

GASTROBACK®

Bedienungsanleitung **DESIGN PERSONAL BLENDER PRO**



Art.-Nr. 41039 »Design Personal Blender Pro«

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



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

INHALTSVERZEICHNIS

Ihren »Design Personal Blender Pro« kennen lernen	4
Sicherheitshinweise	6
Allgemeine Hinweise zur Sicherheit	6
Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität	9
Bewegliche Bauteile – Verletzungsgefahr	10
Technische Daten	11
Eigenschaften Ihres neuen Mixers	12
Vor der ersten Verwendung	15
Bedienung	16
Hilfe bei Problemen	19
Pflege und Reinigung	21
Aufbewahrung	24
Entsorgungshinweise	25
Information und Service	26
Gewährleistung/Garantie	26

SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE!

Wir freuen uns, dass Sie sich für den neuen GASTROBACK »Design Personal Blender Pro« entschieden haben!

Dieser besondere Mixer wird die Zubereitung Ihrer Lebensmittel und Getränke wesentlich erleichtern.

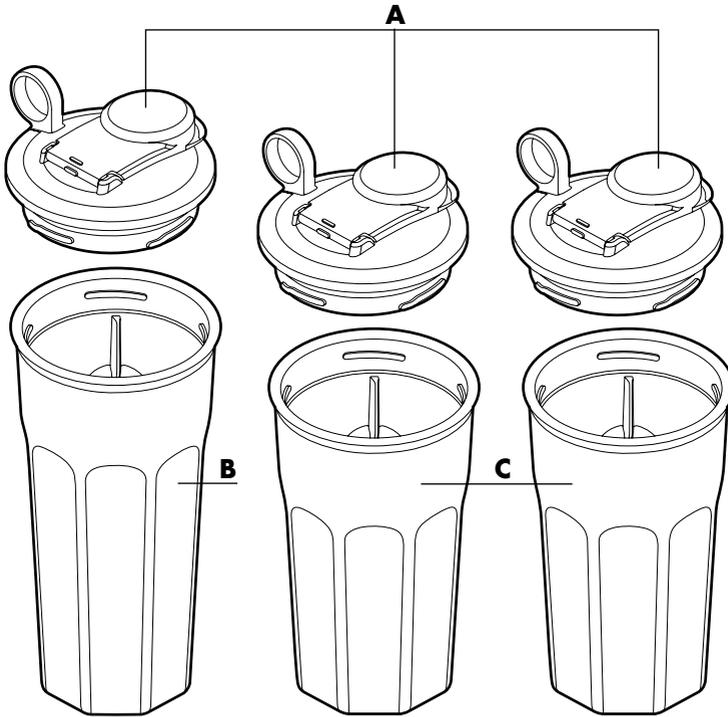
Der »Design Personal Blender Pro« ist ein hochwertiges innovatives Gerät mit herausragender Leistungsfähigkeit und platzsparendem, kompaktem Design. Vom Zerstoßen von Eis über das Hacken von Nüssen bis zum Mixen und Extrahieren von Nährstoffen und Vitaminen für gesunde Drinks ist das Gerät perfekt zu Diensten. Machen Sie sich noch schnell Ihren persönlichen Lieblings-Drink bevor Sie das Haus verlassen. Nach der Zubereitung verschließen Sie den Mixbecher einfach mit einem der praktischen, dicht schließenden Deckel mit Verschlusslasche, um Ihr Getränk schnell und bequem zu portionieren oder außer Haus mitzunehmen.

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

Ihre GASTROBACK GmbH



IHREN »DESIGN PERSONAL BLENDER PRO« KENNENLERNEN



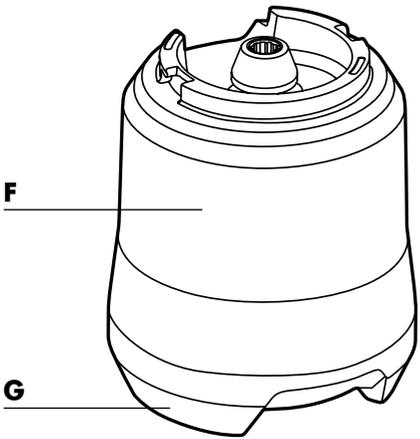
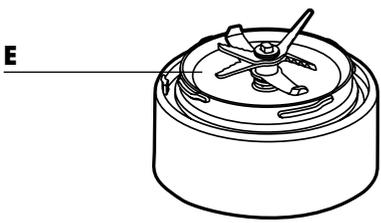
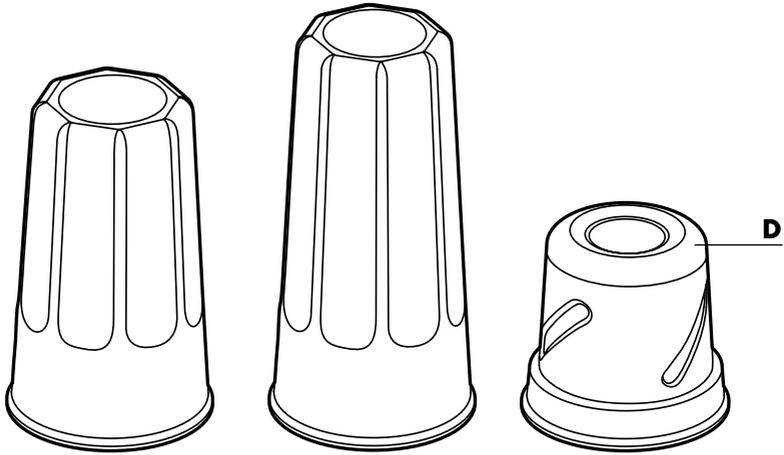
- A** 3 völlig dicht schließende Deckel mit Verschlusslasche – einfach die Lasche hochklappen und ausgießen.
- B** 1 großer Mixbecher* für 0,7 Liter
- C** 2 kleine Mixbecher* für 0,5 Liter

* Die Mixbecher sind aus dem Bisphenol-A-freiem Eastman Tritan™ Copolymer; einem besonders harten Kunststoff, der für eine lange Lebensdauer und besondere Festigkeit entwickelt wurde. Haushaltsartikel aus Tritan™ sind schlag- und bruchfest und halten auch hunderten von Reinigungsgängen in der Spülmaschine stand.

Hinweis:

Die Mixbecher und Deckel können beliebig miteinander kombiniert werden.

Wenn Sie zusätzliche Deckel und Mixbecher für das Gerät erwerben möchten, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder direkt an GASTROBACK.



D Stabiler Edelstahl-Becher zum Mahlen und Zerkleinern – für frische Nüsse, Körner und Gewürze und zum Herstellen von Protein-Pulvern

E Klingenboden – zum Zerkleinern, Hacken und Mixen in wenigen Sekunden

Die besondere Form der Messer bewirkt eine schnelle Zirkulation; die Zähnung der inneren Messer sorgt dabei für besonders effektive Schneidergebnisse.

F Stabiler Edelstahl-Motorsockel mit kraftvollem 1000W-Hochgeschwindigkeitsmotor

G Gummifüße für einen sicheren Stand auf glatten Flächen.

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie bitte vor dem Gebrauch des Gerätes alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitungen gut auf. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in der darin angegebenen Weise zu dem beschriebenen Zweck (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu Sachschäden sowie zu schweren Personenschäden durch gefährliche elektrische Spannung, bewegliche Bauteile und Feuer führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden.

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

Reparaturen und technische Wartung am Gerät dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Wenden Sie sich gegebenenfalls bitte an Ihren Händler. Fragen zum Gerät beantwortet: GASTROBACK GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Telefon: (041 65) 2 22 50.

ALLGEMEINE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

- Nur für den Betrieb in Innenräumen und für den Gebrauch im Haushalt. Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten oder nassen Bereichen. Verwenden Sie das Gerät nicht in Booten oder fahrenden Fahrzeugen. Verwenden Sie nur Bauteile, Zubehöre und Ersatzteile für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile und Zubehöre können während des Betriebes brechen, schmelzen, sich verformen und zur Überhitzung führen sowie Sachschäden und Personenschäden verursachen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Bauteile und Zubehöre sowie das Netzkabel des Gerätes auf Beschädigungen (Beispiel: Verformung, Verfärbung, Brüche, Risse, Undichtigkeiten, Abnutzung von Dichtung und Gewinde, Korrosion oder Verfärbungen an den Steckkontakten des Steckers). **Niemals das Gerät betreiben, wenn während des Betriebes Flüssigkeiten auf den Motorsockel laufen oder sich unter dem Gerät sammeln!** Niemals das Gerät mit Bauteilen betreiben, die beschädigt sind (Beispiel: Mixbecher oder Klingensboden sind gebrochen, undicht, angeschmolzen oder verformt) oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten, oder wenn sich das Gerät überhitzt oder übermäßigen Belastungen ausgesetzt war (Beispiel: Sturz, Schlag, eingedrungene Flüssigkeiten). Ziehen Sie bei Beschädigung oder Undichtigkeit während des Betriebes sofort den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen. Versuchen Sie niemals, das Gerät zu benutzen, wenn das Gerät beschädigt ist. Versuchen Sie niemals, den Motorsockel zu öffnen.
- Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, beständig gegen Feuchtigkeit, Hitze und Fett, fest, eben, trocken und ausreichend groß sein.
- Halten Sie das Gerät und den Arbeitsbereich stets trocken und sauber und wischen

Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab. Niemals während des Betriebes Tücher, Servietten oder andere Gegenstände unter oder auf das Gerät legen, um Personen- und Sachschäden durch Feuer, elektrischen Schlag, bewegliche Bauteile und Hitze zu vermeiden. Die Luftschlitze auf der Rückseite des Gerätes müssen für eine ausreichende Belüftung immer frei bleiben. Niemals das Gerät über ein Netzkabel oder an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche oder auf geneigte Unterlagen stellen (Beispiel: Spüle).

- Lassen Sie auf allen Seiten des Gerätes mindestens 20cm, über dem Gerät mindestens 50cm frei, um unbehindert arbeiten zu können.

- Dieses Gerät ist NICHT geeignet für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkter Wahrnehmung oder verminderten physischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt und/oder bei der Bedienung angeleitet werden. **Niemals Kinder mit dem Gerät, den Bauteilen oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen!** Bewahren Sie das Gerät immer an einem trockenen, sauberen, frostfreien, für kleine Kinder unzugänglichen Ort auf. Niemals das Gerät oder seine Bauteile unbeaufsichtigt lassen, wenn sie für kleine Kinder zugänglich sind.

- Niemals das Gerät oder Teile davon in, auf oder in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Ofen, Feuer) bringen. Niemals die Bauteile des Gerätes für andere Geräte oder für Zwecke verwenden, die in diesem Heft nicht beschrieben sind. **Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten, dass Sie das Gerät vollständig und richtig nach den Anleitungen in diesem Heft zusammengesetzt haben.** Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät niemals Gewalt an.

- Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät verwenden (Beispiel: Messer, Gabeln). Entnehmen Sie die Lebensmittel nach der Zubereitung zum Beispiel mit einem Kochlöffel aus Holz oder Kunststoff. Halten Sie niemals Ihre Hände, Haare und Kleidung oder irgendwelche Fremdkörper in die Kupplung auf dem Motorsockel, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist, um schwere Verletzungen und Schäden zu vermeiden.

- Lassen Sie das Gerät bei weichen Zutaten und Flüssigkeiten nicht länger als 1 Minute kontinuierlich arbeiten. Lassen Sie das Gerät bei der Verarbeitung von Füllungen bis zur MAX-Markierung mit zum Teil harten Lebensmitteln (Beispiel: rohe Karotten) nicht länger als 10 Sekunden kontinuierlich arbeiten. Machen Sie dazwischen 2 Minuten Pause. Wenn die Klingen stecken bleiben oder nur langsam arbeiten, dann schalten Sie das Gerät sofort AUS (Mixbecher abnehmen). Geben Sie etwas Wasser in den Mixbecher oder nehmen Sie einen Teil der Zutaten heraus.

- **Niemals alkoholhaltige, kohlenensäurehaltige oder heiße Lebensmittel mit dem Gerät verarbeiten, um eine Gefährdung durch Feuer und Über-**

druck zu vermeiden! Lassen Sie die Lebensmittel immer zuerst auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie den Mixbecher damit füllen. Verarbeiten Sie ausschließlich essbare Nahrungsmittel mit dem Gerät. Verarbeiten Sie keine extrem harten Lebensmittel (Beispiel: Zimtrinde, Sternanis, Gewürznelken oder getrocknete Körner), um eine Beschädigung der Messer zu vermeiden. Überfüllen Sie nicht den Mixbecher, um eine Überlastung des Motors und Undichtigkeiten zu vermeiden. **Lassen Sie das Gerät aber auch nicht mit leerem Mixbecher arbeiten.**

- Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten, dass keine Fremdkörper im Mixbecher oder der Kupplung des Motorsockels liegen, beim Umdrehen des Mixbechers keine Flüssigkeiten austreten und der Motorsockel fest auf der Arbeitsfläche steht ohne zu kippen oder zu wackeln.

- **Setzen Sie die Mixbecher keinem schnellen Wechsel von Heiß und Kalt aus,** um Schäden zu vermeiden. Die Bauteile des Gerätes sind **nicht mikrowellengeeignet.** Niemals die Bauteile und Zubehöre des Gerätes in einen Mikrowellenofen stellen, um Schäden zu vermeiden.

- Am Klingensboden ist eine Silikon-Dichtung eingelegt, die für einen wasserdichten Verschluss des Mixbechers sorgt. Durch Wärme kann sich die Dichtung beim Reinigen lockern. Beim Gebrauch können sich Lebensmittel auf der Dichtung absetzen. Kontrollieren Sie nach der Reinigung und vor jedem Aufschrauben des Mixbechers, ob die Dichtung noch gut am Klingensboden anliegt und sauber ist.

- Wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten immer sofort ab. Sollten Flüssigkeiten über oder in den Motorsockel gelaufen sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und nehmen den Mixbecher vom Motorsockel. Warten Sie aber immer, bis der Motor zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie den Mixbecher abnehmen.

- Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt. Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät bewegen oder reinigen, und wenn Sie das Gerät nicht benutzen. Fassen Sie das Gehäuse immer an beiden Seiten unten an, wenn Sie das Gerät bewegen wollen. **Niemals das Gerät am Netzkabel oder Mixbecher halten, um es zu bewegen.** Legen Sie keine harten, schweren Gegenstände auf das Gerät oder seine Bauteile und Zubehöre oder in die Mixbecher.

- Niemals das Gerät und seine Bauteile und Zubehöre mit Scheuermitteln oder harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) reinigen. Niemals scharfe Reinigungsmittel (Beispiel: Bleiche) für die Reinigung verwenden. Niemals den Motorsockel oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder stellen oder Flüssigkeiten darüber gießen, um eine Gefährdung durch Elektrizität zu vermeiden.

- **Niemals den Motorsockel oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen.**

- Lassen Sie keine Nahrungsmittel auf dem Gerät antrocknen oder in den Mixbe-

chern verderben. Reinigen Sie das Gerät und seine Zubehöre nach der Verwendung gemäß der Anleitung in diesem Heft (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘). Halten Sie das Gerät und alle seine Teile stets sauber.

VORSICHTSMASSNAHMEN BEIM UMGANG MIT ELEKTRIZITÄT

Das Gerät wird elektrisch angetrieben und darf nur an eine Schukosteckdose mit den richtigen Nennwerten (230V bei 50Hz; Wechselstrom) angeschlossen werden. Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer geeigneten Steckdose auf, die für mindestens 10A abgesichert ist, um eine Überlastung der Stromversorgung zu vermeiden. Außerdem sollte die Steckdose 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, vergewissern Sie sich bitte zuerst, dass ein gefahrloser Betrieb dort möglich ist.

- Um einen unbeabsichtigten Start des Motors zu verhindern, dürfen keine Zeitschaltuhren oder Fernbedienungen verwendet werden. Verwenden Sie auch keine Verlängerungskabel oder Tischsteckdosen.
- Die Kontakte an den Steckern müssen blank und glatt sein und dürfen keine Verfärbungen haben. Behandeln Sie das Netzkabel stets sorgsam. Wickeln Sie das Netzkabel immer vollständig ab, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Niemals das Gerät über ein Netzkabel stellen. Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen und scharfen Kanten. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen. Sorgen Sie dafür, dass niemand das Gerät am Netzkabel herunterziehen kann. Niemals am Netzkabel ziehen oder reißen oder das Netzkabel knicken, quetschen oder verknoten. Fassen Sie am Gehäuse des Netzsteckers an, wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Niemals den Netzstecker oder das Gerät mit nassen Händen anfassen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.
- Vergewissern Sie sich immer, dass der Motorsockel, sowie die Außenseiten von Mixbecher und Klingen trocken sind, bevor Sie den Mixbecher auf den Motorsockel setzen, um eine Gefährdung durch Überhitzung, Feuer und Elektrizität zu vermeiden! Niemals Flüssigkeiten über den Motorsockel oder das Netzkabel laufen lassen. Niemals das Gerät auf nasse Oberflächen stellen. Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Flüssigkeiten über dem Motorsockel ausgelaufen sind. Reinigen Sie das Gerät danach und lassen Sie es mindestens 1 Tag trocknen (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).
- Versuchen Sie niemals das Gerät zu betreiben, wenn Mixbecher und Klingen nicht

richtig zusammengeschraubt und/oder nicht vollständig dicht sind, um Verletzungen und Sachschäden zu vermeiden (siehe: ‚Vorbereitungen‘).

BEWEGLICHE BAUTEILE – VERLETZUNGSGEFAHR

⚠️ WARNUNG! Der »Design Personal Blender Pro« dient zum Zerkleinern von Lebensmitteln. Dazu rotieren im Mixbecher sehr scharfe Klingen mit hoher Geschwindigkeit. Das Gerät kann deshalb bei unsachgemäßer Handhabung schwere Verletzungen verursachen. Denken Sie bei der Handhabung bitte immer daran.

- Niemals in die Kupplung auf dem Motorsockel greifen, oder irgendwelche Gegenstände (Beispiel: Bürste, Tücher, Kochbesteck) in die Kupplung halten, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät bewegen oder reinigen.
- Versuchen Sie niemals, die Sicherheitsverriegelung im Motorsockel außer Funktion zu setzen. Versuchen Sie niemals, das Gerät zu betreiben, wenn Mixbecher und/oder Klingenboden beschädigt oder undicht sind.
- Die Klingen sind sehr scharf. Halten Sie die Klingen immer am Klingenboden, wenn Sie damit hantieren. Fassen Sie niemals auf die Schneiden. Versuchen Sie niemals, die Schneiden zu schleifen oder die Klingen zu zerlegen oder vom Klingenboden abzunehmen.
- Vergewissern Sie sich, dass der Klingenboden fest und absolut dicht auf den Mixbecher geschraubt ist, bevor Sie den Mixbecher auf dem Motorsockel setzen. Die Gewinde von Mixbechern, Klingenboden und Deckeln dürfen nicht überdreht oder verkantet (schräg miteinander verschraubt) werden. Die Gewinde werden dadurch beschädigt.
- Versuchen Sie niemals, den Klingenboden ohne den Mixbecher auf dem Motorsockel zu verriegeln, um schwere Verletzungen durch die Klingen zu vermeiden.
- Durch Vibrationen kann sich das Gerät während des Betriebes auf der Arbeitsfläche bewegen. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt arbeiten. Stellen Sie das Gerät niemals zum Betrieb an den Rand oder die Kante der Arbeitsfläche.

TECHNISCHE DATEN

Modell:	Art.-Nr.: 41039 »Design Personal Blender Pro«
Stromversorgung:	230 V Wechselstrom, 50 Hz
Maximale Leistungsaufnahme:	1.000 W
Länge des Netzkabels:	ca. 110 cm
Gewicht (Motorsockel):	ca. 2,32 kg
Abmessungen (Motorsockel):	ca. 15,2 cm x 15,2 cm x 17,6 cm (BxTxH)
Fassungsvermögen:	großer Mixbecher: 0,7l, kleiner Mixbecher: 0,5l
Prüfzeichen:	

EIGENSCHAFTEN IHRES NEUEN MIXERS

Ihr neuer »Design Personal Blender Pro« kann nicht nur herrliche und gesunde Mixgetränke zubereiten sondern auch harte Lebensmittel wie Nüsse zerkleinern oder Eis zerstoßen. Das Gerät arbeitet dazu mit sehr schnell rotierenden, scharfen Klingen, die oben auf den Mixbecher aufgeschraubt werden. Zum Betrieb wird der Mixbecher dann über Kopf auf den Motorsockel gesetzt. Die Dichtung im Klingenboden sorgt dafür, dass der Inhalt des Mixbechers nicht ausläuft.

Die besten Ergebnisse erreichen Sie in den meisten Fällen durch kurze Pulse.

Nach der Arbeit schrauben Sie die Klingen wieder ab. Dadurch wird auch die Reinigung der Klingen und Mixbecher einfach und unkompliziert.

Wenn Sie den Mixbecher mit einem der dafür vorgesehenen Deckel verschließen, können Sie die Lebensmittel für den späteren Gebrauch darin aufbewahren und müssen nicht umfüllen. Die Mixbecher sind in zwei verschiedenen Größen erhältlich und können beliebig mit den Deckeln kombiniert werden.

Getränke können Sie durch Öffnen der Verschlusslasche ausgießen und portionieren, ohne den Deckel abzuschrauben.

WICHTIG: Verarbeiten Sie keine kohlen säurehaltigen, alkoholischen, warmen oder heißen Lebensmittel mit dem Gerät. Da der Mixbecher durch den Klingenboden luftdicht verschlossen wird, würde sich ein Überdruck aufbauen, der zu Undichtigkeiten führen und das Gerät und seine Bauteile beschädigen kann. Außerdem können die Lebensmittel beim Öffnen heftig spritzen. **Lassen Sie heiße Lebensmittel unbedingt vor der Verarbeitung auf Raumtemperatur abkühlen!**

Verwenden Sie den Edelstahl-Becher zum Mahlen von festen Lebensmitteln (Beispiel: Nüsse). **Allerdings dürfen in den Edelstahl-Becher keine Flüssigkeiten gefüllt werden.** Der Edelstahl-Becher wird entsprechend den Mixbechern auf den Klingenboden geschraubt und zum Mahlen kopfüber auf das Gerät gesetzt. Für die meisten Lebensmittel empfehlen wir, in kurzen Pulsen zu arbeiten.

SICHERHEITSEINRICHTUNGEN

⚠️ WARNUNG: Ihr neuer »Design Personal Blender Pro« ist zu Ihrem Schutz mit einer Sicherheitsverriegelung ausgerüstet. Versuchen Sie niemals, die Sicherheitsverriegelung zu beschädigen oder außer Funktion zu setzen! Versuchen Sie niemals, das Gerät mit anderen als den vorgesehenen Bauteilen zu betreiben.

- Ein Sicherheitsschalter sorgt dafür, dass Sie das Gerät nur mit den dafür vorgesehenen Mixbechern betreiben können (siehe: ‚Vorbereitungen‘). Versuchen Sie niemals, das Gerät mit ungeeigneten oder beschädigten Bauteilen zu betreiben. Der Motor arbeitet nur, wenn Mixbecher und Klingenboden richtig montiert sind.
- Wenn der Motor zu heiß wird, schaltet ein Überhitzungsschutz das Gerät auto-

matisch AUS. Wenn der Motor unerwartet plötzlich stehen bleibt, dann ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Nehmen Sie dann den Mixbecher vom Motorsockel, um einen unerwarteten Neustarten des Motors zu verhindern. Warten Sie etwa 30 Minuten bis der Motor abgekühlt ist. Danach können Sie das Gerät wieder verwenden.

Hinweis:

Wenn sich der Überhitzungsschutz einschaltet, ist dies ein Hinweis darauf, dass Sie das Gerät zu stark belasten (zu voller Mixbecher, zu harte Zutaten oder zu zähe Mischung) und/oder zu lange kontinuierlich betreiben. Verdünnen Sie die Mischung mit etwas Flüssigkeit, verkleinern Sie die Portionen oder machen Sie längere Pausen. Sie verlängern dadurch die Lebensdauer des Motors.

TIPPS FÜR BESTE ERGEBNISSE

Sie können Ihren neuen »Design Personal Blender Pro« für zahlreiche Arten von Lebensmitteln verwenden. Hinweise dazu finden Sie in der folgenden Tabelle.

Zweck	Art der Lebensmittel
Hacken	Nüsse, Mandeln, Schokolade (den Edelstahl-Becher verwenden)
Raspeln	Käse, Paniermehl (den Edelstahl-Becher verwenden)
Mixen	Pfannkuchenteig, Dips
Soßen	Vinaigrette, Salat-Dressings, einfache Soßen
Gefrorenes, Eis	Eis, gefrorene Früchte, Eis-Creme
Nahrhafte Säfte, Smoothies	Früchte, Gemüse, Kräuter, Gewürze

- Verarbeiten Sie niemals heiße oder warme Lebensmittel. Die Mixbecher werden mit dem Klingenboden luftdicht verschlossen. Dadurch kann der Dampf nicht entweichen und ein Überdruck baut sich im Mixbecher auf.
- Sie sollten die Lebensmittel nicht unnötig lange verarbeiten. Lassen Sie das Gerät mit flüssigen Mischungen nicht länger als 1 Minute kontinuierlich arbeiten. Andernfalls erwärmen sich die Lebensmittel im Mixbecher und es entsteht ein Überdruck. Dadurch lässt sich der Mixbecher nach der Bearbeitung nur schwer öffnen und die Lebensmittel können herauspritzen.
- Wenn sich der Mixbecher merklich erwärmt hat, dann warten Sie vor dem Öffnen, bis der Mixbecher abgekühlt ist.
- Der Edelstahl-Becher darf nicht mit flüssigen Zutaten gefüllt werden. Verarbeiten Sie nur trockene Lebensmittel darin.

- In dem Edelstahl-Becher sollten Sie nicht mehr als 1/3 bis 1/2 Tasse trockene Zutaten verarbeiten, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erhalten.
- Mahlen Sie Nüsse nicht feiner als ein grobes Mehl. Der Edelstahl-Becher ist NICHT zur Herstellung von Nussbutter geeignet.
- Geben Sie in die transparenten Mixbecher aus Kunststoff immer auch etwas Flüssigkeit, um ein optimales Ergebnis zu erhalten. Die Lebensmittel müssen im Mixbecher zirkulieren.
- Wenn die Lebensmittel klumpig werden, dann sollten Sie mit kleineren Mengen arbeiten. Teilen Sie größere Mengen in Portionen auf.
- Wenn die Mischung im Mixbecher sehr fest und zäh ist, dann arbeiten Sie in Pulsen. Drehen Sie den Mixbecher dazu hin und her. Dadurch zirkulieren die Lebensmittel besser.
- Füllen Sie die Mixbecher maximal bis zur MAX-Markierung.
- Verarbeiten Sie maximal 4 Eiswürfel eines normalen Eiswürfelbereiters. Dieselbe Menge gefrorene Früchte können Sie in einem Arbeitsgang verarbeiten. Sie sollten große Früchte vor dem Einfrieren in 2 cm große Würfel schneiden.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

⚠ WARNUNG: Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder den Bauteilen des Gerätes oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen! Die Schneiden der Klingen sind sehr scharf. Fassen Sie die Klingen nur am Klingensockel an, um Verletzungen zu vermeiden. Vergewissern Sie sich, dass die Spannung Ihrer Stromversorgung für den Betrieb des Gerätes geeignet ist. Siehe: ‚Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität‘.

1. Nehmen Sie das Gerät und alle Bauteile vorsichtig aus der Verpackung.
2. Vergewissern Sie sich, dass alle Bauteile vorhanden und unbeschädigt sind (siehe: ‚Ihren »Design Personal Blender Pro« kennen lernen‘).
3. Entfernen Sie vor der Verwendung unbedingt alle Verpackungen, Werbematerialien und Aufkleber vom Gerät. Entfernen Sie aber NICHT das Typenschild.

⚠ WARNUNG: Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen. Niemals den Motorsockel oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder Flüssigkeiten darüber gießen. Verwenden Sie keine aggressiven Reiniger oder Scheuermittel, um die Oberflächen nicht zu beschädigen. **Niemals den Motorsockel oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen.**

4. Reinigen Sie das Gerät und seine Bauteile vor der ersten Verwendung und nach jeder längeren Lagerung. Waschen Sie die Mixbecher, Deckel und Klingen in warmer Spülmittellösung. Fassen Sie die Klingen dabei nur am Klingensockel an.
5. Wischen Sie den Motorsockel mit einem feuchten, weichen Schwamm oder Tuch ab. Trocknen Sie alle Teile sorgfältig. Siehe: ‚Pflege und Reinigung‘.

Tipp:

Mixbecher, Deckel und Klingensockel können in der Spülmaschine gereinigt werden. Schrauben Sie den Klingensockel vorher vom Mixbecher ab. Legen Sie die Bauteile des Gerätes immer in den oberen Korb.

Hinweis:

Bei der ersten Verwendung kann ein leichter Geruch vom Motorsockel ausgehen. Das ist normal und verschwindet bei der Verwendung schnell wieder.

BEDIENUNG

⚠️ WARNUNG: Achten Sie zu jeder Zeit darauf, dass das Gerät und alle seine Bauteile und Zubehöre **für kleine Kinder unzugänglich** sind. Das Gerät dient zum Zerkleinern von Lebensmitteln und arbeitet daher mit scharfen, schnell rotierenden Klingen, die bei unsachgemäßer Handhabung oder Missbrauch schwere Verletzungen verursachen können. Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät bewegen oder reinigen. Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn es an die Stromversorgung angeschlossen ist.

Die Schneiden der Klingen sind sehr scharf. Behandeln Sie die Klingen immer mit besonderer Vorsicht. Fassen Sie nicht auf die Schneiden und halten Sie die Klingen nur am Klingenboden.

Die Luftschlitze an der Rückseite des Motorsockels müssen immer frei bleiben.

Vergewissern Sie sich vor dem Betrieb immer, dass der Mixbecher vollständig dicht verschlossen ist. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt arbeiten. Wenn während des Betriebes Flüssigkeiten auslaufen, dann nehmen Sie den Mixbecher sofort vom Motorsockel und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Siehe: ‚Hilfe bei Problemen‘.

Lassen Sie das Gerät bei weichen Zutaten und Flüssigkeiten nicht länger als 1 Minute kontinuierlich arbeiten. Lassen Sie das Gerät bei der Verarbeitung von harten Lebensmitteln nicht länger als 10 Sekunden kontinuierlich arbeiten. Machen Sie dazwischen 1-2 Minuten Pause. Wenn die Klingen stecken bleiben oder nur langsam arbeiten, nehmen Sie den Mixbecher sofort vom Motorsockel. Geben Sie etwas Wasser in den Mixbecher oder nehmen Sie einen Teil der Zutaten heraus.

Lassen Sie das Gerät niemals mit leerem Mixbecher arbeiten, um eine Überhitzung zu vermeiden!

Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände (Beispiel: Messer, Metallschaber) für die Arbeit mit dem Gerät verwenden, um die Oberflächen nicht zu beschädigen. Verwenden Sie nur Kochbesteck aus Kunststoff oder Holz.

Verwenden Sie den Edelstahl-Becher ausschließlich zum Mahlen von trockenen Lebensmitteln (z.B. Nüsse, Schokolade, Hartkäse). Füllen Sie keine Flüssigkeiten ein. Entfernen Sie vor der Verarbeitung alle ungenießbaren Teile (Beispiel: Kerne, Schalen, Stiele). Verarbeiten Sie keine extrem harten Lebensmittel (z.B. Zimtrinde, Sternanis, Gewürznelken und getrocknete Körner), um die Klingen nicht zu beschädigen.

Hinweis:

Die Mixbecher und Deckel können nach Wunsch beliebig miteinander kombiniert werden.

VORBEREITUNGEN

1. Bereiten Sie Ihre Lebensmittel vor. Entfernen Sie alle nicht essbaren Teile und schneiden Sie die Lebensmittel in Würfel mit etwa 2 cm Kantenlänge.

⚠ ACHTUNG: Füllen Sie die Mixbecher nur maximal bis zur Markierung MAX, um eine Überlastung des Motors zu vermeiden. Füllen Sie keine warmen oder heißen Lebensmittel ein. Füllen Sie auch KEINE Lebensmittel ein die Kohlensäure oder Alkohol enthalten. Andernfalls kann im Mixbecher ein gefährlicher Überdruck entstehen.

Füllen Sie keine Flüssigkeiten in den Edelstahl-Becher. Der Edelstahl-Becher ist nur für trockene Zutaten geeignet.

2. Stellen Sie den Motorsockel auf eine geeignete Unterlage in der Nähe einer geeigneten Wandsteckdose. Siehe: ‚Allgemeine Hinweise zur Sicherheit‘ und ‚Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität‘.
3. Vergewissern Sie sich, dass alle verwendeten Teile unbeschädigt und frei von Rückständen sind.
4. Füllen Sie die Zutaten in den transparenten Mixbecher – maximal bis zur Markierung MAX. Wenn Sie größere Mengen verarbeiten wollen, arbeiten Sie in entsprechenden Portionen. In den Edelstahl-Becher dürfen nicht mehr als 1/3-1/2 Tasse trockene Lebensmittel eingefüllt werden.

WICHTIG: Im Klingenboden befindet sich eine Dichtung aus Silikon, die dafür sorgt, dass der Inhalt des Mixbechers nicht ausläuft. Durch die Reinigung kann sich die Dichtung lockern.

5. Vergewissern Sie sich, dass die Dichtung am Klingenboden an allen Stellen gut anliegt und völlig sauber ist. Schrauben Sie dann den Klingenboden mit 1/8 Umdrehung im Uhrzeigersinn auf den Mixbecher, so dass der Mixbecher dicht verschlossen ist.
6. Drehen Sie den Mixbecher dann um, so dass die Klingen unten sind. Vergewissern Sie sich, dass der Mixbecher vollständig dicht und fest verschlossen ist.

DIE LEBENSMITTEL ZUBEREITEN

7. Stecken Sie den Netzstecker des Motorsockels in die Steckdose.
8. Setzen Sie den Mixbecher auf den Motorsockel. Einer der beiden Pfeile auf dem Klingenboden muss dabei auf den Pfeil auf dem Motorsockel zeigen.

WICHTIG: Sobald Sie den Klingenboden auf dem Motorsockel verriegeln, beginnt der Motor zu arbeiten.

Bedenken Sie, dass das Gerät Ihre Lebensmittel in wenigen Sekunden verarbeitet und lange Bearbeitungszeiten daher unnötig sind. Lassen Sie das Gerät bei wei-

chen Zutaten und Flüssigkeiten nicht länger als 1 Minute kontinuierlich arbeiten. Lassen Sie das Gerät bei der Verarbeitung von harten Lebensmitteln nicht länger als 10 Sekunden kontinuierlich arbeiten. Machen Sie dazwischen 1-2 Minuten Pause. Wenn die Klingen stecken bleiben oder nur langsam arbeiten, entriegeln Sie den Mixbecher sofort. Geben Sie etwas Wasser in den Mixbecher oder nehmen Sie einen Teil der Zutaten heraus.

Der Edelstahl-Becher dient zum Mahlen von festen Lebensmittel und wird während des Betriebes warm. Lassen Sie den Motor und den Edelstahl-Becher nach 10 Sekunden kontinuierlichem Betrieb 1 Minute abkühlen.

9. Drücken Sie den Mixbecher auf dem Motorsockel leicht nach unten und drehen Sie den Mixbecher dabei im Uhrzeigersinn, bis der Pfeil auf dem Klingenboden auf LIQUIFY zeigt. Der Motor beginnt sofort zu arbeiten.
10. Die meisten Lebensmittel verarbeiten Sie am besten in kurzen Pulsen. Drehen Sie den Mixbecher dazu mehrmals kurz auf die Position LIQUIFY und zurück.
11. Wenn das Gerät mehrere Sekunden kontinuierlich arbeiten soll, dann drehen Sie den Mixbecher im Uhrzeigersinn, bis er fest auf dem Motorsockel verriegelt ist.
12. Sobald die Lebensmittel die gewünschte Beschaffenheit erreicht haben, drehen Sie den Mixbecher gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie den Mixbecher nach oben vom Motorsockel.

Tipp:

Wenn Sie feste Lebensmittel verarbeitet haben und der Edelstahl-Becher dabei zu heiß zum Anfassen geworden ist, dann fassen Sie am Klingenboden an, um den Edelstahl-Becher auf dem Motorsockel zu entriegeln und vom Gerät zu nehmen. Sie sollten in diesem Fall die Verarbeitungszeit verringern.

13. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht mehr verwenden wollen.
14. Drehen Sie den Mixbecher mit den Klingen nach oben und warten Sie einige Sekunden, bis die Lebensmittel von den Klingen abgetropft sind. Schrauben Sie dann den Klingenboden gegen den Uhrzeigersinn ab. Fassen Sie niemals auf die Klingen sondern immer nur am Klingenboden an, um sich nicht zu verletzen. Spülen Sie die Klingen unter fließendem Wasser ab.

Tipp:

Sie können die Lebensmittel für einige Zeit im Mixbecher aufbewahren. Schrauben Sie dazu einen der Deckel auf den Mixbecher. Allerdings sollten Sie die Lebensmittel nicht generell im Mixbecher aufbewahren, um Verfärbungen und übermäßige Abnutzung zu vermeiden. Achten Sie auf jeden Fall darauf, dass die Lebensmittel im Mixbecher nicht verderben.

15. Reinigen Sie die verwendeten Bauteile möglichst bald nach der Verwendung. Arbeiten Sie dazu nach der Anleitung im Kapitel ‚Pflege und Reinigung‘.

WICHTIG: Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es an die Stromversorgung angeschlossen ist. Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen. Die Klingen sollten Sie zur kurzzeitigen Aufbewahrung nach der Reinigung am besten auf einen leeren, sauberen Mixbecher schrauben.

HILFE BEI PROBLEMEN

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

Problem	Ursache	Die Lösung des Problems
Das Gerät lässt sich nicht einschalten und/oder der Motor arbeitet nicht und/oder die Klingen drehen sich nicht.	Das Gerät hat keinen Strom.	Ist der Netzstecker in eine geeignete Schuko-Steckdose mit den richtigen Nennwerten eingesteckt? Siehe: ‚Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität‘. Prüfen Sie durch anschließen einer Lampe, ob die Steckdose Strom hat.
	Die Sicherheitsverriegelung ist nicht geschlossen. Mixbecher und Klingenboden sind nicht richtig installiert.	Achten Sie darauf, die Gewinde nicht zu verkanten, wenn Sie die Klingen auf den Mixbecher schrauben. Drehen Sie den Klingenboden etwa 1/8 Umdrehung, um ihn aufzuschrauben. Siehe: ‚Vorbereitungen‘.
	Die Klingen sind blockiert.	Nehmen Sie den Mixbecher vom Motorsockel und entfernen Sie das Hindernis. Schneiden Sie die Lebensmittel in kleinere Stücke und verarbeiten Sie die Lebensmittel in kleineren Portionen mit kurzen Pulsen. Siehe: ‚Die Lebensmittel zubereiten‘.
	Der Überhitzungsschutz schaltet sich ein.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, nehmen Sie den Mixbecher vom Motorsockel und lassen Sie das Gerät etwa 30 Minuten abkühlen. Versuchen Sie es danach erneut.
	Ein ernstes Problem ist aufgetreten.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, nehmen Sie den Mixbecher vom Motorsockel. Wenden Sie sich an GASTROBACK, Tel. 04165/2225-0 oder info@gastroback.de
Der Motor hält während des Betriebes ohne ersichtlichen Grund plötzlich an.	Der Überhitzungsschutz hat sich eingeschaltet.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, nehmen Sie den Mixbecher vom Motorsockel und lassen Sie das Gerät etwa 30 Minuten abkühlen. Versuchen Sie es danach erneut.

Problem	Ursache	Die Lösung des Problems
Die Lebensmittel sind zu fein gehackt oder wässrig.	Sie haben die Lebensmittel zu lange bearbeitet.	Bearbeiten Sie die Lebensmittel nicht zu lange. Das Gerät braucht nur Sekunden, um das gewünschte Ergebnis zu erreichen.
Die Lebensmittel sind ungleichmäßig zerkleinert und klumpig.	Die Lebensmittel haften an den Innenseiten des Mixbechers.	Nehmen Sie den Mixbecher vom Motorsockel und lösen Sie die Lebensmittel von den Wänden des Mixbechers. Geben Sie etwas Flüssigkeit zu der Mischung. Arbeiten Sie in kurzen Pulsen. Besonders Gefrorenes sollten Sie in mehreren kurzen Intervallen von 2 bis 5 Sekunden bearbeiten.
	Sie haben den Mixbecher zu voll gefüllt.	Verarbeiten Sie die Lebensmittel in kleineren Portionen.
	Die eingefüllten Stücke sind zu groß.	Schneiden Sie die Lebensmittel vor der Verarbeitung in kleinere Stücke (nicht größer als 2 cm).
Eiswürfel lassen sich nicht zu Schnee verarbeiten.	Das Eis ist bereits zu warm und fängt an zu tauen.	Nehmen Sie das Eis erst kurz vor der Verarbeitung aus dem Gefriergerät.
	Sie haben das Eis zu lange bearbeitet. Bei längerer Verarbeitung schmilzt das Eis zunehmend.	Verkürzen Sie die Verarbeitungszeit. Arbeiten Sie in kurzen Intervallen.
	Der Mixbecher war nass.	Trocknen Sie den Mixbecher sorgfältig ab, bevor Sie das Eis einfüllen.
Der Mixbecher ist undicht.	Der Klingeboden oder der Deckel sind nicht richtig aufgeschraubt. Das Gewinde ist verkantet.	Achten Sie darauf, den Klingeboden und die Deckel nicht schräg/verkantet auf den Mixbecher zu schrauben.
	Die Dichtung im Klingeboden oder am Deckelrand ist nicht richtig eingelegt.	Vergewissern Sie sich vor jedem Zusammenbau, dass die Dichtung an allen Stellen gut anliegt. Siehe: ‚Vorbereitungen‘.
	Lebensmittelrückstände kleben an der Dichtung oder am Rand des Mixbechers.	Die Dichtung im Klingeboden oder am Deckelrand sowie der Rand des Mixbechers müssen absolut sauber sein. Wischen Sie den Rand des Mixbechers ab, bevor Sie den Mixbecher verschließen.
Der Motor läuft nach dem Abnehmen des Mixbechers weiter.	Dies ist ein ernstes Problem!	Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und wenden Sie sich an GASTROBACK, Tel. 04165/2225-0 oder info@gastroback.de

PFLEGE UND REINIGUNG

⚠️ WARNUNG: Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät bewegen und/oder das Gerät reinigen. **Niemals in die Kupplung auf dem Motorsockel fassen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.**

Die Schneiden der Klingen sind sehr scharf! Behandeln Sie die Klingen mit besonderer Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden. Fassen Sie die Klingen nur am Klingenboden an. Versuchen Sie niemals, die Klingen zu zerlegen, zu schleifen oder vom Klingenboden abzunehmen.

Niemals aggressive Chemikalien (Beispiel: Bleiche, Lösemittel), Scheuermittel oder Scheuerhilfen (Beispiel: 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. Niemals Flüssigkeiten über oder in den Motorsockel oder über das Netzkabel gießen oder diese Bauteile in Flüssigkeiten stellen oder tauchen. Mixbecher, Deckel und Klingenboden können Sie in der Spülmaschine im oberen Korb reinigen, aber **NIEMALS den Motorsockel oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen. NIEMALS Gewalt anwenden!**

Sie sollten es generell vermeiden, die Lebensmittel nach der Verarbeitung im Mixbecher antrocknen oder verderben zu lassen. Sie sollten die verarbeiteten Lebensmittel auch nicht zu lange im Mixbecher aufbewahren. Schrauben Sie den Klingenboden nach der Verarbeitung vom Mixbecher ab und spülen Sie die Klingen ab. Verschließen Sie bei Bedarf den Mixbecher mit einem der Deckel. Reinigen Sie den Mixbecher nach Möglichkeit sofort nach dem Ausleeren mit etwas Spülmittellösung nach den folgenden Anleitungen. Dadurch halten Sie das Gerät immer hygienisch sauber und verhindern, dass Lebensmittel auf den Bauteilen des Gerätes antrocknen.

Zur Reinigung können Sie Mixbecher und Klingenboden mit etwas klarem Wasser füllen und zusammensetzen und 10 Sekunden kräftig schütteln oder das Gerät damit betreiben. Gießen Sie zu diesen Zweck nur kaltes Wasser in den Mixbecher.

DEN MOTORSOCKEL REINIGEN

⚠️ ACHTUNG: Niemals den Motorsockel oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Reinigen Sie den Motorsockel mit einem angefeuchteten Tuch und trocknen Sie den Motorsockel danach gut ab. Lassen Sie den Motorsockel danach noch 30 Minuten an der Luft trocknen, wo er für kleine Kinder unerreichbar ist.

DIE SELBSTREINIGUNG DES GERÄTES VERWENDEN

Sie können Mixbecher und Klingenboden mit kalter Spülmittellösung sehr schnell reinigen. Verfahren Sie dazu nach folgender Anleitung.

WICHTIG: Füllen Sie den Mixbecher nicht über die Markierung MAX, um eine Überlastung des Motors zu vermeiden. Füllen Sie keine heißen Flüssigkeiten in den Mixbecher. Lassen Sie das Gerät nicht länger als 10 Sekunden mit der Spülmittellösung arbeiten, um zu vermeiden, dass sich die Spülmittellösung erwärmt und dadurch ein Überdruck entsteht.

1. Leeren Sie den Mixbecher vollständig aus und spülen Sie Mixbecher und Klingen mit klarem Wasser ab.

Tipp:

Faserige Lebensmittel hinterlassen eventuell hartnäckige Faserreste an den Klingen. Entfernen Sie diese Reste zunächst mit einer kleinen, weichen Bürste (Beispiel: Zahnbürste). Achten Sie dabei unbedingt darauf, sich nicht an den Klingen zu verletzen. Fassen Sie die Klingen nur am Klingenboden an.

2. Füllen Sie den Mixbecher bis zur Markierung MAX mit kalter Spülmittellösung und schrauben Sie die Klingen wieder auf den Mixbecher.
3. Lassen Sie das Gerät bis zu 10 Sekunden arbeiten. Siehe: ‚Die Lebensmittel zubereiten‘. Nehmen Sie dann den Mixbecher vom Motorsockel und ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes aus der Steckdose.
4. Nehmen Sie den Klingenboden vom Mixbecher und leeren Sie den Mixbecher aus. Spülen Sie Klingenboden und Mixbecher sorgfältig mit klarem Wasser.

Tipp:

Wenn hartnäckige Lebensmittelreste an den Innenseiten des Mixbechers kleben, füllen Sie den Mixbecher noch einmal mit etwa 100ml lauwarmer Spülmittellösung. Schrauben Sie die Klingen wieder auf und schütteln Sie den Mixbecher kurz. Lassen Sie den Mixbecher dann etwa 10 bis 20 Minuten einweichen. Wiederholen Sie danach den Reinigungsvorgang beginnend mit Schritt 3.

5. Wenn der Mixbecher sauber ist, trocknen Sie alle Teile sorgfältig ab und lassen Sie die Bauteile an einem für kleine Kinder unzugänglichen Ort an der Luft trocknen.

Tipp:

Wenn Sie mit dieser Methode nicht die gewünschten Erfolge erzielen, arbeiten Sie nach folgender Anleitung.

UNANGENEHME GERÜCHE UND HARTNÄCKIGE SPEISERESTE ENTFERNEN

Einige Lebensmittel wie Kümmel und Koriander oder Gemüse wie Zwiebeln oder Karotten können Gerüche und Flecken auf Klingeboden, Mixbechern oder Deckeln hinterlassen. Auch wenn bereits Lebensmittelreste auf den Klingen und am Mixbecher getrocknet sind, kann eine gründlichere Reinigung von Mixbecher, Deckel und Klingeboden notwendig werden. Verfahren Sie dazu nach folgender Anleitung.

⚠ ACHTUNG: Verwenden Sie keine aggressiven Chemikalien oder Scheuermittel, um die Oberflächen nicht zu beschädigen. Verwenden Sie keine harten oder scharfkantigen Gegenstände.

Achten Sie darauf, die Silikon-Dichtung am Klingeboden nicht zu beschädigen oder zu verlieren. Die Dichtung kann sich bei der Reinigung eventuell lockern. Vergewissern Sie sich deshalb nach der Reinigung, dass die Dichtung noch in der dafür vorgesehenen Rille richtig eingelegt ist.

Wenn hartnäckige Speisereste auf Mixbecher, Deckel oder Klingeboden kleben, weichen Sie diese Bauteile vor der Reinigung etwa 10 Minuten in warmer Spülmittellösung ein. Füllen Sie die Mixbecher dazu bis zur MAX-Markierung. Wenn Sie Zitrusfrüchte oder -säfte verarbeitet haben, sollten Sie die Teile des Gerätes allerdings NICHT einweichen (siehe: ‚Nach der Verarbeitung von Zitrusfrüchten oder -säften‘).

1. Waschen Sie Mixbecher, Deckel und Klingeboden mit einer weichen Spülbürste in warmer Spülmittellösung. Sie können Mixbecher, Deckel und Klingeboden auch in der Spülmaschine reinigen. Legen Sie diese Teile dazu in den oberen Korb. Wenn Sie die Spültemperatur bei Ihrer Spülmaschine einstellen können, wählen Sie eine niedrige Temperatur.
2. Trocken Sie alle Teile nach der Reinigung sorgfältig ab. Lassen Sie das Gerät und alle Bauteile dann etwa 1 Stunde an der Luft trocknen, wo sie für kleine Kinder unerreichbar sind. Legen Sie bei Bedarf die Dichtung am Klingeboden wieder richtig ein.

WICHTIG: Wenn Sie das Gerät nur kurze Zeit nicht verwenden wollen, dann sollten Sie den Klingeboden auf einen leeren, sauberen Mixbecher aufschrauben, um die Klingen vor unbeabsichtigter Berührung zu schützen. Bei längerer Aufbewahrung wickeln Sie die Klingen nach der Reinigung am besten in ein Tuch, um sie gegen unbeabsichtigte Berührung zu schützen.

NACH DER VERARBEITUNG VON ZITRUSFRÜCHTEN ODER -SÄFTEN

WICHTIG: Weichen Sie die Mixbecher NICHT ein, nachdem Sie Zitrusfrüchte darin verarbeitet haben. Durch die Öle in Zitrusfrüchten können die Mixbecher trüb werden und die Lebensdauer des Kunststoffes wird verringert.

1. Spülen Sie die Mixbecher nach der Verarbeitung von Zitrusfrüchten sofort mit warmer Spülmittellösung. Spülen Sie sorgfältig mit klarem Wasser nach.
2. Trocknen Sie die Mixbecher danach sorgfältig ab und lassen Sie sie dann noch etwa 20 Minuten an der Luft trocknen.

AUFBEWAHRUNG

⚠️ WARNUNG: Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder seinen Bauteilen spielen lassen. Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen wollen, dann ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen und zur Aufbewahrung wegstellen. Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Stecker in der Steckdose steckt, um eine Gefährdung durch Elektrizität, bewegliche Bauteile und Feuer zu vermeiden.

Reinigen Sie das Gerät und alle Bauteile vor der Aufbewahrung, damit keine Nahrungsmittel auf den Bauteilen des Gerätes antrocknen (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).

Achten Sie immer darauf, dass niemand die Schneiden der Klingen unbeabsichtigt berühren kann. Fassen Sie die Klingen immer nur am Klingensboden an.

Hinweis:

Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen wollen, sollten Sie den Klingensboden NICHT auf einen der Mixbecher schrauben, da sich bei luftdicht verschlossenen Gefäßen nach mehreren Tagen unangenehme Gerüche bilden können.

Wickeln Sie den Klingensboden in ein sauberes Tuch, um die Schneiden vor Staub und unbeabsichtigter Berührung zu schützen.

⚠️ ACHTUNG: Niemals das Gerät am Netzkabel oder Mixbecher halten, wenn Sie das Gerät bewegen. Fassen Sie stattdessen immer den Motorsockel an beiden Seiten unten an.

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

Behandeln Sie das Netzkabel mit besonderer Vorsicht. Niemals das Kabel knicken, quetschen oder verknoten. Niemals am Kabel ziehen oder reißen. Legen Sie das Netzkabel lose um das Gerät.

Bewahren Sie die Zubehöre des Gerätes zusammen mit dem Gerät auf. Verwenden Sie die Bauteile und Zubehöre des Gerätes niemals für andere Geräte oder zu einem anderen Zweck als in diesem Heft beschrieben.

WICHTIG: Niemals die Mixbecher zur Aufbewahrung auf dem Motorsockel verriegeln. Der Motor würde andernfalls sofort starten, wenn der Stecker in die Steckdose gesteckt wird.



ENTSORGUNGSHINWEISE

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

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

INFORMATION UND SERVICE

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

GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE

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

Hinweis:

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

Kunden anderer Länder: Bitte kontaktieren Sie Ihren Händler

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

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



GASTROBACK®

Operating Instructions

DESIGN PERSONAL BLENDER PRO



Art.-No. 41039 »Design Personal Blender Pro«

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



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

TABLE OF CONTENTS

Knowing Your New »Design Personal Blender Pro«	32
Important Safeguards	34
General Safety Instructions	34
Important Safeguards for Electrical Appliances	36
Moving Parts—Risk of Injuries	37
Technical Specifications	38
Properties of Your New »Design Personal Blender Pro«	38
Tips for Best Results	40
Before First Use.....	41
Operation	42
Solving Problems	45
Care and Cleaning	47
Storage.....	49
Notes for Disposal	50
Information and Service.....	51
Warranty	51

DEAR CUSTOMER!

Congratulations! Your new »Design Personal Blender Pro« will make the preparation of your dishes and delightful beverages much more easier.

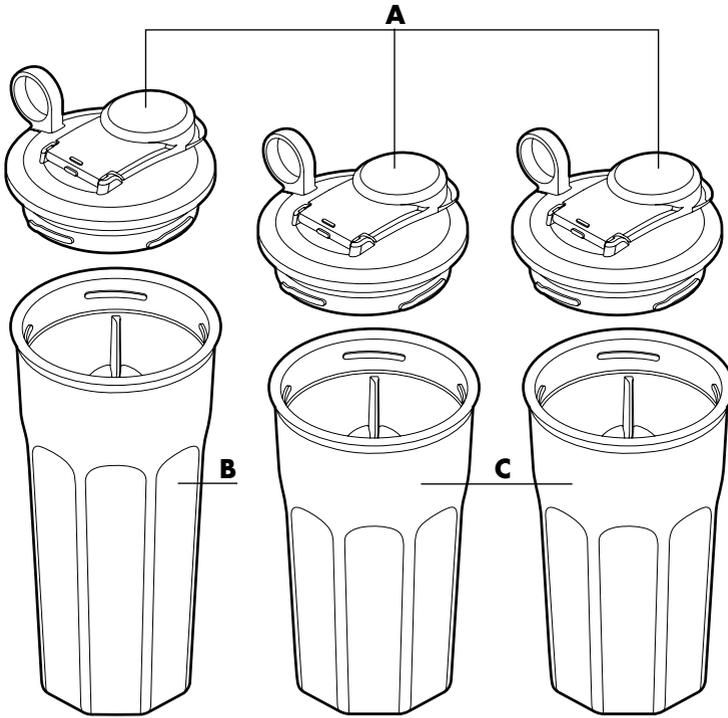
The »Design Personal Blender Pro« is a high powered innovative tool with a compact design and outstanding performance. It is perfect for ice crushing, chopping, blending, and nutrient and vitamin extraction. Blend To Go with the convenient, leak-free sealing lid. Create your delicious favourite drinks in a rush and be out the door in time!

These instructions for use will inform you about the various functions and features which makes it easy to take pleasure in your new »Design Personal Blender Pro«.

Yours, GASTROBACK GmbH



KNOWING YOUR NEW »DESIGN PERSONAL BLENDER

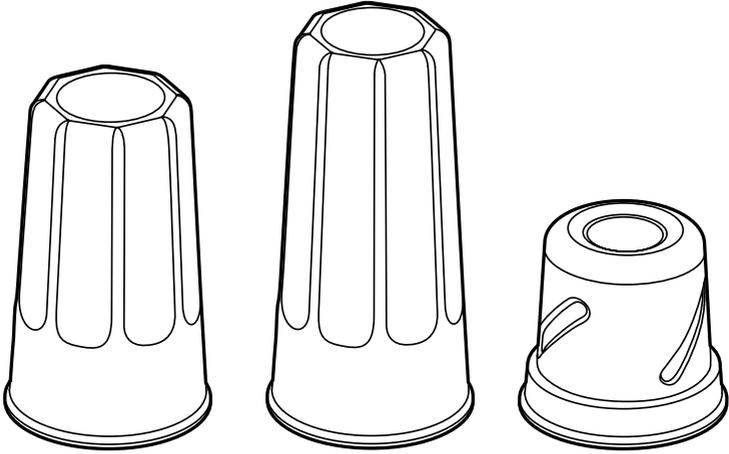


- A** 3 leak-free sealing lids with flap – simply fold up the flap to pour
- B** 1 large jar* – 0.7 litres
- C** 2 Small jars* – 0.5 litres

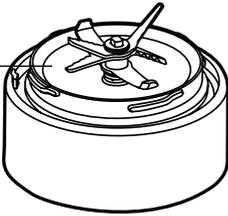
* The jars are made of BPA free and especially tough Eastman Tritan™ copolyester, withstanding extreme use and repeated dishwasher cleaning. Tritan™ is impact and shatter resistant and will stay clear and durable even after hundreds of cycles of dishwasher cleaning.

Tip:

The lids and jars are interchangeable to your like. If you wish to purchase additional jars and lids, contact your vendor.



E

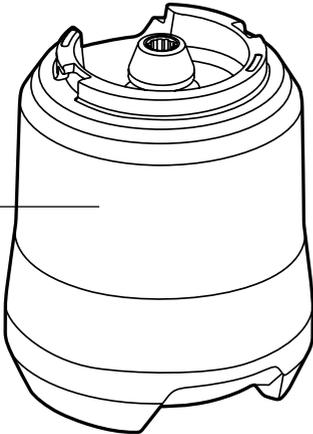


D Durable stainless steel grinding jar – grind fresh nuts, protein powder, seeds and spices in appropriate batches

E Blade assembly—for crushing, chopping and mixing in a rush

The knives are contoured to the base of the blade assembly to create a rapid circulation; serrated central blades ensure extra cutting performance.

F



F Powerful high velocity 1000 W motor base

Rubber feet ensure a stable stand on smooth surfaces

IMPORTANT SAFEGUARDS

Carefully read all instructions before operating this appliance and save for further reference. Do not attempt to use this appliance for any other than the intended use, described in these instructions. Any other use, especially misuse, can cause severe injuries or damage by electric shock, moving parts, or fire.

These instructions are an essential part of the appliance. Do not pass the appliance without this booklet to third parties.

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

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- This appliance is for household use only and NOT intended for use in moving vehicles. Do not operate or store the appliance in humid or wet areas or outdoors. Any use of accessories, attachments or spare parts that are not recommended by the manufacturer or damaged in any way may result in injuries to persons and/or damage.
- Check the entire appliance regularly for proper operation (e.g. check for distortion, discolouration, cracks, leaks, worn out seals, corroded pins of the power plug). **Do not operate the appliance, when liquids are on the motor base or accumulate beneath the appliance.** Do not operate the appliance, when the appliance or any part of it is likely to be damaged, to avoid risk of fire, electric shock or any other injuries to persons and/or damage. The appliance or its parts are likely to be damaged, if the appliance has been subject to inadmissible strain (e.g. over heating, mechanical or electric shock), or if there are any cracks (e.g. jar is broken, cracked or leaking), excessively frayed or melted parts (e.g. threads, seals), or distortions, or if the appliance is not working properly. If one of these cases occur during operation, immediately unplug the appliance, and get in contact with an authorized service centre for examination and/or repair. Do not attempt to use the appliance when it is damaged. Do not attempt to open the motor base.
- Operate the appliance on a well accessible, stable, level, dry, and suitable large table or counter that is resistant against water, heat and fat.
- Always keep the appliance and the table or counter clean and dry, and wipe off spilled liquids immediately. Do not place any clothes or tissue or other foreign objects under or on the appliance during operation, to avoid risk of fire, electric shock and overheating. Do not block the ventilation slots at the rear of the appliance to maintain proper air circulation. Do not place the appliance over a power cord or near the edge of the table or counter, or on wet or inclined surfaces (e.g. sink or drain board).

- During operation keep the appliance in an appropriate distance of at least 20cm on each side. Leave at least 50cm of free space above the appliance.
- This appliance is NOT intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. **Children must always be supervised to ensure that they do not play with the appliance or any parts of the appliance or the packaging.** Always keep the appliance where it is dry, frost-free, and clean, and where young children cannot reach it. Do not leave the appliance or any part of it unattended, when in reach of young children.
- Do not place the appliance or any part of it on or near hot surfaces (e.g. burner, heater or oven). Do not use any parts of the appliance with any other device or for any purpose not described in this booklet. **Before operation, always ensure that the appliance is assembled and connected completely and correctly** according to the instructions in this booklet. Do not handle the appliance or any part of it with violence.
- Do not use any hard, sharp or edged objects (e.g. knives, forks) with the appliance. For example, use cooking utensils made of wood or plastic to remove your food. Keep your hands, hair, clothing, as well as any foreign objects away from the coupling on top of the motor base, while the appliance is connected to the power supply, to avoid the risk of severe injuries and damage. Do not place any foreign objects (e.g. clothes, cooking utensils) in the jar to avoid damage.
- To avoid overheating, with runny ingredients do not operate the motor continuously for more than 1 minute at a time. With heavy loads (dry or hard ingredients like carrots, fillings up to the MAX filling level) may not be processed for more than 10 seconds at a time. Allow the motor to rest for 2 minutes before continuing. If the blades get stuck or agitate noticeably slow, stop operation immediately by removing the jar and add some liquid, or reduce the amount of ingredients in the jar.
- Do not process alcoholic or carbonated foods to avoid hazards of fire or increasing pressure. Only use the appliance for processing edible food. Hard ingredients (e.g. cassia bark, star anise, whole clove, or dry corn kernels) should not be ground/blended as they may damage the blades. Do not overfill the jar above the MAX filling level to avoid overload and leakage. However, **do not operate the appliance with the jar empty.**
- Before operation, always ensure that there are no foreign objects in the jar or on the coupling of the motor base, and the blade assembly is installed properly on the jar and will not leak. Ensure that the motor base will not tilt or wobble on the table or counter.
- **Do not expose the jars to extreme temperature changes** to avoid damage. The jars, lids, and blade assembly are not intended to be used in the microwave

oven. Do not place any part or accessories of the appliance in the microwave oven to avoid damage.

- In the base of the blade assembly, there is a silicone gasket seal ensuring an airtight fit with the jars. The gasket seal may become loose during cleaning and food may stick to the gasket seal due to operation. Thus, after cleaning and always before twisting on the jar, ensure that the gasket seal is properly in place and clean. Do not attempt to operate the appliance with the jar and blade assembly not properly assembled and/or with the jar leaking to avoid risk of injuries and damage!
- Always wipe off spilled liquids immediately. If liquids run out or are spilled on the motor base, immediately unplug the appliance and remove the jar from the motor base. However, **DO NOT remove the jar from the motor base while the appliance is still running.**
- Do not process hot or even warm food to avoid increase of pressure within the jar. Always leave hot food cool down before filling it into the jar.
- Do not leave the appliance unattended, when it is connected to the power supply. Always unplug the appliance, before moving, or cleaning the appliance, or when the appliance is not in use. Always hold the housing at both sides near the bottom for moving the appliance. **Do not hold the appliance at the power cord or jar for moving the appliance.** Do not place any hard and/or heavy objects on the appliance or any part of it or in the jars.
- Do not use any abrasive cleaners, cleaning pads (e.g. metal scouring pads), or any corrosive chemicals (e.g. bleach) for cleaning. Do not immerse the motor base or power cord in water or any other liquid. Do not spill or drip any liquids on the motor base or on the power cord to avoid risk of fire and electric shock.
- **Do not place the motor base or the power cord in an automatic dishwasher.**
- Do not leave any food dry on the appliance or any part of it. Do not leave any food go bad within the jars. Always clean the appliance after each use to prevent an accumulation of baked-on foods (see: 'Care and Cleaning'). Always keep the appliance and its parts, where it is clean.

IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ELECTRICAL APPLIANCES

The appliance is driven electrically. Place the appliance near a suitable wall power socket to connect the appliance directly to a protected mains power supply with protective conductor (earth/ground) connected properly. Ensure that the voltage rating of your mains power supply corresponds to the voltage requirements of the appliance (230 V, 50 Hz, AC, rated for at least 10 A).

The installation of a residual current operated circuit breaker (r.c.c.b.) with a maxi-

imum rated residual operating current of 30 mA in the supplying electrical circuit is strongly recommended. If in doubt, contact your electrician for further information.

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

- Do not to use any desk top multi socket outlet or extension cord. To avoid an unexpected start of the motor, do not use any external timer, or remote control systems.
- Always handle power cords with care. The pins of the power plug must be smooth and clean. Always completely unwind the power cord before use. Do not place the appliance on a power cord. Power cords may never be knotted, twisted, pulled, strained or squeezed. Do not let the plug or power cord hang over the edge of the table or counter. The power cord may not touch hot surfaces or sharp edges. Ensure that no one will pull the appliance by the power cord. Take care not to entangle in the power cord. Always grasp the plug to disconnect the power cord. Do not touch the appliance or power plug with wet hands with the appliance connected to the power supply.
- Always ensure that the motor base and the exterior of the jar and blade assembly are completely dry, before assembling the appliance, to avoid risk of electric shock or fire. DO NOT drip or spill any liquids on the motor base or power cord. When liquids overflowed, run out or are spilled on the motor base or power cord, immediately unplug the appliance. Thereafter, clean the appliance and let it dry for at least 1 day (see: 'Care and Cleaning').

MOVING PARTS – RISK OF INJURIES

WARNING! The »Design Personal Blender Pro« is designed for processing food. For this purpose, extremely sharp blades are rotating on high speed. Thus, improper handling could cause severe injuries and damage. Please keep this in mind.

- Do not insert your hands or any foreign objects (e.g. clothes, brushes, cooking utensils) in the coupling on top of the motor base, with the appliance connected to the power supply. Always unplug the appliance before cleaning or moving the appliance or disassembling any parts.
- To reduce the risk of injuries, DO NOT try to defeat the interlock mechanism. Do not attempt to operate the appliance with the jar and/or blade assembly damaged in any way or leaking.
- The blades of the blade assembly are very sharp. When handling the blade assembly, always hold it by the base. Do not touch the blades. Do not attempt to sharpen or disassemble the blades.

- Ensure to fasten the blade assembly securely and leak-free on the jar, before assembling the jar to the motor base. The threads of the jar and blade assembly and lids may not be over-tightened or tilted to avoid leakage and damage to the threads.
- Do not attempt to mount the blade assembly without the jar onto the motor base to avoid severe injuries and damage.
- Due to vibration the appliance may move around on the table or counter during operation. Do not leave the appliance unattended while connected to the power supply. Do not place the appliance near the edge of the table or counter.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model:	Art.-No.: 41039 »Design Personal Blender Pro«
Power supply:	230 V AC, 50 Hz
Maximum power consumption:	1000 W
Length of power cord:	approx. 110cm
Weight (motor base only):	approx. 2.32 kg
Dimensions (motor base only):	approx. 15.2 cm x 15.2 cm x 17.6 cm (wxdxh)
Capacity:	large jar: 0.7 Litre, small jar: 0.5 Litre
Certification:	

PROPERTIES OF YOUR NEW

»DESIGN PERSONAL BLENDER PRO«

Your new »Design Personal Blender Pro« can prepare delightful, healthy drinks. However, it is suited for chopping hard food (e.g. nuts) or even crushing ice as well. For this, your new »Design Personal Blender Pro« is agitating very sharp knives on high speed. Conveniently, the blade assembly is twisted on top of the jar, and for operation, the jar is mounted upside down on the motor base. The gasket seal in the base of the blade assembly prevents leaking.

In most cases, the best results are achieved by agitating the appliance in pulses.

After operation, you simply unscrew the blade assembly. This makes emptying and cleaning of the blades assembly and jar effortless.

Conveniently, you may use the jar for storing your food. For this, after operation close the jar with one of the lids. The jars and lids are interchangeable to your like.

Due to the tightly sealable flap of the lid,, beverages can be poured without removing the lid.

IMPORTANT: Do not process alcoholic or carbonated or warm or hot food. For operation, the jar is closed airtight. Thus, in these cases, high pressure could build up in the jar causing leakage and damage to the appliance. Additionally, opening the jar after operation could be difficult, and the contents could splash vigorously. Thus, **always leave hot food cool down before operation!**

For milling and grinding of hard ingredients (e.g. nuts), use the grinding jar and process your food in small batches. However, do not fill in any liquids into the grinding jar. The grinding jar works in a similar way to the other jars. Attach the blade assembly in the same way, and place the jar upside down on the motor base for operation (see: 'Operation'). For most cases, we recommend operating the appliance in pulses.

SAFETY CONCEPT

⚠ WARNING: For your protection and convenience, your new »Design Personal Blender Pro« is equipped with some safety features. Do not attempt to damage or by-pass the safety interlocks! Do not attempt to operate the appliance using others than the designated parts (e.g. jars, blade assembly).

- The blender has a built-in safety lock. Thus, the motor will operate only with the appliance assembled correctly. See: 'Assembling the Appliance'. However, do not attempt to operate the motor base without the jar and blade assembly in place.
- If the appliance overheats, a thermal safety switch will shut off the motor. Thus, if the motor stops unexpectedly, just unplug the appliance and remove the jar to prevent the motor from starting unexpectedly when the thermal safety switch resets. Let the appliance cool down for approximately 30 minutes. Thereafter, you can use the appliance again.

Note:

Tripping of the thermal safety switch indicates that the appliance is being loaded too heavily or with excessive continuous use. Reduce the amount of ingredients, add some more liquid, or allow more time in between operation to prevent it from happening again. This will help preserve the life of the motor.

TIPS FOR BEST RESULTS

You may use your new »Design Personal Blender Pro« for several types of food. Adhere to the following table to get an overview.

Purpose	Type of Food
Chopping	Nuts, chocolate (use the grinding jar)
Grating	Cheese, bread crumbs (use the grinding jar)
Blending	Batters, dips
Sauces	Vinaigrette, salad dressings, simple sauces
Frozen Blending	Ice, frozen fruit, ice cream
Nutrient Juices and Smoothies	Fruits, vegetables, herbs, spices

- Do not blend hot or even warm food. For operation, the jars are closed airtight by the blade assembly. There is no venting for steam to be released.
- Avoid blending longer than required to reach the desired consistency. Do let the motor agitate for more than 1 minute continuously. Otherwise, the ingredients in the jar may become warm. Thus the internal pressure may increase. This will affect the seals and make it difficult to open the jar after operation. Additionally, the contents of the jar may splash when opened. Allow the jar to cool down and open carefully.
- Do not use the stainless steel grinding jar for any type of liquid ingredients. The grinding jar must be used dry.
- Do not process more than 1/3 - 1/2 cup at a time in the grinding jar, to get an even result.
- When grinding nuts, it is recommended to only process to a meal consistency. The grinding jar is not suitable to make nut butters.
- With the transparent jars, always add liquids for optimum blending. If the ingredients do not circulate during blending, add some more liquid.
- If the results are lumpy, try reducing the amount and blending in batches.
- If foods are thick, operate the appliance in pulses. For this, twist the jar to start and stop the motor as needed. This will help the ingredients to circulate.
- Do not exceed the MAX filling levels of the jars.
- When crushing ice, do not fill in more than 4 ice cubes derived from a standard ice tray at a time. This applies to frozen fruit also. Cut fruits into cubes of 2 cm at the maximum, before freezing.

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 blade assembly are very sharp. Only touch the blade assembly by its base. Ensure that the ratings of your power supply are as indicated on the model label of the appliance. See: 'Important Safeguards for Electrical Appliances'.

1. Unpack the appliance and all accessories carefully.
2. Check that no parts are damaged or missing (see: 'Knowing Your New »Design Personal Blender Pro«').
3. Carefully remove all shipping materials, stickers, and promotional materials. However, DO NOT remove the model label.

⚠ WARNING: Always unplug the appliance before cleaning. Do not immerse the motor base or power cord in water or other liquids or spill any liquids on the motor base or power cord. Do not use any abrasive cleaners for cleaning to avoid damage to the surfaces. **Do not place the motor base or power cord in an automatic dishwasher.**

4. Before first use and after a longer period of storage, clean the jars, lids and blade assembly in warm dishwasher.
5. Wipe the exterior of the motor base with a damp sponge or cloth, and dry the appliance and all parts thoroughly. See: 'Care and Cleaning'.

Note:

Jars, lids and blade assembly are dishwasher safe. For this, unscrew the blade assembly from the jar before placing in the dishwasher. Place all accessories of the appliance on the top rack.

Note:

On first use, you may notice an odour coming from the motor base. This is normal and will dissipate with use.

OPERATION

⚠ WARNING – RISK OF INJURIES: Always ensure that the appliance and all its parts and accessories are **out of reach of young children**. The appliance is intended for cutting and blending food. For this, the appliance is using sharp blades in high speed rotation. Thus, improper use or misuse may cause severe injuries and damage. Always unplug the appliance, before moving or cleaning the appliance. Do not leave the appliance unattended while in use.

The blades are very sharp. Use extreme caution when handling the blade assembly. Only hold the blade assembly by its base.

Do not block the ventilation slots at the rear of the motor base. **Do not leave the appliance operating unattended. Always ensure that the jar is leak-free before operation.** If there are any liquids running out during operation, immediately remove the jar from the motor base and unplug the appliance. See: 'Solving Problems'.

To avoid overheating, with runny ingredients do not operate the motor continuously for more than 1 minute. Dry ingredients may not be processed continuously for more than 10 seconds. Allow the motor to rest for at least 1-2 minutes before continuing. If the blades get stuck or agitate noticeably slow, stop operation immediately and add some liquid, or reduce the amount of ingredients in the jar.

Never run the appliance with the jar empty to avoid overheating.

Do not use any hard or edged objects (e.g. knives, metal scrapers) with the appliance to avoid damage to the surfaces. Only use cooking utensils made of wood or plastics.

Only use the stainless steel grinding jar for grinding and milling dry food (e.g. nuts, chocolate, hard cheese). Do not fill in any liquids. Always remove inedible parts (kernels, stalks, shells). Do not process extremely hard ingredients (e.g. cassia bark, star anis, dried corn kernels) to avoid damage to the blades.

Tip:

Jars and lids are interchangeable to your like.

ASSEMBLING THE APPLIANCE

1. Prepare your food. Remove all inedible parts and cut your food in cubes of sufficient size (approx. 1-2 cm).

⚠ CAUTION: Only fill the jar up to the MAX filling level at the maximum to avoid overload of the motor. Do not fill in alcoholic, carbonated, or hot, or even warm food as the jar must be closed airtight for operation. Thus, these ingredients would cause hazards due to an increase of pressure within the jar.

Do not fill any liquids into the grinding jar. The grinding jar is suited for dry ingredients only.

2. Place the motor base on a suitable surface near a suitable wall power outlet (see: 'General Safety Instructions' and 'Important Safeguards for Electrical Appliances').
3. Ensure that all parts are in proper working order.
4. Add the ingredients to the jar. However, at the maximum fill the transparent jars to the MAX filling level. Fill the grinding jar only with 1/3 - 1/2 cup of dry ingredients at the maximum. Ensure, that the brim of the jar is completely clean, to get an airtight seal with the blade assembly.

IMPORTANT: In the base of the blade assembly, there is a silicone gasket seal ensuring an airtight fit with the jars. Due to the heat from some dishwashers the gasket seal could become loose.

5. Ensure that the silicone gasket seal in the base of the blade assembly is in place correctly and completely clean. Then place the blade assembly onto the jar and twist the blade assembly onto the jar until you get a good seal (approx. 1/8 revolutions).
6. Turn the jar upside down and **ensure that the jar is completely leak-free and closed tight.**

The unit is now ready for use.

PROCESSING YOUR FOOD

1. Insert the plug into the power supply outlet to start operation.
2. Place the jar onto the motor base, aligning one of the arrows on the blade assembly with the arrow on the motor base.

IMPORTANT: As soon as you turn the jar clockwise on the motor base the motor starts agitating.

To avoid overheating, with runny ingredients do not operate the motor continuously for more than 1 minute. Dry ingredients may not be processed continuously for more than 10 seconds. Allow the motor to rest for 1-2 minutes before continuing. However, the appliance will process your food within seconds. Thus, in most cases, processing more than a few seconds will not be necessary. If the blades get stuck or agitate noticeably slow, stop operation immediately and add some liquid, or reduce the amount of ingredients in the jar.

The grinding jar is suited for grinding and milling dry ingredients and could get hot during operation. After processing continuously for 10 seconds, leave the motor and grinding jar cool down for at least 1 minute.

3. Slightly press on the jar while turning the jar clockwise until the arrow on the blade assembly points to LIQUIFY. The motor starts agitating immediately. **Do not leave the appliance operating unattended.**
4. Most types of food should be processed in short pulses. For this, turn the jar to and fro several times.
5. When your food has reached the desired consistency, turn the jar counter-clockwise and pull it straight up to remove it.

Tip:

When processing hard ingredients using the grinding jar and the jar is too hot to touch, grasp the blade assembly to turn the jar. In this case, you should generally decrease the processing time.

6. Unplug the appliance, if you do not wish to use it again.
7. Turn the jar upright and wait some seconds for the food to drip from the blades. Then unscrew the blade assembly by turning it counter-clockwise. Only hold the blade assembly by its base to avoid cutting yourself.
8. Take out your food.

Tip:

You may store your food in the jar quite a while closed by one of the designated lids. Twist the lid to seal and pour out as you like. However, you should not use the jar for storing food in general to avoid discolouration and excessive wear. Do not leave any food go bad within the jars.

9. After each usage, clean the appliance according to the instructions in chapter 'Care and Cleaning'.

IMPORTANT: Do not leave the appliance unattended while connected to the power supply. Always unplug the motor base when the appliance is not in use. After cleaning, it is best to store the blade assembly attached to an empty jar when not in use.

SOLVING PROBLEMS

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

Problem	Reason	The Solution
The appliance doesn't turn on	The appliance is not live.	Ensure that the appliance is plugged in. Ensure that the wall power outlet is live.
AND/OR the motor doesn't start	The safety interlock is active, because the blade assembly or the jar is not installed correctly.	The blade assembly must be screwed correctly onto the jar and may not be misaligned. Turn the blade assembly approx. 1/8 revolutions clockwise onto the jar. See: 'Assembling the Appliance'.
AND/OR the blade assembly doesn't rotate.	The blade assembly is blocked.	Disconnect the appliance from the power supply and remove the obstacles in the jar. Cut your food in smaller pieces before processing. Process in smaller portions and in short pulses. See: 'Processing Your Food'.
	The thermal safety switch is active.	Unplug and leave the appliance cool down for approx. 30 minutes. Then try again.
	There is a severe problem.	Unplug the appliance and call your customer service for support. See: 'Information and Service'.
Motor stops during operation without any apparent reason.	The thermal safety switch is active.	Unplug and leave the appliance cool down for approx. 30 minutes. Then try again.
Food is too finely chopped or too watery.	The food has been over processed.	The appliance will process your food in a few seconds. Use short operating for best results.
The food is unevenly chopped and lumpy.	Ingredients cling to the inner walls of the jar.	Operate the appliance in short pulses to get an even result.
	The jar is overfilled.	Process your food in smaller batches. For frozen ingredients, pulse in short intervals of 2-5 seconds.
	The pieces of food are too large.	Cut your food in smaller pieces (2 cm at the maximum).
You can not get snow from ice cubes.	The ice has not been cold enough and has been thawed already.	For best result use ice straight from the freezer.
	You are not pulsing properly.	Try operating in short intervals.
	The jar has been wet, when filling in the ice.	Make sure the jar is completely dry before adding ice.

Problem	Reason	The Solution
The Jar is leaking.	The blade assembly or the lid is not installed correctly. Leaking may occur, if it is misaligned when twisted onto the jar.	Install the blade assembly or lid according to the instructions in section 'Assembling the Appliance'. The blade assembly or lid may not be tilted.
	The gasket seal is not properly in place.	Ensure that the gasket seal at the base of the blade assembly is inserted properly. See: 'Assembling the Appliance'.
	Residues of food are on the gasket seal or brim of the jar.	Before closing the jar, ensure that the gasket seal and the brim of the jar are completely clean.
The appliance does not turn off when removing the jar.	This is a severe problem.	Immediately unplug the appliance and call your customer service for support. See: 'Information and Service'.

CARE AND CLEANING

⚠ WARNING: Always unplug the appliance, before moving, disassembling, or cleaning the appliance. **Do not hold your hands or any foreign objects into the coupling on the motor base with the appliance still connected to the power supply.**

Always handle the blade assembly with caution to avoid injuries, as **the blades are very sharp**. Only touch the blade assembly by its base. Do not attempt to remove the blades from the base of the blade assembly or attempt to separate the blades.

Do not use scouring pads, abrasive cleaning agents or aggressive liquids (e.g. bleach, solveng agents) for cleaning the appliance or any parts of it, to avoid damage to the surfaces. Do not use any hard or sharp-edged objects for cleaning. Do not immerse the motor base or the power cord in water or any other liquid. Do not spill or drip any liquids on or in the motor base or power cord to avoid risk of fire and electric shock. Jars, lids and blade assembly may be cleaned in an automatic dishwasher in the top rack. However, **DO NOT clean the motor base or power cord in an automatic dishwasher**. Do not use violence!

In general, you should avoid to leave any food dry on the jar after processing. As well, you should not store food for an extended period of time in the jar. After processing, remove and rinse the blade assembly and, if desired, close the jar with a provided lid. To clean the jar, use warm dishwater and proceed according to the following instructions. This way, you avoid the build-up of dried-on food on the jar, lid and blade assembly, and keep the appliance hygienically clean.

Do not operate the appliance with warm or hot liquids. The grinding jar is NOT intended for usage with any liquids.

CLEANING THE MOTOR BASE

⚠ CAUTION: Do not clean the motor base or power cord in an automatic dishwasher.

1. Unplug the appliance.
2. Wipe the motor base with a slightly damp cloth. Then wipe dry. Thereafter, leave the motor base dry naturally for approx. 30 minutes, where it is out of reach of young children.

USING THE SELF-CLEANING FEATURE

You may clean jar and blade assembly effortlessly, via running the appliance for 10 seconds with some cold water. Just proceed according to the following instructions.

IMPORTANT: Do not fill the jar over the MAX filling level to avoid overload to the motor. Do not fill in hot or even warm liquids. Do not process the dishwater for more

than 10 seconds to avoid an increase of temperature and thus an increase of pressure within the jar.

1. Empty the jar completely and rinse the jar and blade assembly with clear tap water.

Tip:

Possibly, fibrous foods leave stubborn residues on the blades. Before running the following cleaning process, remove these residues via a small soft brush (e.g. a clean toothbrush) and rinse with clear tap water.

2. Fill the jar up to the MAX filling level with cold dishwater. Then replace the blade assembly.
3. Operate the appliance for 10 seconds at the maximum.
4. Thereafter remove the jar, and unplug the appliance. Remove the blade assembly and discard the dishwater. Rinse the jar and blade assembly thoroughly with clear tap water.

Tip:

If some leftover particles dried onto the inner walls of the jar, fill the jar again with about 100 ml lukewarm dishwater and twist on the blade assembly. Then shake the jar shortly. Leave the jar soak for approx. 10-20 minutes. Then repeat the cleaning procedure beginning mit step 3.

5. If the parts are clean, dry all parts thoroughly and leave dry naturally where the parts are out of reach of young children.

Tip:

If this method is not sufficient, you should clean the parts according to the instructions below.

REMOVING ODOURS AND STUBBORN RESIDUES

Strong smelling spices such as cumin and coriander and various vegetables as onion, garlic, peperoni, and carrots may leave an odour or stain the blade assembly, jars, or lids. Additionally, if food dried on the surfaces a somewhat more thorough cleaning of the jar, lid, and blade assembly, may be required. In this case, you may clean jar, lid and blade assembly according to the following instructions.

⚠ CAUTION: Do not use any hard or sharp-edged objects for cleaning. Do not use any aggressive or abrasive cleaners.

Ensure not to damage the gasket seal in the base of the blade assembly, as it ensures an airtight fit with the jars. After cleaning, always ensure that the gasket seal is pro-

perly in place. Especially the heat from some dishwashers may cause the gasket seal to become loose. Ensure not to get cut, while handling the blade assembly.

Tip:

If there are stubborn residues sticking on the parts, you may soak the jars, lids, and blade assembly in warm dishwater for 10 minutes before cleaning. However, do not soak the parts, after citrus has been processed (see: 'After Processing Citrus Fruits').

1. Clean the jar, lid, and blade assembly in warm dishwater, using a soft nylon brush.

However, you may clean these parts in an automatic dishwasher. For this, place the lid, jar, and blade assembly on the top rack. With an automatic dishwasher featuring temperature control, select a low temperature.

2. Dry the parts thoroughly after cleaning, and thereafter let dry naturally for approx. 1 hour, where the parts are **out of reach of young children**. Ensure that the silicone gasket seal at the base of the blade assembly is securely in place.

IMPORTANT: For short time storage of the appliance, it is good advice, to re-install the blade assembly on an empty and clean jar, to avoid unintentionally touching the blades.

AFTER PROCESSING CITRUS FRUITS

IMPORTANT: Do not soak the jar, after citrus has been blended. Exposure to citrus oil may affect the transparency and life time of the Tritan™ jars.

After processing, wash the jar in dishwater, rinse with clear tap water thoroughly, and wipe dry immediately. Thereafter allow to dry naturally for approx. 30 minutes.

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 unplug the appliance. Do not leave the appliance unattended while connected to the power supply to avoid hazards due to electric shock, moving parts, or fire.

Always clean the appliance and all its parts before storing to avoid accumulation of dried-on food (see: 'Care and Cleaning').

The blades of the blade assembly are very sharp. Always ensure that no-one will touch the blades unintentionally. Only touch the blade assembly by its base.

Note:

When storing the appliance for a longer period of time, you should NOT assemble the blade assembly to a jar as, after several days, this could cause the build-up of a musty odour.

Wrap the blade assembly in a clean cloth. This way, the blades are safe from dust and unintended touch.

⚠ CAUTION: Do not hold the appliance by the power cord or jar for moving the appliance. To move the appliance, always grasp the motor base at both sides to avoid damage.

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

Always handle the power cord with care. Cables may never be knotted, twisted, pulled, strained, or squeezed. Lay the power cord loosely around the motor base.

Lay the accessories besides the motor base. Do not use any parts or accessories of the appliance for any other appliance or any other purpose than described in this booklet.

IMPORTANT: Do not lock the jar onto the motor base for storage. With the jar mounted and locked, the motor will start immediately, when the appliance is connected to the power supply.

NOTES FOR DISPOSAL

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

INFORMATION AND SERVICE

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

WARRANTY

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

Note:

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

Customers from other countries: Please contact your dealer.

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

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

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