motor merklich langsamer läuft oder stecken bleibt, dann schalten Sie das Gerät sofort AUS (Pulse-Taste loslassen, Funktionsschalter auf „0“) Beseitigen Sie das Hindernis, bevor Sie weiter arbeiten. Siehe auch: ‚Hilfe bei Problemen‘.

### Hinweis

Bei installiertem Pürierstab arbeitet der Motor nur, wenn der Funktionsschalter in Position „M“ steht. Halten Sie den Pürierstab des Gerätes immer zuerst in die Lebensmittel, bevor Sie das Gerät einschalten. Schalten Sie den Motor immer zuerst AUS, bevor Sie den Pürierstab aus den Lebensmitteln herausnehmen, um zu vermeiden, dass Flüssigkeiten und kleine Partikel herumgeschleudert werden. Um feste Bestandteile zu pürieren, können Sie den Pürierstab in den Lebensmitteln **vorsichtig** etwas hoch und runter bewegen. Achten Sie dabei unbedingt darauf, **dass die Lebensmittel nicht herausgeschleudert werden, überlaufen oder herausspritzen.**

Bearbeiten Sie Ihre Lebensmittel nicht zu lange. Der Pürierstab verarbeitet Ihre Lebensmittel in Sekunden. Sie müssen nicht unbedingt den Pürierbecher des Geräts verwenden, sondern können auch andere Rührschüsseln verwenden (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse‘).

**⚠ ACHTUNG:** Um eine Überhitzung des Motors zu vermeiden, lassen Sie den Motor **nicht länger als 1 Minute** kontinuierlich arbeiten. Warten Sie danach, bis der Motor wieder auf Raumtemperatur abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät erneut verwenden.

### Hinweis

Bei Verwendung des Pürierstabes können Sie keine Geschwindigkeit wählen, da eine hohe Geschwindigkeit für die Funktion des Pürierstabes entscheidend ist. Der Funktionsschalter muss immer auf Position „M“ stehen.

4. Vergewissern Sie sich, dass der Pürierstab richtig am Motorblock installiert ist (siehe oben). Füllen Sie ihre Lebensmittel in den Pürierbecher oder ein anderes, geeignetes Rührgefäß.
5. Stellen Sie ein ausreichend großes Gefäß mit warmer Spülmittellösung bereit. Das Spülmittel sollte das glockenförmige Ende des Pürierstabes bedecken können.
6. Vergewissern Sie sich, dass der Funktionsschalter auf „0“ steht. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Wandsteckdose.
7. Halten Sie den Motorblock am Griff und stecken Sie den Pürierstab in die Lebensmittel. Halten Sie dabei das glockenförmige Ende des Pürierstabes in den Pürierbecher. Bei dünnflüssigen Lebensmitteln sollte das Ende des Pürierstabes den Boden des Rührgefäßes berühren.
8. Damit der Pürierbecher nicht während des Betriebs herumgeschleudert werden kann, halten Sie den Pürierbecher mit einer Hand fest. Schieben Sie dann den Funktionsschalter auf Position „M“.

**Wichtig: Achten Sie darauf, den Pürierstab während des Betriebes immer senkrecht in das Rührgefäß zu halten. Vermeiden Sie es, den Pürierstab zu kippen.**

Wenn Sie den Pürierstab während des Betriebes bewegen, dann achten Sie unbedingt darauf, dass das Ende des Pürierstabs nicht zu weit aus den Lebensmitteln heraus kommt, während der Motor arbeitet. Andernfalls können feste Bestandteile und Flüssigkeiten Ihrer Lebensmittel aus dem Rührgefäß herausgeschleudert werden.

9. Drücken Sie die Pulse-Taste, um den Motor einzuschalten. Der Motor arbeitet nur, solange die Pulse-Taste gedrückt wird und hält an, wenn Sie die Pulse-Taste loslassen.
10. Bei Bedarf bewegen Sie den Pürierstab **vorsichtig und langsam** in den Lebensmitteln ein kleines Stückchen auf und ab.
11. Sobald die Lebensmittel die gewünschte Konsistenz erreicht haben, lassen Sie die Pulse-Taste los und warten Sie, bis der Motor steht.
12. Halten Sie den Pürierstab in die bereitgestellte Spülmittellösung. Der Pürierstab muss den Boden des Rührgefäßes berühren. Drücken Sie für einige Sekunden die Pulse-Taste, um Lebensmittelreste von den Klingen des Pürierstabes abzuspülen. Lassen Sie die Pulse-Taste los, schieben Sie den Funktionsschalter auf Position „0“ und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
13. Nehmen Sie das verwendete Zubehör sofort nach jeder Verwendung vom Motorblock ab (siehe unten).

## Den Pürierstab vom Motorblock abnehmen

 **WARNUNG:** Schieben Sie den Funktionsschalter immer zuerst auf Position „0“ (AUS) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie den Pürierstab abnehmen. Versuchen Sie niemals, den Pürierstab bei laufendem Motor abzunehmen. Niemals in das glockenförmige Ende des Pürierstabes greifen, wenn Sie mit dem Pürierstab hantieren, um Verletzungen durch die Klingen zu vermeiden. Halten Sie den Pürierstab immer nur am Schaft fest.

14. Vergewissern Sie sich, dass der Funktionsschalter auf „0“ steht und der Motorblock von der Stromversorgung getrennt ist.
15. Drehen Sie den Pürierstab am Schaft gegen den Uhrzeigersinn und ziehen Sie den Pürierstab dann aus der Antriebskammer des Motorblocks. Der Shutter schließt sich automatisch.
16. Reinigen Sie alle verwendeten Zubehöre sofort nach der Verwendung, damit keine Lebensmittel auf den Oberflächen antrocknen (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).

## DAS HACKSYSTEM VERWENDEN

**⚠️ WARNUNG:** Die Klingen des Hackmessers sind sehr scharf. Berühren Sie die Klingen nicht mit den Händen. Halten Sie das Hackmesser immer nur am oberen Schaftende. Zu Ihrer Sicherheit kann das Hackmesser nicht direkt an den Motorblock angeschlossen werden sondern nur über den Deckel des Hackkruges. Außerdem löst sich das Hackmesser vom Deckel, wenn der Deckel vom Hackkrug herunter genommen wird. Deshalb ist es nahezu unmöglich, das Hacksystem zu betreiben, wenn eines seiner Teile fehlt. **Versuchen Sie niemals, das Hackmesser in einem anderen Rührgefäß als dem Hackkrug des Gerätes zu verwenden.** Versuchen Sie niemals, das Hacksystem zu verwenden, wenn eines seiner Teile beschädigt ist. Vergewissern Sie sich immer zuerst, dass das Hacksystem richtig und vollständig zusammengesetzt ist, bevor Sie den Motor einschalten.

**⚠️ ACHTUNG:** Niemals den Motorblock vom Hacksystem herunter nehmen, wenn der Motor läuft. Wenn der Motor während der Arbeit merklich langsamer läuft oder stecken bleibt, dann schalten Sie das Gerät sofort AUS (Pulse-Taste loslassen, Funktionsschalter auf „0“). Entfernen Sie das Hindernis (siehe: ‚Hilfe bei Problemen‘).

Vergewissern Sie sich, dass die Kupplung im Deckel des Hacksystems sauber und völlig trocken ist, bevor Sie den Motorblock darauf verriegeln. Andernfalls könnte das Antriebsrad des Motorblocks verschmutzt oder beschädigt werden. Auch die Kupplung zwischen dem Deckel des Hackkruges und dem Hackmesser sollten Sie sauber halten, um eine korrekte Funktion zu ermöglichen.

### Das Hacksystem zusammensetzen

**Wichtig:** Überfüllen Sie nicht den Hackkrug und **füllen Sie keine flüssigen Lebensmittel ein.** Andernfalls kann der Hackkrug am Rand überlaufen und Flüssigkeiten können unter dem Deckel herauslaufen (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse‘).

#### Hinweis

Das obere konische Ende des Hackkrug-Deckels passt in das Antriebsrad in der Antriebskammer an der Rückseite des Motorblocks. Die Antriebskammer wird durch einen automatisch schließenden Shutter geschützt, den Sie zur Installation des Hacksystems öffnen müssen.

1. Halten Sie das Hackmesser am oberen Schaftende und stellen Sie das Hackmesser in den Hackkrug.

**Tipp:** Beim Füllen des Hackkruges können Sie einen kleinen Becher oder ein kleines Glas über den Schaft des Hackmessers stülpen, damit die Kupplung des Hackmessers sauber bleibt. Nehmen Sie diesen Schutz nach dem Füllen wieder herunter.

2. Füllen Sie die vorbereiteten Lebensmittel in den Hackkrug. Beachten Sie dabei die MAX-Markierung am Hackkrug, damit die Lebensmittel nicht überlaufen und Sie ein gutes Ergebnis erhalten. Vergewissern Sie sich, dass die Kupplung am oberen, konischen Ende des Hackkrug-Deckels sauber ist.
3. Verschließen Sie den Hackkrug mit dem Deckel. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, um den Deckel auf dem Hackkrug zu verriegeln.
4. Öffnen Sie den Shutter an der Rückseite des Motorblocks am besten mit dem Hackkrug-Deckel. Schieben Sie den Motorblock dazu über den Hackkrug-Deckel. Wenn der Shutter offen ist, gleitet der Motorblock auf die Kupplung des Hackkrug-Deckels. Fassen Sie den Hackkrug dazu am Henkel. Lassen Sie den Motorblock auf dem Deckel nach unten gleiten. Der Motorblock muss stabil auf dem Hackkrug-Deckel stehen.
5. Drehen Sie den Motorblock um ca. 90° im Uhrzeigersinn. Der Motorblock wird dadurch spürbar auf dem Hacksystem verriegelt. Das Hacksystem ist betriebsbereit, wenn der Motorblock sicher auf dem Hacksystem eingerastet ist.

### Die Lebensmittel mit dem Hacksystem verarbeiten

**⚠️ WARNUNG:** Niemals den Deckel des Hackkruges abnehmen und/oder in den Hackkrug greifen oder irgendwelche Gegenstände in den Hackkrug halten, wenn der Motorblock auf dem Deckel des Hacksystems installiert ist. Niemals den Motorblock vom Hackkrug nehmen, solange der Motor noch läuft. Schalten Sie das Gerät AUS (Funktionsschalter auf „0“), warten Sie, bis der Motor steht und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. **Nehmen Sie immer zuerst den Motorblock ab, bevor Sie das Hacksystem öffnen.**

**⚠️ ACHTUNG:** Das Hacksystem verarbeitet Ihre Lebensmittel in wenigen Sekunden. Lassen Sie das Hacksystem **nicht länger als 15 Sekunden** kontinuierlich arbeiten, um eine Überhitzung zu vermeiden. Warten Sie danach, bis der Motor vollständig abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät erneut verwenden.

6. Vergewissern Sie sich, dass das Hacksystem vollständig und richtig zusammengesetzt ist und der Motorblock richtig auf dem Hacksystem installiert ist (siehe oben).
7. Vergewissern Sie sich, dass der Funktionsschalter auf „0“ geschaltet ist. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Wandsteckdose.

8. Schieben Sie den Funktionsschalter auf „M“. Halten Sie dann den Hackkrug UND den Motorblock an den Griffen fest.
9. Halten Sie die Pulse-Taste gedrückt. Der Motor arbeitet, solange die Pulse-Taste gedrückt ist.

**Tipp:** Sie werden in den meisten Fällen bessere Ergebnisse erhalten, Wenn Sie den Motor nur in kurzen Pulsen arbeiten lassen. Vermeiden Sie es, Ihre Lebensmittel zu lange zu verarbeiten.

### Den Motorblock vom Hacksystem abnehmen

**⚠ ACHTUNG:** Versuchen Sie niemals, den Motorblock vom Hacksystem abzunehmen, solange der Motor läuft. Stellen Sie den Funktionsschalter immer zuerst auf „0“ (AUS) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. bevor Sie den Motorblock abnehmen. Nehmen Sie immer zuerst den Motorblock vom Hacksystem ab, bevor Sie das Hacksystem öffnen.

10. Lassen Sie die Pulse-Taste los, um den Motor anzuhalten. Schieben Sie dann den Funktionsschalter auf „0“ und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
11. Halten Sie den Deckel des Hacksystems mit einer Hand fest und drehen Sie dann den Motorblock gegen den Uhrzeigersinn, um die Verriegelung zu lösen. Ziehen Sie den Motorblock nach oben aus dem Deckel des Hacksystems heraus.

### Das Hacksystem zerlegen

**⚠ WARNUNG:** Die Klingen des Hackmessers sind sehr scharf. Halten Sie das Hackmesser nur am oberen Ende des Schaftes, um Verletzungen zu vermeiden.

12. Nehmen Sie den Motorblock vom Hacksystem ab (siehe oben).
13. Drehen Sie den Deckel des Hacksystems gegen den Uhrzeigersinn, um die Verriegelung zu lösen und nehmen Sie den Deckel dann vom Hackkrug herunter.
14. Fassen Sie das Hackmesser am oberen Ende des Schaftes und ziehen Sie das Hackmesser aus dem Hackkrug.
15. Nehmen Sie Ihre Lebensmittel mit einem Kochlöffel aus Kunststoff oder Holz oder mit einer Gummizunge aus dem Hackkrug.
16. Reinigen Sie das Hacksystem nach jeder Verwendung (siehe: ‚Das Hacksystem reinigen‘).

#### Hinweis

Der Hackkrug ist nicht für die Aufbewahrung von Lebensmitteln vorgesehen.

## HILFE BEI PROBLEMEN

Der Design Handmixer Pro ist zuverlässig und robust und wird bei richtiger Bedienung für gewöhnlich störungsfrei arbeiten. Sollte während des Betriebs ein Problem auftreten, dann werden Sie dies in den meisten Fällen ganz leicht selbst beseitigen können. Die folgende Störungstabelle soll Sie dabei unterstützen.

Problem	Mögliche Ursachen	Die Lösung des Problems
Das Gerät reagiert nicht.	Kein Strom.	Schließen Sie den Motorblock an eine geeignete Wandsteckdose an. Prüfen Sie mit einer Lampe, ob die verwendete Steckdose Strom hat.
	<b>Drahtwerkzeuge:</b> Sie haben keine Geschwindigkeit gewählt.	Auch die Pulse-Taste arbeitet nur, wenn eine Geschwindigkeit gewählt ist. Schieben Sie den Funktionsschalter auf eine der Geschwindigkeitsstufen: „1“ bis „5“.
	<b>Pürierstab oder Hacksystem:</b> Der Funktionsschalter steht nicht auf „M“ und/oder Sie haben die Pulse-Taste nicht gedrückt.	Für Pürierstab und Hacksystem können Sie die Geschwindigkeit nicht regeln. Diese Systeme arbeiten immer mit voller Motorleistung. Schieben Sie den Funktionsschalter auf die Position „M“ und drücken Sie die Pulse-Taste, um den Motor einzuschalten.
	Die Lebensmittel sind zu dickflüssig oder zu hart.	Stellen Sie den Funktionsschalter sofort auf „0“ (AUS). Versuchen Sie Folgendes: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Geben Sie etwas Flüssigkeit in das Rührgefäß, um die Lebensmittel flüssiger zu machen.</li> <li>- Verwenden Sie ein anderes Zubehör (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse‘).</li> <li>- Nehmen Sie einen Teil der Lebensmittel aus dem Rührgefäß. Arbeiten Sie in kleineren Portionen.</li> </ul>
	Harte Stücke im Krug blockieren das verwendete Zubehör.	Stellen Sie den Funktionsschalter auf „0“ und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Entfernen Sie Hindernisse. Das Gerät ist nicht zur Verarbeitung extrem harter Zutaten geeignet.  Wenn Sie mit dem Pürierstab arbeiten, dann drücken Sie nicht zu fest auf den Pürierstab, während Sie den Pürierstab in den Lebensmitteln auf und ab bewegen.
Sie haben den Motor zu stark beansprucht. Der Überlastschutz hat angesprochen.	Schalten Sie den Funktionsschalter sofort auf „0“ und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Beachten Sie bitte die Hinweise im Abschnitt ‚Überlastschutz‘. Lassen Sie das Gerät mindestens 30 Minuten lang abkühlen. Machen Sie regelmäßige Pausen (siehe: ‚Technische Daten‘).	

Problem	Mögliche Ursachen	Die Lösung des Problems
	Das verwendete Zubehör ist beschädigt.	Wenn der Motor den Pürierstab oder das Hackmesser nur mit hörbar großem Widerstand bewegen kann, selbst wenn Sie dünnflüssige Lebensmittel verarbeiten, dann könnte das Zubehör beschädigt sein. Verbogene Drahtwerkzeuge können ebenfalls den Motor blockieren. Wenden Sie sich an Ihren Händler.
Sie bemerken leichten Brandgeruch, wenn Sie den Motor einschalten.	Das Gerät ist noch neu.	Wenn das Gerät noch neu ist, dann ist das normal und kein Grund zur Beunruhigung.
	Der Motorblock ist beschädigt.	Wenn Lebensmittel in den Motorblock eingedrungen sind, dann darf das Gerät nicht mehr verwendet werden. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Der Motor reagiert nicht auf die Pulse-Taste.	<b>Drahtwerkzeuge:</b> Sie haben keine Geschwindigkeit gewählt.	Die Pulse-Taste arbeitet nur, wenn Sie eine Geschwindigkeit gewählt haben. Stellen Sie den Funktionsschalter auf eine Position von „1“ bis „5“.
	<b>Drahtwerkzeuge:</b> Sie arbeiten bereits mit maximaler Geschwindigkeit „5“.	Die Pulse-Taste beschleunigt den Motor bis zur maximal möglichen Geschwindigkeit. Dies entspricht der Geschwindigkeit „5“. Wenn Sie bereits mit dieser Geschwindigkeit arbeiten, tritt keine Veränderung ein.
	<b>Pürierstab oder Hacksystem:</b> Der Funktionsschalter steht nicht auf „M“.	Um den Motor einzuschalten, müssen Sie die Position „M“ wählen. Drücken Sie danach auf die Pulse-Taste, um den Motor zu starten.
Sie können die verwendeten Zubehöre nicht abnehmen.	<b>Drahtwerkzeuge:</b> Sie haben die Auswurfaste nicht gedrückt.	Drücken Sie zum Abnehmen der Drahtwerkzeuge immer die Auswurfaste. <b>Versuchen Sie niemals, die Zubehöre des Gerätes mit Gewalt herauszureißen.</b>
	<b>Pürierstab:</b> der Pürierstab ist noch am Antriebsrad verriegelt.	Zum Betrieb wird der Pürierstab am Antriebsrad des Motors verriegelt. Drehen Sie den Pürierstab am Schaft gegen den Uhrzeigersinn, um die Verriegelung zu lösen. Danach können Sie den Pürierstab aus der Antriebskammer herausziehen. <b>Versuchen Sie niemals, die Zubehöre des Gerätes mit Gewalt herauszureißen.</b>
	<b>Hacksystem:</b> der Motorblock ist auf dem Hacksystem verriegelt.	Zum Betrieb wird der Motorblock auf dem Hacksystem verriegelt. Drehen Sie den Motorblock zuerst gegen den Uhrzeigersinn, um die Verriegelung zu lösen. Halten Sie dabei den Deckel des Hacksystems fest. Danach können Sie den Motorblock vom Hacksystem herunternehmen. <b>Versuchen Sie niemals, die Zubehöre des Gerätes mit Gewalt herauszureißen.</b>

Problem	Mögliche Ursachen	Die Lösung des Problems
Die Drahtwerkzeuge fallen aus dem Motorblock heraus.	Die Drahtwerkzeuge sind nicht richtig in den Antriebsöffnungen eingearastet.	Vergewissern Sie sich, dass Sie die Drahtwerkzeuge ganz in die Antriebsöffnung hineingeschoben haben, bis sie hörbar und spürbar einrasten.
	Die Verriegelung in der Antriebsöffnung ist beschädigt.	Wenn Sie die Drahtwerkzeuge gewaltsam aus den Antriebsöffnungen ziehen, kann die Verriegelung beschädigt werden. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Das <b>Drahtwerkzeug</b> passt nicht in die Antriebsöffnung im Motorblock, UND/ODER Sie können das <b>Drahtwerkzeug</b> nicht richtig in der Antriebsöffnung verriegeln.	Sie haben die falsche Antriebsöffnung gewählt.	Um eine falsche Installation zu verhindern, hat eines der Drahtwerkzeuge eines zusammengehörigen Paares eine Verdickung am Schaft, die verhindert, dass es in der engeren der beiden Antriebsöffnungen installiert wird. Installieren Sie das Drahtwerkzeug in der anderen Antriebsöffnung.
	Sie haben versucht, Drahtwerkzeuge zu installieren, die nicht zusammen gehören.	Verwenden Sie immer nur zusammengehörige Paare (beide Quirle ODER beide Knehtaken). Versuchen Sie niemals, zwei Drahtwerkzeuge zu installieren, die nicht zusammen gehören.
	Der Pürrierstab oder das Hacksystem sind bereits am Motorblock verriegelt.	Zu Ihrer Sicherheit ist es nicht möglich, die Zubehöre miteinander zu kombinieren. Entfernen Sie zuerst alle anderen Zubehöre und versuchen Sie es dann erneut.
Sie können weder den <b>Pürrierstab</b> noch das <b>Hacksystem</b> am Motorblock verriegeln.	Am Motorblock sind bereits Drahtwerkzeuge installiert.	Zu Ihrer Sicherheit ist es nicht möglich, die Zubehöre miteinander zu kombinieren. Entfernen Sie zuerst alle anderen Zubehöre und versuchen Sie es dann erneut.
Sie können den Deckel des Hacksystems nicht auf dem Hackkrug verriegeln oder müssen den Deckel zum Verriegeln herunter drücken.	Der Deckel liegt nicht in der richtigen Orientierung.	Drehen Sie den Deckel auf dem Hackkrug, bis er nach unten gleitet. Drehen Sie den Deckel dann im Uhrzeigersinn, um ihn zu verriegeln.
	Das Hackmesser ist nicht richtig im Hackkrug eingesetzt.	Das Hackmesser muss in der Mitte des Hackkrugs mit der Kupplung nach oben aufrecht stehen. Stellen Sie immer zuerst das Hackmesser in den Hackkrug, bevor Sie die Lebensmittel einfüllen.
	Fremdkörper oder Lebensmittel sind auf dem Rand des Hackkruges oder auf der Kupplung des Hackmessers eingeklemmt.	Entfernen Sie Lebensmittel vom Rand des Hackkruges und der Kupplung des Hackmessers, bevor Sie den Deckel aufsetzen. Die Kupplung des Hackmessers können Sie beim Füllen mit einem kleinen Glas oder Becher schützen. Vergessen Sie nicht, den Gegenstand nach dem Füllen wieder herunter zu nehmen.

Problem	Mögliche Ursachen	Die Lösung des Problems
<p>Der Motor arbeitet deutlich zu langsam, UND/ODER</p> <p>der Motor bleibt während der Arbeit stehen; eventuell lässt der Motor sich nicht mehr einschalten.</p>	Die Mischung im Rührgefäß ist zu zähflüssig.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Drahtwerkzeuge:</b> erhöhen Sie die Geschwindigkeit (siehe: ‚Die richtige Geschwindigkeit wählen‘). Verwenden Sie ein anderes Zubehör (Beispiel: Knethaken).</li> <li>- Geben Sie etwas Flüssigkeit dazu, um Ihre Lebensmittel flüssiger zu machen.</li> <li>- Verringern Sie die Menge im Rührgefäß. Verarbeiten Sie Ihre Lebensmittel in Portionen.</li> <li>- Bitte beachten Sie, dass das Gerät nicht zur Verarbeitung sehr harter oder extrem zäher Zutaten geeignet ist (siehe: ‚Eigenschaften Ihres neuen Handmixers‘).</li> </ul>
	Feste Zutaten blockieren die Klingen.	Schalten Sie den Funktionsschalter auf „0“ und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Entfernen Sie das Hindernis. Verwenden Sie dafür einen Kochlöffel oder Schaber aus Gummi, Kunststoff oder Holz. Wenden Sie aber keine Gewalt an, um die Zubehöre nicht zu beschädigen. Mahlen Sie sehr harte Zutaten vor der Verarbeitung mit dem Gerät (Beispiel: Nüsse, harte Schokolade).
	<b>Pürierstab:</b> Sie drücken zu fest auf den Pürierstab, während Sie den Pürierstab in den Lebensmitteln hoch und runter bewegen.	Arbeiten Sie langsamer und mit weniger Druck. Die Ergebnisse werden dadurch besser.
	Sie haben den Motor zu stark beansprucht. Der Überlastschutz hat angesprochen.	Schalten Sie den Funktionsschalter sofort auf „0“ und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Beachten Sie bitte die Hinweise im Abschnitt ‚Überlastschutz‘. Lassen Sie das Gerät mindestens 30 Minuten lang abkühlen. Machen Sie regelmäßig Pausen (siehe: ‚Technische Daten‘).
<p>Flüssigkeit läuft unter dem Deckel des Hacksystems heraus.</p>	<b>Hacksystem:</b> Das Hacksystem ist nicht für die Verarbeitung von Flüssigkeiten geeignet.	Verwenden Sie ein anderes Zubehör für die Verarbeitung von sehr flüssigen Lebensmitteln (Beispiel: Pürierstab). Wenn Sie feste Zutaten in einem Aufguss verarbeiten wollen, dann gießen Sie die Flüssigkeit zuerst ab (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse‘).
	<b>Hacksystem:</b> Der Hackkrug ist überfüllt. Beim Hacken frei werdender Saft tritt aus.	Abhängig von der Art der Lebensmittel sollten Sie den Hackkrug zur Verarbeitung NICHT bis zur MAX-Markierung füllen. Verarbeiten Sie die Lebensmittel bei Bedarf in Portionen (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse‘).

Problem	Mögliche Ursachen	Die Lösung des Problems
	<b>Pürierstab:</b> Sie haben den Pürierstab zu weit aus den Lebensmitteln herausgehoben.	Wenden Sie besondere Vorsicht an, wenn Sie den Pürierstab während des Betriebes etwas auf und ab bewegen, um feste Bestandteile der Lebensmittel zu zerkleinern. Andernfalls können die festen Teile herausgeschleudert werden und Flüssigkeiten spritzen heraus.
Das Rührgefäß wird während des Betriebs heftig herumschleudert.	Das kann passieren und ist durch die Kraft bedingt, die das Zubehör auf die festen Bestandteile der Lebensmittel ausübt.	Halten Sie während des Betriebs das Rührgefäß immer mit einer Hand fest.

## PFLEGE UND REINIGUNG

**⚠️ WARNUNG:** Achten Sie immer darauf, dass die Teile des Gerätes für kleine Kinder unerreikbaar sind. Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (Funktionsschalter auf „0“) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen, und wenn Sie das Gerät nicht benutzen.

**Die Klingen des Hackmessers und des Pürierstabes sind sehr scharf.** Achten Sie darauf, sich nicht zu verletzen, wenn Sie mit dem Hacksystem oder Pürierstab hantieren.

**Niemals Flüssigkeiten über oder in den Motorblock oder über das Netzkabel gießen oder den Motorblock oder das Netzkabel des Gerätes in Flüssigkeiten stellen oder tauchen.**

Hackkrug und Pürierbecher sind nur für Temperaturen bis 60°C geeignet.

Niemals aggressive Chemikalien (Beispiel: Bleiche, Lösemittel), Scheuermittel oder Scheuerhilfen (Beispiel: Stahl-Topfreiniger) zur Reinigung des Gerätes oder der Bauteile verwenden, um die Oberflächen nicht zu beschädigen. Verwenden Sie zur Reinigung der Oberflächen niemals scharfkantige oder harte Gegenstände (Beispiel: Messer, Metallschaber). Niemals Gewalt anwenden!

**NIEMALS den Motorblock oder das Netzkabel in der Geschirrspülmaschine reinigen.** Wir raten auch davon ab, die Zubehöre in der Spülmaschine zu reinigen.

## DIE ZUBEHÖRE DIREKT NACH DER VERWENDUNG REINIGEN

**Wichtig:** Die folgende Methode ist nur für die Drahtwerkzeuge (Quirle, Knethaken und Schneebesen) sowie den Pürierstab geeignet. **Wenden Sie diese Methode nicht für das Hacksystem an**, da das Hacksystem nicht zur Verarbeitung von Flüssigkeiten geeignet ist. Reinigen Sie das Hacksystem nach der Anleitung in Abschnitt ‚Das Hacksystem reinigen‘.

**⚠️ WARNUNG:** Das Gerät ist nicht für die Verarbeitung von heißen Flüssigkeiten geeignet. Die Spülmittellösung sollte nicht heißer als 60°C sein, um eine Gefährdung durch Elektrizität und Schäden am Motorblock zu vermeiden.

1. Füllen Sie einen ausreichend großen, hohen Becher (Beispiel: Pürierbecher) mit warmer Spülmittellösung (max. 60°C).
2. Entfernen Sie bei Bedarf größere Mengen anhaftender Lebensmittel mit einer Gummizunge (Beispiel: Fasern von Gemüse oder Früchten, zäher Teig).
3. Installieren Sie das Zubehör (Drahtwerkzeug oder Pürierstab) am Motorblock. Vergewissern Sie sich, dass der Funktionsschalter auf „0“ steht und stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
4. Tauchen Sie das Zubehör in die Spülmittellösung ein. **Der Pürierstab muss den Boden des Rührgefäßes berühren.** Achten Sie darauf, dass die Flüssigkeitsoberfläche mindestens 5 cm (2 inch) Abstand zum Motorblock hat. Lassen Sie den Motor ein paar Sekunden arbeiten (siehe: ‚Bedienung‘).
5. Gießen Sie die Spülmittellösung weg. Schalten Sie den Motor aus (Funktionsschalter auf „0“) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Nehmen Sie das Zubehör vom Motorblock ab (siehe: ‚Mit den Drahtwerkzeugen arbeiten‘ und ‚Den Pürierstab verwenden‘).
6. Wischen Sie den Schaft des Zubehörs mit einem weichen Tuch ab. Spülen Sie alle verwendeten Zubehöre mit klarem Wasser nach.
7. Prüfen Sie, ob noch Lebensmittelreste an den Zubehören hängen. Hartnäckige Rückstände entfernen Sie am besten mit der folgenden Methode. Wenn die Zubehöre sauber sind, dann trocknen Sie die Zubehöre ab und lassen Sie die Teile ca. 1/2 Stunde an der Luft trocknen, wo sie **für kleine Kinder unerreichbar** sind.

## HARTNÄCKIGE RÜCKSTÄNDE VON DEN DRAHTWERKZEUGEN ENTFERNEN

**⚠ ACHTUNG:** Nehmen Sie die Zubehöre immer zuerst vom Motorblock ab, bevor Sie die folgende Reinigungsmethode anwenden.

1. Nehmen Sie die Drahtwerkzeuge vom Motorblock ab (siehe: ‚Mit den Drahtwerkzeugen arbeiten‘).
2. Weichen Sie die Drahtwerkzeuge 5-10 Minuten in warmer Spülmittellösung ein. Waschen Sie die Drahtwerkzeuge danach mit einem weichen Tuch und spülen Sie mit klarem Wasser nach.
3. Trocknen Sie die Drahtwerkzeuge ab und lassen Sie sie danach ca. 1/2 Stunde an der Luft trocknen, wo sie **für kleine Kinder unerreichbar** sind.

## HARTNÄCKIGE RÜCKSTÄNDE VOM PÜRIERSTAB ENTFERNEN

**⚠ WARNUNG:** Die Klingen des Pürierstabes sind sehr scharf. Achten Sie darauf, sich nicht zu verletzen, wenn Sie im Bereich der Klingen arbeiten.

### Hinweis

Wenn Sie den Pürierstab sofort nach der Verwendung reinigen, könnte die oben beschriebene Methode ausreichend sein (siehe: ‚Die Zubehöre direkt nach der Verwendung reinigen‘). Hartnäckige Rückstände von Faserstoffen und zähen Lebensmitteln entfernen Sie mit folgender Methode.

1. Nehmen Sie den Pürierstab vom Motorblock ab (siehe: ‚Den Pürierstab verwenden‘).
2. Weichen Sie den Pürierstab 5-10 Minuten in warmer Spülmittellösung ein.
3. Bürsten Sie die Rückstände mit einer weichen Bürste ab. Achten Sie dabei darauf, die Klingen nicht mit den Händen zu berühren.
4. Spülen Sie mit klarem Wasser nach.
5. Trocknen Sie den Pürierstab ab und lassen Sie den Pürierstab danach ca. 1/2 Stunde an der Luft trocknen, wo der Pürierstab **für kleine Kinder unerreichbar** ist.

## DEN PÜRIERBECHER REINIGEN

### Hinweis

Sie können den Pürrierbecher für eine kurzzeitige Aufbewahrung von Lebensmitteln nutzen. Dazu wird ein Deckel mitgeliefert, mit dem Sie den Pürrierbecher sicher verschließen können. Lassen Sie aber keine Lebensmittel im Pürrierbecher verderben.

1. Waschen Sie den Pürrierbecher und die zugehörigen Deckel in warmer Spülmittellösung mit einem weichen Tuch.
2. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die Teile ab. Lassen Sie die Teile danach ca. 1/2 Stunde an der Luft trocknen, wo die Teile **für kleine Kinder unerreichbar** sind.

## DAS HACKSYSTEM REINIGEN

 **WARNUNG:** Die Klingen des Hackmessers sind sehr scharf. Achten Sie darauf, sich nicht zu verletzen, wenn Sie mit dem Hackmesser hantieren.

1. Nehmen Sie den Motorblock vom Hacksystem ab. Nehmen Sie dann das Hacksystem auseinander (siehe: ‚Das Hacksystem verwenden‘).
2. Waschen Sie alle Teile in warmer Spülmittellösung mit einer weichen Nylonbürste. Arbeiten Sie mit besonderer Vorsicht, während Sie das Hackmesser bürsten, um Verletzungen und Schäden durch die Klingen zu vermeiden.
3. Hartnäckige Rückstände können Sie entfernen, wenn Sie die Teile ca. 5-10 Minuten in warmer Spülmittellösung einweichen und danach erneut bürsten.
4. Spülen Sie alle Teile nach der Reinigung mit klarem Wasser ab.
5. Trocknen Sie die Teile ab und lassen Sie die Teile danach ca. 1/2 Stunde an der Luft trocknen, wo sie **für kleine Kinder unerreichbar** sind.
6. Sie sollten das Hacksystem nach der Reinigung wieder zusammensetzen. Dadurch ist das Hackmesser am besten gegen Staub und unbeabsichtigte Berührung des Hackmessers geschützt (siehe: ‚Das Hacksystem verwenden‘).

## DEN MOTORBLOCK REINIGEN

**⚠️ WARNUNG:** Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (Funktionsschalter auf „0“), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und nehmen Sie die Zubehöre ab, bevor Sie den Motorblock reinigen. Niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten über den Motorblock gießen oder in oder unter den Motorblock laufen lassen. Niemals den Motorblock in Flüssigkeiten eintauchen oder auf nasse oder feuchte Oberflächen stellen. Wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab. In der Frontplatte und an den Seiten des Motorblocks sind Luftschlitze. Achten Sie unbedingt darauf, dass kein Wasser in diese Öffnungen laufen oder tropfen kann. **Niemals den Motorblock in die Spülmaschine stellen!**

**⚠️ ACHTUNG:** Niemals mit irgendwelchen Gegenständen in den Antriebsöffnungen und der Antriebskammer stochern. Normalerweise besteht keine Notwendigkeit, die Antriebsöffnungen und die Antriebskammer zu reinigen.

1. Schieben Sie den Funktionsschalter auf Position „0“ und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Nehmen Sie die Zubehöre ab (siehe: ‚Bedienung‘).
2. Wischen Sie den Motorblock mit einem feuchten, nicht tropfenden Tuch ab und entfernen Sie vor allem an der Unterseite alle Spritzer.
3. Wischen Sie bei Bedarf auch alle Spritzer vom Netzkabel ab.
4. Trocknen Sie den Motorblock und das Netzkabel mit einem sauberen, trockenen Tuch ab. Lassen Sie den Motorblock danach ca. 1/2 Stunde an der Luft trocknen, wo er **für kleine Kinder unerreichbar** ist.

## AUFBEWAHRUNG

**⚠️ WARNUNG: Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder seinen Bauteilen spielen lassen.** Wenn Sie das Gerät nicht benutzen wollen dann schieben Sie immer den Funktionsschalter auf „0“ und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Niemals das Gerät am Netzkabel oder einem der Zubehöre halten, um es zu bewegen.

Nehmen Sie in jedem Fall den Motorblock immer vom Hacksystem herunter, um Hacksystem und Motorblock zu bewegen. Andernfalls, könnte das Hacksystem oder der Motorblock herunter fallen. Zur Aufbewahrung sollten Sie alle Zubehöre vom Motorblock abnehmen. Bewahren Sie keine Fremdkörper in den Behältern (Hackkrug oder Pürrierbecher) des Gerätes auf. Legen Sie keine harten und/oder schweren Gegenstände auf das Gerät oder seine Zubehöre. Verwenden Sie die Bauteile und Zubehöre des Gerätes niemals für andere Geräte oder zu einem anderen Zweck als in diesem Heft beschrieben.

1. Reinigen Sie das Gerät und die Zubehöre (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘), bevor Sie das Gerät zur Aufbewahrung wegstellen. Setzen Sie den Hackkrug nach der Reinigung vollständig und richtig zusammen (siehe: ‚Bedienung / Das Hackkrug verwenden‘). Dadurch sind die Teile vor Verlust und unachtsamer Berührung geschützt.

### Hinweis

Wenn Sie das Gerät für längere Zeit nicht benutzen wollen, dann empfehlen wir, die Behälter offen zu lassen, damit sich keine unangenehmen Gerüche bilden. Niemals das Netzkabel knicken, quetschen oder verknoten. Niemals am Netzkabel ziehen oder reißen. Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen.

2. Bewahren Sie das Gerät und alle Bauteile an einem trocknen, sauberen und frostfreien Ort auf, an dem die Bauteile vor übermäßigen Belastungen (Beispiel: Stoß, Schlag, Herunterfallen, direktes Sonnenlicht) geschützt und für kleine Kinder unzugänglich sind.
3. Legen Sie das Netzkabel neben den Motorblock.

## 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 Müllverbrennung oder Verwitterung gefährliche Stoffe in die Luft und ins Grundwasser und damit in die Nahrungskette gelangen, und die Flora und Fauna auf Jahre vergiftet werden. Wenn Sie das Gerät durch ein neues ersetzen, ist der Verkäufer gesetzlich verpflichtet, das alte mindestens kostenlos zur Entsorgung entgegenzunehmen.

## INFORMATION UND SERVICE

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

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

GASTROBACK Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0

oder per E-Mail: [info@gastroback.de](mailto:info@gastroback.de)

## GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE

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

### Hinweis

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

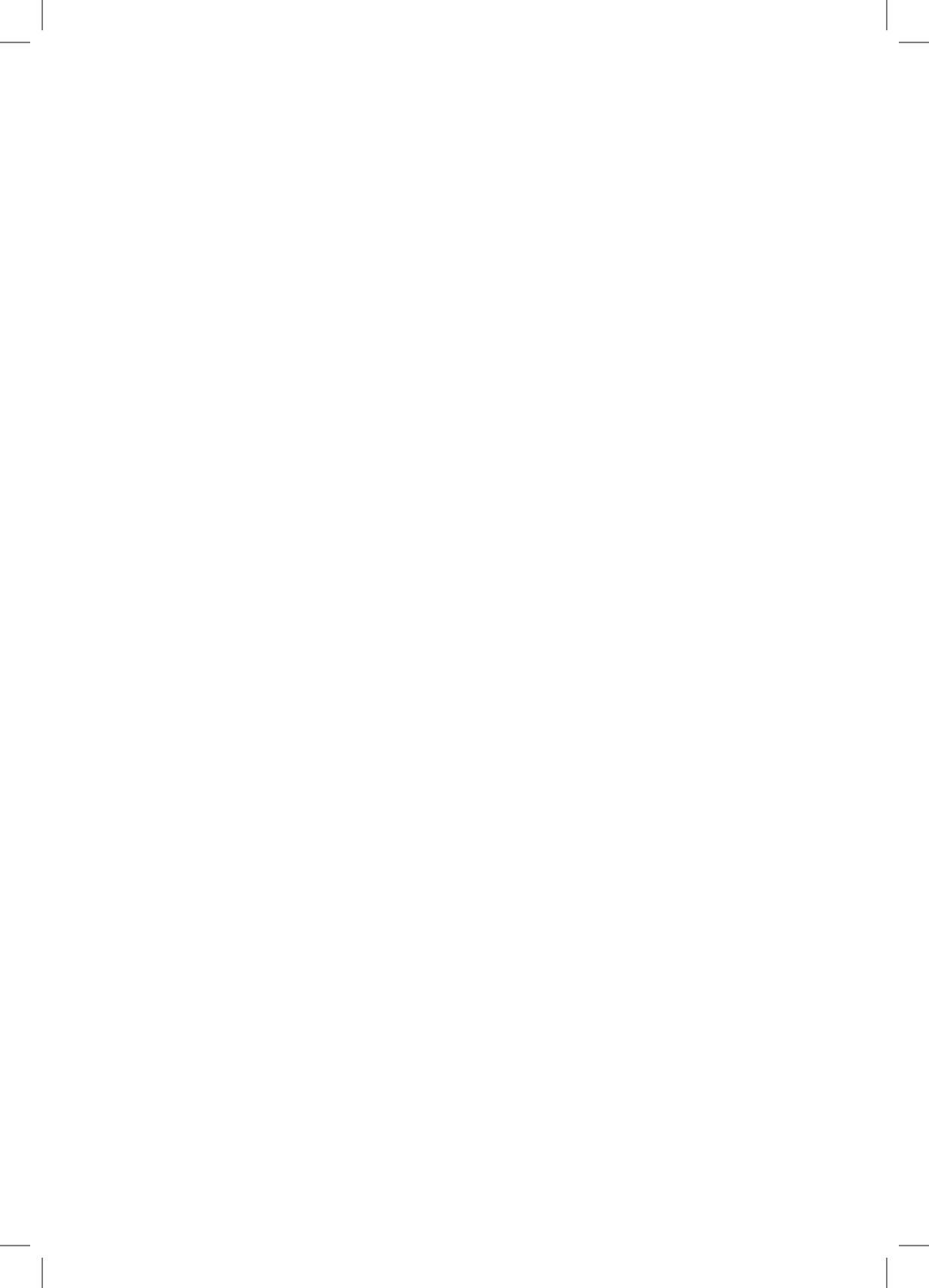
GASTROBACK GmbH, Gewerbestr. 20, 21279 Hollenstedt.

Kunden anderer Länder: Bitte kontaktieren Sie Ihren Händler

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

## VERWENDUNG IM HAUSHALT

**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®**

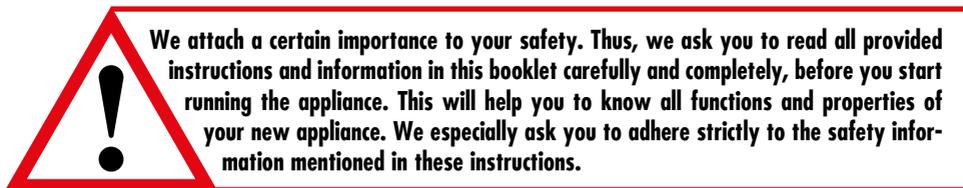
## DESIGN HAND MIXER PRO

### **OPERATING INSTRUCTIONS**



Art.-No. 40983 »Design Hand Mixer Pro«

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



## **TABLE OF CONTENTS**

Important Safeguards .....	47
General Safety Instructions.....	47
Important Safeguards for Electrical Appliances .....	49
Moving Parts - Risk of Injuries .....	50
Technical Specifications.....	52
Knowing Your New Hand Mixer .....	53
Properties of Your New Hand Mixer.....	54
Selecting the Speed .....	54
Maximum Operating Time.....	55
Overload Protection .....	55
Tips for Best Results.....	55
Selecting the Required Accessory.....	56
Whisking .....	56
Puréeing, Blending, Mixing.....	56
Chopping and Mincing .....	57
Before First Use.....	58
Operation.....	58
Processing via the Wire Tools .....	60
Installing the Wire Tools .....	60
Operating the Wire Tools.....	60
Removing the Wire Tools.....	62
Using the Bar Blender.....	62

Installing the Bar Blender .....	63
Processing via the Bar Blender.....	63
Removing the Bar Blender.....	65
Using the Chopper System .....	65
Assembling the Chopper System .....	66
Processing Your Food.....	67
Removing the Motor Unit from the Chopper Container .....	67
Disassembling the Chopper System .....	68
Solving Problems.....	69
Care and Cleaning .....	73
Cleaning Immediately after Use.....	73
Removing Stubborn Residues from the Wire Tools.....	74
Thorough Cleaning of the Bar Blender.....	74
Cleaning the Blender Container .....	75
Cleaning the Chopper System.....	75
Cleaning the Motor Unit .....	76
Storage .....	77
Notes for Disposal.....	78
Information and Service.....	78
Warranty.....	79
Household Use.....	79

## **DEAR CUSTOMER!**

The DESIGN HAND MIXER PRO is intended for blending and mixing, puréeing fruit and vegetables, chopping meat and herbs, as grinding nuts and almonds and for whipping and whisking egg whites, cream or light desserts. The DESIGN HAND MIXER PRO is perfectly suited for processing raw ingredients for salads, for sauces, dips, baby food, shakes or smoothies and time-saving preparation of the ingredients for your meals. By operating the DESIGN HAND MIXER PRO with 5 speed settings and 1 turbo function, it is effortless to adjust the results to your liking.

Please read all the advice and instructions in this booklet with care. Only use the appliance to process fresh, edible food in domestic use.

We hope that you will enjoy your new GASTROBACK DESIGN HAND MIXER PRO.

Yours, GASTROBACK GmbH



**READ AND OBSERVE INSTRUCTIONS  
FOR USE! FOLLOW INSTRUCTIONS!**



## IMPORTANT SAFEGUARDS

Carefully read all instructions, before operating this appliance and save the instructions for further reference. **Do not** attempt to use this appliance in any other way and for any other purpose, than described in these instructions (intended use). Any other use, especially misuse, can cause severe injuries or damage by electric shock, moving parts, overheating, or fire. Do not use any parts of the appliance with any other device or for any purpose not described in this booklet. **Do not leave the appliance unattended, while connected to the power supply.**

These instructions are an essential part of the appliance. Do not pass the appliance without this booklet to third parties. Any operation, repair and technical maintenance of the appliance or any part of it other than described in these instructions may only be performed at an authorised service centre (see: 'Warranty').



## 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 (e.g. wire tools, bar blender, chopper system) 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, broken parts). **Do not operate the appliance, when liquids have run into the motor unit.** Do not operate the appliance, when the appliance or any part of it is likely to be damaged, to avoid risk of fire, electric shock or any other injuries to persons and/or damage. The appliance or its parts are likely to be damaged, if the appliance has been subject to inadmissible strain (e.g. overheating, mechanical or electric shock, moisture in the motor unit), or if there are any cracks or leaks, excessively frayed or melted parts, or distortions, or if the appliance does not work properly. If one of these cases occurs during operation, immediately unplug the appliance, and get in contact with an authorized service centre for examination and/or repair.

- Only lay the appliance on a well accessible, stable, clean, dry, and suitable large table or counter, where it cannot fall.
- The blender container and chopper container are only suited for temperatures up to 60°C. Do not attempt to process very hard ingredients via the appliance (e.g. nuts, hard chocolate, seeds, kernels).
- **Risk of Explosion! The appliance is not suited for processing inflammable food and beverages** (e.g. high-proof alcoholic drinks).
- Do not wrap any clothes or tissue or other foreign objects around the appliance during operation, to avoid risk of fire, electric shock, and overheating. Do not block the ventilation slits at the front and/or side walls of the motor unit.
- This appliance may be used or handled by persons (including children from 8 years and above) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision and/or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety, and if they understand and consider the involved hazards. Even cleaning may not be performed by children without supervision. **Children must always be supervised to ensure that they do not play with the appliance or any part of the appliance or the packaging.** Always keep the appliance where it is dry, frost-free, and clean, and **where young children cannot reach it.** Do not leave the appliance or any part of it unattended, when in reach of young children.
- Do not place the appliance on wet or inclined surfaces (e.g. sink or drain board). Do not place the appliance or any part of it on or near hot surfaces (e.g. burner, heater, range, or oven).
- **Do not leave the appliance unattended when connected to the power supply.** Always switch OFF (speed selector to "0") and unplug the appliance, before cleaning the appliance and when the appliance is not in use. To avoid overheating, do not operate the appliance without any food. Immediately turn the appliance OFF (speed selector to "0"), when the motor stalls. Always observe the maximum operating times (see: 'Technical Specifications').

- Do not place any hard and/or heavy foreign objects on or in the appliance or any part or accessory of it. Do not use any hard or sharp-edged objects for operation or cleaning (e.g. forks, knives, scrapers made of metal). Only use rubber, wooden, or plastic cooking utensils. Do not use violence. **Do not place the motor unit or power cord in an automatic dishwasher!**
- Do not leave any food dry on the surfaces of the appliance (see: 'Care and Cleaning'). Do not use any abrasive cleaners, cleaning pads (e.g. metal scouring pads), or any corrosive chemicals (e.g. bleach) for cleaning.



### **IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ELECTRICAL APPLIANCES**

The appliance is driven electrically. Operate the appliance near a suitable wall power outlet to connect the appliance directly to a protected mains power supply with protective conductor (earth/ground) connected properly. Ensure that the ratings of your mains power supply correspond to the requirements of the appliance (220V-240V AC, 50Hz-60Hz, rated for 10A). The installation of a residual current operated circuit breaker (r.c.c.b.) with a maximum rated residual operating current of 30mA in the supplying electrical circuit is strongly recommended. If in doubt, contact your electrician for further information.

- In various foreign countries, the specifications for power supplies are subject to incompatible norms. Therefore, it is possible that power supplies in foreign countries do not meet the requirements for safe operation of the appliance. Thus, before operating the appliance abroad, ensure that safe operation is possible.
- Do not use any desk top multi socket outlet, external timer, remote control systems or extension cord. The power outlet must always be easily accessible so that it would be possible to unplug the appliance immediately in case of any malfunction or danger.
- Power cords may never be knotted, twisted, pulled, strained or squeezed. The power cord may never touch hot surfaces, sharp-edged or moving parts (e.g. the accessories of the appliance). **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. Take care not to entangle in the power cord. Always grasp the plug to disconnect the power cord.

- Do not touch the motor unit or power plug with wet hands, while the appliance is connected to the power supply. Do not place the motor unit on wet or metal surfaces to avoid risk of fire and electric shock. Do not immerse the motor unit or power cord in water or any other liquid. **DO NOT** spill or drip any liquids on the motor unit or the power cord. Carefully avoid vigorous splashing of food and liquids during processing. If required, use another accessory or speed. **The appliance is not suited for processing hot food and liquids (above 60°C).** Evaporating steam could be sucked into the motor unit, damaging the motor and causing risk of electric shock and/or fire.
- Always immediately wipe off liquids that are spilled or splashed onto the motor unit. There are ventilation slits at the front and both sides of the motor unit. Do not operate the appliance, when liquid splashed or ran into the housing of the motor unit, thus getting into the interior of the motor unit. In this case, immediately unplug the appliance. Thereafter clean and dry the appliance thoroughly and leave the appliance dry naturally for approx. 1 day.



### **MOVING PARTS - RISK OF INJURIES**

- Some tools of the Design Hand Mixer Pro are equipped with very sharp blades. During operation, the blades are moved on high speed. Thus, the appliance could cause severe injuries when handled improperly.
- Use caution, when handling the chopper knife or bar blender to avoid injuries. Always hold the bar blender and chopper knife by the upper part of the shaft for handling.
- The bar blender and chopper knife may not be disassembled. Do not attempt to assemble the chopper knife to the motor unit without the chopper container. Do not poke in the drive wheel compartment or the tool couplings via any type of foreign objects.
- **DO NOT ATTEMPT TO USE THE BAR BLENDER OR WIRE TOOLS**

**WITHIN THE CHOPPER CONTAINER!** The locking pin in the centre of the chopper container would damage the bar blender or wire tools and/or could get torn out or bent.

- **Always ensure to switch to “0” (OFF), wait until the motor comes to a standstill, and unplug the motor unit, before installing or removing any accessories.** Please note, that the motor may still be turning for a moment, after switching OFF. Always ensure that the motor unit is switched to “0” (OFF), before plugging in the appliance. Otherwise, the motor may start immediately!
- Always remove the accessories from the appliance and leave the appliance cool down, before cleaning.
- Do not touch any moving parts (accessories or drive wheels of the Motor) with your body or any foreign objects (e.g. clothes, cooking utensils), while the appliance is connected to the power supply. A rubber scraper may be used for pushing down food, while the motor unit is unplugged.
- Always ensure that the accessories are installed completely and correctly, before plugging in the motor. unit.
- **Do not grasp into the containers or put any foreign objects (e.g. cooking utensils, brushes, or clothes) into the used containers or mixing bowls during operation.** Always switch off and remove the appliance from the used container, before adding further ingredients or pushing the ingredients down on the inner walls of the container.
- Always switch off the appliance and then unplug from the power supply after use, before putting on or taking off accessories and before cleaning. Do not leave the appliance switched on uselessly. Do not use different wire tools (beater and dough hooks) at the same time. Only use a matched pair of wire tools simultaneously. Do not attempt to install any wire tools and the bar blender or chopping system simultaneously at the motor unit.
- When processing solid or heavy ingredients (e.g. heavy dough, fruits or vegetables) or overfilling the containers or the selected speed setting is too low, the motor could stall. In this case, always switch OFF

the appliance immediately (speed selector to “0”) to avoid overload and overheating. Please adhere to the instructions, given in chapter ‘Solving Problems’.

- When processing very runny food via the bar blender, your food may splash vigorously, when moving the bar blender up within the mixing container. In this case, always keep the bar blender at the bottom of the mixing container or use a wire tool for processing.
- **Always hold the containers used for processing** (mixing bowl, blender container, chopper container) **with one hand during operation**, because they could vigorously move around or fall due to the agitating accessory.
- Glutinous dough may creep up on the shafts of the wire tools during operation. Ensure that the dough will not reach the motor unit. Otherwise, the drive wheels in the motor unit may get polluted and food could get into the motor unit. Push down the dough in time, using a rubber scraper.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

<b>Model:</b>	Art.-No.: 40983 Design Hand Mixer Pro
<b>Power supply:</b>	220 V-240 V AC, 50 Hz-60 Hz
<b>Power consumption:</b>	max. 500 W
<b>Protection class:</b>	II
<b>Length of power cord</b>	approx. 145 cm
<b>Weight, motor unit:</b>	approx. 1,2 kg
<b>Dimensions:</b>	approx. 18,5 cm x 16,0 cm x 23,5 cm (width x depth x height)
<b>Capacity:</b>	800 ml (blender container) 750 ml (chopper container)
<b>Maximum operating time (continuous operation):</b>	10 minutes (beaters, dough hooks, whisk) 1 minute (bar blender) 15 seconds (chopper system)
<b>Certification:</b>	 

These specifications may change without notice.

# KNOWING YOUR NEW HAND MIXER



- 1 **DRIVE WHEEL COMPARTMENT** - Open the shutter and install the bar blender / chopper system at the drive wheel inside.
- 2 **MOTOR UNIT WITH STAINLESS STEEL COVER** - Separate drive wheels for wire tools, bar blender or chopper.
- 3 **TOOL COUPLINGS** - Insert 1 or 2 of a matched pair of wire tools here.
- 4 **EJECTION BUTTON** - Press here to remove the wire tools from the tool couplings.
- 5 **PULSE BUTTON** - Hold this button pressed for operating the bar blender or chopper system or, with a the speed selected, apply maximum speed to the wire tools.
- 6 **SPEED SELECTOR** - For activating the accessories: select the bar blender / chopper system ("M") or the speed level "1" to "5" for the wire tools.



## ACCESSORIES

**WIRE TOOLS** - A pair of Dough hooks, A pair of Beaters, Whisk

**BAR BLENDER**

**BLENDER CONTAINER WITH CONTAINER LID**

**CHOPPER SYSTEM** - Chopper container, chopper lid and chopper knife

## PROPERTIES OF YOUR NEW HAND MIXER

Your new Design Hand Mixer Pro is intended for mixing beverages, sauces, and soups, whisking cream and egg white, stirring runny batters (e.g. for pancake or waffles), kneading light doughs (e.g. cake mixtures), as well as puréeing, chopping, and mincing solid food (e.g. meat, onions, potatoes, carrots, apples). However, please keep in mind that the Design Hand Mixer Pro cannot substitute all other kitchen utensils. The appliance is **NOT** suited for kneading very heavy dough (e.g. heavy yeast dough, bread dough), extracting juices of fruit and vegetables, or grinding very hard ingredients (e.g. nuts, kernels, hard chocolate).

### SELECTING THE SPEED

#### Note

Speed selection is only possible with the wire tools (beaters, whisk, dough hooks). When using the bar blender or chopping system, you cannot select a speed. Additionally, these accessories are agitated via the "Pulse" button with the speed selector switched to the position "M" only. To avoid extra high risk of injuries, when using the bar blender, the motor will only operate, while the "Pulse" button is pressed. When using the wire tools (beater, whisk, dough hook), simply slide the speed selector to the desired speed setting "1" to "5". The suitable speed setting is determined by the textures of the ingredients and the desired consistency (see the following table). To use the pulse function you need to select a speed setting and, with the motor running, press the "Pulse" button to make the motor turn with maximum speed, according to speed selector setting "5" as long as you hold the button pressed. Please find some guidelines for selecting the suitable speed setting in the following table.

The position "M" is intended for using the bar blender and chopper system only. For achieving the optimal results when using these accessories, high speed of the blades is crucial. Therefore, speed selection is not possible and the appliance will operate at maximum power all the times.

Speed	Action	Description
1	Combine/blend	Lowest speed for blending larger quantities and combining dry foodstuffs (e.g. flour and baking powder or sugar and cinnamon). For combining ingredients (e.g. stirring, beaten egg white into a mixture).
2	Slow whisk	Perfect speed for adding liquids or mixing salad dressings.
3	Combine / whisk	Preparing pastry or cake mixtures.
4	Mix / fast whisk	Whipping cream. For mixing butter and sugar, whisking cold puddings, custard, etc.
5	Whip	Whisking eggs, meringue, potato purée, whipping cream, mayonnaise, etc.

Speed	Action	Description
M	Bar blender	Puréeing fruits and vegetables for heavy juices. Puréeing potatoes and the ingredients for cream soups.
M	Chopper	Food processing, meat or vegetables.

## MAXIMUM OPERATING TIME

The appliance may not be operated continuously for an elongated time to avoid overheating. Make breaks, depending on the load and accessory you use. Please observe the following maximum operating times: Wire tools: max. 10 minutes of continuous operation. Bar Blender: max. 1 minute of continuous operation. Chopper System: max. 15 seconds of continuous operation.

Allow the appliance to cool down to room temperature in time, before using the appliance again.

## OVERLOAD PROTECTION

The Design Hand Mixer Pro is fitted with a self-resetting overload protection device, which safeguards against overheating the motor. Overheating may be caused by ...too long time of continuous operation without breaks (see: 'Maximum Operating Time').too much food in the mixing container.

- hard ingredients block the accessories.
- too sticky and too heavy load (e.g. heavy yeast dough).

If overheating occurs, the appliance will automatically switch off the motor. In this case, switch OFF the appliance (speed selector to "0") and unplug. Remove any obstacle and leave the appliance cool down for at least 30 minutes. Thereafter, you may try to reactivate the appliance.

## TIPS FOR BEST RESULTS

- First fill liquid ingredients into the mixing container (e.g. mixing bowl or blender container), if your recipe does not require any other method.
- Process your food only for some seconds. Then check for the required consistency. Avoid over-processing, because this may produce watery and too mushy results. With the wire tools, you may use several speed settings ("1" to "5") and the pulse function. This way, you can process a variety of different ingredients. Adapt the speed to the consistency of your food and the desired results. With the bar blender and chopper system, high speed processing is crucial for getting good

results. If you notice that the motor slows down during processing, you should reduce the amount (chopper system).

- In most cases, processing in small amounts will give better results.

## **SELECTING THE REQUIRED ACCESSORY**

- The whisk is suited for runny food only. Do not use the whisk for heavy and thick ingredients to avoid damage. Instead of the whisk, the beaters or, with thick and heavy food (e.g. dough), the dough hooks must be used.
- For seasoning, you may process purée via the whisk or beaters. However, for puréeing solid vegetables or fruit, it may be better to use the bar blender. For puréeing soft ingredients (e.g. cooked potatoes) you may use the beaters. Use the bar blender for processing ingredients containing a lot of fibres (e.g. apples, peaches, mangoes). With the chopper system you will get a mixture of small pieces of food. Use this system for mincing meat also. The blender container and chopper container are no measuring devices. If your recipe requires exact amounts, please use a separate measuring cup.
- Use the chopper container only for the chopping system. **DO NOT use the chopper container with any of the other accessories to avoid damage!** Do not process liquids within the chopping system to avoid overflow. For processing runny food, you should use the beaters. Use caution when using the bar blender for runny food. To avoid splashing, with runny food keep the bar blender at the bottom of the mixing container.

## **WHISKING**

- Do not over-process egg white and cream. Fat, proteins, and water of egg whites and cream will separate, when over-processed. Stop processing as soon as the product is frothy and stiff, building heaps. Insert a teaspoon for testing, it should stand upright within the froth.
- Whip mixtures of fat (butter, marger) with sugar and spices until the sugar is dissolved. The colour of the mixture will get somewhat lighter during whipping.

## **PURÉEING, BLENDING, MIXING**

- There is no need for using the blender container always for processing via the bar blender. Other sufficiently large, high-walled mixing containers may do as well. With the bar blender, the used mixing container should be flat at the bottom.
- When processing very runny food via the bar blender, your food may splash

vigorously, when moving the bar blender up within the mixing container. In this case, always keep the bar blender near the bottom of the mixing container or use a wire tool for processing. Only use high-walled mixing containers. Cut large pieces before processing. Fill the mixing container up to half height at the maximum only.

- You should fill in liquid ingredients at first. Cut solid ingredients in 2 cm pieces. Do not overfill the containers. Otherwise, liquids and runny purée could run out, or pieces of the ingredients block the used tools. Additionally, with the containers overfilled, you may get an uneven and poor processing result.
- When mixing in an appropriate large mixing bowl via the wire tools, move the wire tools in a slight circular motion during operation.
- During processing solid food, slowly move the bar blender **a little** up and down within your food, but do not press too hard on the bar blender to avoid that the motor slows down or stalls. Ensure that your food will not be hurled out of the mixing container.

## **CHOPPING AND MINCING**

- Cut solid food (vegetables, fruit, cheese, meat, fish and seafood) in approx. 2 cm pieces, before processing.
- The chopper system is not suited for grinding hard ingredients (e.g. hard chocolate, nuts, seeds).
- The chopping system will process your food more efficiently when processing small amounts. Avoid filling the chopping container up to the MAX filling line. If required, process your food in portions.
- Do not overload the motor with too large ingredients (e.g. whole carrots). Additionally, with too much and too large pieces, you will get poor processing results.
- If the motor runs noticeably slow or stalls, then switch off the motor and remove pieces that are too large. Cut your food to smaller pieces and process in smaller portions. The chopper system is not suitable for processing liquids. If you wish to process solid ingredients mixed with a lot of liquids, pour off the liquid, before filling the solid components into the chopper container. After processing, combine solids and liquids again (e.g. via the beaters). During filling, you may protect the coupling of the chopper knife via a small glass or small beaker, but do not forget to remove the object, before assembling the chopper lid.

## BEFORE FIRST USE

**⚠ WARNING: DO NOT let young children play with the appliance or any part of it or the packaging!** The blades of the bar blender and chopping knife are very sharp. Always handle the bar blender and chopping knife with care to avoid injuries and damage. Always switch OFF (speed selector to "0") and unplug the appliance before assembling or disassembling any accessories or cleaning the appliance, and when the appliance is not in use. **Do not place the motor unit or power cord in an automatic dishwasher.** Do not place or immerse the motor unit or power cord in water or other liquids or spill any liquids on the motor unit or power cord. Do not use any abrasive or corrosive cleaners for cleaning to avoid damage to the surfaces.

1. Unpack the appliance and all parts and accessories carefully. Check that no parts are damaged or missing (see: 'Knowing Your New Hand Mixer'). Carefully remove all packaging, shipping materials, stickers, and promotional materials. However, DO NOT remove the model label.
2. Before first use and after a longer period of storage, clean all parts of the appliance (see: 'Care and Cleaning').

### Note

When using your hand mixer for the first time, you may notice an unusual odour from the motor. This is normal and will dissipate with repeated usage.

## OPERATION

**⚠ WARNING:** Always ensure that the appliance and all its parts and accessories are **out of reach of young children**. Always unplug the appliance, before assembling or disassembling accessories and when the appliance is not in use. **Do not leave the motor unit unattended, when it is connected to the power supply. The blades of the bar blender and chopping knife are very sharp. To avoid severe injuries, do not touch the blades with your hands.**

Do not hold your hands or any foreign objects (e.g. cooking utensils) into the used mixing container or at the used accessory, while the motor is running. For pushing down or taking out food, adding or removing food, or checking the consistency, switch OFF (speed selector to "0"), wait until the motor comes to a complete standstill. Then remove the used accessory from the mixing container.

Only use cooking utensils made of wood, rubber, or plastic with the appliance. Do not use violence, especially when removing obstacles blocking the accessories to avoid damage. **Do not attempt to spin the accessories mounted at the appliance**

**manually to avoid damage to the drive.** Ensure to place the motor unit on a level, flat, stable, and dry surface. Do not place the motor unit near the edge of the working space or on inclined surfaces. **Always hold the mixing container with one hand during operation**, because it could vigorously move around due to the agitating accessory.

Always keep your workspace clean and dry during operation. Immediately wipe off spilled liquids or splashes using a dry cloth. Do not place the motor unit on wet or moist surfaces or on any clothes. Do not let any liquids run under or on the motor unit. If any liquids ran into the motor unit, immediately unplug the motor unit. Then clean and dry the motor unit (see: 'Care and Cleaning'). If in doubt, contact an authorised service centre for examination. To avoid overflow: Do not overfill the mixing container. Observe the MAX grading lines on the blender container and chopper container. However, in many cases, **you should not fill in the maximum amount to avoid splashing.** Do not use the chopping system for processing liquids, because liquids may run out from under the chopper lid.

The appliance is not suited for processing hot or inflammable food (e.g. high-proof alcoholic beverages). Steam escaping from your food may damage the motor unit during operation by condensation on the inner parts. Always leave your food cool down to max. 60°C (feels hot to the touch but will not burn immediately when touched). **Always remove the motor unit from the chopper lid, before removing the chopper lid.** To avoid high risk of severe injuries due to the chopper knife: do not attempt to use the chopper knife without the dedicated chopper container and chopper lid. Ensure that the chopper system is assembled completely and correctly.

**⚠ CAUTION:** Do not remove the used accessory from the motor unit with the motor still turning, to avoid damage. Always switch OFF (speed selector to "0") and wait for the accessories to stop complete, before removing the accessory out of the food. Unplug the motor unit, before removing the accessories from the motor unit. To avoid injuries, damage, and overheating, do not operate the appliance without any food. Always insert the assembled accessory into your food, before switching on the motor. **During operation, do not touch the assembled accessory with your hands, and do not hold any foreign objects on the accessory.**

**Tip:** You may store food within the blender container. For this, close the container with the provided lid. However, do not leave any food in the blender container go off or dry on the surfaces (see: 'Care and Cleaning').

## PROCESSING VIA THE WIRE TOOLS

**⚠ CAUTION:** Always ensure that the speed selector is set to the “0” (Off) position and the appliance is unplugged, before attaching or removing any accessories. Do not connect the appliance to the power supply, before the wire tools (beaters, dough hooks, whisk) have been installed securely and will not fall out. When using a pair of wire tools (beaters or dough hooks), it is crucial to install a matched pair. Do not mix up the wire tools.

### Installing the Wire Tools

1. Ensure that the motor unit is unplugged from the power supply. Ensure that the speed selector is set to the “0” (Off) position. Ensure that the upper shaft ends of the wire tools are dry and clean.

#### Note

The drives of the tool couplings rotate in opposite directions. Because of this, the wire tools dedicated for usage in pairs are designed mirror-image. For avoiding wrong installation, at the shaft of one of the wire tools a disc-shaped collar ensures that this tool will fit only in the tool coupling with the wide opening. Only one of a pair of beaters or dough hooks has a collar on the shaft; the other one is without that collar. **The whisk must be used separately and will fit in both tool couplings.**

2. When inserting a pair of beaters or dough hooks, the beater or dough hook with the disc-shaped collar must be placed in the tool coupling with the wide opening. Push the shaft end into the appropriate tool coupling and slightly turn the shaft, while pushing the wire tool into the opening, until the wire tool clicks into place.
3. Check, if the wire tools are engaged securely and correctly and will not fall out.

### Operating the Wire Tools

**⚠ CAUTION:** To prevent the motor unit from overheating, do not operate the motor continuously for more than 10 minutes. Allow the appliance to cool down to room temperature before using it again. **Do not use the chopper container with any of the wire tools, to avoid damage to the appliance and its accessories!**

Always insert the wire tools into the used mixing container with your food, before operation. Always switch OFF and remove the accessory from the mixing container before adding ingredients and before taking out your food. Otherwise, splashes and small particles could be hurled about.

4. Place the ingredients into a mixing bowl suitable for your desired purposes. You may use the provided blender container. The mixing container should be filled up to half height at the maximum to avoid overflow and splashing.
5. Provide a sufficiently large bowl or container, filled with some warm dishwater. The dishwater should be able to cover the wire tools to the lower end of the shaft.
6. Ensure that the wire tools (beaters, dough hooks, or whisk) are inserted correctly into the tool couplings and clicked into place securely. Ensure that the speed selector is set to "0".
7. Plug in the motor unit into a suitable wall power outlet.
8. Immerse the assembled wire tools into the food. Then slide the speed selector to speed "1".

#### Note

To avoid splashing, start mixing on a low speed setting "1". Slowly increase the speed to the desired setting for the mixing task by sliding the speed selector towards the rear of the motor unit. The speed can be adjusted at any time during use.

9. If required, slide the speed selector to another speed setting or press the "Pulse" button at any time you like. While the pulse button is pressed, the appliance's power is increased to reach the speed maximum.

#### Note

The "Pulse" button is the equivalent of speed setting "5", so when you are on speed setting "5", pressing the "Pulse" button will not add any extra power.

**⚠ CAUTION:** To avoid damage to the appliance and the mixing container, always avoid to touch the inner walls of the mixing container via the wire tools. Otherwise, the wire tools could get deformed and/or the surfaces of the mixing container could get damaged.

**Important:** Do not attempt to remove the wire tools with the motor unit operating or still plugged in. Take the accessories out of the mixing container after all parts have come to a complete stop.

10. When mixing in an appropriate large mixing bowl, move the mixer in a slight circular motion during operation to enable efficient mixing results.

11. If required, stop operation (speed selector to "0") in time, for scraping your food down from wire tools and at the sides of the mixing container. For this, you may use a plastic or rubber spatula. Thereafter continue mixing. Do not scrape off food sticking to the inner walls of the mixing container via the spinning wire tools to avoid damage.
12. After mixing, slide the speed selector to "0" (off) and wait until the wire tools come to a complete standstill.
13. Take the wire tools out of your food. If required, scrape down food, still sticking to the wire tools. Then immerse the wire tool in the provided dishwasher.
14. Leave the motor operate for some seconds to remove any residues of food.
15. Slide the speed selector to "0" (off) and wait until the wire tools come to a complete standstill. Unplug the motor unit.

### Removing the Wire Tools

**⚠ CAUTION: Do not attempt to remove the wire tools by pulling them out of the tool couplings with violence!** Always set the speed selector to "0"(off) and unplug the appliance before removing the wire tools. When pressing the Ejection button, the wire tools will fall out. Ensure that the wire tools will not fall down.

16. Ensure that the appliance is switched OFF (speed selector to "0") and unplugged.
17. Hold the wire tools with one hand or hold them at a short distance over a container or sink. Press the Ejection button for releasing the tool lock and for making the wire tools fall out of the tool couplings.
18. Clean the appliance after each use to avoid that residues of food dry on the surfaces.

### USING THE BAR BLENDER

**⚠ WARNING: The blades of the bar blender are very sharp. DO NOT** grasp into the bell-shaped end holding the blades to avoid severe injuries. **Always ensure to keep your hands and any foreign objects (e.g. clothes, towels, cooking utensils) away from the blades of the bar blender, when the bar blender is installed at the motor unit to avoid severe injuries and damage.** Before switching on the motor, always insert the blades of the bar blender into your food. The bell-shaped end should be covered with food.

**⚠ CAUTION:** Always ensure that the dark drive coupling at the upper end of the bar blender is completely clean and dry, before installing the bar blender at the motor unit to avoid damage to the motor unit. **Do not remove the bar blender during operation to avoid damage to the drive wheel and coupling.**

**Important:** It is crucial to hold the bar blender straight upright during operation. **The blades of the bar blender are spinning very fast and could hurl out your food, when tilting the bar blender during operation.**

### Installing the Bar Blender

#### Note

The drive compartment is protected by an automatically closing shutter. Before attaching the bar blender to the motor unit, you must push the shutter open.

1. Ensure that the drive coupling of the bar blender (dark shaft end) is completely clean and dry.
2. Use the dark shaft end of the bar blender to push open the shutter. Then push the bar blender shaft into the drive compartment onto the drive wheel of the motor unit.
3. Turn the bar blender clockwise to the stop. With the bar blender engaged tangibly into position, the bar blender is ready for operation.

### Processing via the Bar Blender

**⚠ WARNING:** Do not hold your hands or any type of foreign objects (e.g. cooking utensils) onto the blender blades with the bar blender installed at the motor unit.

**⚠ CAUTION:** If the motor slows down noticeably during operation or stalls, immediately switch OFF the appliance (release the "Pulse" button, slide the speed selector to "0"). Remove any obstacles. Please, adhere to the instructions in chapter 'Solving Problems'.

### Note

With the speed selector in position “M”, the motor operates only with the bar blender or chopper lid mounted. Always insert the bar blender into your food, before starting the motor. Always switch off the motor (speed selector position “0”), before removing the bar blender from your food or inserting any foreign objects into the mixing container. This will prevent food and liquids from being hurled about. With solid pieces of food, you may move the bar blender **carefully** up and down a little within your food.

**When doing so, ensure that the food will not be hurled about, run out, or splashes.**

Avoid over-processing your food. The bar blender will process your food within seconds. Using the blender container is not mandatory for processing via the bar blender. You may use other mixing containers (see: ‘Tips for Best Results’).

 **CAUTION:** To prevent the motor from overheating, do not operate the appliance for more than 1 minute at a time. Allow the motor unit to cool down to room temperature before using it again.

### Note

Speed selection is not possible with the bar blender, because high speed rotation is crucial for the functioning of the bar blender. The speed selector must be set to “M” always.

4. Ensure that the bar blender is inserted firmly at the motor unit (see above). Fill your food into the blender container.
5. Provide a sufficiently large bowl or container, filled with some warm dishwater. The dishwater should be able to cover the bell-shaped end of the bar blender.
6. Ensure that the speed selector is set to “0”. Connect the motor unit to a suitable wall power outlet.
7. Holding the motor unit by the handle, place the bell-shaped end of the bar blender into your food. With runny food, the bar blender should touch the bottom of the blender container.
8. To avoid that the blender container is hurled about when switching on the appliance, grasp the blender container with one hand. Then slide the speed selector to “M”.

**Important: Ensure to hold the bar blender straight upright and avoid tilting the bar blender during operation.** Otherwise, solid parts and liquids of your food could be hurled out of your mixing container. When moving the bar blender during operation, carefully ensure that the end of the bar blender will not come up too far to avoid splashing.

9. Press the "Pulse" button to start the motor. The motor will agitate only with the "Pulse" button pressed and stop as soon as the "Pulse" button is released.
10. Without tilting the bar blender, you may **slowly and carefully** move the bar blender up and down a little within the blender container.
11. As soon as your food reached the desired consistency, release the "Pulse" button and wait until the motor stops completely.
12. Immerse the bar blender into the provided warm dishwater. Ensure to make the bar blender touch the bottom of the container. Then hold the "Pulse" button pressed for some seconds to remove residues of food from the blades of the bar blender. Release the "Pulse" button, slide the speed selector to position "0", and unplug the appliance.
13. Remove the bar blender immediately after use (see below).

### Removing the Bar Blender

 **WARNING:** Always set the speed selector to "0" (off) and unplug the motor unit, before removing the bar blender. Do not attempt to release the bar blender during operation. Do not grasp into the bell-shaped end of the bar blender when handling the bar blender to avoid injuries. Always grasp the bar blender by the shaft.

14. Ensure that the speed selector is switched to position "0" (off), and the motor unit is unplugged.
15. Grasp the bar blender by the shaft and turn the bar blender counter-clockwise to the stop. Then pull the bar blender out of the drive compartment. The shutter will close automatically.
16. Clean all used accessories immediately after use (see: 'Care and Cleaning').

### USING THE CHOPPER SYSTEM

 **WARNING:** The blades of the chopper knife are very sharp. Do not touch the blades to avoid injuries. Only touch the chopper knife at the upper part of the shaft. For your safety, the chopper knife cannot be driven by the motor unit directly, but only via the chopper lid. Additionally, the chopper knife will fall off the chopper lid, if the chopper lid is lifted from the chopper container. Thus, it is almost impossible to operate the chopper system with any of the accompanying parts missing. Do not attempt to corrupt this safety feature via using any type of foreign containers. Do not attempt to operate the chopper system with any of its parts damaged in any way. Before switching on the motor unit, always ensure that the chopper system is installed completely and correctly.

**⚠ CAUTION:** Do not remove the motor unit from the chopper lid during operation to avoid damage to the drive wheel and coupling. If the motor slows down noticeably during operation or stalls, immediately switch OFF the appliance (release the "Pulse" button, slide the speed selector to "0"). See: 'Solving Problems'.

Ensure that the drive coupling of the chopper lid is completely clean and dry, before assembling the motor unit at the chopper system to avoid pollution and damage to the drive wheel of the motor unit. Additionally, you should keep the drive coupling of the chopper knife and chopper lid clean and dry, when assembling the chopper system to allow proper functioning.

### Assembling the Chopper System

**Important:** Do not overfill the chopper container to avoid overflow. **The chopper system is not suited for processing liquids** (see: 'Tips for Best Results').

#### Note

The top of the chopper lid is shaped to fit into the drive wheel at the rear end of the motor unit. The drive wheel is protected by an automatically closing shutter. Before attaching the chopper system to the motor unit, you must open the shutter.

1. Hold the chopper knife by the upper end of the shaft and insert the chopper knife into the chopper container.

**Tip:** While filling the chopper container, you may protect the upper shaft end of the chopper knife via a small beaker or small glass to avoid that food and liquids will get on the drive coupling of the shaft. Do not forget to remove this item, after filling.

2. Fill the prepared food into the chopper container. Observe the maximum filling level (MAX) to avoid overflow and ensure a suitable processing result. Ensure that the coupling at the upper part of the chopper knife is clean.
3. Cover the chopper container with the chopper lid. Turn the chopper lid clockwise to the stop for locking the chopper lid on the chopper container.
4. Grasp the chopper system by the handle. It is best to open the shutter of the drive compartment via the chopper lid. For this, place the motor unit in an upright position onto the chopper lid and gently slide the motor unit over the top of the chopper lid to open the shutter. With the shutter open, the motor unit will settle down on the chopper lid coupling to a stable position.
5. Turn the motor unit by 90° to the lock the motor unit tangibly. The appliance is ready for operation, if the motor unit is locked securely in place.

## Processing Your Food

**⚠ WARNING:** Do not remove the chopper lid and/or grasp into the chopper container or holding any type of objects into the chopper container with the motor unit placed on the chopper lid. Do not remove the motor unit, while the motor is agitating. First switch OFF the appliance (slide the speed selector to "0"), wait until the motor stops completely, and unplug the motor unit. **Before opening the chopper system, always remove the motor unit from the chopper system.**

**⚠ CAUTION:** The chopper system will process your food in a few seconds. To prevent the appliance from overheating, do not operate the motor continuously for more than 15 seconds. Allow the appliance to cool down to room temperature before using it again.

6. Ensure that the chopper system is assembled completely and correctly, with food in the chopper container. Ensure that the motor unit is assembled and locked securely to the chopper system (see above).
7. Ensure that the speed selector is switched to position "0". Then connect the motor unit to a suitable wall power outlet.
8. Slide the speed selector to "M". Grasp the chopper container AND motor unit by the handles.
9. Hold the "Pulse" button pressed for operating the motor. The motor will stop moving, when the "Pulse" button is released.

**Tip:** You may achieve better results, when operating the appliance in short pulses. For most purposes, some short pulses will do. Avoid over-processing your food.

## Removing the Motor Unit from the Chopper Container

**⚠ CAUTION:** Do not attempt to remove the motor unit from the chopper lid during operation. Always slide the speed selector to "0" (off) and unplug, before removing the motor unit from the chopper system. Always remove the motor unit from the chopper lid, before removing the chopper lid from the chopper container. **Do not place the motor unit on wet or inclined surfaces.**

10. Release the "Pulse" button to stop operation. Slide the speed selector to "0" position (off) and unplug the motor unit.
11. With one hand on the chopper lid, turn the motor unit counter-clockwise to the stop. Then pull the motor unit upwards and out of the drive coupling of the chopper lid.

## Disassembling the Chopper System

 **WARNING:** The chopper knife is very sharp. Handle with care to avoid injuries.

12. Remove the motor unit from the chopper system (see above).
13. Turn the chopper lid counter-clockwise to unlock the chopper lid, and remove the chopper lid from the chopper container.
14. Grasp the chopper knife by the upper part of the shaft and take the chopper knife out.
15. Take your food out of the chopper container via a plastic or wooden spoon or rubber scraper.
16. After each use, clean the chopper system (see: 'Care and Cleaning').

### Note

The chopper container is not intended for storing food.

## SOLVING PROBLEMS

If a problem occurs, in most cases you will be able quite easily to solve it. The following error table will assist you.

Problem	Reason	The Solution
The appliance is not working.	The motor unit is not live.	Connect the motor unit to a wall power outlet. Check, if the used socket is live by connecting a lamp.
	<b>Wire tools:</b> you did not select a speed.	Even the "Pulse" button will not work without a speed selected. Slide the speed selector to a speed setting: "1" to "5".
	<b>Bar blender or chopper system:</b> the speed selector is not in position "M", and/or you did not press the "Pulse" button.	Speed selection is not possible. These accessories are driven always with maximum power. Slide the speed selector to position "M" and hold the "Pulse" button pressed for switching on the motor.
	The food in the mixing container is too hard or too heavy.	Immediately release the "Pulse" button and slide the speed selector to "0" (OFF). Try out the following solutions: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Add some liquid to make your food more runny.</li> <li>- Use another accessory (see: 'Tips for Best Results').</li> <li>- Take some food out of the mixing container. Process your food in smaller portions.</li> </ul>
	Hard pieces of food block the used accessory.	Immediately slide the speed selector to "0" (OFF) and unplug the appliance. The appliance is not suited for processing extremely hard ingredients. Remove any parts of food, blocking the accessories. Try again.  When using the bar blender, do not push too hard onto the bar blender, when moving it up and down for processing.
	You have subjected the motor to excessive load. The overload protection has been triggered.	Immediately switch OFF ("0") and unplug the appliance. Please adhere to the instructions given in section 'Overload Protection'. Leave the appliance cool down for at least 30 minutes. Make breaks (see: 'Maximum Operating Time').
	The used accessory is damaged.	If the motor can turn the bar blender or chopper system only with noticeable high resistance and audibly low speed, even when processing very runny food, the accessory may not be used furthermore. Distorted wire tools could block the motor as well. Please, contact your vendor for replacement.

Problem	Reason	The Solution
There is a slight strange smell, when starting the motor.	The appliance is still new.	With the appliance still new, this is normal and no reason for concern. The smell will dissipate during repeated usage.
	The motor unit is damaged.	Do not use the appliance, when food or liquids have gone into the motor unit. Contact an authorized service centre for examination and repair.
The motor does not respond to the "Pulse" button.	<b>Wire tools:</b> You did not select a speed.	The "Pulse" button will not work without a speed selected. Slide the speed selector to a speed setting.
	<b>Wire tools:</b> You have selected the maximum speed setting "5" already.	When using the wire tools, the "Pulse" button will accelerate the motor to maximum speed. With speed "5" selected, the motor is on maximum speed already and nothing will happen.
	<b>Bar blender or chopper system:</b> The speed selector is not set to "M".	Before operating the motor unit, you need to slide the speed selector to position "M". Thereafter, press the "Pulse" button to start the motor.
The accessories cannot be removed.	<b>Wire tools:</b> you did not press the Ejection button.	Always press the Ejection button for removing the wire tools from the motor unit. <b>Do not attempt to pull out the wire tools with violence to avoid damage.</b>
	<b>Bar blender:</b> you did not unlock the bar blender.	For operation, the bar blender is locked to the drive wheel of the motor unit. Turn the shaft of the bar blender counter-clockwise to unlock the bar blender, then pull it out. <b>Do not attempt to pull out the bar blender with violence to avoid damage.</b>
	<b>Chopper system:</b> you did not unlock the chopper system.	For operation, the motor unit is locked to the chopper lid. For unlocking, turn the motor unit counter-clockwise. Then pull the motor unit out. <b>Do not attempt to pull out the motor unit with violence to avoid damage.</b>
The <b>wire tools</b> fall out of the motor unit.	The wire tools are not engaged in the tool couplings correctly.	Make sure you push the wire tools into the tool couplings until you hear and feel them click into place.
	The tool couplings are damaged.	When pulling out the wire tools violently, the tool couplings of the appliance may get damaged. Get in contact with an authorized service centre for examination and repair.

Problem	Reason	The Solution
<p>The <b>wire tool</b> does not fit into the tool coupling of the motor unit</p> <p>AND/OR</p> <p>you cannot engage the <b>wire tool</b> correctly in the tool coupling.</p>	<p>To avoid wrong installation, the shaft end of one of a matched pair of wire tools is shaped to fit only in one of the tool couplings in the motor unit.</p>	<p>Simply try the other tool coupling.</p>
	<p>You attempted to mix up the wire tools.</p>	<p>Only use one matched pair of wire tools at a time. Do not attempt to operate the appliance with wire tools installed that does not fit to each other.</p>
	<p>The bar blender or chopper system is installed already at the motor unit.</p>	<p>For your safety, it is not possible to mix up the accessories. First remove the bar blender or remove the motor unit from the chopper lid. Then try again.</p>
<p>You cannot install the <b>bar blender</b> or <b>chopper system</b>.</p>	<p>Wire tools are installed already at the motor unit.</p>	<p>For your safety, it is not possible to mix up the accessories. First remove the wire tools. Then try again.</p>
<p><b>Chopper system:</b> You cannot lock the chopper lid at the chopper container.</p>	<p>The chopper lid is not in correct orientation.</p>	<p>Turn the chopper lid until it settles down. Then turn the chopper lid clockwise to lock it to the chopper container.</p>
	<p>The chopper knife is not inserted correctly in the chopper container.</p>	<p>The chopper knife must stand upright in the chopper container, with the coupling facing upwards. Always place the chopper knife into the chopper container, before filling in your food.</p>
	<p>Foreign objects or food-stuffs are caught on the upper rim of the chopper container and/or the drive coupling of the chopper knife.</p>	<p>Always remove any food from the top of the chopper knife and the rim of the chopper container, before assembling the chopper lid. During filling, you may protect the drive coupling of the chopper knife via a small glass or beaker, but do not forget to remove the object, before assembling the chopper lid (see: 'Tips for Best Results').</p>
<p>The motor is operating noticeably slow</p> <p>OR</p> <p>the motor stops unexpectedly during operation. May be, you cannot start the motor again.</p>	<p>The mixture is too heavy.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Wire tools:</b> increase the speed. Try another accessory (e.g. the dough hooks).</li> <li>- Add some liquid to make your food more runny.</li> <li>- Reduce the amount of food in the mixing bowl and process your food in portions.</li> <li>- Please consider that the appliance is not suited for processing very heavy mixtures like bread dough (see: 'Properties of Your New Hand Mixer').</li> </ul>

Problem	Reason	The Solution
	Hard ingredients block the accessories used.	Switch off („0”) and unplug the motor unit. Remove the obstacle using rubber, wooden or plastic cooking utensils. However, do not use violence to avoid damage to the accessories. Granulate very hard ingredients (e.g. nuts, hard chocolate) before processing them with the appliance.
	<b>Bar blender:</b> you pushed on the bar blender with too much pressure.	Do not apply too much pressure, when moving the bar blender up and down within your food. This will improve the processing results as well.
	You have subjected the motor to excessive load. The overload protection has been triggered.	Immediately switch OFF (“0”) and unplug the appliance. Please adhere to the instructions given in section ‘Overload Protection’. Leave the appliance cool down for at least 30 minutes. Make breaks (see: ‘Maximum Operating Time’).
Liquid is running out of the mixing container.	<b>Chopper system:</b> This accessory is not suitable for processing liquids.	Use another accessory for processing liquids; e.g. the bar blender. If you wish to process solid ingredients mixed with a lot of liquids, pour off the liquid, before filling the chopper container (see: ‘Tips for Best Results’).
	<b>Chopper system:</b> the chopper container is over-filled. Juices of your food run out.	Depending on the type of food, you should not fill up the chopper container to the MAX filling line. It may be better to process your food in smaller portions (see: ‘Tips for Best Results’).
	<b>Bar blender:</b> you moved the bar blender out of the food during operation.	Use special care, when moving the bar blender up and down a little for cutting solid parts of your food during operation. Otherwise, particles of food may be hurled out or liquids may splash out of the mixing container. If in doubt, use another accessory (e.g. the beaters).
The mixing container is spinning around vigorously during operation.	This may happen due to the force, the accessories apply to solid components of your food.	During operation, always hold the mixing container with one hand.

## CARE AND CLEANING

**⚠ WARNING:** Always ensure that all parts of the appliance are out of reach of young children. Always switch OFF (slide the speed selector to "0") and unplug the motor unit, before cleaning the appliance and when the appliance is not in use.

The blades of the bar blender and chopper knife are very sharp. Always take special care when handling the chopper system and/or bar blender to avoid injuries. **Do not spill or pour any liquids on or in the motor unit or power cord. Do not place or immerse the motor unit or power cord in any liquids to avoid electric shock, risk of fire, and damage.**

Do not expose the containers of the appliance to temperatures above 60°C.

Do not use abrasive cleaning agents or aggressive liquids (e.g. bleach, solvating agents) for cleaning the appliance or any part of it, to avoid damage to the surfaces. Do not use any hard or sharp-edged objects for cleaning (e.g. metal scoring pads, knives, metal scrapers). Do not use violence.

**DO NOT place the motor unit or power cord in an automatic dishwasher!** Cleaning the accessories in an automatic dishwasher is not recommended.

### CLEANING IMMEDIATELY AFTER USE

**Important:** The following procedure may be used for any of the wire tools (beater, dough hook, and whisk) and for the bar blender only. **Do not use this procedure for cleaning the chopper system**, because the chopper system is not suited for processing liquids! The chopper system must be cleaned according to the instructions in section 'Cleaning the Chopper System'.

**⚠ WARNING:** The appliance is not suited for processing hot liquids! The temperature of the dishwater use for cleaning may not exceed 60°C to avoid damage and risk of electric shock.

1. Use a sufficiently large, high walled mixing container (e.g. the blender container) and fill the container with warm dishwater (max. 60°C).
2. If required, use a rubber spatula to scrape off any larger amounts of food (e.g. residues of fibres or heavy dough) from the wire tools.
3. Install the used tool (wire tool or bar blender) at the motor unit. Ensure that the speed selector is set to "0" and plug in the motor unit (see: 'Operation').
4. Immerse the accessory into the dishwater, leaving at least 5 cm (2 inches) of free space to the motor unit. **The bar blender must touch the bottom of the mixing container.** Let the motor operate for a few seconds (see: 'Cleaning Immediately after Use').

5. Switch OFF (speed selector to "0") and unplug the motor unit. Remove the accessory from the motor unit (see: 'Processing via the Wire Tools' or 'Using the Bar Blender').
6. Wipe the shaft of the accessories for cleaning. Then rinse thoroughly with clear water.
7. Check, if there are any residues of food sticking to the accessory. If required, clean the accessory via the following sections.
8. Dry the accessories thoroughly and leave them dry naturally for approx. 1/2 hours, where they are **out of reach of young children**.

## REMOVING STUBBORN RESIDUES FROM THE WIRE TOOLS

 **CAUTION:** Do not attempt to perform the following procedures with the wire tools still assembled to the motor unit.

1. Remove the wire tools from the motor unit (see: 'Processing via the Wire Tools').
2. Soak the wire tools in warm dishwater for approx. 5-10 minutes. Thereafter, wash the wire tools with a soft cloth. Rinse with clear water and dry thoroughly.
3. Leave the wire tools dry naturally for approx. 1/2 hour where they are **out of reach of young children**.

## THOROUGH CLEANING OF THE BAR BLENDER

 **WARNING:** The blades of the bar blender are very sharp. Use extreme caution when working in the area of the blades to avoid injuries and damage.

### Note

When cleaning the bar blender immediately after processing runny food, the procedure described above may do (see: 'Cleaning Immediately after Use'). With stubborn residues of glutinous food and fibres still sticking to the surfaces of the bar blender, proceed as follows.

1. Ensure that the motor unit is switched OFF (speed selector at position "0"), and unplugged. Remove the bar blender from the motor unit (see: 'Using the Bar Blender').
2. Then soak the bar blender in warm dishwater for 5-10 minutes.
3. Brush the bar blender using a soft nylon brush to remove any residues of food.

Doing so, please do not touch the blades with your hands to avoid injuries.

4. Thereafter rinse the bar blender with clear water.
5. Thoroughly wipe dry and leave the bar blender dry naturally for approx. 1/2 hour, where it is **out of reach of young children**.

## CLEANING THE BLENDER CONTAINER

### Note

The blender container may be used for short-time storing food. For this, the blender container can be closed via the appropriate lid. However, do not leave any food go off within the blender container.

6. Wash the blender container and lid with warm dishwater and a soft cloth.
7. Rinse thoroughly with clear water and dry thoroughly. Leave dry naturally for approx. 1/2 hour.

## CLEANING THE CHOPPER SYSTEM

**⚠ WARNING:** The blades of the chopper knife are very sharp. Use extreme caution when cleaning the chopper knife to avoid injuries and damage the blades.

1. Ensure that the motor unit is switched OFF (speed selector at position "0"), and unplugged. Remove the motor unit from the chopper system. Then disassemble the chopper system (see: 'Using the Chopper System').
2. Wash all parts in warm dishwater, using a soft nylon brush. Special care is required, when cleaning the chopper knife to avoid injuries and damage.
3. Stubborn residues can be removed after soaking the parts for approx. 5-10 minutes in warm dishwater.
4. Rinse all parts with clear water.
5. Dry all parts thoroughly and leave dry naturally for approx. 1/2 hour, where they are **out of reach of young children**.
6. After cleaning, you should re-assemble the chopper system to avoid that anyone may touch the blades unintentionally. For this, place the chopper knife into the chopper container. Then lock the chopper lid onto the chopper container (see: 'Using the Chopper System').

## CLEANING THE MOTOR UNIT

**⚠ WARNING:** Before cleaning the motor unit always switch off (slide the speed selector to "0") and unplug the motor unit. Always remove the accessories. Do not pour or spill water or other liquids on the motor unit or leave any liquids run on or in the motor unit. Do not immerse the motor unit in liquids or place it on wet or damp surfaces. Always wipe off spilled liquids immediately. There are ventilation slits in the front plate and at the sides of the motor unit. Always ensure that no water can run or drip into the ventilation slits. **Do not place the appliance or any part of it in an automatic dishwasher!** We recommend to avoid cleaning the accessories in the automatic dishwasher.

**⚠ CAUTION:** Do not poke in the tool couplings and drive compartment with any foreign objects to avoid damage to the motor unit. On normal operation, there is no need to clean the tool couplings and drive compartment.

1. Switch off (speed selector to "0") and unplug the motor unit. Remove any accessories (see: 'Operation').
2. Wipe the motor unit with a soft, damp, not dripping cloth. Remove any splashes, especially from the bottom of the housing.
3. If required, wipe off any splashes of food from the power cord.
4. Wipe dry the complete motor unit and power cord. Leave the motor unit dry naturally for approx. 1/2 hour where it is **out of reach of young children**.

## STORAGE

**⚠ WARNING: Young children must be supervised that they do not play with the appliance or any part of it.** When the appliance is not in use, always slide the speed selector to “0” and unplug the appliance. Do not hold the appliance by the power cord or any attached accessory for moving the appliance to avoid damage.

For storage, you should not assemble any accessories at the motor unit. Always remove the motor unit from the chopper container for moving the appliance to prevent the chopper container or motor unit from falling down. Do not store any foreign objects within the containers of the appliance. Do not place any hard and/or heavy objects on the appliance or the accessories. Do not use any parts or accessories of the appliance for any other appliance or any other purpose than described in this booklet.

1. Always clean the appliance and the accessories before storing (see: ‘Care and Cleaning’). Always assemble the chopper system for storage (see: ‘Using the Chopper System’). This way, the parts are protected against loss and unintentional touch.

### Note

When storing the appliance for an elongated period of time, we recommend to leave the lids of the containers open to avoid the build-up of unpleasant odours. The power cord may never be knotted, twisted, pulled, strained or squeezed. Do not let the plug or power cord hang down.

2. Please store the motor unit on a stable, clean, dry, and level surface, where it is protected against inadmissible strain (e.g. mechanical or electric shock, frost, heat, direct sunlight) and **out of reach of young children**. Store the accessories with the appliance to avoid loss. You might loosely envelope the wire tools and bar blender in a soft clean cloth.
3. Lay the power cord besides the motor unit.

## NOTES FOR DISPOSAL



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

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

## INFORMATION AND SERVICE

Please check [www.gastroback.de](http://www.gastroback.de) for further information.

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

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

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

## WARRANTY

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

### Note

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

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

Customers from other countries: Please contact your dealer.

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

## HOUSEHOLD USE

**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 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

20211103