

GASTROBACK®

Bedienungsanleitung DESIGN FOOD PROCESSOR ADVANCED



Art.-Nr. 40965 »Design Food Processor Advanced«

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



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

INHALTSVERZEICHNIS

| | |
|--|----|
| Sicherheitshinweise | 4 |
| Wichtige Sicherheitshinweise | 5 |
| Allgemeine Hinweise zur Sicherheit | 6 |
| Wichtige Sicherheitshinweise – Elektrizität | 8 |
| Ihren neuen »Design Food Processor Advanced« kennenlernen | 9 |
| Bedienung | 11 |
| Vor der ersten Verwendung | 11 |
| Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten | 12 |
| Anwendung der unterschiedlichen Scheiben | 13 |
| Raspel- und Hobelscheibe | 13 |
| Reibescheibe | 13 |
| Juliennescheibe | 13 |
| Schneidescheibe | 13 |
| Universal-Edelstahlmesser | 14 |
| Mini-Arbeitsbehälter und kleines Universal-Edelstahlmesser | 16 |
| Mit dem Arbeitsbehälter mit Auswurfschacht arbeiten | 17 |
| Tipps zur Vorbereitung der Lebensmittel | 18 |
| Pflege und Reinigung | 20 |
| Aufbewahrung | 22 |
| Entsorgungshinweise | 24 |
| Information und Service | 24 |
| Gewährleistung/Garantie | 25 |
| Rezeptideen | 26 |

SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE!

Der Gastroback »Design Food Processor Advanced« ist ein hochwertiges Gerät und bietet neben Qualität und Design eine ausgezeichnete Arbeitsleistung. Das Gerät besitzt einen Hochleistungs-Induktions-Motor der alle Erwartungen übertrifft. Das Verarbeiten von Lebensmitteln gelingt Ihnen hiermit mit Leichtigkeit im Handumdrehen.

Sie können mit dem »Design Food Processor Advanced« Obst und Gemüse schneiden und raspeln, Hackfleisch herstellen, Kräutern und Ähnliches mahlen sowie Teig rühren, Eis, Milchshakes oder Suppen herstellen oder Julienne schneiden. Das Gerät ist ideal zur Zubereitung von Rohkost-Salaten und zur Zeit sparenden Vorbereitung der Zutaten für Ihre Menüs.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen »Design Food Processor Advanced«

Ihre Gastroback GmbH



SICHERHEITSHINWEISE

⚠ WARNUNG: Schalten Sie das Gerät immer zuerst ›AUS‹ (Ein-/Aus-Schalter drücken. Das Gerät ist AUSgeschaltet, wenn der Motor nicht läuft und der Schalter nicht mehr leuchtet), warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Bauteile einbauen oder abnehmen.

⚠ WARNUNG: Die Klingen der Scheiben und der Universal-Edelstahlmesser sind sehr scharf!

Greifen Sie nicht auf die Klingen. Fassen Sie das Universal-Edelstahlmesser immer nur am Schaft und die Scheiben am Rand an.

• **WICHTIG: Alle Scheiben und Messer müssen für den Gebrauch an den Halterungstift montiert werden. Stellen Sie vor Gebrauch immer sicher, dass die verwendete Scheibe oder das verwendete Messer richtig am Halterungstift befestigt und eingerastet ist.**

• Wenn Sie mit den Scheiben oder dem Universal-Edelstahlmesser arbeiten, betreiben Sie das Gerät NIEMALS ohne den Stopfer. Drücken Sie die Nahrungsmittel ausschließlich mit dem Stopfer nach unten. Wenden Sie dabei keine Gewalt an.

• SICHERUNG: Der Motor arbeitet nur, wenn Behälter und Deckel richtig aufgesetzt sind und der Deckel in der Lock-Position eingerastet ist.

• Pulse-Schalter: Intervall Verarbeitung. Der Pulse-Schalter ist ein Kontaktschalter der den Motor nur solange in Betrieb hält, wie Sie den Schalter gedrückt halten.

• Ein-/Aus-Schalter: Schalterposition Position ›ON‹ (Ein-/Aus-Schalter leuchtet orange): Dauerbetrieb.

• Wenn der Ein-/Aus-Schalter gedrückt, aber der Arbeitsbehälter nicht aufgesetzt ist, dann leuchtet der Schalter nicht. **⚠ ACHTUNG:** Wenn der Arbeitsbehälter bei gedrücktem Schalter aufgesetzt wird beginnt sofort der Motor an zu laufen!

⚠ ACHTUNG: Lassen Sie das Gerät nicht länger als 4 Minuten ohne Unterbrechung laufen, um eine Überhitzung zu vermeiden. Lassen Sie nach 4-minütiger Laufzeit das Gerät etwa 1 Minute abkühlen, bevor Sie es wieder einschalten.

• Während der Arbeit mit dem Gerät könnten Nahrungsmittelstücke und Flüssigkeit aus dem Füllschacht spritzen. Stecken Sie immer zuerst den Stopfer in den Füllschacht, bevor Sie das Gerät einschalten. Nehmen Sie den Stopfer erst aus dem Füllschacht, wenn Sie Nahrungsmittel über den Füllschacht nachschieben wollen.

• Füllen Sie keine kochenden Zutaten in den Arbeitsbehälter. Füllen Sie die Zutaten erst in den Arbeitsbehälter, wenn diese abgekühlt sind.

• Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für nicht zu harte Nahrungsmittel. Das Gerät ist NICHT geeignet für die Verarbeitung von Muskatnüssen, Kaffeebohnen, Getreide, Knochen oder ähnlichem.

⚠️ WARNUNG: Achten Sie darauf, dass der Arbeitsbehälter nicht zu voll gefüllt wird und entleeren Sie ihn gegebenenfalls zwischendurch.

• **Niemals den Motorsockel in der Spülmaschine reinigen. Die abnehmbaren Bauteile sind Geschirrspülmaschinen geeignet. WICHTIG: Kunststoffteile können in der Spülmaschine eventuell anlaufen.**

• Damit der Dichtungsring im Deckel nicht brüchig wird, nehmen Sie den Dichtungsring nach mehrfacher Verwendung des Geräts heraus und pinseln ihn mit Speiseöl ein bevor Sie ihn wieder einsetzen.



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie bitte alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitung zur weiteren Verwendung 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, Feuer und bewegliche Bauteile führen. **Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten am Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden. Lassen Sie das Gerät im Betriebszustand NIEMALS unbeaufsichtigt.**

Diese Anleitung ist ein wichtiger Bestandteil des Geräts. Geben Sie das Gerät nicht ohne diese Anleitung an Dritte weiter. Reparaturen und technische Wartung am Gerät oder Netzkabel dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Wenden Sie sich dazu bitte an Ihren Händler.

ALLGEMEINE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

• Nur zum Gebrauch für Nahrungsmittel in haushaltsüblichen Mengen und zum Gebrauch in Innenräumen. Das Gerät ist nur für die Verwendung im Haushalt geeignet. Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht im Freien. Lassen Sie das Gerät nicht länger als 4 Minuten durchgehend arbeiten. Warten Sie danach mindestens 1 Minute, bevor Sie das Gerät erneut einschalten, um eine Überhitzung und Beschädigung des Motors zu vermeiden.

• Verwenden Sie nur Bauteile, Ersatzteile und Zubehör für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind, um eine Gefährdung durch Überhitzung, Feuer, Elektrizität oder bewegliche Bauteile zu vermeiden. Versuchen Sie NIEMALS, das Gerät und/oder Teile des Geräts zu öffnen.

• NIEMALS das Gerät am Netzkabel anheben, bewegen oder tragen. Fassen Sie das Gerät immer am Motorsockel an, wenn Sie das Gerät bewegen oder verwenden wollen.

- Das Gerät ist NICHT für die Verwendung durch Kinder und gebrechliche Personen geeignet. Die Werkzeuge des Geräts enthalten extrem scharfe Messer. NIEMALS das Gerät oder seine Bauteile unbeaufsichtigt lassen, wenn kleine Kinder in der Nähe sind. Lassen Sie kleine Kinder nicht mit dem Gerät, den Bauteilen oder dem Verpackungsmaterial spielen. Bewahren Sie das Gerät immer an einem trockenen, sauberen und für Kinder unzugänglichen Ort auf.
- Die Arbeits- und Ablagefläche muss gut zugänglich, fest, eben, trocken und ausreichend groß sein. Verwenden Sie das Gerät NICHT in feuchten oder nassen Bereichen. NIEMALS das Gerät an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche stellen.
- NIEMALS das Gerät, das Netzkabel oder das Zubehör des Geräts in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Ofen, Grill) stellen oder legen. Setzen Sie das Gerät nicht für längere Zeit intensiver Sonneneinstrahlung aus. Halten Sie das Gerät und besonders das Netzkabel fern von scharfen Kanten.
- Schalten Sie das Gerät immer zuerst ›AUS‹ (Ein-/Aus-Schalter drücken. Das Gerät ist AUSgeschaltet, wenn der Motor nicht läuft und der Schalter nicht mehr leuchtet.), warten Sie, bis die Messer vollständig zum Stillstand gekommen sind, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose bevor Sie das Gerät zerlegen, zusammenbauen oder reinigen und wenn Sie das Gerät nicht verwenden. Dies gilt auch für kurze Arbeitspausen.
- Wenn Sie mit den Scheiben oder dem Universal-Edelstahlmesser arbeiten, dann betreiben Sie das Gerät NIEMALS ohne den Stopfer. Drücken Sie die Nahrungsmittel ausschließlich mit dem Stopfer nach unten. Wenden Sie dabei keine Gewalt an. NIEMALS die Hände oder irgendwelche Fremdkörper (Beispiel: Löffel, Tücher) in den Arbeitsbehälter oder den Füllschacht halten, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt.
- NIEMALS das Gerät oder Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen oder Flüssigkeiten darüber gießen. Trocknen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab. NIEMALS das Gerät betreiben, wenn sich Flüssigkeiten auf dem Gerät befinden oder in das Innere des Geräts eingedrungen sind, um eine Gefährdung durch Elektrizität, Brandgefahr und eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden. NIEMALS das Gerät auf feuchte oder nasse Oberflächen stellen. Wenn das Gerät mit Feuchtigkeit in Berührung gekommen ist, dann fassen Sie das Gerät nicht an sondern ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose.
- NIEMALS das Gerät in der Spülmaschine reinigen!
- NIEMALS das Gerät und die Bauteile des Geräts mit scharfen Reinigern (Desinfektionsmittel, Bleiche) Scheuermitteln, harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) oder harten, scharfkantigen Gegenständen reinigen.

- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für nicht zu harte Nahrungsmittel. Das Gerät ist NICHT geeignet für die Verarbeitung von Muskatnüssen, Kaffeebohnen, Getreide, Knochen oder ähnlichem.
- Überprüfen Sie das Gerät regelmäßig auf Schäden und einwandfreie Funktion. NIEMALS das Gerät verwenden, wenn das Gerät oder Teile davon beschädigt sind, übermäßigen Belastungen ausgesetzt waren (Beispiel: Sturz, Überhitzung oder eingedrungene Flüssigkeit) oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten. Ziehen Sie dann sofort den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen. NIEMALS das Gerät mit schadhafte Bauteilen verwenden, um eine Gefährdung durch bewegliche Bauteile und eine Überhitzung des Motors zu vermeiden.
- Schließen Sie das Gerät erst an die Stromversorgung an, wenn Sie das Gerät vollständig und richtig nach den Anleitungen im Kapitel ›Bedienung‹ zusammengesetzt haben. Lassen Sie keine Nahrungsmittelreste auf den Bauteilen des Geräts eintrocknen.



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE – ELEKTRIZITÄT

- Betreiben Sie das Gerät in der Nähe einer passenden Wandsteckdose und schließen Sie das Gerät dort direkt an. Das Gerät darf nur an die ordnungsgemäß abgesicherte Schukosteckdose einer geeigneten Stromversorgung (Wechselstrom; 220/230V, 50Hz) mit Schutzleiter angeschlossen werden. Die Steckdose sollte über einen Fehlerstromschutzschalter abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30 mA liegen sollte. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Tischsteckdosen.
- **Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist oder das Gerät im Betriebszustand ist.** Schalten Sie das Gerät sofort ›AUS‹, warten Sie, bis der Motor zum Stillstand gekommen ist, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Bauteile abnehmen oder einsetzen oder das Gerät reinigen wollen. Fassen Sie am Gehäuse an, wenn Sie den Netzstecker ziehen.
- NIEMALS am Kabel ziehen oder reißen oder das Kabel knicken, einklemmen, quetschen oder verknoten. Achten Sie darauf, dass niemand in Kabelschlaufen hängen bleiben kann oder das Gerät am Kabel von der Arbeitsfläche reißen kann. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Tischkante oder Tresenkante herunterhängen. **Wickeln Sie das Netzkabel immer vollständig ab, bevor Sie das Gerät an die Steckdose anschließen.**
- NIEMALS das Gerät mit nassen Händen anfassen, um eine Gefährdung durch elektrischen Schlag zu vermeiden. Niemals das Gerät anfassen, wenn es feucht geworden ist und an die Stromversorgung angeschlossen ist. Ziehen Sie in einem solchen Fall immer sofort den Netzstecker aus der Steckdose.

MÖGLICHE GEFÄHRDUNGEN DURCH BEWEGLICHE BAUTEILE

- Halten Sie NIEMALS Ihre Hände oder irgendwelche Fremdkörper (Beispiel: Löffel, Tücher oder ähnliches) in den Arbeitsbehälter oder in den Füllschacht, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt. Verwenden Sie immer nur den Stopfer, um die Nahrungsmittel im Füllschacht nach unten zu schieben. Schalten Sie das Gerät immer zuerst ›AUS‹ (Ein-/Aus-Schalter drücken. Das Gerät ist AUSgeschaltet, wenn der Motor nicht läuft und der Schalter nicht mehr leuchtet.), ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie Bauteile abnehmen oder einsetzen.
- Während der Arbeit mit dem Gerät könnten Nahrungsmittelstücke und Flüssigkeit aus dem Füllschacht spritzen. Stecken Sie immer zuerst den Stopfer in den Füllschacht, bevor Sie das Gerät einschalten.
- Die Messer und Schneideflächen der Scheiben sind sehr scharf. Niemals auf die Klingen fassen. Verwenden Sie das Zubehör des Geräts ausschließlich für den in dieser Anleitung beschriebenen Zweck, um schwerste Verletzungen und Sachschäden zu vermeiden. Behandeln Sie das Gerät und alle Bauteile mit Vorsicht und ohne Gewaltanwendung.

IHREN NEUEN »DESIGN FOOD PROCESSOR ADVANCED« KENNEN LERNEN



**Stopfer mit
Messloteinsatz**



Füllschacht

Deckel

**2 Liter Arbeitsbehälter
mit Auswurfschacht**
– alle Arbeitsbehälter sind
wasserdicht.

Auffangbehälter

Griff

Ein-/Aus-Schalter

Pulse-Schalter

Kabelaufnahme

**Motorblock mit 1.100
Watt Induktions-Motor**

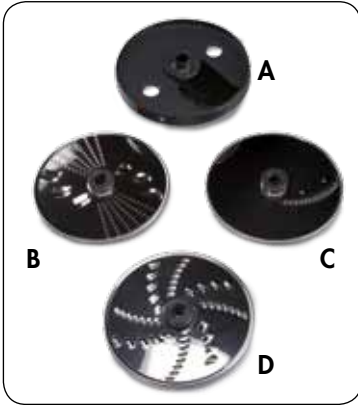
Rutschfeste GummifüÙe



Zubehörcassette:

Zum Aufbewahren der unterschiedlichen Scheiben, des großen Universalmessers und des Gummischabers.

Weiteres Zubehör

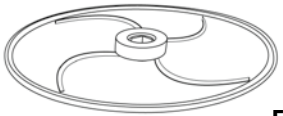


A: variable Edelstahl Schneidescheibe, einstellbar von 2 bis 7 mm – für feine und grobe Gemüsescheiben

B: Edelstahl Raspel- und Hobelscheibe (umkehrbar) – für feine Parmesanobel oder sehr feine Käse-, Kartoffel oder Schokoladenraspel

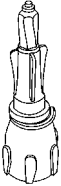
C: spezielle Juliennescheibe – perfekte Julienne für Salate, Wok-Gerichte oder zum Dekorieren

D: Edelstahl Reibescheibe (umkehrbar) für feine und grobe Gemüsesäfte



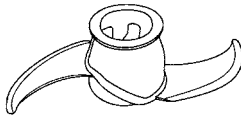
E

E: Auswurfscheibe – zum Weitertransportieren der geschnittenen Gemüsescheiben und Gemüsesäfte in den Auffangbehälter



F

F: Halterungstift – zum Aufstecken der unterschiedlichen Scheiben und Edelstahlmesser auf die Behälterkupplung



G

G: großes Universal-Edelstahlmesser – zum Schneiden von Gemüse, Fisch und Fleisch, zur Herstellung von Hack, cremigem Eis, Milchshakes, Suppen und vielem mehr



H

I

H/I: zusätzlicher Mini-Arbeitsbehälter mit kleinem Universal-Edelstahlmesser und Deckel – zum Schneiden oder Zerkleinern kleinerer Portionen und zum anschließenden Aufbewahren



J

J: Gummischaber zum Leeren des Arbeitsbehälters

BEDIENUNG

Das Gerät verarbeitet Ihre Nahrungsmittel in wenigen Sekunden und ist nicht für den Dauerbetrieb vorgesehen. Wenn Sie größere Mengen verarbeiten wollen, dann machen Sie längere Pausen zwischen den einzelnen Portionen.

Der Motor arbeitet nur, wenn Behälter und Deckel richtig aufgesetzt sind. Wenn der Motor während der Arbeit stockt oder langsamer läuft, dann schalten Sie das Gerät sofort ›AUS‹ (Ein-/Aus-Schalter drücken. Das Gerät ist AUSgeschaltet, wenn der Motor nicht läuft und der Schalter nicht mehr leuchtet.) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Entfernen Sie danach eventuelle Verstopfungen oder harte Bestandteile der Nahrungsmittel. Arbeiten Sie dazu nach der Anleitung im Kapitel ›Pflege und Reinigung‹.

Hinweis:

Das Gerät besitzt eine Sicherheitsfunktion und schaltet sich automatisch aus, wenn das Gerät überlastet ist und der Motor warm läuft. Wenn sich das Gerät automatisch abgeschaltet hat drücken Sie bitte den Ein-/Aus-Schalter, um das Gerät AUSzuschalten. Das Gerät führt automatisch einen Neustart durch sobald es abgekühlt ist und Sie das Gerät wieder einschalten.

- Wenn Sie mit der Schneide- und Raspelscheibe arbeiten: Entfernen Sie Faserstoffe von den Messern. Drücken Sie bei der Arbeit nicht zu fest auf den Stopfer.
- Wenn Sie mit dem Universal-Edelstahlmesser arbeiten: Entfernen Sie eventuelle harte Bestandteil der Nahrungsmittel, die sich am Messer verkeilen können. Füllen Sie den Arbeitsbehälter nicht zu voll. Nehmen Sie eventuell einen Teil der Nahrungsmittel mit einem Löffel heraus, bevor Sie weiter arbeiten.
- Wenn Sie mit dem Arbeitsbehälter oder dem Auffangbehälter arbeiten, dann achten Sie darauf die Behälter nicht zu überladen und leeren Sie sie rechtzeitig aus.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

⚠️ WARNUNG: Die Klingen der Scheiben und der Universal-Edelstahlmesser sind sehr scharf! Greifen Sie nicht auf die Klingen. Fassen Sie das Universal-Edelstahlmesser immer nur am Schaft und die Scheiben am Rand an. Lassen Sie kleine Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial spielen: Erstickungsgefahr!

1. Entfernen Sie vor der ersten Verwendung alle Werbeaufkleber und Verpackungsmaterialien von dem Gerät und dem Zubehör.
2. Reinigen Sie die abnehmbaren Bauteile vor der ersten Verwendung und nach längerer unbenutzter Lagerung mit etwas handwarmer Spülmittellösung nach der Anleitung im Kapitel ›Pflege und Reinigung‹.

MIT DEM REGULÄREN ARBEITSBEHÄLTER ARBEITEN

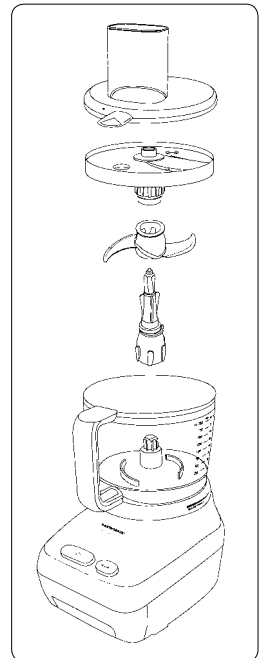
⚠️ WARNUNG: Schalten Sie das Gerät immer zuerst ›AUS‹ (Ein-/Aus-Schalter drücken. Das Gerät ist AUSgeschaltet, wenn der Motor nicht läuft und der Schalter nicht mehr leuchtet.), warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Bauteile einbauen oder abnehmen.

Setzen Sie das Gerät immer erst nach folgender Anleitung vollständig und richtig zusammen und vergewissern Sie sich, dass sich keine Fremdkörper (Beispiel: Haare, Kochbesteck, Tücher) im Arbeitsbehälter oder Füllschacht befinden, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken. Fassen Sie die Reibe- oder Raspel- und Hobel-scheibe sowie die Juliennescheibe immer nur am Rand an, um Verletzungen durch die scharfen Messer zu vermeiden.

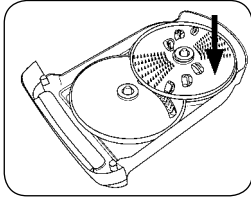
1. Stellen Sie den Motorsockel auf einer geeigneten, ausreichend großen, stabilen Arbeitsfläche auf (siehe: ›Allgemeine Hinweise zur Sicherheit‹). Das Bedienmenü sollte nach vorn zeigen.
2. Nehmen Sie den Arbeitsbehälter in die rechte Hand und setzen Sie den Arbeitsbehälter auf den Motorsockel. Der Griff sollte beim Aufsetzen nach rechts zeigen. Drehen Sie den Arbeitsbehälter ohne Gewaltanwendung im Uhrzeigersinn, bis der Arbeitsbehälter fest auf dem Motorsockel einrastet und verriegelt ist (der Griff zeigt nach vorne und liegt über dem Bedienmenü).
3. Setzen Sie den Halterungsstift auf die Behälterkupplung in der Mitte des Arbeitsbehälters. Der lange Schaft mit dem breiteren Ende des Halterungsstiftes muss dabei über die Behälterkupplung des Arbeitsbehälters gleiten. Das Ende mit dem Metallstück zeigt nach oben. Drehen Sie den Halterungsstift dazu eventuell etwas. Bei richtiger Montage ragt der Halterungsstift 1 bis 2 cm über den Rand des Arbeitsbehälters hinaus und liegt ein paar Millimeter über dem Arbeitsbehälterboden.

WICHTIG: Alle Scheiben und Messer müssen für den Gebrauch an den Halterungsstift montiert werden. Stellen Sie vor Gebrauch immer sicher, dass die verwendete Scheibe oder das verwendete Messer richtig am Halterungsstift befestigt und eingerastet ist.

4. Setzen Sie die Scheibe mit der Sie arbeiten wollen auf den Halterungsstift. Die Schneidefläche, die Sie benutzen wollen, muss dabei nach oben weisen. Drehen Sie die Scheibe dabei langsam, bis der Sechskant des Halterungsstiftes in die Sechskant-Öffnung der Scheibe gleitet.

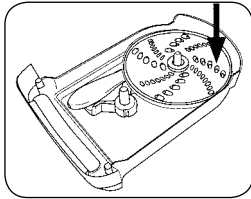


ANWENDUNG DER UNTERSCHIEDLICHEN SCHEIBEN



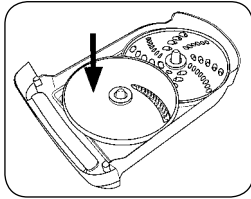
Raspel- und Hobelscheibe

Zum Raspeln (Beispiel: Karotten) nehmen Sie die Raspel- und Hobelscheibe. Zum Raspeln müssen die gewölbten Schneiden der Scheibe nach oben weisen. Zum Hobeln drehen Sie die Scheibe so um, dass die Seite mit den kleinen Schneiden nach oben weist.



Reibescheibe

Wenn Sie Ihre Nahrungsmittel in grobe oder feine Stifte schneiden wollen (Beispiel: Gurken), dann setzen Sie die Reibescheibe auf den Halterungsstift. Für grobe Stifte muss die Seite mit den größeren gewölbten Schneiden nach oben weisen. Für feine Stifte drehen Sie die Scheibe so um, dass die Seite mit den feiner gewölbten Schneiden nach oben weist.



Juliennescheibe

Wenn Sie Ihre Nahrungsmittel in Julienne schneiden wollen, dann setzen Sie die Juliennescheibe auf den Halterungsstift. Die Seite mit den gewölbten Schneiden muss dabei nach oben weisen.

Schneidescheibe

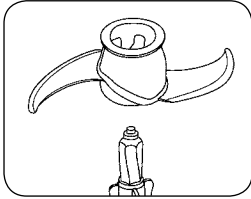
Wenn Sie Ihre Nahrungsmittel in Scheiben schneiden wollen, dann nehmen Sie die Schneidescheibe. Sie können die Schneidescheibe auf die gewünschte Schnittbreite zwischen 2-7 mm einstellen. Zum Einstellen drehen Sie am Schaft an der Unterseite der Schneidescheibe. Für feine Scheiben drehen Sie den Schaft gegen den Uhrzeigersinn (Abb. A) und für breitere Scheiben drehen Sie den Schaft mit dem Uhrzeigersinn (Abb. B).



Hinweis:

Zum einfachen Herausnehmen der Schneidescheibe befinden sich 2 Löcher in der Scheibe. Stecken Sie Ihre Finger durch die Löcher und ziehen Sie die Scheibe zum Herausnehmen vorsichtig nach oben. Achten Sie dabei darauf, sich nicht an dem scharfen Messer zu schneiden.

Universal-Edelstahlmesser



Wenn Sie Gemüse, Fisch oder Fleisch schneiden, Teig verarbeiten, Hack, Shakes, Suppen oder Eis herstellen wollen, dann nehmen Sie das Universal-Edelstahlmesser.

⚠ ACHTUNG: Das Messer ist sehr scharf. Fassen Sie das Universal-Edelstahlmesser nur am Schaft oberhalb des Messers an.

Setzen Sie das Universal-Edelstahlmesser auf den Halterungsstift. Achten Sie darauf, dass das Messer richtig am Halterungsstift einrastet. Das Universal-Edelstahlmesser ist korrekt montiert, wenn der Schaft nach oben weist, mit dem breiteren Teil des Halterungsstiftes abschließt und das Messer ein paar Millimeter über dem Behälterboden liegt.

5. Nehmen Sie den Deckel am Füllschacht in die rechte Hand und setzen Sie den Deckel auf den Arbeitsbehälter. Auf dem Deckel vor dem Füllschacht sehen Sie einen Pfeil sowie die Bezeichnung ›lock‹. Oben auf dem Griff des Arbeitsbehälters befindet sich ebenfalls ein Pfeil und die Bezeichnung ›lock‹. Achten Sie beim Aufsetzen des Deckels darauf, dass beide Pfeilspitzen zueinander weisen und senken Sie den Deckel in Position.

Der Deckel besitzt vier Führungszapfen die beim Aufsetzen und Verriegeln in die entsprechenden Führungsrillen geschoben werden müssen. Zum Verriegeln drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Der Pfeil am Griff des Arbeitsbehälters zeigt jetzt auf die Strichmarkierung am Deckel und der Arbeitsbehälter ist verriegelt.

Hinweis:

Das Gerät arbeitet nur, wenn der Deckel richtig aufgesetzt und verriegelt ist.

6. Bereiten Sie die gewünschten Nahrungsmittel vor. Schneiden Sie die Nahrungsmittel in Stücke passender Größe (siehe ›Tipps zur Vorbereitung der Nahrungsmittel‹).
7. Füllen Sie die Nahrungsmittel locker in den Füllschacht und setzen Sie den Stopfer darüber.

Hinweis:



Der Stopfer besteht aus 2 Teilen: dem Stopfer und dem Messloteinsatz. Achten Sie darauf, dass der Messloteinsatz richtig im Stopfer eingesetzt und eingerastet ist bevor Sie den Stopfer benutzen.

8. Um den Messloteinsatz einzusetzen achten Sie auf die Führungszapfen am Rand des Messloteinsatzes sowie die Strich-Markierung oben am Messloteinsatz. Der Stopfer besitzt entsprechende Führungsgrillen sowie ebenfalls eine Strichbezeichnung am oberen Rand. Setzen Sie den Messloteinsatz in den Stopfer ein und drehen Sie den Messloteinsatz bis beide Strichmarkierungen zueinander zeigen.

⚠️ WARNUNG: NIEMALS das Gerät ohne den Stopfer betreiben. Niemals die Hände oder irgendwelche Fremdkörper (Beispiel: Löffel, Tücher) in den Füllschacht halten, wenn der Stecker in der Steckdose steckt. Drücken Sie die Nahrungsmittel ausschließlich mit dem Stopfer nach unten. Wenden Sie dabei keine Gewalt an.

⚠️ WARNUNG: Zum Nachfüllen von Nahrungsmitteln immer erst den Stopfer aus dem Füllschacht nehmen.

9. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter »EIN«. Der Motor beginnt zu arbeiten; die Nahrungsmittel im Füllschacht werden zerkleinert und im unteren Teil des Arbeitsbehälters gesammelt. Drücken Sie die Nahrungsmittel mit dem Stopfer ohne Gewalteinwirkung leicht nach unten. Drücken Sie nicht zu fest auf den Stopfer, um den Motor nicht zu stark zu belasten. Der Motor darf nicht merklich langsamer werden oder sogar stecken bleiben.

⚠️ ACHTUNG: Lassen Sie das Gerät nicht länger als 4 Minuten ohne Unterbrechung laufen, um eine Überhitzung zu vermeiden. Lassen Sie das Gerät nach 4-minütiger Laufzeit etwa 1 Minute abkühlen, bevor Sie es wieder einschalten.

Hinweis:

Das Gerät besitzt eine Sicherheitsfunktion und schaltet sich automatisch aus, wenn das Gerät überlastet ist und der Motor warm läuft. Wenn sich das Gerät automatisch abgeschaltet hat drücken Sie bitte den Ein-/Aus-Schalter um das Gerät AUS-zuschalten. Das Gerät führt automatisch einen Neustart durch sobald es abgekühlt ist und Sie das Gerät wieder einschalten.

10. Sobald die Nahrungsmittel im Füllschacht vollständig verarbeitet wurden, können Sie weitere Nahrungsmittel einfüllen.

⚠ **ACHTUNG:** NIEMALS bei laufendem Motor Ihr Gesicht oder andere Körperteile über den Füllschacht halten, da kleine Teile der Nahrungsmittel herausgeschleudert werden könnten.

⚠ **WARNUNG:** Achten Sie darauf, dass der Arbeitsbehälter nicht zu voll gefüllt wird und entleeren Sie ihn gegebenenfalls zwischendurch.

Hinweis:

Besonders faserige Obst- und Gemüsesorten können die Messer blockieren und verstopfen. Schalten Sie in diesem Fall das Gerät sofort ›AUS‹, warten Sie, bis der Motor steht, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Öffnen Sie danach den Deckel des Geräts in dem Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen. Nehmen Sie die verwendete Scheibe ab. Spülen Sie die Scheibe sorgfältig unter fließendem Wasser aus und entfernen Sie die Nahrungsmittelreste. Setzen Sie anschließend das Gerät wieder vollständig zusammen und arbeiten Sie normal weiter.

11. Sobald die Nahrungsmittel die gewünschte Beschaffenheit haben: Schalten Sie das Gerät an dem Ein-/Aus-Schalter ›AUS‹, warten Sie, bis der Motor steht, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
12. Nehmen Sie die zerkleinerten Nahrungsmittel mit einem Löffel aus Kunststoff oder Holz aus dem Arbeitsbehälter. Sie können dazu den Arbeitsbehälter vom Gerät abnehmen, wie in der Anleitung im Kapitel ›Pflege und Reinigung‹ beschrieben.
13. Reinigen Sie das Gerät nach der Anleitung im Kapitel ›Pflege und Reinigung‹. Lassen Sie keine Nahrungsmittelreste auf den Geräteteilen eintrocknen.

MINI-ARBEITSBEHÄLTER UND KLEINES UNIVERSAL-EDELSTAHLMESSER

Wenn Sie kleine Mengen an Gemüse, Kräutern, Fisch oder Fleisch zerkleinern wollen, dann nehmen Sie den Mini-Arbeitsbehälter und das kleine Universal-Edelstahlmesser.

Führen Sie alle Schritte der Anleitung ›Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten‹ bis einschließlich Punkt 3 durch.

Nehmen Sie den Mini-Arbeitsbehälter und setzen Sie ihn über den Halterungsstift in den großen Arbeitsbehälter ein (Abb. A).

Setzen Sie das kleine Universal-Edelstahlmesser auf den Halterungsstift (Abb. B).



Hinweis:

Im Mini-Arbeitsbehälter können Sie nur mit dem kleinen Universal-Edelstahlmesser Lebensmittel verarbeiten. Die Scheiben sowie das große Universal-Edelstahlmesser lassen sich im Mini-Arbeitsbehälter nicht verwenden!

⚠ **ACHTUNG:** Das Messer ist sehr scharf. Fassen Sie das kleine Universal-Edelstahlmesser nur am Schaft oberhalb des Messers an. Achten Sie darauf, dass das Messer richtig am Halterungsstift einrastet. Das Universal-Edelstahlmesser ist korrekt montiert, wenn der Schaft nach oben weist, und mit dem Halterungsstift abschließt. Nur der Metallstift in der Mitte des Halterungsstiftes ragt ca. 7 mm hervor (Abb. C). Fahren Sie mit Schritt 5 der Anleitung »Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten« fort.



Hinweis:

Der Mini-Arbeitsbehälter besitzt einen extra Deckel, damit Sie verarbeitete Lebensmittel bei Bedarf darin aufbewahren können. Vergessen Sie nicht das Messer vor dem Lagern aus dem Mini-Arbeitsbehälter zu entnehmen.

MIT DEM ARBEITSBEHÄLTER MIT AUSWURFSCHACHT ARBEITEN

Die Nahrungsmittel werden nach dem Zerkleinern im Arbeitsbehälter mit Auswurfschacht, mit Hilfe der Auswurfscheibe über den Auswurfschacht direkt in den Auffangbehälter befördert. Führen Sie alle Schritte der Anleitung »Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten« bis einschließlich Punkt 2 durch. Der Auswurfschacht zeigt beim aufgesetztem Arbeitsbehälter nach links (Abb. A).

3. Setzen Sie den Halterungsstift auf die Behälterkupplung in der Mitte des Arbeitsbehälters (Abb. A). Der lange Schaft mit dem breiteren Ende des Halterungsstiftes muss dabei über die Behälterkupplung des Arbeitsbehälters gleiten. Das Ende mit dem Metallstift zeigt nach oben.



Drehen Sie den Halterungsstift dazu eventuell etwas. Bei richtiger Montage ragt der Halterungsstift 1 bis 2 cm über den Rand des Arbeitsbehälters hinaus und liegt ein paar Millimeter über dem Arbeitsbehälterboden.

4. Setzen Sie die Auswurfscheibe auf den Halterungsstift. Die Seite der Auswurfscheibe mit dem langen Schaft muss nach unten und die Auswuchtungen auf der Scheibe müssen nach oben zeigen.

Hinweis:

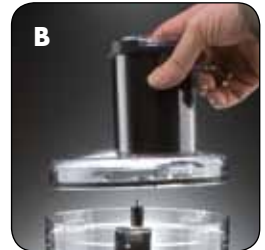
Die Auswuchtungen auf der Auswurfscheibe dienen zum Weitertransport der geschnittenen Nahrungsmittel.

WICHTIG: Achten Sie beim Aufsetzen auf die Führungsrippen und Führungszapfen am Schaft der Auswurfscheibe und am Halterungsstift. Erst wenn die Auswurfscheibe ganz nach unten geschoben wurde und nicht mehr wackeln kann, ist die Scheibe richtig montiert.

5. Setzen Sie die Scheibe mit der Sie arbeiten wollen auf den Halterungsstift. Die Schneidefläche, die Sie benutzen wollen, muss dabei nach oben weisen. Drehen Sie die Scheibe dabei langsam, bis der Sechskant des Halterungsstifts in die Sechskant-Öffnung der Scheibe gleitet. (Siehe »Anwendung der unterschiedlichen Scheiben«.)

6. Nehmen Sie den Deckel am Füllschacht in die rechte Hand und setzen Sie den Deckel auf den Arbeitsbehälter (Abb. B). Auf dem Deckel vor dem Füllschacht sehen Sie einen Pfeil sowie die Bezeichnung »lock«. Oben auf dem Griff des Arbeitsbehälters befindet sich ebenfalls ein Pfeil und die Bezeichnung »lock« (Abb C). Achten Sie beim Aufsetzen des Deckels darauf, dass beide Pfeilspitzen zueinander weisen und senken Sie den Deckel in Position.

Der Deckel besitzt vier Führungszapfen die beim Aufsetzen und Verriegeln in die entsprechenden Führungsrippen geschoben werden müssen. Zum Verriegeln drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Der Pfeil am Griff des Arbeitsbehälters zeigt jetzt auf die Strichmarkierung am Deckel und der Arbeitsbehälter ist verriegelt.

**Hinweis:**

Das Gerät arbeitet nur, wenn der Deckel richtig aufgesetzt und verriegelt ist.

7. Setzen Sie den Auffangbehälter unter den Auswurfschacht des Arbeitsbehälters (Abb D). Sie müssen den Auffangbehälter dazu leicht kippen. Der Auffangbehälter sitzt richtig, wenn er mit dem Auswurfschacht abschließt und gerade steht.

8. Fahren Sie mit Schritt 6 der Anleitung »Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten« fort.

TIPPS ZUR VORBEREITUNG DER LEBENSMITTEL

- Entfernen Sie alle ungenießbaren Bestandteile der Lebensmittel: Schalen, Kerne und Stiele. Beispiel: Tomaten sollten Sie vor der Verarbeitung häuten.
- Bei der Verwendung des Universal-Edelstahlmessers, bereiten Sie die Nahrungsmittel vor und füllen Sie sie in den Arbeitsbehälter. Füllen Sie den Arbeitsbehälter höchstens bis zur Hälfte auf. Schneiden Sie Fleisch, Käse, Zwiebeln und Gefrorenes in etwa 2cm dicke Stücke oder Scheiben.
- Sie erreichen eine gleichmäßige Beschaffenheit Ihrer Nahrungsmittel, wenn Sie die Zutaten vor der Verarbeitung in möglichst gleichgroße Stücke schneiden.
- Kräuter lassen sich am besten getrocknet raspeln. Frische Kräuter und Blattgemüse sollten Sie am besten mit dem Universal-Edelstahlmesser verarbeiten.
- Wenn Sie Nüsse, frische Kräuter, Blattgemüse oder ähnliche Nahrungsmittel hacken wollen, können Sie auf ›Pulse‹ schalten. Diese Schalterposition ist nur für den Pulsbetrieb gedacht und arbeitet nur solange Sie die Taste gedrückt halten. Betätigen Sie den Schalter bei Bedarf mehrmals in kurzen Intervallen.
- Wenn Sie Nüsse und Mandeln hacken möchten, sollten Sie das Gerät und die Zutaten vorher gut trocknen, da die Nahrungsmittel sonst verklumpen können.
- Wenn Sie weiche Lebensmittel wie z. B. Käse (Cheddar Käse, Mozzarella, etc.) verarbeiten wollen, sollten Sie die Nahrungsmittel vor der Verarbeitung gut kühlen. Harte Nahrungsmittel, wie z.B. Parmesankäse oder Romanokäse dagegen sollten zur Verarbeitung Raumtemperatur haben. Vermeiden Sie hier bei der Verarbeitung ein starkes Nachschieben mit dem Stopfer.
- Wenn Sie Obst und Gemüse raspeln oder schneiden wollen, dann schneiden Sie die Zutaten in Stücke von geeigneter Größe, damit sie in den Füllschacht passen. Beispiel: Gurken und Zucchini können Sie der Länge nach halbieren.
- Stecken Sie Wurzeln (Karotten, Schwarzwurzel, Petersilienwurzel und anderes) mit dem Krautansatz nach unten in den Füllschacht.
- Füllen Sie den Füllschacht so, dass die zu verarbeitenden Nahrungsmittel sich gegenseitig stützen um gleichmäßige Scheiben zu erhalten. Erst, wenn der Füllschacht gefüllt (aber nicht überfüllt!) ist, sollten Sie den Food Processor einschalten. Es wird bei der Verarbeitung immer ein kleines Stück unverarbeitetes Nahrungsmittel zwischen Stopfer und Scheibe übrig bleiben.
- Um längliche Scheiben zu erhalten legen Sie die Nahrungsmittel, wie z. B. Karotten horizontal in den Füllschacht. Für kürzere Scheiben stellen Sie die Karotten aufrecht in den Füllschacht.
- Füllen Sie die Arbeitsbehälter nicht zu voll, um eine optimale Funktion des Food Processors zu gewährleisten. Der reguläre Arbeitsbehälter hat eine maximale Füllhöhe von 2 Litern. Der Mini-Arbeitsbehälter darf maximal bis zur Hälfte gefüllt werden

und wenn Sie den Auffangbehälter benutzen darf dieser bis maximal 5 cm unter dem Rand gefüllt werden. Verarbeiten Sie Ihre Nahrungsmittel lieber in kleineren Portionen.

- Feuchte Nahrungsmittel (Beispiel: Fleisch, frische Kräuter), die am Rand des Arbeitsbehälters kleben, sollten Sie eventuell mit einem Holz- oder Kunststofflöffel wieder nach unten schieben. Ziehen Sie vorher unbedingt den Netzstecker aus der Steckdose. Fassen Sie nicht mit den Händen in den Arbeitsbehälter.
- Hacken Sie die Nahrungsmittel nicht zu fein.

PFLEGE UND REINIGUNG

⚠️ WARNUNG: Um Verletzungen und Schäden am Gerät zu vermeiden: Schalten Sie das Gerät immer zuerst ›AUS‹ (Ein-/Aus-Schalter drücken. Das Gerät ist AUSgeschaltet, wenn der Motor nicht läuft und der Schalter nicht mehr leuchtet.), warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist, und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Bauteile einbauen oder abnehmen. NIEMALS den Deckel des Geräts abnehmen oder irgendwelche Fremdkörper in den Füllschacht halten, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt.

Die Klingen der Scheiben und der Universal-Edelstahlmesser sind sehr scharf! Niemals auf die Klingen fassen. Fassen Sie diese Werkzeuge immer nur an den Kunststoffteilen (bzw. Rand oder Schaft) an.

⚠️ ACHTUNG: NIEMALS das Gerät in der Spülmaschine reinigen oder kochendes Wasser darüber gießen! NIEMALS den Motorsockel oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen. NIEMALS Wasser oder andere Flüssigkeiten über den Motorsockel gießen oder den Motorsockel auf nasse oder feuchte Oberflächen stellen. Niemals das Gerät oder die Bauteile des Geräts mit scharfen Reinigern (Desinfektionsmittel, Bleiche) Scheuermitteln, harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) oder harten, scharfkantigen Gegenständen reinigen. Scheuermittel, scharfe Reinigungsmittel und harte, scharfkantige Gegenstände beschädigen die Oberflächen. NIEMALS beim Reinigen Gewalt anwenden.

⚠️ ACHTUNG: Wenden Sie beim Abnehmen der Bauteile niemals Gewalt an. Der Deckel und der Arbeitsbehälter werden zum Betrieb am Gerät verriegelt und können nur durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn gelöst und abgenommen werden.

1. Nehmen Sie den Deckel vom Arbeitsbehälter ab. Fassen Sie dazu den Deckel mit Ihrer rechten Hand am Füllschacht. Mit der linken Hand halten Sie den Griff des Arbeitsbehälters. Drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn.

Hinweis:



Auf dem Deckel vor dem Füllschacht sehen Sie einen Pfeil sowie die Bezeichnung ›lock‹. Oben auf dem Griff des Arbeitsbehälters befindet sich ebenfalls ein Pfeil und die Bezeichnung ›lock‹ (Abb). Um den Deckel abnehmen zu können, müssen beide Pfeilspitzen zueinander weisen. Heben Sie den Deckel jetzt nach oben vom Arbeitsbehälter.

2. Ziehen Sie das verwendete Zubehör nach oben aus dem Arbeitsbehälter.

⚠ WARNUNG: Die mitgelieferten Schneidmesser sind sehr scharf. **Greifen Sie nicht auf die Messer!** Fassen Sie diese Werkzeuge immer nur an den Kunststoffteilen (bzw. Rand oder Schaft) an. Die Schneidescheibe hat zum leichteren Herausnehmen zwei Löcher. Greifen Sie mit Ihren Fingern durch die Löcher und ziehen Sie die Schneidescheibe vorsichtig nach oben vom Stift ab.

WICHTIG: Um alle Teile rückstandslos von Nahrungsresten zu befreien, sollten Sie unbedingt darauf achten, dass Sie den Halterungsstift von den Scheiben oder Universal-Edelstahlmessern trennen.

3. Nehmen Sie den Arbeitsbehälter vom Motorsockel ab. Drehen Sie den Arbeitsbehälter dazu gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie den Arbeitsbehälter dann nach oben vom Motorsockel herunter.
4. Leeren Sie eventuell noch enthaltene Nahrungsmittel mit einem Löffel aus Holz oder Kunststoff oder dem mitgelieferten Gummischaber aus. Kratzen Sie dabei nicht im Arbeitsbehälter, um die Oberflächen nicht zu beschädigen.
5. Reinigen Sie die abnehmbaren Bauteile und Zubehör in warmer Spülmittellösung mit einer Spülbürste aus Kunststoff oder einem weichen Schwamm. Festgetrocknete Nahrungsmittelreste am Zubehör oder im Arbeitsbehälter können Sie für ca. 10 Minuten in handwarmer Spülmittellösung einweichen und dann mit einer Spülbürste aus Kunststoff oder einem weichen Schwamm entfernen. Alternativ können Sie die abnehmbaren Bauteile bei niedriger Temperatur auch im oberen Fach Ihrer Geschirrspülmaschine reinigen.

WICHTIG: Kunststoffteile können in der Spülmaschine eventuell anlaufen. Intensiv färbende Nahrungsmittel (Beispiel: Karotten, Paprika) können eventuell Verfärbungen auf den Kunststoffteilen verursachen. Dadurch wird die Funktion des Geräts jedoch nicht beeinträchtigt. Eventuell lassen sich die Verfärbungen beseitigen, wenn Sie die betroffenen Stellen vor der Reinigung mit etwas Speiseöl abreiben.

6. Wischen Sie die Außenseiten des Motorsockels und das Netzkabel mit einem feuchten, nicht tropfenden Tuch ab.

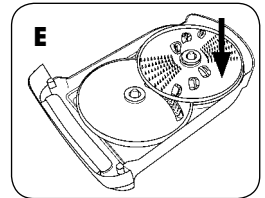
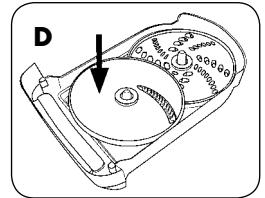
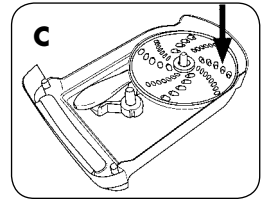
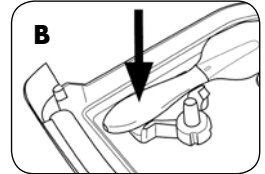
7. Trocknen Sie den Motorsockel und alle Bauteile sorgfältig ab. Lassen Sie die Bauteile danach noch einige Minuten an der Luft trocknen. Achten Sie unbedingt darauf, dass die Bauteile dabei für kleine Kinder unzugänglich sind.

AUFBEWAHRUNG

Der »Design Food Processor Advanced« ist so konstruiert, dass Sie fast alle Bauteile im Gerät aufbewahren können. Setzen Sie das Gerät zur Aufbewahrung stets komplett zusammen. Auf diese Weise vermeiden Sie, die frei stehenden Klingen versehentlich zu berühren.

Der »Design Food Processor Advanced« besitzt im unteren Teil des Motorgehäuses eine Zubehörcassette in der Sie die Schneide, Reibe-, Raspel- und Hobelscheibe sowie den Gummischaber aufbewahren können.

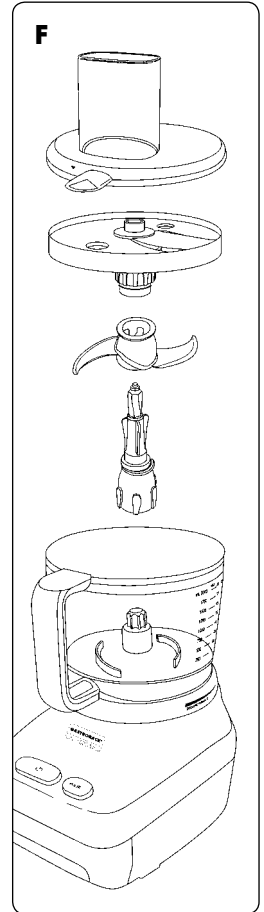
1. Fassen Sie mit der rechten Hand an den Griff der Zubehörcassette und ziehen Sie die Zubehörcassette heraus (Abb. A).
2. Legen Sie als erstes den Gummischaber links in die vorgesehene Aussparung der Zubehörcassette (Abb. B).
3. Legen Sie die Reibescheibe in die Zubehörcassette (Abb. C). Es befindet sich hinten in der Zubehörcassette ein Stift auf den Sie die Reibescheibe aufstecken.
4. Nehmen Sie jetzt die Juliennescheibe und stecken Sie diese Scheibe auf den Stift der sich im vorderen Teil der Zubehörcassette befindet (Abb. D).
5. Als letztes nehmen Sie die Raspel- und Hobelscheibe. Stecken Sie die Raspel- und Hobelscheibe auf den hinteren Stift über die Reibescheibe und schließen Sie im Anschluss die Zubehörcassette (Abb. E).



DAS GERÄT ZUM VERSTAUEN ZUSAMMEN SETZEN (ABB. F) :

- A. Setzen Sie den Arbeitsbehälter mit Auswurfschacht auf den Motorblock. Der Griff sollte beim Aufsetzen nach rechts zeigen. Drehen Sie den Arbeitsbehälter ohne Gewaltanwendung im Uhrzeigersinn, bis der Arbeitsbehälter fest auf dem Motorsockel einrastet und verriegelt ist.

- B. Setzen Sie den Halterungsstift auf die Behälterkupplung in der Mitte des Arbeitsbehälters. Der lange Schaft mit dem breiteren Ende des Halterungsstiftes muss dabei über die Behälterkupplung des Arbeitsbehälters gleiten. Das Ende mit dem Metallstück zeigt nach oben. Drehen Sie den Halterungsstift dazu eventuell etwas. Bei richtiger Montage ragt der Halterungsstift 1 bis 2 cm über den Rand des Arbeitsbehälters hinaus und liegt ein paar Millimeter über dem Arbeitsbehälterboden.
- C. Setzen Sie das Universal-Edelstahlmesser auf den Halterungsstift. Achten Sie darauf, dass das Messer richtig am Halterungsstift einrastet. Das Universal-Edelstahlmesser ist korrekt montiert, wenn der Schaft nach oben weist, mit dem breiteren Teil des Halterungsstiftes abschließt und das Messer ein paar Millimeter über dem Behälterboden liegt.
- D. Setzen Sie die Schneidescheibe auf den Halterungsstift. Die Schneidefläche, muss dabei nach oben weisen.
- E. Nehmen Sie den Deckel am Füllschacht in die rechte Hand und setzen Sie den Deckel auf den Arbeitsbehälter (siehe Anleitung »Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten«).
- F. Zum Abschluss stecken Sie den Stopfer (inklusive des eingesetzten Messslots) in den Füllschacht und stellen Sie den Auffangbehälter unter den Auswurfschacht. Das kleine Universal-Edelstahlmesser können Sie im Auffangbehälter aufbewahren).



Bewahren Sie das Gerät und alle weiteren Bauteile (den zweiten Arbeitsbehälter, Mini-Arbeitsbehälter mit Deckel und die Auswurfscheibe) an einem trockenen, sauberen und frostfreien Ort auf, an dem die Bauteile vor direktem Sonnenlicht geschützt und für kleine Kinder unzugänglich sind. Stellen Sie das Gerät zur Aufbewahrung auf eine saubere und feste Unterlage, von der es nicht herunterfallen kann; legen Sie keine schweren oder harten Gegenstände auf das Gerät, die Bauteile und das Zubehör.



Das Netzkabel können Sie sicher im Motorsockel aufbewahren. Schieben Sie es soweit wie möglich in den Motorsockel hinein (Abb. G).



ENTSORGUNGSHINWEISE

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

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

INFORMATION UND SERVICE

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

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.

REZEPTIDEEN

Bitte beachten:

Bereiten Sie die Nahrungsmittel so vor, wie ab Seite 14 beschrieben.

⚠ WARNUNG: Niemals das Gerät ohne den Stopfer betreiben. Niemals die Hände oder irgendwelche Fremdkörper (Beispiel: Löffel, Tücher) in den Füllschacht halten, wenn der Stecker in der Steckdose steckt. Drücken Sie die Nahrungsmittel ausschließlich mit dem Stopfer nach unten. Wenden Sie dabei keine Gewalt an.

Während der Arbeit mit dem Gerät könnten Nahrungsmittelstücke und Flüssigkeit aus dem Füllschacht spritzen. Stecken Sie immer zuerst den Stopfer in den Füllschacht, bevor Sie das Gerät einschalten. Vergessen Sie nicht den Stopfer aus dem Füllschacht zu nehmen, wenn Sie Nahrungsmittel über den Füllschacht nachschieben wollen.

⚠ WARNUNG: Achten Sie darauf, dass der Arbeitsbehälter nicht zu voll befüllt wird und entleeren Sie ihn gegebenenfalls zwischendurch! Der reguläre Arbeitsbehälter hat eine maximale Füllhöhe von 2 Litern. Der Mini-Arbeitsbehälter darf maximal bis zur Hälfte gefüllt werden und wenn Sie den Auffangbehälter benutzen darf dieser bis maximal 5 cm unter dem Rand gefüllt werden. Verarbeiten Sie Ihre Nahrungsmittel lieber in kleineren Portionen.

ANREGUNGEN UND IDEEN – UNIVERSAL-EINSATZ

| Nahrungsmittel | Maß | Zubereitung |
|-----------------------------------|--------------------|---|
| Babynahrung | bis zu 4 Tassen | Nehmen Sie bis zu 4 Tassen gekochtes Gemüse und Fleisch und geben es mit ½ Tasse Brühe in den Arbeitsbehälter. Lassen Sie das Gerät so lange eingeschaltet bis der Brei die gewünschte Konsistenz erreicht hat. |
| Paniermehl | bis zu 10 Scheiben | Viertel Sie frische oder getrocknete Brotscheiben und geben Sie diese in den Arbeitsbehälter. Lassen Sie das Gerät so lange eingeschaltet bis Sie feine Krümel haben. |
| Kekskrümel (z.B. für Tortenböden) | bis zu 5 Tassen | Brechen Sie größere Kekse in kleinere Stücke. Lassen Sie das Gerät so lange eingeschaltet bis Sie feine Krümel haben. |
| Preiselbeeren | 3 Tassen | Zerkleinern Sie die Preiselbeeren mit der ›Pulse‹ Funktion bis sie die gewünschte Größe haben. Sie können Zucker dazugeben, wenn Sie z. B. die Preiselbeeren zu einem Relish weiterverarbeiten wollen. |
| Eier | bis zu 3 Tassen | Schälen Sie die Eier (hart oder medium gekocht) und betätigen Sie den Pulse-Schalter ca. 4-5 mal. Sollten die Eier noch nicht fein genug sein betätigen Sie den Pulse-Schalter erneut. |
| Knoblauch | bis zu 5 Tassen | Geben Sie die geschälten Knoblauchzehen in den Füllschacht während der Motor läuft. |

| Nahrungsmittel | Maß | Zubereitung |
|-------------------------------------|------------------------|---|
| Fleisch (roh oder gekocht) | bis zu 2 Tassen | Schneiden Sie das Fleisch in 2,5 cm große Stücke und verarbeiten Sie das Fleisch mit dem Pulse-Schalter. |
| Pilze | bis zu 20 Stück | Halbieren Sie die großen Pilze und geben Sie sie in den Arbeitsbehälter. Lassen Sie das Gerät so lange eingeschaltet bis die Pilze die gewünschte Größe erreicht haben. |
| Nüsse | 2 Tassen | Geben Sie die Nüsse in den Arbeitsbehälter und schalten Sie das Gerät ein bis die Nüsse fein gehackt sind. |
| Zwiebeln | bis zu 3 vollen Tassen | Vierteln Sie die Zwiebeln und geben Sie sie in den Arbeitsbehälter. Zerkleinern Sie sie mit dem Pulse-Schalter bis die Zwiebeln grob geschnitten sind. Grünen Zwiebeln schneiden Sie in 2,5 cm große Stücke. Sie können den Arbeitsbehälter mit bis zu 3 Tassen füllen. |
| Parmesan oder anderer harter Käse | bis zu 1,5 Tassen | Der Käse sollte Raumtemperatur haben. Schneiden Sie ihn in 2,5 cm große Stücke. Schalten Sie das Gerät ein und zerkleinern Sie den Käse auf die gewünschte Größe. |
| Frische Kräuter | bis zu 2 Tassen | Geben Sie die frischen Kräuter in den Arbeitsbehälter und verarbeiten Sie sie ca. 10-15 Sekunden bis sie die gewünschte Größe haben. |
| Paprika | bis zu 1 Paprika | Entfernen Sie den Stiel und die Kerne und schneiden Sie die Paprika in 2,5 cm große Stücke. Zerkleinern Sie die Paprika mit dem Pulse-Schalter bis sie die gewünschte Größe hat. |
| Suppen, Pürree oder Aufgeschlagenes | 2 Tassen | Nehmen Sie bis zu 2 Tassen heiße (nicht kochende) Gemüsesuppe, Gemüse zum Pürieren oder Lebensmittel die Sie cremig aufschlagen wollen. Lassen Sie das Gerät so lange eingeschaltet bis die Nahrung die gewünschte Konsistenz erreicht hat. |
| Kürbismus oder Süßkartoffelmus | bis zu 5 Tassen | Nehmen Sie den gekochten, in 2,5 cm große Stücke geschnittenen, Kürbis (oder die Süßkartoffeln) und verarbeiten Sie sie im Dauerbetrieb zu Mus. |
| Erdbeerpürree | 2 Tassen | Entstirren und halbieren Sie die Erdbeeren. Verarbeiten Sie die Erdbeeren im Dauerbetrieb bis sie die gewünschte Größe haben. |
| zerkleinerte Tomaten | 4 mittelgroße | Vierteln Sie die Tomaten und zerkleinern Sie die Tomaten mit dem Pulse-Schalter bis sie die gewünschte Größe haben. |

ANREGUNGEN UND IDEEN – RASPELSCHIEBE

| Nahrungsmittel | Zubereitung |
|-----------------|---|
| Kohl/Krautsalat | Schneiden Sie den Kohl in so große Stücke, das er durch den Füllschacht passt. Benutzen Sie die feinere Raspelscheibe. Schalten Sie das Gerät ein, geben Sie die Kohlstücke in den Füllschacht und schieben Sie ihn nur unter leichtem Druck mit dem Stopfer nach unten. |
| Karotten | Schieben Sie die Karotten ohne Druck in den Füllschacht. Benutzen Sie den Stopfer dazu. |
| Käse | Schneiden Sie den Käse in so große Stücke, dass er durch den Füllschacht passt. Der Käse sollte zur Verarbeitung gut gekühlt sein. Schalten Sie das Gerät ein, geben Sie die Käsestücke in den Füllschacht und schieben Sie ihn nur unter leichtem Druck mit dem Stopfer nach unten. |
| Mozzarella Käse | Schneiden Sie den Käse in so große Stücke, das er durch den Füllschacht passt. Der Käse sollte zur Verarbeitung ca. 30 Minuten im Gefrierfach angefroren worden sein. Schalten Sie das Gerät ein, geben Sie die Käsestücke in den Füllschacht und schieben Sie ihn nur unter leichtem Druck mit dem Stopfer nach unten. |
| Kartoffeln | Schneiden Sie die Kartoffeln in so große Stücke, das sie durch den Füllschacht passen. Schalten Sie das Gerät ein und schieben Sie die Kartoffeln unter leichtem Druck in den Füllschacht. Benutzen Sie den Stopfer dazu. |
| Zucchini | Schneiden Sie die Zucchini in so große Stücke, dass sie durch den Füllschacht passen. Schieben Sie die Zucchini unter leichtem Druck in den Füllschacht. Benutzen Sie den Stopfer dazu. |

ANREGUNGEN UND IDEEN – SCHNEIDESCHIEBE

| Nahrungsmittel | Zubereitung |
|----------------|---|
| Äpfel | Schneiden Sie die Äpfel in so große Stücke, das sie durch den Füllschacht passen. Schalten Sie das Gerät ein und schieben Sie die Äpfel unter leichtem Druck in den Füllschacht. Benutzen Sie den Stopfer dazu. |
| Kohl | Für grob gehobelten Kohl nehmen Sie die Schneidescheibe. Schneiden Sie den Kohl in so große Stücke, das er durch den Füllschacht passt. Schalten Sie das Gerät ein und schieben Sie den Kohl unter leichtem Druck in den Füllschacht. Benutzen Sie den Stopfer dazu. |
| Karotten | Schneiden Sie die Karotten länglich so das sie durch den Füllschacht passen. Schalten Sie das Gerät ein und schieben Sie die Karotten mit dem dicken Ende voran unter leichtem Druck in den Füllschacht. Benutzen Sie den Stopfer dazu. |
| Sellerie | Entfernen Sie die Enden, schneiden Sie den Sellerie der Länge nach 2 mal, schalten Sie das Gerät ein und schieben Sie die Selleriestangen unter leichtem Druck in den Füllschacht. Benutzen Sie den Stopfer dazu. Das beste Resultat erzielen Sie, wenn Sie viele Selleriestangen nebeneinander in den Füllschacht einführen. |

| Nahrungsmittel | Zubereitung |
|-----------------------|--|
| Gurke | Schneiden Sie die Gurke 1 mal länglich durch, sollte sie nicht in den Füllschacht passen. Schalten Sie das Gerät ein und schieben Sie die Gurke unter leichtem Druck in den Füllschacht. Benutzen Sie den Stopfer dazu. |
| Pilze | Legen Sie die Pilze (so das diese auf der Seite liegen) in den Füllschacht bevor Sie das Geräte einschalten. Schieben Sie die Pilze unter leichtem Druck in den Füllschacht. Benutzen Sie den Stopfer dazu. |
| Nüsse | Für grob gehackte Nüsse füllen Sie die Nüsse in den Füllschacht und schalten Sie das Gerät ein. |
| Zwiebeln | Vierteln Sie die Zwiebeln und legen Sie sie aufrecht in den Füllschacht bevor Sie das Gerät einschalten. Sie erhalten mit der Schneidescheibe grob geschnittene Zwiebelstücke. Schalten Sie das Gerät ein und schieben Sie die Zwiebeln unter leichtem Druck in den Füllschacht. Benutzen Sie den Stopfer dazu. |
| Pfirsiche/Nektarinen | Vierteln Sie die Früchte, entfernen Sie den Stein und legen Sie sie aufrecht in den Füllschacht bevor Sie das Gerät einschalten. Schalten Sie das Gerät ein und schieben Sie die Früchte unter leichtem Druck in den Füllschacht. Benutzen Sie den Stopfer dazu. |
| Paprika | Halbieren Sie die Paprika und entfernen Sie den Stiel und die Kerne (bei Bedarf können Sie die Paprika auch feiner vorschneiden. Dies hängt ganz von Ihrem gewünschten Schneideresultat ab). Schalten Sie das Gerät ein und schieben Sie die Paprika unter leichtem Druck in den Füllschacht. Benutzen Sie den Stopfer dazu. |
| Salami | Schneiden Sie die Salami länglich einmal durch und entfernen Sie ungenießbare Haut. Schneiden Sie 2 Stücke Salami zeitgleich. Schalten Sie das Gerät ein und schieben Sie die Salami unter leichtem Druck in den Füllschacht. Benutzen Sie den Stopfer dazu. |
| Kartoffeln | Schälen Sie die Kartoffeln bei Bedarf. Füllen Sie die Kartoffeln in den Füllschacht und schalten Sie das Gerät ein. Schieben Sie die Kartoffeln unter leichtem Druck in den Füllschacht. Benutzen Sie den Stopfer dazu. |
| Erdbeeren | Entstunken und halbieren Sie die Erdbeeren. Füllen Sie die Erdbeeren (so das diese auf der Seite liegen) in den Füllschacht und schalten Sie das Gerät ein. Schieben Sie die Erdbeeren unter leichtem Druck in den Füllschacht. Benutzen Sie den Stopfer dazu. |
| Tomaten | Nehmen Sie kleine Tomaten, wenn Sie kleine Scheiben haben möchten. Wenn Sie große Tomaten nehmen müssen Sie diese gegebenenfalls halbieren oder vierteln. Schalten Sie das Gerät ein und schieben Sie die Tomaten unter leichtem Druck in den Füllschacht. Benutzen Sie den Stopfer dazu. |
| Weißer Rübchen | Schälen Sie die Rübchen, schalten Sie das Gerät ein und schieben Sie die Rübchen unter leichtem Druck in den Füllschacht. Benutzen Sie den Stopfer dazu. |
| Zucchini | Schneiden Sie die Enden von der Zucchini ab und halbieren Sie gegebenenfalls. Schalten Sie das Gerät ein und schieben Sie die Zucchini unter leichtem Druck in den Füllschacht. Benutzen Sie den Stopfer dazu. |

GUACAMOLE

- » 2 reife Avocados, geschält, Stein entfernt
- » 1 Zehe Knoblauch
- » 1 Esslöffel Zitronensaft
- » 1 Spritzer Tabascosauce
- » 1 Jalapeno Chili, geschnitten (nach Belieben)
- » ¼ Tasse frische Korianderblätter
- » 1 kleine rote Zwiebel, geviertelt
- » 1 Tomate, geviertelt

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung »Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten« Punkt 1 bis 4 vor und setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein.

Verarbeiten Sie die Avocados, Knoblauch, Zitronensaft, Tabasco, Chili und Korianderblätter für 10 Sekunden. Geben Sie die Zwiebel und die Tomate hinzu und verarbeiten Sie alle Zutaten bis sie klein geschnitten sind. Füllen Sie die fertige Guacamole in eine Servierschüssel und stellen Sie sie vor dem Servieren für 1 Stunde kühl. Servieren Sie die Guacamole mit Tortillachips und Salsa.

HUMMUS

- » 420g Dose Kichererbsen, abgetropft und gespült
- » ¼ Tasse Tahini Paste (Sesampaste)
- » ¼ Tasse Zitronensaft
- » ¼ Tasse Wasser
- » ¼ Tasse Olivenöl
- » 1 Zehe Knoblauch, gepresst
- » ½ Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel (Cumin)
- » ½ Teelöffel Salz

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung »Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten« Punkt 1 bis 4 vor und setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein.

Verarbeiten Sie alle Zutaten bis sie cremig sind. Füllen Sie den fertigen Hummus in eine Servierschüssel und stellen Sie ihn für 1-2 Stunden kühl bevor Sie ihn servieren.

Serviovorschlag:

Servieren Sie den Hummus mit gerösteten Pitachips. Schneiden Sie Pitabrot in kleine Dreiecke, bepinseln Sie sie mit Olivenöl und würzen Sie sie mit ein bisschen Salz und Kreuzkümmel (Cumin). Backen Sie die Pitachips im Ofen bei 200°C für ca. 5 Minuten oder bis sie kross sind.

KRÄUTER-PILZ PASTETE

- » 300g Pilze
- » 1 Zwiebel, geviertelt
- » 50g Butter oder Margarine
- » 200g Frischkäse, gewürfelt
- » 1 Esslöffel frisch geschnittener Schnittlauch
- » Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer zum Abschmecken

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung »Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten« Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben die variable Schneidescheibe ein.

Geben Sie die Pilze über den Füllschacht in den Arbeitsbehälter, schalten Sie das Gerät ein und schieben Sie die Pilze mit dem Stopfer leicht nach unten, um die Pilze in Scheiben zu schneiden. Nehmen Sie die Pilzscheiben aus dem Arbeitsbehälter und setzen Sie das Universal-Edelstahlmesser im Arbeitsbehälter ein. Verarbeiten Sie die Zwiebeln bis diese klein geschnitten sind. Erwärmen Sie die Butter bei mittlerer Hitze in einer Pfanne und braten Sie die Zwiebeln und die Pilze bis diese weich sind. Lassen Sie die Zwiebeln und die Pilze abkühlen. Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung »Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten« Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein. Verarbeiten Sie Pilzmischung zusammen mit den restlichen Zutaten bis alle Zutaten cremig sind. Geben Sie die Pastete in eine Servierschüssel und stellen Sie die Pastete vor dem Servieren für mindestens 2 Stunden kühl. Servieren Sie die Pastete mit Kräckern, Knäckebrötchen oder Pumpernickel.

SÜSSKARTOFFELCHIPS

Leckerer Snack für zwischendurch oder zum Grillen oder als Beilage zu gegrilltem Fisch mit Mayonnaise.

- » 1 große Süßkartoffel
- » Öl zum Frittieren
- » Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Schälen Sie die Süßkartoffel und schneiden Sie die Süßkartoffel in Stücke, die durch den Füllschacht passen. Je kleiner die Stücke desto kleiner werden auch die Süßkartoffelhobel.

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung ›Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten‹ Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben die Reibe- und Hobelscheibe ein. Die Hobelseite sollte hierbei oben liegen.

Geben Sie die Süßkartoffel in den Füllschacht, schalten Sie das Gerät ein und schieben Sie sie leicht mit dem Stopfer nach unten um die Süßkartoffel in Hobel zu schneiden. Geben Sie die Süßkartoffelhobel auf ein Stück Küchenpapier und tupfen Sie sie leicht trocken um überschüssige Flüssigkeit zu entfernen. Erwärmen Sie das Öl in einer Pfanne und frittieren Sie die Süßkartoffelhobel bis diese kross sind. Frittieren Sie kleine Portionen zur Zeit und frittieren Sie die Hobel nicht zu lange. Nehmen Sie die Süßkartoffelchips mit einer Schöpfkelle aus dem Öl und geben Sie sie zum Abtropfen auf ein Stück Küchenpapier. Würzen Sie die Chips mit Salz und Pfeffer.

MAYONNAISE MIT GANZEN EIERN

- » 2 Eier
- » 2 Esslöffel Zitronensaft
- » 1 Esslöffel Dijonsenf
- » Prise Meersalz
- » 2 Tassen Pflanzenöl oder leichtes Olivenöl

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung ›Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten‹ Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein.

Verarbeiten Sie die Eier, Zitronensaft, Senf und Salz im Arbeitsbehälter für ca. 5 Sekunden bis die Zutaten miteinander verrührt sind. Nehmen Sie bei laufendem Motor den Stopfer aus dem Füllschacht und geben Sie langsam (in einem schmalen Strahl) das Öl zur Ei-Mischung und verarbeiten Sie alle

Zutaten bis diese cremig sind und das ganze Öl hinzugegeben ist. Die Mayonnaise hält sich in einem luftdichten Behälter ca. 2 Wochen im Kühlschrank.

Variationen

- Für Aioli geben Sie gepressten Knoblauch zur Mayonnaise.
- Für eine Tartare-Sauce geben Sie fein geschnittene Gewürzgurke, Kapern und Petersilie zur Mayonnaise.

GERÖSTETE KÜRBIS SUPPE

Für 4 Personen

- » 1,5 kg Kürbis
- » 2 Esslöffel Olivenöl
- » Meersalz & frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- » 20 g Butter
- » 1 Zwiebel, klein geschnitten
- » 1 Liter Hühnerbrühe
- » 1/3 Tasse Sahne oder Saure Sahne zum Servieren (nach Bedarf)

Heizen Sie den Ofen auf 200°C vor. Schälen Sie den Kürbis, entfernen Sie die Kerne und schneiden Sie den Kürbis in gleichgroße Stücke. Geben Sie die Kürbisstücke in eine Auflaufform, beträufeln Sie sie mit der Hälfte des Öls, würzen Sie sie mit Salz und Pfeffer und schieben Sie die Auflaufform für ca. 40 Minuten in den Ofen, bis der Kürbis gar ist.

Erwärmen Sie das restliche Öl zusammen mit der Butter in einer großen Pfanne und garen Sie die Zwiebel im heißen Fett. Geben Sie jetzt den Kürbis und die Hühnerbrühe hinzu und bringen Sie die Brühe zum Kochen. Reduzieren Sie im Anschluss die Hitze und köcheln Sie die Zutaten unbedeckt für ca. 10 Minuten. Lassen Sie die Brühe abkühlen.

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung ›Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten‹ Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein.

Pürieren Sie die Suppe in mehreren Portionen, um den Arbeitsbehälter nicht zu überladen und geben Sie sie anschließend in einen Topf, um sie zum Servieren zu erwärmen.

Servieren Sie die Suppe nach Bedarf mit einem Löffel Saure Sahne und frischem Pfeffer.

KARTOFFEL-LAUCH SUPPE

Für 4 Personen

- » 3 mittelgroße Lauchstangen, nur der weiße Teil wird benötigt
- » 1 Esslöffel Olivenöl
- » 2 kleine Speckstreifen, fein geschnitten
- » 1 kg Kartoffeln, geschält und grob geschnitten
- » 2 Liter Hühner- oder Gemüsebrühe
- » frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- » ½ Tasse geriebenen Parmesan

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung ›Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten‹ Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben die variable Schneidescheibe ein.

Geben Sie den Lauch über den Füllschacht in den Arbeitsbehälter, schalten Sie das Gerät ein und schieben Sie den Lauch mit dem Stopfer leicht nach unten, um ihn in feine Scheiben zu schneiden. Erwärmen Sie das Öl in einer großen Pfanne und braten Sie den Speck darin an bis er kross ist. Nehmen Sie den Speck aus der Pfanne.

Geben Sie jetzt den Lauch in die Pfanne und garen Sie den Lauch für ca. 5 Minuten.

Wenn der Lauch gar ist, geben Sie die Kartoffeln zusammen mit der Brühe in die Pfanne und kochen die Brühe auf. Reduzieren Sie im Anschluss die Hitze und köcheln Sie die Zutaten unbedeckt für 40 Minuten. Lassen Sie die Zutaten abkühlen. Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung ›Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten‹ Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein.

Pürieren Sie die Suppe. Pürieren Sie nicht die ganze Suppe auf einmal sondern in mehreren Portionen, um den Arbeitsbehälter nicht zu überladen. Geben Sie die Suppe im Anschluss in einen Topf und erwärmen Sie die Suppe zusammen mit dem gerösteten Speck. Servieren Sie die Suppe nach Bedarf frischem Pfeffer und Parmesan.

MEXIKANISCHE TOMATEN SUPPE

Für 6 Personen

- » 2 Zwiebeln, geviertelt
- » 2 Zehen Knoblauch, geschält
- » 1 Esslöffel Olivenöl
- » 2 Teelöffel Kreuzkümmel (Cumin) Pulver
- » 1 Teelöffel Chili Pulver
- » 3 x 400g Dose Pizzatomen
- » 500ml Wasser
- » 1 Teelöffel brauner Zucker
- » 1 Esslöffel Essig
- » 2 x 400g Dosen Kidney Bohnen, gespült und abgetropft
- » Saure Sahne und Tortillas (mexikanische Fladenbrote aus Weizenmehl) zum Servieren

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung ›Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten‹ Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein.

Verarbeiten Sie Zwiebeln und Knoblauch bis diese klein geschnitten sind. Erwärmen Sie das Öl in einer großen Pfanne und garen Sie die Zwiebeln zusammen mit dem Knoblauch auf mittlerer Hitze. Geben Sie den Kreuzkümmel (Cumin) und Chili Pulver hinzu und kochen Sie alle Zutaten solange, bis die Gewürze ihren Duft entfalten. Geben Sie jetzt die Tomaten und das Wasser hinzu und köcheln Sie die Zutaten für 20 Minuten. Nehmen Sie die Pfanne von der Hitze und geben Sie den Zucker, Essig und die Bohnen zum Gemisch und lassen Sie das Gemisch abkühlen. Nehmen Sie den Arbeitsbehälter und setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein (siehe ›Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten‹). Pürieren Sie die Suppe. Pürieren Sie nicht die ganze Suppe auf einmal sondern in mehreren Portionen, um den Arbeitsbehälter nicht zu überladen. Geben Sie die Suppe im Anschluss in einen Topf und erwärmen Sie die Suppe. Servieren Sie die Suppe nach Bedarf mit Saurer Sahne und den Tortillas.

LAMM-HACKBÄLLE

- » 3 Zehen Knoblauch, geschält
- » 2 Esslöffel fein geriebene Zitronenschale, ungespritzt
- » ¼ Tasse gemische frische Kräuter
- » ¼ Tasse Zitronensaft
- » Meersalzkörner und schwarzer Pfeffer zum Abschmecken
- » 1 kg Lammfleisch grob geschnitten (ohne Knochen)

.....

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung ›Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten‹ Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein.

Verarbeiten Sie Knoblauch, Zitronenschale, Kräuter, Zitronensaft, Meersalzkörner und den schwarzen Pfeffer für 5-10 Sekunden. Geben Sie das Lammfleisch hinzu und verarbeiten Sie die Zutaten für weitere 30-40 Sekunden bis Sie feines Hack haben. Entfernen Sie das Universal-Edelstahlmesser. Formen Sie mit angefeuchteten Händen kleine Hackbälle aus der Hackmischung. Legen Sie die Hackbälle auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und decken Sie die Hackbälle mit Frischhaltefolie ab. Lassen Sie die Hackbälle für mindesten 30 Minuten (am besten allerdings über Nacht) im Kühlschrank ruhen. Braten Sie die Hackbälle in einer Pfanne (nicht alle auf einmal sondern in mehreren Portionen) und Servieren Sie sie mit Pfefferminz-Joghurt-Sauce.

Pfefferminz-Joghurt-Sauce

Frisch geschnittene Pfefferminzblätter mit Naturjoghurt verrühren.

THAILÄNDISCHE FISCHKUCHEN

- » 500g feste weisse Fischfilets (z. B. Leng, Rotbarsch, Dorsch)
- » 1 Teelöffel Fisch Sauce
- » 2 Esslöffel milde rote Curry Paste
- » 50g grüne Bohnen, fein geschnitten
- » Öl zum Frittieren
- » Süße Chili Sauce
- » Korianderblätter
- » Meersalzkörner
- » 2 Zitronen, in Achtel geschnitten

.....

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung ›Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten‹ Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein.

Verarbeiten Sie den Fisch, Fisch Sauce und Curry Paste bis alle Zutaten cremig sind.

Hinweis: Verarbeiten Sie die Zutaten nicht zu lange, da die Fischkuchen sonst sehr fest werden.

Entfernen Sie das Universal-Edelstahlmesser und geben Sie das Fisch-Hack in eine andere Schüssel. Rühren Sie mit einem großem Löffel die Bohnenstücke unter das Fischhack. Formen Sie mit angefeuchteten Händen kleine Fischbälle und legen Sie die Fischbälle auf einen gekühlten Teller. Erwärmen Sie das Öl in einer großen Pfanne und frittieren Sie die Fischbälle sofort für ca. 20-30 Sekunden bis sie goldgelb sind. Nehmen Sie die Fischkuchen mit einer Schöpfkelle aus der Pfanne und geben Sie die Fischkuchen zum Abtropfen auf ein Stück Küchenpapier. Servieren Sie die Fischkuchen sofort mit Chili Sauce, den Korianderblättern, Meersalzkörner und der Zitrone.

QUICHE LORRAINE

Für 6-8 Personen

- » 180g aromatischer Käse
- » 1 kleine Zwiebel, klein geschnitten
- » ⅓ Tasse Brotkrümel oder Paniermehl
- » 6 Speckstreifen, ohne Schwarte, grob geschnitten
- » 4 Eier
- » 1 Tasse Milch
- » ½ Tasse Sahne
- » ½ Tasse Mehl mit einem Teelöffel Backpulver gemischt
- » Pfeffer zum Abschmecken

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung ›Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten‹ Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben die Raspelscheibe ein. Die Seite für gröbere Raspel sollte hierbei oben liegen.

Geben Sie den Käse in den Füllschacht, schalten Sie das Gerät ein und schieben Sie ihn mit dem Stopfer langsam nach unten. Nehmen Sie die Raspelscheibe heraus und geben Sie den geraspelten Käse in eine separate Schüssel.

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung ›Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten‹ Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein.

Verarbeiten Sie die Zwiebel bis sie klein geschnitten ist. Heizen Sie den Ofen auf 180° C vor. Fetten Sie eine Quicheform mit Pflanzenöl und streuen Sie die Brotkrumen in die Form. Schwenken Sie die Form bis die Brotkrumen gut verteilt sind und schützen sie überschüssige Krumen über dem Waschbecken aus.

Rösten Sie den Speck in einer Pfanne bis er kross ist und lassen Sie ihn auf einem Stück Küchenpapier abtropfen und abkühlen. In einer großen Schüssel vermengen Sie die gerösteten Speckstücke, Käseraspel und die Zwiebelstücke.

Nehmen Sie den gesäuberten Arbeitsbehälter mit dem Universal-Edelstahlmesser (siehe ›Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten‹). Verarbeiten Sie die restlichen Zutaten bis diese gut vermengt und cremig sind. Geben Sie die Speckmischung in die vorbereitete Quicheform und gießen Sie die Eimasse dazu. Backen Sie die Quiche bis sie gar ist für ca. 50 Minuten. Lassen Sie sie ca. 10 Minuten abkühlen bevor Sie sie zum Servieren anscheiden.

ZUCCHINI MIT SPAGHETTI

Für 4 Personen

- » 2 kleine grüne Zucchini
- » 2 kleine gelbe Zucchini
- » 3 Zehen Knoblauch, gepresst
- » ½ Tasse extra natives Olivenöl
- » 1 große Zwiebel, geschnitten
- » 500g sehr dünne Spaghetti
- » 1¼ Esslöffel frisch geschnittener Thymian
- » ¼ Tasse frisch gepressten Zitronensaft
- » Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- » gehobelter Parmesan zum Servieren

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung ›Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten‹ Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben die variable Schneidescheibe ein. Stellen Sie die Scheibe auf eine Schnittbreite von ca. 4 mm ein.

Geben Sie die Zucchini über den Füllschacht in den Arbeitsbehälter, schalten Sie das Gerät ein und schieben Sie die Zucchini mit dem Stopfer leicht nach unten, um die Zucchini in Scheiben zu schneiden. Nehmen Sie die Schneidescheibe aus dem Arbeitsbehälter und geben Sie die Zuchinischeiben in eine separate Schüssel. Vermengen Sie die Zucchini mit dem gepressten Knoblauch und einem Teil des Olivenöls. Lassen Sie die Zuchinis mit dem Knoblauch im Öl für ca. 10 Minuten ziehen.

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung ›Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten‹ Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein. Verarbeiten Sie die Zwiebel bis diese grob geschnitten ist.

Bringen Sie in einem großem Topf Salzwasser zum Kochen. Kochen Sie die Spaghetti al dente.

Erwärmen Sie das restliche Öl in einer großen tiefen Pfanne und garen Sie die Zwiebeln bis sie glasig sind. Geben Sie die Knoblauch-Zuchinischeiben und den Thymian hinzu und garen Sie die Zutaten bei ständigem Rühren. Zum Schluss geben Sie die abgetropften Spaghetti und den Zitronensaft dazu und schmecken die Pasta mit Salz und Pfeffer ab. Vermengen Sie alle Zutaten gut.

Tipp:

Mit der Hobelscheibe können Sie feine Parmesan-hobel schneiden und diese zum Servieren über die Pasta geben.

PESTO

Für 4 Personen

- » 125g frische Basilikumblätter
- » 3 Zehen Knoblauch
- » 2 Teelöffel Zitronensaft
- » Meersalz
- » frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- » 1 Tasse extra natives Olivenöl
- » ½ Tasse geröstete Pinienkerne
- » 60g geriebener Parmesan

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung ›Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten‹ Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein.

Verarbeiten Sie Basilikum, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Öl in bis alle Zutaten klein geschnitten sind. Drücken Sie hierfür den Pulse-Schalter 3-4 mal.

Stoppen Sie das Gerät und nehmen Sie den Deckel von dem Arbeitsbehälter. Mit dem Gummischaber schieben jetzt Sie die Zutaten die an der Arbeitsbehälterwand kleben vorsichtig nach unten und geben die Pinienkerne und den Parmesan hinzu. Verarbeiten Sie die Zutaten für weitere 20 Sekunden oder bis die Mischung die gewünschte Beschaffenheit erreicht hat.

Zum Servieren:

Bringen Sie in einem großem Topf Salzwasser zum Kochen. Kochen Sie 500g Pasta al dente. Tropfen Sie die Pasta ab und geben Sie die Pasta zurück in den Topf. Geben Sie die Hälfte des Pestos hinzu (bei Bedarf auch mehr).

Servieren Sie die Pasta mit extra Parmesan und gerösteten Pinienkernen.

Sie können das Pesto (mit einem extra Schuss Öl bedeckt, damit es nicht braun wird) in einem luftdichten Behälter ca. 5 Tage aufbewahren.

GRUNDREZEPT FÜR HELLES BROT

Zutaten:

- » 3,5 Tassen (ca. 420 Gramm) Mehl
- » 3 Esslöffel weiche Butter
- » 2 Esslöffel Zucker
- » 1 Teelöffel Salz
- » 1 Paket Trockenhefe
- » ¼ Tasse (ca. 60 ml) warmes Wasser
- » ⅔ Tasse (ca. 160 ml) warmes Wasser

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung ›Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten‹ Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein.

Füllen Sie Mehl, Butter, Zucker und Salz in den Arbeitsbehälter und verrühren Sie die Zutaten für ca. 5 Sekunden. Nehmen Sie hierfür den ›Pulse‹ Intervallschalter. Vermengen Sie die Trockenhefe mit der ¼ Tasse warmem Wasser in einem extra Behälter und lassen Sie das Gemisch 10 Minuten ruhen.

Nehmen Sie den Stopfer aus dem Füllschacht und geben Sie jetzt das Gemisch, zusammen mit dem restlichen Wasser, langsam in den Arbeitsbehälter. Das Gerät sollte eingeschaltet sein. Dieser Vorgang dauert ca. 30 Sekunden.

Damit der Teig geschmeidig wird lassen Sie das Gerät für 45 Sekunden laufen. Stoppen Sie das Gerät und nehmen Sie den Deckel vom Arbeitsbehälter. Mit einem Gummischaber kratzen Sie den Teig von den Wänden und schieben ihn auf den Boden des Arbeitsbehälters. Verriegeln Sie den Deckel erneut und schalten Sie das Gerät für eine weitere Minute ein. Entfernen Sie das Universal-Edelstahlmesser, nehmen Sie den Teig aus dem Arbeitsbehälter und formen Sie ihn zu einer Kugel.

Legen Sie die Teigkugel in eine gefettete Rührschüssel. Bedecken Sie die Schüssel und lassen Sie den Teig an einem warmen, zugfreien Ort für 1-1,5 Stunden aufgehen. Die Teigkugel sollte in dieser Zeit etwa die doppelte Größe erreicht haben. Wenden Sie den Teig einmal und lassen Sie ihn erneut für 15 Minuten ruhen.

Nehmen Sie eine gefettete 23x23x8cm Brotbackform und geben Sie die vorgeformte Teigkugel hinein. Decken Sie die Form ab und stellen Sie sie an einen warmen, zugfreien Ort. Der Teig sollte hier eine weitere Stunde um ca. 2,5cm aufgehen.

Backen Sie den Brotteig bei 190°C für 35-40 Minuten, bis das Brot eine goldgelbe Kruste hat.

VOLLKORNBROT

- » 1,5g Trockenhefe
- » 2 Teelöffel Zucker
- » 1¼ Tassen warmes Wasser
- » 30g Butter oder Margarine, geschmolzen
- » 1 Tasse helles Mehl
- » ¾ Tasse Vollkornmehl
- » 1 Teelöffel Salz

Vermengen Sie in einer Arbeitsschüssel die Hefe mit dem Zucker. Geben Sie das warme

Wasser und die Butter oder Margarine hinzu, vermengen die Zutaten und lassen Sie das

Gemisch an einem warmen Ort ca. 10 Minuten ruhen.

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung ›Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten‹ Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein. Füllen Sie beide Mehlsorten zusammen mit dem Salz in den Arbeitsbehälter und vermengen Sie die Zutaten für ca. 5 Sekunden. Geben Sie die Hefemischung hinzu und verarbeiten Sie den Teig bis er geschmeidig ist.

Hinweis:

Vermengen Sie den Teig nicht länger als 20 Sekunden.

Nehmen Sie zunächst das Universal-Edelstahlmesser aus dem Arbeitsbehälter. Als nächstes nehmen Sie den Teig aus dem Arbeitsbehälter und kneten ihn vorsichtig ein bisschen weiter. Formen Sie den Teig zu einer Kugel. Legen Sie die Teigkugel in eine gefettete Rührschüssel. Bedecken Sie die Schüssel und lassen Sie den Teig an einem warmen, zugfreien Ort für 40-45 Minuten aufgehen. Die Teigkugel sollte in dieser Zeit etwa die doppelte Größe erreicht haben. Nehmen Sie eine gefettete 23 x 23 x 8cm Brotbackform und geben Sie die vorgeformte Teigkugel dort hinein. Decken Sie die Form ab und stellen Sie die Form an einen warmen, zugfreien Ort. Der Teig sollte hier erneut aufgehen, bis der Teig die doppelte Größe erreicht hat. Heizen Sie den Ofen bei 200°C vor.

Backen Sie den Brotteig für ca. 30 Minuten. Ob das Brot fertig ist erkenne Sie daran, dass es beim Gegenklopfen einen hohlen Klang erzeugt.

SCHNELLER PIZZATEIG

Zutaten:

- » 2 Tassen (ca. 240 Gramm) Mehl
- » 1 Paket Trockenhefe
- » 1 Esslöffel Zucker
- » ¾ Teelöffel Salz
- » 1 Esslöffel Speiseöl
- » ¾ Tasse (ca. 180 ml) heißes Wasser

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung ›Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten‹ Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein. Füllen Sie das Mehl, Trockenhefe, Zucker und Salz in den Arbeitsbehälter und verrühren Sie die Zutaten für ca. 5 Sekunden. Nehmen Sie hierfür den ›Pulse‹ Intervallschalter. Vermengen Sie das Öl mit dem heißen Wasser, nehmen Sie den Stopfer aus dem Füllschacht und geben Sie jetzt das Gemisch langsam in den Arbeitsbehälter. Das Gerät sollte eingeschaltet sein. Dieser Vorgang dauert ca. 30 Sekunden. Damit der Teig geschmeidig wird lassen Sie das Gerät für ½ bis 1 Minute laufen. Stoppen Sie das Gerät und testen Sie die Beschaffenheit der Teigs. Ist der Teig noch klebrig schalten Sie das Gerät erneut für 15 bis 30 Sekunden ein. Lassen Sie den Teig im Anschluss für 10 Minuten ruhen.

Entfernen Sie das Universal-Edelstahlmesser, nehmen Sie den Teig aus dem Arbeitsbehälter und kneten den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche kurz durch. Mit einem Nudelholz rollen Sie den Teig auf die Größe eines Backblechs aus.

Legen Sie den ausgerollten Teig auf ein gefettetes Backblech (alternativ können Sie auch Backpapier auf das Backblech legen).

Belegen Sie den Pizzateig nach belieben mit Tomatensauce, Gemüse und Käse und schieben Sie in den vorgeheizten Backofen. Bei 220°C backen Sie die Pizza zwischen 12 und 20 Minuten. Die Backzeit hängt von der Dicke des ausgerollten Teigs ab – je dünner der Boden desto kürzer die Backzeit.

GRUNDREZEPT FÜR EINEN HARTEN TORTENBODEN

Zutaten:

- » 1 Tasse (ca. 120g) Mehl
- » ½ Teelöffel Salz
- » ¼ Tasse (ca. 55g) Palmin Soft
- » 1 Esslöffel Butter oder Margarine
- » 3 Esslöffel kaltes Wasser

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung »Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten« Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein. Geben Sie das Mehl, Salz, Palmin Soft und Butter in den Arbeitsbehälter und verrühren Sie die Zutaten auf »ON« für ca. 15 Sekunden.

Nehmen Sie den Stopfer aus dem Füllschacht und geben Sie das Wasser zum Teig. Das Gerät sollte dabei eingeschaltet sein. Lassen Sie das Gerät so lange eingeschaltet bis der Teig eine Kugel formt, max. allerdings 20 Sekunden. Sollte der Teig sich nicht zu einer Kugel formen, stoppen Sie das Gerät, nehmen Sie den Deckel von dem Gerät, entfernen Sie das Universal-Edelstahlmesser vom Teig und formen den Teig mit Ihren Händen zu einer Kugel. Legen Sie die Teigkugel in die Mitte einer gefetteten Springform (23 cm Ø) und drücken Sie ihn flach bis er gleichmäßig auf dem Boden verteilt ist. Mit einer Gabel stechen Sie den Teig ein damit dieser gleichmäßig aufgeht. Backen Sie den Tortenboden in einem vorgeheizten Ofen bei 230°C für 9 bis 10 Minuten goldbraun.

KAROTTENKUCHEN MIT FRISCHKÄSELASUR

- » 3 mittelgroße Karotten, geschält
- » 1 Tasse Zucker
- » ½ Tasse (125 ml) Pflanzenöl
- » 2 Eier
- » 1 Teelöffel Backpulver
- » 1 Teelöffel Backsoda oder Natron
- » 1 Teelöffel Zimt
- » 1 Teelöffel Salz
- » 1½ Tassen Mehl

Heizen Sie den Ofen auf 190°C vor und fetten Sie eine Kastenform (23 cm). Bereiten

Sie das Gerät wie in der Anleitung »Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten« Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben die Raspelscheibe ein. Die Seite für feinere Raspel sollte hierbei oben liegen. Geben Sie die Karotten in den Füllschacht, schalten Sie das Gerät ein und schieben Sie die Karotten mit dem Stopfer langsam nach unten. Nehmen Sie die Raspelscheibe heraus und geben Sie die geraspelten Karotten in eine separate Schüssel.

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung »Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten« Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein. Geben Sie die Karottenraspel, Zucker, Öl, Eier, Backpulver, Backsoda, Zimt und Salz in den Arbeitsbehälter und verarbeiten Sie alle Zutaten ca. 30 Sekunden bis sie miteinander vermengt sind. Als nächstes geben Sie das Mehl hinzu und vermengen die Zutaten für weitere 15 Sekunden bis alle Zutaten gut verrührt sind.

Nehmen Sie das Universal-Edelstahlmesser aus dem Arbeitsbehälter und geben Sie den Teig in die vorbereitete Kastenform. Backen Sie den Kuchen für 30-35 Minuten bis der Teig durch ist. Lassen Sie den Kuchen für 5 Minuten abkühlen bevor Sie ihn aus der Form nehmen. Nachfolgend finden Sie eine Frischkäselasur, mit der Sie den Kuchen überziehen können. Lassen Sie für die Lasur bei dem Karottenkuchen nur die Passionsfrucht weg.

BANANENKUCHEN MIT FRISCHKÄSELASUR

- » 2¼ Tassen Mehl mit einem Teelöffel Backpulver gemischt
- » ½ Teelöffel Salz
- » 1 Teelöffel Zimt
- » ½ Teelöffel Muskatnuss
- » 2 Eier
- » 180g Butter, Raumtemperatur, klein geschnitten
- » ½ Tasse Buttermilch
- » 1 ½ Tassen Rohrzucker oder brauner Zucker
- » 1 Teelöffel Essig (weiß)
- » 1 Teelöffel Vanillezucker
- » 1 ½ Tassen sehr reife gemuste Bananen

Heizen Sie den Ofen auf 180°C vor und fetten Sie eine Kastenform (20cm). Geben Sie das Mehl, Salz, Zimt und Muskatnuss in eine große Schüssel.

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung »Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten« Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein. Geben Sie Eier, Butter, Buttermilch, Zucker, Essig, Vanillezucker und die Banane in den Arbeitsbehälter und verarbeiten Sie die Zutaten mit dem Pulse-Schalter bis diese gut vermischt sind. Der Teig wird sich aufteilen, verbindet sich aber mit der Zugabe der trockenen Zutaten wieder. Nehmen Sie das Universal-Edelstahlmesser aus dem Arbeitsbehälter und geben Sie den Bananenmix in die große Schüssel zu Mehl, Salz, Zimt und der Muskatnuss. Vermengen Sie die Zutaten mit einem Holzlöffel bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Geben Sie den Teig in die vorbereitete Kastenform und backen Sie den Kuchen für 40 Minuten bis er gar ist. Lassen Sie den Kuchen für 5 Minuten abkühlen bevor Sie ihn aus der Form nehmen.

Frischkäselasur

- » 250g weicher Frischkäse
- » 60g Butter
- » 1 Teelöffel Vanillezucker
- » 3 Tassen Puderzucker
- » ¼ Tasse Mark von Passionsfrucht

Vermengen Sie Frischkäse, Butter und Vanillezucker mit einem Handmixer in einer kleinen Schüssel. Geben Sie den Puderzucker hinzu und rühren Sie den Teig bis er geschmeidig ist. Bei niedrigerer Stufe heben Sie das Passionsfruchtmark unter die Frischkäsecreme und verteilen die Lasur über den Kuchen.

GEBACKENER ZITRONEN-KÄSEKUCHEN

- » 250g Butterkekskrümel
- » 2 Teelöffel Muskatnuss
- » 125g Butter, geschmolzen
- » 250 ml Crème double
- » 3 Eier
- » ½ Tasse Zucker
- » 2 Teelöffel geriebene Zitronenschale
- » 2 Esslöffel Zitronensaft
- » 500g Frischkäse, Raumtemperatur, klein geschnitten

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung »Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten« Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein. Geben Sie die Butterkekse in den Arbeitsbehälter und verarbeiten Sie die Kekse mit der Pulse-Taste bis Sie feine Kekskrümel haben. Geben Sie die Muskatnuss und die geschmolzene Butter dazu und vermengen Sie die Zutaten. Nehmen Sie das Universal-Edelstahlmesser aus dem Arbeitsbehälter und füllen Sie den Teig in eine gefettete Sprinform (20 cm). Stellen Sie die Form für 30 Minuten in den Kühlschrank.

Nehmen Sie den gesäuberten Arbeitsbehälter und setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein. Geben Sie die Eier, Crème double, Zucker, Zitronensaft und Zitronenschale in den Arbeitsbehälter und verarbeiten Sie die Zutaten bis sie cremig sind. Bei laufendem Motor geben Sie über den Füllschacht (den Stopfer vorher entfernen) nach und nach die Frischkäsestücke hinzu. Verarbeiten Sie alle Zutaten bis Sie eine cremige Masse haben. Giessen Sie die Käsemasse in die Springform und backen Sie den Kuchen bei 160° C für ca. 50 Minuten bis die Masse fest ist. Lassen Sie den Kuchen im Ofen bei leicht geöffneter Ofentür abkühlen und stellen Sie ihn für mehrere Stunden in den Kühlschrank bevor Sie ihn Servieren.

SCHOKOLADENKUCHEN

- » 1½ Tassen Mehl mit einem Teelöffel Backpulver gemischt
- » ½ Tasse Kakao
- » 1½ Tassen Zucker
- » Prise Salz
- » 150g Butter oder Margarine, Raumtemperatur
- » 2 Eier
- » 1 Tasse Milch

Heizen Sie den Ofen auf 180° C vor und fetten Sie eine Kastenform (23 cm). Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung »Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten« Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein.

Geben Sie das Mehl, Kakao, Zucker und Salz in den Arbeitsbehälter und vermengen Sie die Zutaten. Fügen Sie die Butter oder Margarine und die Eier hinzu und verarbeiten Sie die Zutaten. Über den Füllschacht (den Stopper vorher entnehmen) geben Sie bei laufendem Motor die Milch zur Mischung und verarbeiten die Zutaten weitere 5-10 Sekunden. Schalten Sie den Motor aus, nehmen Sie den Deckel vom Arbeitsbehälter und schieben Sie den Teig mit dem Gummischaber nach unten. Verrühren Sie die Zutaten mit geschlossenem Deckel so lange, bis der Teig glatt verrührt ist. Entfernen Sie das Universal-Edelstahlmesser und geben Sie den Teig in die vorbereitete Kastenform.

Backen Sie den Kuchen 34-40 Minuten bis er gar ist. Lassen Sie den Kuchen für 5 Minuten abkühlen bevor Sie ihn aus der Form nehmen. Nachfolgend finden Sie eine Schokoladenlasur, mit der Sie den abgekühlten Kuchen überziehen können.

SCHOKOLADENLASUR

- » 40g Butter
- » 2 Esslöffel Kakao
- » ¼ Tasse Milch
- » 2 Tassen Puderzucker

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung »Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten« Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein. Geben Sie alle Zutaten in den Arbeitsbehälter und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese gut vermengt sind.

GRUNDREZEPT BUTTERKUCHEN

- » 185g Butter oder Margarine, Raumtemperatur
- » 1 Tasse Zucker
- » ½ Teelöffel Vanillezucker
- » 3 Eier
- » 2 Tassen Mehl mit einem Teelöffel Backpulver gemischt
- » ¼ Tasse Milch

Heizen Sie den Ofen auf 180° C vor und fetten Sie eine Kastenform (23 cm). Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung »Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten« Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein. Geben Sie Butter oder Margarine, Zucker und Vanillezucker in den Arbeitsbehälter und vermengen Sie die Zutaten. Als nächstes geben Sie die Eier hinzu. Verarbeiten Sie alle Zutaten bis diese gut vermengt sind. Schütten Sie das Mehl und die Milch zum Teig und verarbeiten Sie die Zutaten nur so lange, bis sie gerade vermengt sind. Die Zutaten sollten auf keinen Fall zu lange bearbeitet werden. Nehmen Sie das Universal-Edelstahlmesser aus dem Arbeitsbehälter und geben Sie den Teig in die vorbereitete Form. Backen Sie den Kuchen für 40-50 Minuten bis er gar ist. Lassen Sie den Kuchen kurz abkühlen bevor Sie ihn aus der Kastenform nehmen.

PARISER CREME

- » 300g dunkle Schokolade (Kuvertüre), grob zerbrochen
- » 200ml Sahne

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung »Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten« Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein. Geben Sie die Schokoladenstücke in den Arbeitsbehälter und verarbeiten Sie die Schokolade bis sie grobe Stücke haben. Nehmen Sie das Universal-Edelstahlmesser aus dem Arbeitsbehälter und geben Sie die Schokoladenstücke in eine hitzebeständige Glasschüssel.

Kochen Sie die Sahne in einem kleinem Topf auf. Giessen Sie die kochende Sahne über die Schokoladenstücke und rühren Sie beide Zutaten glatt. Stellen Sie die Schokoladenlasur, bis Sie leicht gefestigt ist, in den Kühlschrank. Verteilen Sie die Schokoladenlasur mit einem Gummischaber über den Kuchen und stellen Sie den Kuchen kalt bis die Lasur verhärtet ist.

CREPES

Für 4-6 Personen

- » 3 Eier
- » 60g Butter, geschmolzen
- » 1¼ Tassen Milch
- » 250g Mehl
- » 2 Esslöffel Zucker
- » Prise Salz

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung »Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten« Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein. Geben Sie alle Zutaten für die Crepes in den Arbeitsbehälter und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese gut vermengt sind. Nehmen Sie das Universal-Edelstahlmesser aus dem Arbeitsbehälter und gießen Sie den Crepeteig in einen Messbecher. Stellen Sie den Teig für 15 Minuten kühl. Geben Sie ca 3 Esslöffel vom Teig in eine gefettete heisse Pfanne und backen Sie den Crepe, bis dieser auf beiden Seiten goldgelb ist. Wiederholen Sie den Vorgang bis der Teig verbraucht ist. Servieren Sie die Crepes mit Zitronensaft und Zucker.

ZITRONEN-LIMETTEN-TART

Süßer Mürbeteigboden

- » 1¼ Tassen Mehl
- » ⅓ Tasse Puderzucker
- » ¼ Tasse gemahlene Mandeln
- » 125g Butter
- » 1 Eigelb
- » 1-2 Teelöffel kaltes Wasser
- »

Zitronen-Limetten-Füllung

- » 1 Esslöffel geriebene Zitronenschale
- » ⅓ Tasse (80ml) frischer Zitronensaft
- » ¼ Tasse (60ml) frischer Limettensaft
- » 5 Eier
- » 1 Tasse (220g) Zucker
- » 200ml Crème double

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung »Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten« Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein. Geben Sie Mehl, Puderzucker, gemahlene Mandeln und die Butter in den Arbeitsbehälter und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese gut vermengt sind.

Geben Sie die Eier zusammen mit dem Wasser hinzu und verarbeiten Sie die Zutaten bis sie sich zu einem Ball formen. Nehmen Sie das Universal-Edelstahlmesser aus dem Arbeitsbehälter und kneten Sie den Teig geschmeidig. Formen Sie den Teig zu einer runden Platte und stellen Sie den Teig (in Klarsichtfolie verpackt) für 30 Minuten kühl.

Fetten Sie eine Tartform (24cm Durchmesser). Rollen Sie den Teig zwischen zwei Lagen Backpapier etwas größer als den Durchmesser der Tartform aus. Bedeckt Sie den Boden der Tartform mit dem ausgerollten Teig und formen Sie aus dem überstehenden Rest einen Rand für die Tart. Stellen Sie den Boden für weitere 40 Minuten kühl. Heizen Sie den Ofen auf 200° C vor. Bedecken Sie den Tartboden mit einem Stück Backpapier und befüllen Sie den Tartboden mit getrockneten Bohnen.

Backen Sie den Tartboden für 10 Minuten, nehmen Sie dann die Bohnen und das Backpapier vom Tartboden und backen Sie den Tartboden weitere 10 Minuten bis er leicht gebräunt und gar ist. Nehmen Sie den Tartboden aus dem Ofen und stellen Sie die Temperatur am Ofen auf 160° C.

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung »Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten« Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben

das Universal-Edelstahlmesser ein. Geben Sie alle Zutaten für die Füllung in den Arbeitsbehälter und verarbeiten Sie die Zutaten bis sie cremig sind. Giessen Sie die Zitronen-Limettenfüllung vorsichtig auf den Tartboden und backen Sie die Tart ca. 35 Minuten bis die Füllung fest wird. Servieren Sie die Tarte abgekühlt.

SCHOKOLADEN MOUSSE

- » 200g Kuvertüre
- » 30g Butter, gewürfelt, Raumtemperatur
- » 4 Eier
- » 40g Zucker
- » 1 Esslöffel frische Sahne

Brechen Sie die Kuvertüre in grobe Stücke und geben Sie die Kuvertüre in eine Schüssel.

Stellen Sie die Schüssel über einen Kochtopf mit köchelndem Wasser und schmelzen Sie die Kuvertüre. Geben Sie 2 Esslöffel Wasser und die Butter zur Kuvertüre und rühren Sie die Zutaten gut um, um eine glatte Creme zu erhalten.

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung »Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten« Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein. Geben Sie 2 Eigelb und die Hälfte des Zuckers in den Arbeitsbehälter und verarbeiten Sie die Zutaten für 30 Sekunden. Geben Sie die Sahne hinzu und verarbeiten Sie alle Zutaten für weitere 15 Sekunden. Entfernen Sie den Stopfer und gießen Sie langsam die heisse Schokoladencreme in den Arbeitsbehälter.

Verarbeiten Sie die Zutaten für 20 Sekunden. Nehmen Sie das Universal-Edelstahlmesser aus dem Arbeitsbehälter und gießen Sie die Schokoladencreme in eine Glasschüssel. Reinigen Sie das Universal-Edelstahlmesser und den Arbeitsbehälter und setzen Sie beides wieder zusammen. Geben Sie die Eiweiß in den sauberen Arbeitsbehälter und verarbeiten Sie die Eiweiß bis sie steif geschlagen sind. Geben Sie eine Prise Salz und den restlichen Zucker hinzu und verarbeiten Sie die Zutaten weitere 10 Sekunden. Nehmen Sie das Universal-Edelstahlmesser aus dem Arbeitsbehälter und gießen Sie die Eiweißmasse zur Schokoladencreme. Heben Sie die Eiweißmasse vorsichtig unter die Schokolade. Giessen Sie die fertige Mousse in Servierschüsseln und stellen Sie die Servierschüssel vor dem Servieren für mindestens 2 Stunden kalt.

PIKELETS (Schottische Pfannkuchen)

ca. 24 Stück

- » 2 große Eier
- » ½ Tasse Zucker
- » 1 ½ Tassen Milch
- » 2 Tassen Mehl mit einem Teelöffel Backpulver gemischt
- » Prise Salz

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung »Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten« Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein. Geben Sie alle Zutaten für die Pfannkuchen in den Arbeitsbehälter und verarbeiten Sie die Zutaten mit der Pulse-Taste bis diese gut vermengt sind. Schalten Sie den Motor aus, nehmen Sie den Deckel vom Arbeitsbehälter und schieben Sie den Teig mit dem Gummischaber nach unten. Verrühren Sie die Zutaten mit geschlossenem Deckel erneut so lange, bis der Teig glatt verrührt ist. Nehmen Sie das Universal-Edelstahlmesser aus dem Arbeitsbehälter und gießen Sie den Pfannkuchenteig in einen Messbecher. Stellen Sie den Teig für 30 Minuten kühl. Geben Sie Eßlöffel große Portionen vom Teig in eine gefettete heiße Pfanne und backen Sie die Pfannkuchen, bis diese auf beiden Seiten goldgelb sind. Servieren Sie die Pfannkuchen mit Butter.

ERDNUSSBUTTER KEKSE

- » ½ Tasse ungesalzene Erdnüsse
- » 1 Teelöffel geriebene Zitronenschale
- » 1 Teelöffel Öl
- » 125 g Butter oder Margarine, Raumtemperatur
- » 1 Esslöffel Zitronensaft
- » ⅓ Tasse Zucker
- » ⅓ Tasse brauner Zucker
- » 1½ Tassen Mehl
- » 1 Teelöffel Backsoda oder Natrium

Heizen Sie den Ofen auf 180°C vor und fetten Sie 2 Backbleche ein. Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung »Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten« Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein.

Verarbeiten Sie die Erdnüsse, Öl und Zitronenschale für 5-10 Sekunden. Geben Sie die Butter oder Margarine, Zitronensaft und Zucker hinzu und verarbeiten Sie die Zutaten für weitere 10 Sekunden. Geben Sie das Mehl und das Backsoda zum Teig und verarbeiten Sie die Zutaten für ca. 5-10 Sekunden, bis die Zutaten gut vermengt sind.

Nehmen Sie das Universal-Edelstahlmesser aus dem Arbeitsbehälter und formen Sie kleine Teigkugeln aus dem Teig. Geben Sie die Teigkugeln auf die Backbleche und drücken Sie die Teigkugeln mit einer Gabel ein bisschen an. Legen Sie die Teigkugeln nicht zu dicht, da diese noch aufgehen und sonst zusammenkleben. Backen Sie die Kekse für ca. 15-18 Minuten und lassen Sie die Kekse auf dem Backblech im Anschluss abkühlen.

CHOCOLATE CHIP COOKIES

- » 125 g Butter oder Margarine, Raumtemperatur
- » ½ Tasse brauner Zucker
- » ½ Tasse Zucker
- » ½ Teelöffel Vanillezucker
- » 1 Ei
- » 1¾ Tassen Mehl mit einem Teelöffel Backpulver gemischt
- » ¼ Teelöffel Salz
- » 1 Tasse Schokoladenplätzchen

Heizen Sie den Ofen auf 180°C vor und fetten Sie 2 Backbleche ein. Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung »Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten« Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein.

Verarbeiten Sie die Butter oder Margarine, Zucker und Vanillezucker bis diese gut vermengt sind. Schalten Sie den Motor aus, nehmen Sie den Deckel vom Arbeitsbehälter, schieben Sie den Teig mit dem Gummischaber nach unten und geben Sie das Ei hinzu.

Verarbeiten Sie die Zutaten für weitere 5 Sekunden. Schalten Sie den Motor aus, nehmen Sie den Deckel vom Arbeitsbehälter und schieben Sie den Teig mit dem Gummischaber nach unten. Verrühren Sie die Zutaten mit geschlossenem Deckel erneut so lange, bis der Teig glatt verrührt ist. Geben Sie das Salz und das Mehl in den Teig und verrühren Sie den Teig solange, bis der Teig geschmeidig ist. Zum Schluss geben sie die Schokoladenplätzchen in den Teig und rühren diese nur kurz unter den Teig.

Nehmen Sie das Universal-Edelstahlmesser aus dem Arbeitsbehälter und formen Sie mit Hilfe eines Esslöffels kleine Teigkugeln aus dem Teig. Geben Sie die Teigkugeln auf die Backbleche. Legen Sie die Teigkugeln nicht zu dicht, da diese noch aufgehen und sonst zusammenkleben. Backen Sie die Kekse für ca. 15 Minuten und lassen Sie die Kekse auf dem Backblech im Anschluss abkühlen.

NUSSIGE FRUCHTRIEGEL

Boden

- » ¾ Tasse Mehl
- » ½ Tasse Mehl mit einem Teelöffel Backpulver gemischt
- » 90g Butter oder Margarine, Raumtemperatur
- » 1 Esslöffel Zucker
- » 1 Ei
- » 1 Esslöffel Milch
- » ⅓ Tasse Aprikosenmarmelade

Belag

- » 100g getrocknete Aprikosen
- » 1 Ei
- » ⅓ Tasse Zucker
- » ⅓ Tasse Kokosnusssfloeken
- » 1 Tasse ungesalzene Erdnüsse

Heizen Sie den Ofen auf 190°C vor und fetten Sie ein Auflaufform ein.

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung »Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten« Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein. Verarbeiten Sie die Butter oder Margarine und das Mehl bis die Zutaten vermengt sind. Geben Sie Zucker, Ei und Milch dazu und vermengen Sie die Zutaten.

Nehmen Sie das Universal-Edelstahlmesser aus dem Arbeitsbehälter und geben Sie den Teig in die vorbereitete Auflaufform. Streichen Sie die Aprikosenmarmelade gleichmäßig über den Teigboden. Für den Belag bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung »Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten« Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein. Verarbeiten Sie die getrockneten Aprikosen bis diese klein geschnitten sind. Geben Sie nun die restlichen Zutaten dazu und verarbeiten Sie alle Zutaten bis diese klein geschnitten und gut vermengt sind.

Nehmen Sie das Universal-Edelstahlmesser aus dem Arbeitsbehälter und verteilen Sie das Gemisch gleichmäßig über den Teigboden. Backen Sie den Teig für 25-30 Minuten, bis der Belag fest ist. Lassen Sie den fertig gebackenen Teig abkühlen bevor Sie ihn in Riegel schneiden.

VANILLA BEAN ICE CREAM

ca. 1 Liter

- » 1 Tasse (250ml) Milch
- » 2 Tassen (500ml) Crème double
- » 1 Vanillemark, entfernen Sie das Vanillamark mit einem Messer auf der Vanilleschote
- » 5 Eigelbe
- » 110g Zucker

Erwärmen Sie die Milch, Sahne und das Vanillemark in einem Topf und bringen Sie die Zutaten nur fast bis zum Kochen. In einer großen Schüssel schlagen Sie mit einem Handmixer die Eigelbe mit dem Zucker schaumig. Unter ständigem Schlagen geben Sie die heiße Milchlösung zu der Eigelbmischung. Geben Sie die Milchcreme zurück in den Topf und köcheln Sie die Milchcreme bei niedriger Temperatur bis die Creme fester wird. Zum Testen, ob die Mischung die richtige Konsistenz hat tauchen Sie einen Holzlöffel in die Milchcreme. Bleibt eine Schicht Milchcreme am Löffelrücken hängen, dann ist die Milchcreme fertig. Lassen Sie die Milchcreme bis auf Raumtemperatur abkühlen. Geben Sie die Milchcreme in eine Auflaufform, bedecken Sie diese und stellen Sie die Auflaufform in den Gefrierschrank, bis die Creme fast fest ist. Nehmen Sie die gefrorene Creme aus dem Gefrierschrank und verarbeiten Sie die Creme erneut im Arbeitsbehälter mit dem Universal-Edelstahlmesser, bis die Creme geschmeidig ist.

Geben Sie die Creme erneut in die Auflaufform, bedecken Sie sie und stellen Sie die Auflaufform erneut in den Gefrierer. Dieses mal solange bis die Creme eine feste Eismasse ist.

FRISCHES ANANAS-PFEFFERMINZ-SORBET

ca. 1 Liter

- » 1 Tasse (250ml) Wasser
 - » 1 Tasse (220g) Zucker
 - » 2½ Tassen frischen Ananassaft
 - » 1 Esslöffel fein geschnittene Pfefferminzblätter
-

Erwärmen Sie in einem Topf das Wasser und den Zucker bei niedriger Temperatur bis sich der Zucker aufgelöst hat. Kochen Sie das Zuckerwasser auf und kochen Sie es für ca. 1 Minute. Nehmen Sie den Topf von der Herdplatte und lassen Sie das Zuckerwasser auf Raumtemperatur abkühlen bevor Sie das Zuckerwasser für ein paar Stunden in das Gefrierfach stellen zum Abkühlen. Vermengen Sie das kalte Zuckerwasser mit dem Ananassaft und der Pfefferminze und geben Sie das Gemisch in eine Auflaufform.

Bedecken Sie die Auflaufform und stellen Sie sie in den Gefrierschrank, bis das Sorbet fast fest ist. Nehmen Sie das gefrorene Sorbet aus dem Gefrierschrank und verarbeiten Sie das Sorbet im Arbeitsbehälter mit dem Universal-Edelmessmesser, bis das Sorbet geschmeidig ist. Geben Sie das Sorbet in die Auflaufform, bedecken Sie es und stellen Sie die Auflaufform in den Gefrierer. Dieses mal solange bis die Creme eine feste Eismasse ist.

MANGO-SORBET

ca. 1 Liter

- » 1 Tasse (250ml) Wasser
 - » 1 Tasse (220g) Zucker
 - » 600g gefrorene Mangostücke, grob geschnitten
 - » 1½ Esslöffel Zitronensaft
-

Erwärmen Sie in einem Topf das Wasser und den Zucker bei niedriger Temperatur bis sich der Zucker aufgelöst hat. Kochen Sie das Zuckerwasser auf und kochen Sie es für ca. 1 Minute. Nehmen Sie den Topf von der Herdplatte und lassen Sie das Zuckerwasser auf Raumtemperatur abkühlen bevor Sie das Zuckerwasser für ein paar Stunden in das Gefrierfach stellen zum Abkühlen.

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung ›Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten‹ Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelmessmesser ein. Geben Sie alle Zutaten in den Arbeitsbehälter und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese cremig sind. Geben Sie das Sorbet in die Auflaufform, bedecken Sie es und stellen Sie die Auflaufform für ca. 1 Stunde in den Gefrierschrank bis das Sorbet fest ist.

GASTROBACK®

Operating Instructions DESIGN FOOD PROCESSOR ADVANCED



Art.-Nr. 40965 »Design Food Processor Advanced«

Read all provided instructions before first usage!
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

| | |
|---|----|
| Important Instructions | 48 |
| Important safeguards | 49 |
| Safeguards for daily operation..... | 50 |
| Important safeguards for all electrical appliances | 51 |
| Movable and sharp-edged units – risc of injury..... | 52 |
| Know your Gastroback »Design Food Processor Advanced« | 53 |
| Operating | 55 |
| Before first use | 55 |
| Operating with the normal processing bowl | 56 |
| Operating the different discs and blades..... | 57 |
| Reversible grating and shaving disc..... | 57 |
| Reversible shredding disc – fine and coarse | 57 |
| Julienne disc..... | 57 |
| Variable slicing blade | 57 |
| Universal »s« blade..... | 58 |
| Mini processing bowl and small universal »s« blade..... | 60 |
| Operating with the processing bowl with chute..... | 61 |
| Tips for preparing the food | 63 |
| Care and cleaning | 64 |
| Storage..... | 66 |
| Notes for disposal..... | 68 |
| Information and service | 68 |
| Warranty | 69 |
| Recipes..... | 70 |

DEAR CUSTOMER!

The GASTROBACK »Design Food Processor Advanced« delivers quality, style and superior performance. Advanced technology and functional design guarantee the performance of each product will exceed expectations. Food preparation has never been easier with the Gastroback »Design Food Processor Advanced«. The powerful heavy-duty induction motor will ensure that every processing task delivers professional results at the touch of a button.

The »Design Food Processor Advanced« is designed for chopping, shredding and slicing fruit, vegetables, meat, herbs, nuts and almonds and for stirring batter, making ice cream, milkshakes or soups and for cutting julienne. The Design Food Processor Advanced is perfectly suited for processing raw fruit and vegetables and for a time-saving preparation of the ingredients for your meals.

We hope that you will enjoy your new »Design Food Processor Advanced«.

Your GASTROBACK GmbH



IMPORTANT INSTRUCTIONS

⚠ WARNING: To avoid injury to persons and damage, always turn the appliance OFF, wait for the motor to stop completely and unplug the appliance, immediately after operation and before assembling/disassembling or cleaning the appliance.

⚠ WARNING: The blades and discs are very sharp. Pay attention when handling the units. Only touch the discs and blades on the edge and handle with care when cleaning.

Note:

All attachments must be firmly attached to the spindle. Always adjust the attachments until you are sure that they are correctly fitted.

• **ATTENTION:** If the ON-/OFF-button is pressed and the processing bowl is not locked onto the motorblock yet the ON-/OFF-button does not illuminate. Placing the processing bowl onto the motorblock while the ON-/OFF-button is pressed the motor starts running immediately.

• While proceeding do not push the food pusher too hard down to avoid overloading the motor. If the motor stalls or sticks during operation or if the fibre of the food blocks the blade, immediately turn ›OFF‹ the appliance and unplug the power cord. Check whether there is any obstruction in the processing bowl, and remove it (see 'Care and Cleaning').

⚠ WARNING: Do not push products into the feed chute with your fingers or foreign objects. Always use the food pusher provided. Never use force.

Note:

The appliance will not turn 'ON' unless the appliance is properly assembled.

• ›Pulse‹ button: The appliance is working in intervals. The motor is only running as long as you hold the button down. Releasing the button the motor turns ›OFF‹ automatically.

• button: ›ON‹: the button illuminates in orange, the motor is running permanently until you press the On/Off button again to turn the appliance ›OFF‹.

• **ATTENTION:** Do not use the appliance in continuous operation for more than 4 minutes to avoid overheating. If processing large quantities of food, regularly interrupt operation and unplug the appliance for at least 1 minute, to let the motor cool down.

⚠ WARNING: With the blade mounted in the processing bowl, do not insert your fingers in the processing bowl. Always use a wooden or plastic spoon or similar cooking utensils for filling in and taking out your food.

• **ATTENTION:** Never hold your face or other body parts over the feed chute when

the motor is running because little pieces of food could be thrown out of the feed chute.

- **ATTENTION:** Never fill boiling food into the processing bowl. Always let the food cool down before processing.

- Do not chop extremely hard food, such as ice, coffee beans or nutmeg.

⚠ **WARNING:** Do not overfill the processing bowl or food collector. Possibly, take some food out, using a wooden or plastic spoon, before starting the appliance again.

⚠ **CAUTION:** DO NOT place the appliance in an automatic dishwasher or pour boiling water over it. The accessories are dishwasher safe (only place them on top shelf of the dishwasher).

ATTENTION: The plastic parts can tarnish in the dishwasher.

- To prevent the sealing ring on the lid from getting brittle take the sealing ring out after multiple usage of the appliance and brush on some vegetable oil before putting it back in position.



IMPORTANT SAFEGUARDS

Carefully read all instructions before operating and save the instructions 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 injury or damage by electric shock, fire or moving mechanical parts. these instructions are an essential part of the appliance. **When passing on the appliance to a third person, ensure to include these instructions. Never leave the appliance unattended when in operational mode.**

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.

SAFEGUARDS FOR DAILY OPERATION

- The appliance is designed for normal household quantities. Do not operate or store the appliance outdoors or in damp or wet areas. Do not operate the appliance in continuous operation for more than 4 minutes to avoid overheating. If processing large quantities of food, regularly interrupt operation and unplug the appliance for at least 1 minute, to let the motor cool down and avoid overheating.

- Do not attempt to operate the appliance using any parts or accessories not recommended by the manufacturer (i.e. knife insert). 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 damage or injury to persons. Do not attempt to open the motor housing or to repair the power cord. Check the entire appliance regularly for proper operation. The appliance is likely to be damaged if the appliance was subject to inadmissible strain (i.e. overheating, mechanical, or electric shock) or if there are any cracks, excessively frayed parts, distortions or the motor stalls or sticks. In this case, immediately unplug the appliance and return the entire appliance (including all parts and accessories) to an authorised service centre for examination and repair.

- Do not lift, pull or carry the appliance by the power cord. To move or operate the appliance, always grasp the motor housing by the dark non-slip grips.
- Close supervision is necessary when the appliance is used near young children. Do not let young children play with any parts of the appliance or the packing. The blades of the discs and the universal ›S‹ blades are extremely sharp. The appliance is NOT intended for use by children or infirm persons without supervision. Take care that no one will pull the appliance by the power cord, especially when young children are near. Always place the appliance on a clean, dry and stable surface where it is protected from inadmissible strain (i.e. mechanical or electric shock, overheating, frost, moisture) and where young children cannot reach it.
- Operate the appliance on a well accessible, stable, level, dry, and suitable large surface. Do not place the appliance or any part of it on or near hot surfaces (heater, gas burner, grill, or oven). Do not place the appliance near the edge of the table or counter or on inclined or wet surfaces or where it can fall. Keep the entire appliance away from direct sunlight and sharp edges.
- Always IMMEDIATELY turn the appliance ›OFF‹ (pressing the On-/Off-button. The appliance is turned ›OFF‹ when the button is eliminated), wait for the disc or blade to stop completely, and then unplug the appliance, if the appliance is not in use (even for a short break) and before assembling, disassembling or cleaning.
- Do not push products into the feed chute with your fingers or foreign objects. Always use the food pusher provided. While proceeding do not push the food pusher too hard down.
- Do not immerse the motor housing or power cord in water or any other liquid. Do not pour or drip any liquids on the motor housing or power cord. When liquids are spilled on the motor housing, immediately unplug the appliance and dry the motor housing to avoid risk of electric shock or fire. Do not attempt to operate the appliance, when liquids are on or in the motor housing.
- Do not place the appliance in an automatic dishwasher!
- To avoid damage, do not use any abrasive cleaners, corrosive chemicals (i.e. disinfectants, bleach) or cleaning pads for operation or cleaning. Do not use any hard

or sharp utensils for operation or cleaning.

- The appliance is intended for cutting and chopping food. Do not use the appliance for any other purpose. Do not chop extremely hard food, such as ice, coffee beans or nutmeg.
- Before use, always make sure that the appliance is assembled properly and completely (see Operation). Do not leave any food dry on the surfaces of the appliance. Always handle the entire appliance and all parts of it with care and without violence.
- Always make sure the appliance is properly and completely assembled before connecting to power outlet and operating. The unit will not turn 'ON' unless properly assembled.
- Reparation and technical maintenance of the appliance or line cord are just allowed to be accomplished by an authorised specialist reparation shop.
- Do not use the appliance if it is damaged or units of the appliance are damaged. Do not use the appliance if it does not function properly or if it was excessively loaded. The appliance is likely damaged if the appliance or units of the appliance show cracks, exorbitant wearing down, alterations or leaks. It is also likely damaged if the drive wheel of the motorblock moves slowly. Take the appliance for technical maintenance and repair to an authorised specialised reparation shop.
- Only use units, spare parts and supplies which are provided and recommended by the manufacturer. Damaged or improper units may break in use, damage the appliance or cause injury.



IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

- Always operate the appliance near a suitable wall power outlet and connect the appliance directly to the power outlet. Do not use any extension cords or a multiple desk outlet. Ensure that the voltage rating of your mains power supply corresponds to the voltage requirements of the appliance (220/230 V, 50 Hz, AC). Always connect the appliance directly to a mains power supply wall socket with protective conductor (earth/ground) connected properly. The installation of a residual current safety switch with a maximum rated residual operating current of 30 mA in the supplying electrical circuit is strongly recommended. If in doubt, contact your local electrician for further information.
- **Do not leave the appliance unattended while connected to the power supply and while in operational mode.** Always turn the appliance ›OFF‹ and IMMEDIATELY unplug the appliance after operation and if it is not in use (even for a short break) and before cleaning and/or assembling or disassembling. Always grasp the plug to disconnect the appliance from the power outlet.

- Always handle the power cord with care. Do not pull or strain the power cord. The power cord may never be knotted or squeezed. Do not let the power cord hang over the edge of the table or counter. Take care not to entangle in the power cord.

Always completely unwind the power cord before usage.

- Do not touch the appliance with wet hands to avoid risk of electric shock. Do not touch the appliance, if it is damp or wet or is touching wet surfaces while connected to the mains power supply. In this case, immediately unplug the appliance and dry the appliance (see 'Care and Cleaning').

MOVABLE AND SHARP-EDGED UNITS – RISK OF INJURY

- Never put fingers, wooden spoons or other foreign substance (such as hair, clothing, brushes, cloths) into the feed chute when the appliance is plugged into the power outlet.

- Only use the provided food pusher to push food through the feed chute.

- Always turn the appliance off, wait for the motor to stop moving and then pull the plug before taking off the lid of the appliance.

- Never hold your face or other body parts over the feed chute when the motor is running because little pieces of food could be thrown out of the feed chute.

- The blades and discs are very sharp. Pay attention when handling the units. Only touch the discs on the edge and blades by its central plastic section and handle with care when cleaning. The motor pursues running for a little while after turning the appliance off. Wait until the motor stops running completely before you open or move the appliance. Only store the appliance completely assembled. This way the blades and discs will be out of reach.

- Never put foreign substance or hard objects into the feed chute. Remove all inedible parts (such as stem, hard peeling and seeds) of the food before putting them into the feed chute.

KNOW YOUR GASTROBACK DESIGN FOOD PROCESSOR ADVANCED



Twin food pusher:

Food pusher and internal pusher with measuring scale



Feed chute

Lid with feed chute

2 litre processing bowl with chute
— All processing bowls are waterproof!

Food collector

Handle

ON-/OFF button

Pulse button

Cord storage facility

Motorblock with 1.100 Watt induction motor

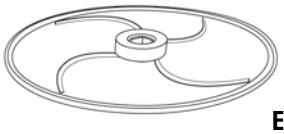
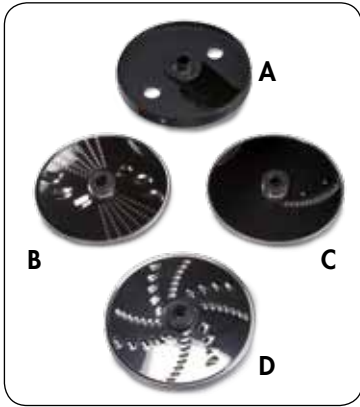
Non slip feet



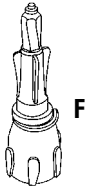
Storage drawer:

enables attachment to be stored within the appliance when in use.

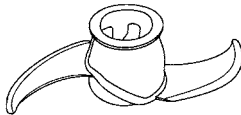
FURTHER ACCESSORIES



E



F



G



H

I



J

A: Variable slicing blade: The variable stainless steel slicing blade allows foods to be sliced to a variety of thickness, from 2 - 7 mm. — for fine and coarse vegetable slices.

B: Reversible grating and shaving disc: Unique to processing is the shaving blade. It does lovely thin flakes, great for parmesan and sweet potato crisps. The other side will achieve finely grated results, ideal for hard cheeses and chocolate.

C: Julienne disc: The stainless steel julienne blade is perfect for achieving consistent julienne cut food, perfect for salad, stir fry or garnishing.

D: Reversible shredding disc - fine and coarse: Ideal control, the reversible stainless steel shredding blades allow for the choice of fine or coarse results.

E: Ejector disc: The disc features direct food from food collector.

F: Spindle: Drives all the food processing attachments. The spindle must be in place to operate the food processor.

G: Universal 's' blade: Stainless steel smooth edged processing blade is designed for cutting, kneading, whisking and emulsifying.

H/I: Additional mini processing bowl with small universal 's' blade and lid - for cutting and kneading small portions and for storage.

J: Spatula: The spatula is ideal for assisting with all food processing tasks.

OPERATING

The »Design Food Processor Advanced« works extremely quick; most kinds of food are processed within some seconds. The Food Processor is designed only for short time operation of max. 4 minutes. If you need it for longer, switch it off after 4 minutes and allow the motor to cool for 1 minute.

The appliance has a safety contact, which allows the motor to start running only if the bowl is positioned correctly on the motorblock. If the motor stalls or sticks during operation, immediately turn ›OFF‹ the appliance and unplug the power connector. Check whether there is any obstruction in the processing bowl, and remove it (see 'Care and Cleaning').

Note:

Do not overfill the processing bowl. Possibly, take some food out of the processing bowl, using a wooden or plastic spoon, before starting the appliance again. Do not insert your fingers in the processing bowl. Important: The Food Processor is fitted with a safety thermal cut-out device and will shut off in the event of overload. If this occurs, switch the appliance ›OFF‹ and it will automatically reset when cool.

- Operating the discs: remove the fibre of the discs when the openings are blocked. Always use the food pusher when operating and gently guide food down the feed chute.

- Operating the universal ›s‹ blade: Remove all inedible hard parts (such as stem, hard peeling and seeds) of the food before putting them into the feed chute. The food could wedge the blade. Pay attention that the bowl does not get overloaded and if necessary turn the appliance ›OFF‹ and remove some food of the bowl with a spoon before continuing to operate.

⚠ WARNING: Do not overfill the processing bowl or food collector. Possibly, take some food out, using a wooden or plastic spoon, before starting the appliance again.

BEFORE FIRST USE

⚠ WARNING: The blades and discs are very sharp. Pay attention when handling the units. Only touch the discs and blades on the edge and handle with care when cleaning. Do not leave young children play with the appliance or any part of it or the packing material.

After unpacking, remove all promotional and packing materials as well as any foreign objects.

Before first use and after a long period of storage, clean the appliance with a damp soft cloth and warm soapy water (see 'Care and Cleaning').

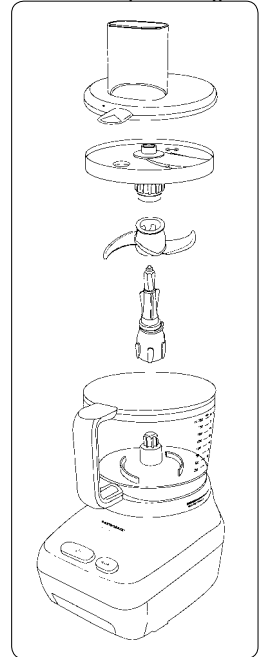
OPERATING WITH THE NORMAL PROCESSING BOWL

⚠ WARNING: Always turn the appliance ›OFF‹, wait until the motor stops and unplug the appliance before assembling/disassembling. Always completely assemble your appliance before you plug the plug into the power outlet and ensure no foreign substance is in the feed chute. Only touch the discs on the edge and blades by its central plastic section and handle with care when cleaning.

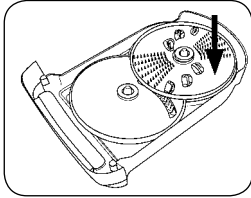
1. Place the motor block on a suitable, stable, dry, and clean working surface. (see: 'Safeguards for Daily Operation'). The control panel has to face the front.
2. Place the bowl on the motorblock turning it anticlockwise until it is securely locked in position. Do not use any force. The handle should be facing the front which is above the control panel (picture A).
3. Fit the spindle onto the drive shaft, in the middle of the processing bowl (picture B). The long shaft of the spindle has to slide over the drive shaft and the end with the aglet should face upright. If necessary turn the spindle a little to fit in position. The spindle sticks out of the bowl for 1 or 2 cm.

Note: All attachments must be firmly attached to the spindle. Always adjust the attachments until you are sure that they are correctly fitted.

4. Put the disc or blade you want to use on top of the spindle turning the disc until the hexagonal nut of the disc fits on the hexagon bolt of the spindle (picture C/D). The side which you want to use has to face upwards.

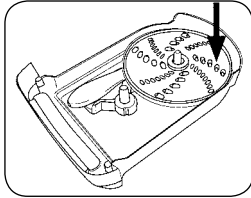


OPERATING THE DIFFERENT DISCS AND BLADE



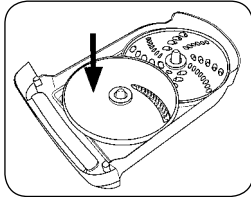
Reversible grating and shaving disc

For grating (i. e. carrots) use the grating and shaving disc. To achieve finely grated results, the side with the arched blades has to face upwards. To achieve finely grated flakes the side with the small blades has to face upwards.



Reversible shredding disc - fine and coarse

To achieve fine and coarse shredding results use the shredding disc (i.e. cucumber) and put it onto the top of the spindle. For coarse shredding results, the side with the bigger arched blades has to face upwards. For fine shredding results, the side with the smaller arched blades has to face upwards.



Julienne disc

To cut food in consistent julienne, perfect for salad, stir fry or garnishing use the julienne disc. The side with the blades has to face upwards.

Variable slicing blade

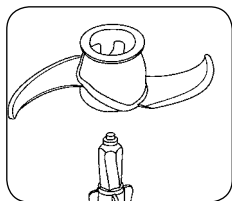
It allows foods to be sliced to a variety of thickness, from 2 to 7 mm. To adjust the blade you have to turn the shaft which is located on the bottom side of the disc. For thinner slices turn the shaft counterclockwise and for thicker slices turn the shaft clockwise.

Note:

There are two holes in the disc to ease disassembling. Put your fingers through the holes and slightly pull the disc upwards to remove it. Pay attention not to cut yourself.



Universal 's' blade



For cutting vegetables, fish or meat, kneading batter or making shakes, soups or ice cream use the universal 's' blade.

⚠ WARNING: Use caution, as blades are sharp. Always handle the processing blade by its central plastic section.

Fit the universal 's' blade onto the spindle and press firmly into place. Ensure the blade is securely locked on the spindle. The blade is correct assembled if the central plastic section faces upwards and flushes with the wider part of the spindle. The blade is placed a few millimetres above the bottom of the processing bowl.

5. Position the lid onto the processing bowl (picture L). You will notice a solid grey arrow to the left of the holding lip on the lid, when placing the lid onto the bowl this arrow needs to align with the solid grey arrow on the handle of the bowl (picture M). To lock, turn the lid clockwise. The lid has four guiding pins which have to fit into the cannellure of the processing bowl (picture N) in order to lock the lid. Turn the lid clockwise and push up against. The lid is securely locked in position if the arrow on the handle is facing the line on the lid.

Note:

If the processing bowl and cover are not correctly assembled, the Food Processor will not operate. This is a safety feature.

6. Prepare your food and fill it in the processing bowl. If necessary cut the food in proper size to fit through the feed chute (see 'Tips for preparing the food').
7. For maximum control when using your food processor, before turning on your food processor load the feed tube and fit the food pusher on top.

Note:



The food pusher consists of two parts: the food pusher and an internal pusher with measuring scale. Ensure the internal pusher is inserted and locked within the food pusher before using the food pusher.

8. To insert the internal pusher pay attention to the guiding pins on the edge of the internal pusher and the line mark on the top of the pusher. The food pusher has matching cannellures and a line mark as well. Place the internal pusher inside the food pusher and turn it until the line marks are facing each other.

⚠ WARNING: Do not push products into the feed chute with your fingers or foreign objects. Always use the food pusher provided. While proceeding do not push the food pusher too hard down.

⚠ WARNING: To refill the feed chute always remove the food pusher first.

9. Connect the power plug to a suitable wall power outlet.

Start the appliance pressing the ›ON‹ button. The motor starts working, the food is getting processed and gathered at the base of the bowl. While proceeding do not push the food pusher too hard down to avoid overloading the motor. If the motor stalls or sticks during operation or if the fibre of the food blocks the blade, immediately turn ›OFF‹ the appliance and unplug the power cord. Check whether there is any obstruction in the processing bowl, and remove it (see 'Care and Cleaning').

ATTENTION: Do not use the appliance in continuous operation for more than 4 minutes to avoid overheating. If processing large quantities of food, regularly interrupt operation and unplug the appliance for at least 1 minute, to let the motor cool down.

Note:

The Food Processor is fitted with a safety thermal cut-out device and will shut off in the event of overload. If this occurs, switch the appliance off and it will automatically reset when cool.

10. You can continue to fill the feed chute as soon as the feed chute is empty.

ATTENTION: Never hold your face or other body parts over the feed chute when the motor is running because little pieces of food could be thrown out of the feed chute.

⚠ WARNING: Do not overfill the processing bowl. Possibly, take some food out of the processing bowl, using a wooden or plastic spoon, before starting the appliance again.

Note:

Very stringily food can block the blades. In this case turn the appliance off, wait for the disc to stop moving and remove the plug from the power outlet. Take off the lid by turning it counterclockwise. Remove the disc. Rinse the disc thoroughly under running water and remove food residues. Assemble the appliance and continue to operate.

11. As soon as the food has the right consistency turn the appliance ›OFF‹. Always turn the appliance ›OFF‹ and pull the plug when the appliance is not in use and you finished the operation.

12. Empty the bowl. Clean the appliance in accordance to the instructions in chapter ›Care and Cleaning‹. Do not leave any food dry on the surfaces of the appliance.

MINI PROCESSING BOWL AND SMALL UNIVERSAL 'S' BLADE

Processing small amount of vegetables, herbs, fish or meat use the mini processing bowl and the small universal 's' blade.

Act according to the instructions ›Operating with the normal processing bowl‹ including point 3. Take the mini processing bowl and place it above the spindle inside the processing bowl (picture A).

Fit the universal S' blade onto the spindle (picture B).

Note:

You can use the small universal 's' blade only when processing inside the mini processing bowl. The big universal 's' blade as well as the discs do not fit into the mini processing bowl.

⚠ **ATTENTION:** Use caution, as blades are sharp. Always handle the processing blade by its central plastic section. Fit the universal 's' blade over the spindle and press firmly into place. Ensure the blade is securely locked on the spindle. The blade is correct assembled if the central plastic section faces upwards and flushes with the wider part of the spindle. Only the little metal centre of the spindle protrudes about 7 mm. The blade is placed a few millimetres above the bottom of the mini processing bowl. Proceed with step 5 of the instructions ›Operating with the normal processing bowl‹.

Note:

The mini processing bowl has a lid for storing the processed food. Ensure to take the blade out of the mini processing bowl before closing the lid and storing the food inside the bowl.



OPERATING WITH THE PROCESSING BOWL WITH CHUTE

After processing the food is guided by the ejector disc into the food collector. Act according to the instructions ›Operating with the normal processing bowl‹ including point 2. The chute should be facing the left side (picture A).

3. Fit the spindle onto the drive shaft, in the middle of the processing A bowl (picture A). The long shaft of the disc stem has to slide over the drive shaft and the end with the aglet should face upright. If necessary turn the spindle a little to fit in position. The spindle sticks out of the bowl for 1 or 2 cm.



Note:

All attachments must be firmly attached to the spindle. Always adjust the attachments until you are sure that they are correctly fitted.

4. Put the ejector disc on top of the spindle turning the disc until the hexagonal nut of the disc fits on the hexagon bolt of the spindle. The side with the long central plastic selection has to face downward and the side with the dents has to face upwards.

Note:

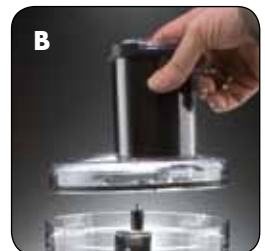
The dents on the ejector disc will transport the processed food into the food collector.

IMPORTANT: Pay attention to the guiding pins and cannelures on the spindle placing the ejector disc on the spindle. Ensure the ejector disc is securely locked into position and can not wobble.

5. Put the disc or blade you want to use on top of the spindle turning the disc until the hexagonal nut of the disc fits on the hexagon bolt of the spindle. The side which you want to use has to face upwards (regard to ›Operating the different discs and blade‹)

6. Position the lid onto the processing bowl (picture B). You will notice a solid grey arrow to the left of the holding lip on the lid, when placing the lid onto the bowl this arrow needs to align with the solid grey arrow on the handle of the bowl. To lock, turn the lid clockwise.

The lid has four guiding pins which have to fit into the cannelure of the processing bowl in order to lock the



lid. Turn the lid clockwise and push up against. The lid is securely locked in position if the arrow on the handle is facing the line on the lid.

Note:

If the processing bowl and cover are not correctly assembled, the Food Processor will not operate. This is a safety feature.

7. Fit the food collector underneath the processing bowl chute. Therefore you have to tilt the food collector. The food collector should fit alongside the food processor and the opening of bowl should be in line with the chute.
8. Proceed with step 6 of the instructions ›Operating with the normal processing bowl‹.

TIPS FOR PREPARING THE FOOD

- Remove uneatable and hard parts of the food: stalks, skins and shells, seeds, bones, gristle, and tendons. Peel tomatoes before processing.
- Using the universal ›‹ blade: pre-cut meat, cheese, onions and frozen food into cubes approximately 2cm square and place them into the processing bowl. More consistent processing results are achieved if the container is not overloaded (fill the container only half-full).
- For the best, most consistent results, you should try to process pieces of food that are approximately equal in size.
- Dry herbs before processing. Otherwise the ingredients could go lumpy. Use the universal ›‹ blade for chopping herbs and leafy vegetables.
- Processing nuts, fresh herbs, leafy vegetables or food alike, use the pulse button. The motor is only running as long as you hold the button down. Releasing the button the motor turns ›OFF‹ automatically. Press the button as often as needed.
- Remember that softer foods such as cheese (cheddar, mozzarella or swiss) should be well chilled before processing. Harder foods such as parmesan or Romano cheese should be at room temperature before processing. Note: When grating parmesan cheese do not apply a lot of pressure to the food pusher.
- When processing vegetable or fruit cut the food in size to fit the feed chute. Cut cucumber and zucchini lengthwise for example.
- Place carrots and similar roots tip facing down in the feed chute.
- The feed tube should always be packed firmly to allow each piece of food to support the others. There will always be a small portion of food left unprocessed between the food pusher and the blade.
- Preparing longer slices: Pack food items horizontally in the feed tube,.
- Do not overload the food processing bowl. The normal processing bowl has a max capacity of 2 litres. The mini processing bowl should not be more than half-full and using the food collector the load should not be higher than 5 cm underneath the edge. Use smaller portions rather than overloading the food processor.
- When processing sauces or semi-liquid ingredients, stop the food processor and scrape down the container sides with the spatula provided. Pull the plug out of the power outlet and do not insert your finger into the processing bowl.
- Do not overprocess the food.

CARE AND CLEANING

⚠ WARNING: To avoid injury to persons and damage, always turn the appliance ›OFF‹, wait for the motor to stop completely and unplug the appliance, immediately after operation and before assembling/disassembling or cleaning the appliance. The blades and discs are very sharp! Do not touch the blades or discs. To handle the blades, always hold on to the central plastic section.

⚠ CAUTION: DO NOT place the appliance or any part of it in an automatic dishwasher or pour boiling water over it. Do not immerse the motor or power cord in any liquids or spill any liquids on it or place the motor on wet surfaces. Always wipe off spilled liquids immediately.

Do not use abrasive cleaners, cleaning pads, corrosive chemicals (disinfectants, bleach) or any sharp or hard objects (i.e. metal scouring pads) for cleaning, for this could damage the surfaces. Always handle the entire appliance with care and without violence.

Soak stubborn residues on the bowl, lid, blade or disc in warm dish-water for ca. 10 minutes and then remove the residues with a nylon washing brush or sponge. These parts are dishwasher safe and can be cleaned in the dishwasher as well.

ATTENTION: The plastic parts can tarnish in the dishwasher.

1. Press the ›OFF‹ button, wait for the motor to stop completely, and unplug the appliance from the power outlet.

ATTENTION: Never use force disassembling the appliance. The lid and the bowl are securely locked during operation and can be released turning them clockwise. Take the bowl off the motorblock before you remove the lid.

2. Take the lid off the processing bowl turning the lid counterclockwise. Note: You will notice a solid grey arrow to the left of the holding lip on the lid, when taking the lid off the bowl this arrow needs to align with the solid grey arrow on the handle of the bowl (picture). Lift the lid to remove it.
3. Take the used disc or blade and the spindle out of the processing bowl.

⚠ WARNING: Warning: Use caution, as blades are sharp. Always handle the processing blade by its central plastic section and the disc on the edges.

Note:

There are two holes in the variable slicing disc to ease disassembling. Put your fingers through the holes and slightly pull the disc upwards to remove it. Pay attention not to cut yourself.

IMPORTANT: For thoroughly cleaning take the spindle out of the blade or disc before cleaning.

4. Take the bowl of the motorblock by turning it counterclockwise.
5. Empty the processing bowl, using a plastic or wooden spoon or the provided spatula. To avoid damage, do not scratch or scrape off the residues.

⚠ CAUTION: Do not pour boiling water in the processing bowl or immerse the processing bowl in boiling liquids. Always handle the processing bowl with care to avoid cracks.

6. Clean the bowl, blades, discs and lid in warm dish-water using a nylon brush or soft sponge. The cleaning water should be very clear; so that you can see the blades when washing them. Ensure, not to touch the blades with your hands. The loose parts are dishwasher safe and can be cleaned in the dishwasher.

ATTENTION: The plastic parts can tarnish in the dishwasher. Soak stubborn residues in warm dish-water for ca. 10 minutes, before cleaning.

Note:

Do not fill the bowl with boiling water or place any of the parts in boiling water.

Some foods, such as carrots, may temporarily stain the bowl. To remove stains, make a paste of 1 tablespoon baking soda and two tablespoons warm water. Apply the paste to the stains and rub with a cloth. Rinse in sudsy water and dry. Possibly, you can avoid persisting discolouration by wiping the plastic parts with a little vegetable oil before cleaning. Additionally, due to processing hard, rubbing food the processing bowl could become dull in the course of time. This is normal and does not interfere with its functionality.

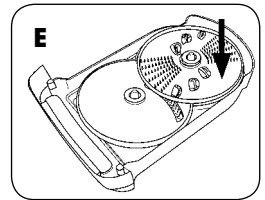
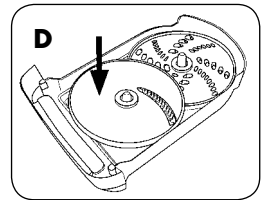
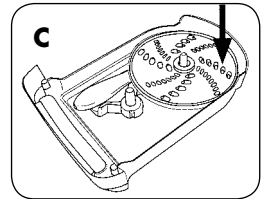
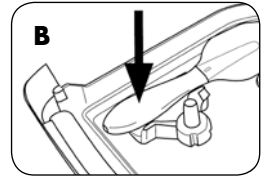
7. Wipe the motor housing and power cord with a damp soft cloth. Take care not to spill or drip water or any other liquids on the motor housing.
8. Thoroughly dry the motor housing and all parts of the appliance after each cleaning. Leave all parts dry naturally where they are out of reach of young children.

STORAGE

The »Design Food Processor Advanced« is designed so that most attachments can be stored within the unit itself. This way you avoid touching the blades unintentionally.

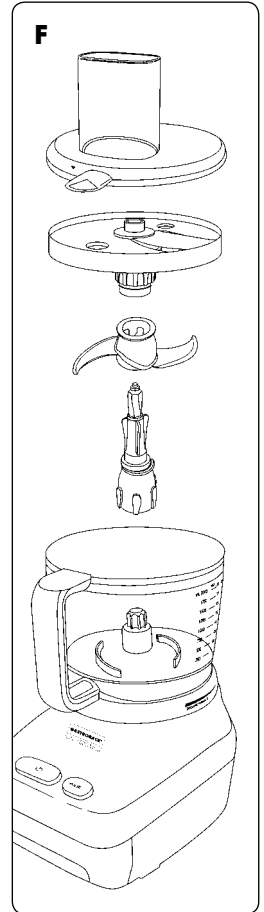
Unique drawer design enables attachments such as the reversible shredding disc, reversible grating and shaving disc, the julienne disc and the spatula to be stored conveniently within the appliance when not in use.

1. Slide out the storage drawer at the base of the food processor. (picture A).
2. Place spatula on bottom of storage drawer as indicated (picture B).
3. Place one of the ‚Reversible discs‘ in storage drawer as indicated (picture C).
4. Place the ‚Julienne Disc‘ in the storage drawer as indicated (picture D).
5. Place the remaining ‚Reversible Disc‘ in on top of the first ‚Reversible Disc‘ as indicated (picture E) and close the drawer.



ASSEMBLE THE APPLIANCE FOR STORAGE (PICTURE F):

- A. Place the bowl on the motorblock turning it anticlockwise until it is securely locked in position. Do not use any force. The handle should be facing the front which is above the control panel (picture A).
- B. Fit the spindle onto the drive shaft, in the middle of the processing bowl (picture B). The long shaft of the spindle has to slide over the drive shaft and the end with the aglet should face upright. If necessary turn the spindle a little to fit in position. The spindle sticks out of the processing bowl for 1 or 2 cm.
- C. Fit the universal 's' blade over the spindle and press firmly into place. Ensure the blade is securely locked on the spindle. The blade is correct assembled if the central plastic section faces upwards and flushes with the wider part of the spindle. The blade is placed a few millimetres above the bottom of the processing bowl.
- D. Fit the variable slicing disc over the spindle. The side with the blade has to face upwards.
- E. Take the lid and place it on top of the processing bowl according to the instructions 'Operating with the normal processing bowl'.
- F. Fit the food pusher including the internal pusher into the feed chute and place the food collector underneath the processing bowl chute. You can store the small universal 's' blade inside the food collector.



Always clean the appliance and accessories before storing (see 'Care and Cleaning'). Ensure to store the appliance and accessories (such as the second processing bowl, mini processing bowl including the lid and the ejector disc), 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. Place the appliance on a clean and stable surface, where it can not fall. Do not place any hard or heavy objects on the appliance.

The power cord can be stored by pushing it into the back of the motor base (picture G).



NOTES FOR DISPOSAL



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

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

INFORMATION UND SERVICE

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

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

WARRANTY

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

Note:

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

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.

RECIPES

Please Note:

Prepare food regarding to ›Tips for preparing the food‹.

⚠ **WARNING:** Do not push products into the feed chute with your fingers or foreign objects. Always use the food pusher provided. Never use force.

ATTENTION: Never hold your face or other body parts over the feed chute when the motor is running because little pieces of food could be thrown out of the feed chute. Always put the food pusher into the feed chute before turning the appliance on. Do not forget to remove the food pusher when filling food into the feed chute.

⚠ **WARNING:** Do not overload the food processing bowl. The normal processing bowl has a max capacity of 2 litres. The mini processing bowl should not be more than half-full and using the food collector the load should not be higher than 5 cm underneath the edge. Use smaller portions rather than overloading the food processor.

TIPS OPERATING THE UNIVERSAL 'S' BLADE

| FOOD | AMOUNT | COMMENTS |
|-----------------------|-----------------|---|
| Baby food | Up to 4 cups | Add up to 4 cups cooked vegetables and meat to bowl, along with ½ cup cooking liquid/broth. Process to reach desired fineness. |
| Bread crumbs | Up to 10 slices | Break either fresh or dry bread slices into quarters. Add to bowl and process until finely crumbed. |
| Cookie/cracker Crumbs | Up to 5 cups | Use for crumbing graham crackers, chocolate or vanilla wafers. Break larger crackers into quarters. Add to bowl and process until fine. |
| Cranberries, minced | 3 cups | Pulse to chop to desired fineness. Can also add sugar to make cranberry relish. |
| Eggs, chopped | Up to 3 cups | Peel, dry and halve hard-cooked eggs. Add to bowl. Pulse to chop, checking fineness after 4-5 pulses. |
| Garlic, minced | Up to 5 cups | Drop clove(s) down food chute while unit is running. |
| Meat (raw or cooked) | Up to 2 cups | Cut meat into 1" (2.54 cm) cubes. Add to bowl and pulse to chop. |
| Mushrooms, chopped | Up to 20 medium | Halve large ones and add to bowl. |
| Nuts, chopped | 2 cups | Chop to desired fineness. Add to bowl and process to chop. |
| Onions, chopped | Up to 3 large | Quarter, and add to bowl. Pulse or 2 times to coarsely chop. For green onions, cut into 1" (2.51 cm) pieces and add up to 3 cups. |

| FOOD | AMOUNT | COMMENTS |
|-----------------------------------|----------------------------------|--|
| Parmesan or romano cheese, grated | Up to 1½ cups | Allow cheese to reach room temperature. Cut into 1" (2.54 cm) cubes. Add to bowl and process to desired fineness. |
| Parsley, chopped | Up to 2 cups | Add to bowl and Pulse to chop to desired fineness, about 10-15 seconds Process other herbs in same manner (basil, cilantro, mint). |
| Pepper, green, chopped | Up to 1 pepper | Cut into 1" (2.54 cm) pieces. Add to bowl and pulse to chop. |
| Soups, pureed or creamed | 2 cups | Add up to 2 cups hot(not boiling) vegetable soup for pureeing and creaming. Process to desired smoothness |
| Squash (Butternut), mashed | Up to 5 cups, 1" (2.54 cm) cubes | Add up to 8 cup cooked, drained squash to bowl. Process to puree. Works for pumpkin and sweet potatoes, also. |
| Strawberries, pureed | 2 cups | Hull and halve large berries. Add to bowl and process to chop. |
| Tomatoes, chopped | 4 medium | Quarter tomatoes. Add up to 4 and pulse to desired fineness. |

SHREDDING GUIDE

| Food | Comments |
|--------------------|--|
| CABBAGE | Use fine shredding disc for very fine cabbage or slaw. Cut into pieces to fit chute. Shred using light pressure. Empty bowl as cabbage reaches disc. |
| CARROTS | Position in chute and shred. |
| CHEESE, CHEDDAR | Cut to fit chute. Cheese must be well chilled. |
| CHEESE, MOZZARELLA | Cut to fit chute. Cheese must be chilled in freezer for 30 minutes prior to shredding. Use light pressure. |
| POTATOES | Position in chute. Cut large potatoes in half or quarters. |
| ZUCCHINI | Cut to fit chute, either lengthwise or horizontally. |

SLICING GUIDE

| Food | Comments |
|----------------|---|
| APPLE | Quarter and stack horizontally in chute. Use firm pressure. |
| CABBAGE | For coarsely shredded results, use slicing side of disc. Cut into pieces to fit chute. Empty bowl as cabbage reaches disc. |
| CARROTS | Cut into 4" (10.2 cm) lengths and pack in chute, alternating thick and thin ends. |
| CELERY | Remove string. Cut stalks into thirds. Pack chute for best results. |
| CUCUMBER | Cut to fit chute if necessary. |
| MUSHROOMS | Stack chute with mushrooms on their sides for lengthwise slices. |
| NUTS | For coarsely chopped results, fill chute with nuts and slice. |
| ONIONS | Quarter and fill chute, positioning onions upright for coarsely chopped results. |
| PEACHES/PEARS | Halve or quarter and core. Position upright in chute and slice using light pressure. |
| PEPPERS, GREEN | Halve and seed. Fit pepper up bottom of chute, squeezing slightly to fit if necessary. Cut large ones into quarters or strips, depending on desired results. Slice using moderate pressure. |
| PEPPERONI | Cut into 3" (8 cm) lengths. Remove inedible casing. Slice 2 pieces at a time using firm pressure. |
| POTATOES | Peel if desired. Position in chute, cutting large potatoes in halves or thirds. |
| STRAWBERRIES | Hull. Arrange berries on their sides for lengthwise slices. |
| TOMATOES | Use small tomatoes for whole slices, halve if necessary. Use gentle, but firm pressure. |
| TURNIPS | Peel. Cut turnips to fit chute. |
| ZUCCHINI | Slice off ends. Use small squash for whole slices; halve larger ones to fit chute. |

GUACAMOLE

- » 2 ripe avocados, peeled, seeds removed
- » 1 clove garlic
- » 1 tablespoon lemon juice
- » dash Tabasco sauce
- » 1 jalapeno chilli, sliced (optional)
- » ¼ cup fresh coriander leaves
- » 1 small red onion, quartered
- » 1 tomato, quartered

Using the processing bowl fitted with the universal ›s‹ blade, process the avocado, garlic, juice, Tabasco, chilli and coriander leaves for 10 seconds. Add onion and tomato and process until just chopped. Transfer mixture to a bowl and refrigerate for 1 hour before serving. Serve with corn chips and salsa.

HUMMUS

- » 420g can chickpea, rinsed and drained
- » ¼ cup tahini paste
- » ¼ cup lemon juice
- » ¼ cup water
- » ¼ cup olive oil
- » 1 clove garlic, crushed
- » ½ teaspoon ground cumin
- » ½ teaspoon salt

Using the processing bowl fitted with the universal ›s‹ blade, process all ingredients until smooth. Transfer mixture into a bowl and refrigerate for 1-2 hours before serving.

Serving suggestions:

Serve hummus with toasted pita crisps; simply cut pita bread into triangles, brush with olive oil and season with a little salt and cumin seeds. Bake in oven at 200°C for about 5 minutes or until crisp.

HERBED MUSHROOM PATE

- » 300g mushrooms
- » 1 onion, quartered
- » 50g butter or margarine
- » 200g cream cheese, cubed
- » 1 tablespoon freshly chopped chives
- » salt and freshly ground black pepper to taste

Using the processing bowl fitted with the variable slicing blade, feed the mushrooms into the feed tube a few at a time and using the food pusher slice the mushrooms, remove.

Using the processing bowl fitted with the universal ›s‹ blade, process onions until just chopped. Heat butter in a frying pan over a medium heat. Cook onion and mushrooms until soft, cool. Using the processing bowl fitted with the universal ›s‹ blade, place mushroom mixture into processor bowl with remaining ingredients and process until smooth. Pour into serving bowl and refrigerate for at least 2 hours before serving. Serve with Melba toasts.

SWEET POTATO CRISPS

These yummy treats are great for eating alone at a barbecue or serving on top of grilled fish with a creamy mayonnaise.

- » 1 large sweet potato
- » oil for deep frying
- » sea salt and freshly ground black pepper

Peel the sweet potato and cut into large pieces just small enough to fit into the feed shoot.

The smaller the sweet potato is cut, the shorter the shavings will be. Using the processing bowl fitted with the shaving disk, slice the sweet potato using the food pusher. Place the sweet potato shavings onto absorbent paper and gently press out any excess liquid.

Heat oil in a deep fryer or wok and cook the sweet potato in batches until crisp (this will not take very long). Remove from oil quickly and drain on absorbent paper. Season with salt and pepper.

WHOLE EGG MAYONNAISE

- » 2 eggs
- » 2 tablespoons lemon juice
- » 1 tablespoon Dijon mustard
- » pinch sea salt
- » 2 cups vegetable or light olive oil

Using the processing bowl fitted with the universal ›s‹ blade, place eggs, juice, mustard and salt in the processing bowl and process for 5 seconds or until combined. With the motor still running remove the food pusher and start to pour in the oil in a slow, thin stream until the mixture is creamy and all the oil has been added. Store in the refrigerator in an airtight container for 2 weeks.

Variations

- Add crushed garlic to mayonnaise to make garlic mayonnaise.
- Add finely chopped gerkins, capers and parsley to mayonnaise to make a tartar sauce.

ROAST PUMPKIN SOUP

Serves 4

- » 1.5kg pumpkin
- » 2 tablespoons olive oil
- » Sea salt & freshly ground black pepper
- » 20g butter
- » 1 onion, chopped
- » 1 litre chicken stock
- » 1/3 cup cream or sour cream to serve (optional)

Preheat oven to 200 °C. Remove skin and seeds from pumpkin and cut into even sized chunks. Place pumpkin in an oven dish and drizzle with half the oil. Season with a little salt and pepper. Bake in oven for about 40 minutes or until cooked. In a large saucepan heat remaining oil and butter. Add onion and cook until tender. Add the pumpkin and stock and bring to the boil. Reduce heat, simmer, uncovered, for 10 minutes.

Cool before processing. Using the processing bowl fitted with the universal ›s‹ blade, place half the mixture into the bowl and puree until smooth. Repeat with remaining soup.

Return pureed soup to saucepan. Reheat until soup is hot. Serve with cream and extra ground pepper if desired.

POTATO AND LEEK SOUP

Serves 4

- » 3 medium leeks, whites only
- » 1 tablespoon olive oil
- » 2 small rasher bacon, chopped
- » 1 kg potatoes, peeled and chopped roughly
- » 2 litres chicken or vegetable stock
- » Freshly ground black pepper
- » 1/2 cup grated Parmesan

Using the processing bowl fitted with the variable slicing blade, position the leeks in the feed tube. Using the food pusher, slice the leeks thinly. Heat oil in a large saucepan, add bacon and cook, stirring occasionally, until crisp. Remove from pan. Add leeks to same pan and cook, stirring for about 5 minutes or until leeks are tender. Add potatoes and stock and bring to the boil; reduce heat and simmer, uncovered, for about 40 minutes.

Remove from heat; cool. Using the processing bowl fitted with the universal ›s‹ blade, place half the mixture into the bowl and puree until smooth. Return pureed soup to saucepan. Add cooked bacon to soup and reheat until soup is hot. Season to taste with freshly ground pepper. Serve soup topped with parmesan cheese.

MEXICAN STYLE TOMATO SOUP

Serves 6

- » 2 onions, quartered
- » 2 cloves garlic, peeled
- » 1 tablespoon olive oil
- » 2 teaspoons cumin powder
- » 1 teaspoon chilli powder
- » 3 x 400g can chopped tomatoes
- » 500ml water
- » 1 teaspoon brown sugar
- » 1 tablespoon vinegar
- » 2 x 400g cans red kidney beans, rinsed, drained
- » Sour cream and flour tortilla to serve

Using the processing bowl fitted with the universal ›s‹ blade, process onions and garlic until just chopped. Heat oil in a large saucepan, add onions and garlic and cook on a medium heat until onions start to soften. Add the cumin and chilli powder and cook, stirring until the spices become fragrant. Add the tomatoes and water; simmer for 20 minutes then remove from heat. Stir through the sugar, vinegar and beans and allow to cool.

Using the processing bowl fitted with the universal ›s‹ blade, process the soup in two batches until smooth. Return soup to saucepan to heat through, serve with sour cream and warm flour tortilla.

LAMB MEATBALLS

- › 3 cloves garlic, peeled
- › 2 tablespoons finely grated lemon rind
- › ¼ cup mixed fresh herbs
- › ¼ cup lemon juice
- › sea salt flakes and black pepper to taste
- › 1 kg lamb meat roughly cut into large pieces (no bones)

Using the processing bowl fitted with the universal ›s‹ blade, process the garlic, lemon rind, herbs, lemon juice, sea salt flakes and black pepper for 5-10 seconds. Add the lamb meat to the mixture in the processing bowl and process for 30-40 seconds or until you have a fine mince. Remove the universal ›s‹ blade and with wet hands roll the mince mixture into small balls. Place meatballs onto a tray lined with baking paper and cover with plastic wrap. Allow meatballs to rest in the fridge, preferably overnight or for at least 30 minutes before use. Pan fry the meatballs in batches and serve with a mint yogurt sauce.

Mint Yogurt Sauce

- › Freshly chopped mint with a good quality plain yogurt.
- › Thai Fish Cakes
- › 500g firm white fish fillets (ie. Ling, Gemfish, Redfish)
- › 1 teaspoon fish sauce
- › 2 tablespoons mild red curry paste
- › 50g green beans, chopped finely
- › Oil for deep frying
- › Sweet chilli dipping sauce
- › Coriander leaves
- › Sea salt flakes
- › 2 limes, cut into wedges

Using the processing bowl fitted with the universal ›s‹ blade, process the fish, fish sauce and paste for 15-20 seconds or until the consistency is a smooth paste.

Note:

Be careful not to over process the seafood as this is will toughen the fish cakes. Remove the processing blade. Transfer mixture to a bowl and stir through beans. Using a spoon and a wet hand, roll

the mixture into small balls and place onto a cold plate.

Once the fish cakes are prepared you will need to deep-fry them immediately. Once they are golden in colour, this should take approximately 20-30 seconds, remove the fish cakes and drain them on paper towel. Serve immediately with sweet chilli dipping sauce, coriander leaves, sea salt flakes and lime wedges.

QUICHE LORRAINE

Serves 6-8

- › 180g tasty cheese
- › 1 small onion, chopped finely
- › ⅓ cup packaged breadcrumbs
- › 6 bacon rasher, rind removed, roughly chopped
- › 4 eggs
- › 1 cup milk
- › ½ cup cream
- › ½ cup self raising flour
- › pepper to taste

Using the processing bowl fitted with the thick grating disc position the cheese in the feed tube. Using the food pusher, grate the cheese. Using the processing bowl fitted with the universal ›s‹ blade, chop the onion. Pre heat oven to 180°C. Lightly spray a quiche dish with vegetable oil spray. Coat the inside of the dish with the bread crumbs.

Cook bacon in a frying pan until tender, remove from pan and drain on absorbent paper, cool. In a large bowl combine the bacon, cheese and onion. Using the cleaned processing bowl fitted with the universal ›s‹ blade, combine the remaining ingredients in the processing bowl. Process until mixture is combined and smooth. Place the bacon mixture into the prepared quiche dish and pour the egg mixture over the top.

Bake in oven for about 50 minutes or until cooked. Stand for 10 minutes before cutting.

ZUCCHINI TOSSED IN ANGEL HAIR PASTA

Serves 4

- » 2 small green zucchini
- » 2 small yellow zucchini
- » 3 cloves garlic, crushed
- » ½ cup extra virgin olive oil
- » 1 large onion, chopped
- » 500g angel hair pasta (thin spaghetti)
- » 1½ tablespoons chopped fresh thyme
- » ¼ cup freshly squeezed lemon juice
- » sea salt and freshly ground black pepper
- » shaved parmesan, to serve

Using the processing bowl fitted with variable slicing disk, slice the zucchini to about a 4mm thickness. Place the zucchini slices into a bowl with the crushed garlic and a little of the olive oil, stir through and leave for 30 minutes. Remove the variable slicing blade and insert the processing blade, add onions and roughly chop. Meanwhile have a large pot of salted boiling water ready for the pasta. It is best to cook the pasta so that it is ready when the zucchini is just cooked. Cook the pasta until just tender. Heat remaining oil in a large deep sided frying pan and cook onions until they are translucent. Add the zucchini rounds and thyme and cook, stirring, until the zucchini just starts to soften. Add the hot drained pasta, lemon juice and salt and pepper to taste. Stir through to combine.

Tip:

Use the shaving blade disk to make shaved parmesan to serve with this recipe.

PESTO

Serves 4

- » 125g fresh basil leaves
- » 3 cloves garlic
- » 2 teaspoons lemon juice
- » sea salt
- » freshly ground black pepper
- » 1 cup extra virgin olive oil
- » ½ cup pine nuts, roasted
- » 60g pecorino or parmesan, grated

Using the processing bowl fitted with the universal »s« blade, place the basil, garlic, juice, salt, pepper and oil in the processing bowl. Pulse 3-4 times. Push down any ingredients that may have come up the sides of the bowl and add the nuts and cheese. Process for a further 20 seconds or until a desired texture is achieved.

To serve:

Boil a large pot of boiling water with a little salt in it. Cook 500g pasta until just tender. Drain pasta well but do not rinse. Place hot pasta back into pot and stir through half of the pesto sauce. Add more pesto to taste if desired. Serve with extra cheese and a sprinkle of toasted pine nuts. Store remaining pesto in an airtight jar in the refrigerator with a little extra oil on top to prevent browning. Discard after 5 days.

BASIC WHITE LOAF

- » 15g compressed yeast
- » 1 tablespoon sugar
- » ¼ cup warm water
- » ½ cup warm milk
- » 60g butter or margarine, melted
- » 1¾ cups plain flour
- » 1 teaspoon salt

Cream yeast and sugar together in a small bowl. Add water, milk and butter or margarine and allow to stand in a warm place until mixture begins to froth. Using the processing bowl fitted with the universal »s« blade, combine the flour and salt. Add yeast mixture (prepared in step 1) and process until dough is formed.

Note:

Be careful not to process for longer than 20 seconds. Turn dough out onto a lightly floured surface and knead gently. Remove universal »s« blade. Place dough into a greased bowl, cover and allow to rise in a warm place until doubled in size. This will take approximately 40-45 minutes. Turn dough out of bowl, punch down, fold sides to centre of dough and shape into a loaf. Place into a greased loaf pan. Cover and allow to rise in a warm place until doubled in size. Preheat oven to 200 °C. Bake for approximately 30 minutes. A baked loaf should sound hollow when tapped with the knuckles.

WHOLEMEAL BREAD

- » 15g compressed yeast
- » 2 teaspoons sugar
- » 1¼ cups warm water
- » 30g butter or margarine, melted
- » 1 cup plain flour
- » ¾ cup wholemeal flour
- » 1 teaspoon salt

Cream yeast and sugar together in a small bowl. Add water and butter or margarine and allow to stand in a warm place until mixture begins to froth. Using the processing bowl fitted with the universal »s blade, process the two flours and salt, until combined (approximately 5 seconds). Add yeast mixture (prepared in step 1) and process until dough is formed.

Note:

Be careful not to process for longer than 20 seconds.

Turn dough out onto a lightly floured surface and knead gently. Remove processing blade. Place dough into a greased bowl, cover and allow to rise in a warm place until doubled in size. This will take approximately 40-45 minutes. Turn dough out of bowl, punch down, »s sides to centre of dough and shape into a loaf. Place into a greased loaf pan. Cover and allow to rise in a warm place until doubled in size. Preheat oven to 200 °C. Bake for approximately 30 minutes. A baked loaf should sound hollow when tapped with the knuckles.

PIZZA DOUGH

- » 30g compressed yeast
- » 1 teaspoon sugar
- » 80ml lukewarm milk
- » 2 cups plain flour
- » 1¾ teaspoon salt
- » 1 egg
- » 60g butter or margarine, melted

Cream yeast and sugar together in a small bowl. Add milk and allow to stand in a warm place until mixture begins to froth. Using the processing bowl fitted with universal »s blade, process flour, salt, egg and butter or margarine until combined (approximately 5-10 seconds). Add yeast mixture to processing bowl and process until mixture forms a dough (approximately 10-15 seconds). Remove processing blade. Place dough onto a floured sur-

face and knead lightly until smooth. Place dough into a greased bowl, cover and allow to rise in a warm place until doubled in size.

Turn dough out of bowl and knead lightly. Divide dough in half and shape each piece into a ball. Roll out dough to fit 25cm pizza trays. For a thin pizza crust: Spread prepared pizza dough with tomato sauce and assorted toppings. For a thick pizza crust: Allow prepared dough to rise on pizza tray until doubled in height. Spread with assorted toppings. Bake at 230°C for 20-30 minutes until bubbly and golden.

Note:

This pizza can be prepared and frozen, unbaked. Place pizza in a preheated oven at 230°C allowing an additional 10 minutes baking time.

CARROT CAKE

- » 3 medium carrots, peeled
- » 1 cup caster sugar
- » ½ cup (125ml) vegetable oil
- » 2 eggs
- » 1 teaspoon baking powder
- » 1 teaspoon baking soda
- » 1 teaspoon cinnamon
- » 1 teaspoon salt
- » 1½ cups plain flour

Preheat oven to 190°C and grease and line a 23cm cake tin. Using the processing bowl fitted with the coarse shredding disc, position carrots in the feed chute. Using the food pusher, grate the carrots. Once the carrots are grated, remove the coarse shredding disk and transfer the grated carrots to a bowl.

Using the processing bowl fitted with the universal »s blade, process the carrots, sugar, oil, eggs, baking powder, baking soda, cinnamon and salt until well mixed, approximately 30 seconds. Add the flour and process until all ingredients are well combined, approximately 15 seconds. Remove the processing blade and pour mixture into the prepared cake tin.

Place the cake tin into the oven and bake for 30-35 minutes, or until cooked when tested with a wooden skewer. Allow the cake to cool for 5 minutes then remove from cake tin. In the meantime prepare the Cream Cheese frosting omitting the passionfruit, see over page for recipe.

BANANA CAKE WITH CREAM CHEESE FROSTING

- » 2¼ cups self raising flour
- » ½ teaspoon salt
- » 1 teaspoon cinnamon
- » ½ teaspoon nutmeg
- » 2 eggs
- » 180g butter, room temperature, chopped
- » ½ cup buttermilk
- » 1½ cups raw sugar
- » 1 teaspoon white vinegar
- » 1 teaspoon vanilla essence
- » 1½ cups very ripe mashed banana

Preheat oven to 180 °C. Grease and line a 20cm baba pan. Sift flour, salt, cinnamon and nutmeg into a large bowl. Using the processing bowl fitted with the universal ›s‹ blade, combine the eggs, butter, milk, sugar, vinegar, essence and banana ingredients into processor bowl. Pulse until combined (mixture will separate at this stage but will come back together when mixed with dry ingredients). Pour the banana mixture into the dry ingredients and mix with a wooden spoon until combined.

Pour mixture into prepared tin and bake for about 40 minutes or until cooked when tested with a skewer. Allow cake to cool in pan for 5 minutes before transferring to a wire rack to cool.

Cream Cheese Frosting

- » 250g softened cream cheese
- » 60g butter
- » 1 teaspoon vanilla
- » 3 cups icing sugar mixture
- » ¼ cup passionfruit pulp

Combine cream cheese, butter and vanilla in a small bowl. Using an electric mixer, beat until smooth. Add the icing sugar mixture and beat until smooth. Reduce speed and add passionfruit. Spread over cooled cake.

BAKED LEMON CHEESECAKE

- » 250g plain biscuit crumbs
- » 2 teaspoons nutmeg
- » 125g butter, melted
- » 250ml thickened cream
- » 3 eggs
- » ½ cup caster sugar
- » 2 teaspoon grated lemon rind
- » 2 tablespoons lemon juice
- » 500g cream cheese, room temperature, cubed

Using the processing bowl fitted with the universal ›s‹ blade process the biscuits using pulse button until crumbled. Add the nutmeg and melted butter and process until combined.

Scrape sides if necessary. Press crumb mixture into the base and sides of a greased 20cm springform pan. Place on a baking tray and refrigerate for 30 minutes. Using the cleaned processing bowl fitted with the universal ›s‹ blade, place cream, eggs, sugar, rind and juice in processor bowl. With the motor still running remove the food pusher and drop cubes of cream cheese while processing until mixture is smooth. Pour filling into crust and bake in oven at 160° for approximately 50 minutes or until firm. Cool in oven with door ajar. Refrigerate for several hours before serving.

CHOCOLATE CAKE

- » 1½ cups self-raising flour
- » ½ cup cocoa
- » 1½ cups caster sugar
- » pinch of salt
- » 150g butter or margarine, at room temperature
- » 2 eggs
- » 1 cup milk

Preheat oven to 180 °C, grease and line a 23cm cake tin. Using the processing bowl fitted with the universal ›s‹ blade, process self-raising flour, cocoa, sugar and salt until well combined. Add butter or margarine and eggs to mixture and continue to process.

Remove the food pusher and add milk through the feed tube and process for 5-10 seconds. Remove the processing bowl cover and scrape the sides of the bowl. Replace the cover and continue to process until well combined. Remove the proces-

sing blade and pour mixture into a prepared cake tin. Place cake tin into the oven and bake for 35-40 minutes or until cooked, when tested with a wooden skewer. Allow the cake to cool for 5 minutes then remove from baking pan. In the meantime prepare the chocolate icing (see over).

Once the cake is completely cooled, ice with the chocolate icing.

Chocolate Icing

- » 40g butter
- » 2 tablespoons cocoa
- » ¼ cup milk
- » 2 cups icing sugar

Using the processing bowl fitted with the universal »s blade, process all ingredients until well combined.

BASIC BUTTERCAKE

- » 185g butter or margarine, at room temperature
- » 1 cup caster sugar
- » ½ teaspoon vanilla
- » 3 eggs
- » 2 cups self-raising flour
- » ¼ cup milk

Preheat oven to 180°C, grease and line a 23cm cake tin. Using the processing bowl fitted with the universal »s blade, process butter or margarine, sugar and vanilla until well combined. Add eggs to the mixture and process until combined. Add the flour and milk and continue to process until just combined. Do not over process. Remove the processing blade and spoon mixture into a prepared cake tin.

Place cake tin into the oven and bake for 40-50 minutes or until cooked, when tested with a wooden skewer. Allow the cake to cool slightly and remove from baking pan.

GANACHE

- » 300g rich, dark chocolate
- » 200ml cream

Using the processing bowl fitted with the universal »s blade, process the chocolate until roughly chopped. Remove the processing blade and place chocolate into a clean, dry, heatproof glass bowl.

Heat the cream in a small saucepan and bring to the boil.

Pour the cream into the glass bowl over the chocolate and stir until the mixture is smooth and glossy. Allow mixture to almost set in refrigerator. Then spread over cake with a spatula and place in fridge to finish setting.

LEMON LIME TART

Sweet Shortcrust pastry

- » 1¼ cups plain flour
- » ⅓ cup icing sugar mixture
- » ¼ cup almond meal
- » 125g butter
- » 1 egg yolk
- » 1-2 teaspoons cold water

Lemon lime Filling

- » 1 tablespoon grated lemon rind
- » ⅓ cup (80ml) fresh lemon juice
- » ¼ cup (60ml) fresh lime juice
- » 5 eggs
- » 1 cup (220g) caster sugar
- » 200ml thickened cream

Using the processing bowl fitted with the universal »s blade, process flour, icing sugar, almonds and butter until well combined; add egg yolk and water; process until mixture forms a ball. Knead pastry until smooth then shape into a disk. Wrap pastry in plastic wrap and refrigerate for 30 minutes. Grease a 24cm round loose-based flan tin. Roll pastry, between two sheets of baking paper, large enough to line tin. Lift pastry into tin and press into sides; trim edges. Cover and refrigerate for 40 minutes.

Preheat oven to 200°C. Place tin on oven tray; line tin with baking paper then fill with dried beans. Bake for 10 minutes then remove beans and paper and cook in oven for a further 10 minutes or until pastry is lightly browned; remove from oven and reduce heat to 160°C.

For the lime filling use the processing bowl fitted with the universal »s blade, process all ingredients until well combined. Carefully pour into pastry case and bake for about 35 minutes or until set. Cool in tin before serving.

CHOCOLATE MOUSSE

- » 200g plain cooking chocolate
- » 30g butter, cubed, at room temperature
- » 4 eggs
- » 40g sugar
- » 1 tablespoon fresh cream

Break chocolate into pieces and place in a bowl. Melt the chocolate by placing the bowl over a saucepan of simmering water. Add 2 tablespoons of water and the cubed butter to the chocolate and stir to obtain a smooth texture. Using the processing bowl fitted with the universal 'S' blade, process 2 egg yolks and half the quantity of sugar for 30 seconds.

Add the cream and continue to process for a further 15 seconds. Remove the food pusher and gradually pour in the melted chocolate mixture through the feed tube.

Continue to process for 20 seconds. Pour the mixture into a glass bowl. Clean the processing bowl and processing blade.

Using the processing bowl fitted with the universal 'S' blade, process the egg whites until soft and peaks form. Add a pinch of salt and the remaining quantity of sugar and continue to process for a further 10 seconds. Gently fold the egg whites with the chocolate mixture (fold mixture as little as possible). Pour mixture into serving bowls and place in the fridge to chill for at least 2 hours before serving.

PIKELETS (SCOTTISH PANCAKES)

Makes approx. 24

- » 2 large eggs
- » ½ cup sugar
- » 1½ cups milk
- » 2 cups self raising flour
- » pinch salt

Using the processing bowl fitted with the universal 'S' blade, add all ingredients into the processor bowl and pulse until combined. Scrape down sides of processor and pulse again until smooth. Pour mixture into a jug and refrigerate for 30 minutes. Place tablespoon amounts of mixture into a lightly greased frying pan until golden on each side. Serve with butter.

CREPES

Serves 4-6

- » 3 eggs
- » 60g butter, melted
- » 1¼ cups milk
- » 250g plain flour
- » 2 tablespoons castor sugar
- » pinch salt

Using the processing bowl fitted with the universal 'S' blade, place crepe ingredients into the processor bowl and process until combined. Strain into a jug and stand for 15 minutes.

Heat an electric skillet or crepe pan. Pour about 3 tablespoons of batter into the pan.

Tilt the pan to spread the mixture evenly. Cook over a low heat on both sides until golden.

Repeat with remaining mixture. Serve crepes with lemon juice and sugar.

PEANUT BUTTER BISCUITS

- » ½ cup unsalted peanuts
- » 1 teaspoon grated lemon rind
- » 1 teaspoon oil
- » 125g butter or margarine, at room temperature
- » 1 tablespoon lemon juice
- » ⅓ cup sugar
- » ⅓ cup brown sugar
- » 1½ cups plain flour
- » 1 teaspoon bicarbonate soda

Preheat oven to 180°C, grease 2 oven trays. Using the processing bowl fitted with the universal 'S' blade, process the peanuts, oil and the lemon rind and process until finely ground, approximately 5-10 seconds. Add the butter or margarine, lemon juice and sugars to the mixture and continue to process for a further 10 seconds. Add the flour and bicarbonate of soda to the mixture and process until evenly mixed, approximately 5-10 seconds. Remove the processing blade. Take the mixture and roll into small balls. Place the balls on prepared oven trays and press down on each with a fork. Place trays into the oven and bake for 15-18 minutes. Allow the biscuits to cool on the trays.

CHOCOLATE CHIP COOKIES

- » 125g butter or margarine, at room temperature
- » ½ cup brown sugar, lightly packed
- » ½ cup caster sugar
- » ½ teaspoon vanilla
- » 1 egg
- » 1¾ cups self-raising flour
- » ¼ teaspoon salt
- » 1 cup chocolate chips

Preheat oven to 180°C and grease oven trays.

Using the processing bowl fitted with the universal ›s‹ blade, process butter or margarine, sugars and vanilla until well combined. Remove the processing bowl cover and scrape the sides of the bowl. Replace the cover. Add the egg to the mixture and continue to process for 5 seconds. Once again remove the processing bowl cover and scrape the sides of the bowl. Add flour and salt and process until combined. Add the chocolate

chips and continue to process until the mixture is just combined. Remove the processing blade. With a tablespoon, spoon mixture into small balls and place onto the oven tray, allowing room for spreading. Place trays into the oven and bake for 15 minutes or until cooked. Allow to cool on trays.

FRUIT AND NUT SLICE

Base

- » ¾ cup plain flour
- » ½ cup self-raising flour
- » 90g butter or margarine, at room temperature
- » 1 tablespoon sugar
- » 1 egg
- » 1 tablespoon milk
- » ⅓ cup apricot jam

Topping

- » 100g dried apricots
- » 1 egg
- » ⅓ cup sugar
- » ⅓ cup coconut
- » 1 cup unsalted peanuts

Preheat oven 190°C, grease and line base and two sides of a lamington pan.

Using the processing bowl fitted with the universal ›s‹ blade, process flours and butter or margarine until combined. Add sugar, egg and milk and process until combined.

Remove the processing blade. Spread mixture, pressing it into the prepared tin. Spread the apricot jam evenly over the base. Using the processing bowl fitted with the universal ›s‹ blade, process the dried apricots until roughly chopped. Add the remaining ingredients and process until combined and peanuts are roughly chopped. Remove the processing blade. Spread mixture evenly over the base and place pan into the oven. Bake for approximately 25-30 minutes or until topping is firm to touch. Allow to cool in tin before cutting into squares.

SCONES

- » 3 cups self-raising flour
- » ¼ teaspoon salt
- » 60g butter cubed
- » 1¾ cups buttermilk

Preheat oven to 220°C and grease a 19cm cake tin. Using the processing bowl fitted with the universal ›s‹ blade, process flour, salt and butter until combined. Remove the food pusher and pour buttermilk through the feed tube and continue to process until just combined.

Note:

Do not overprocess.

Remove processing blade and turn mixture out onto a floured surface. Knead lightly and press out to approximately 2cm thickness. Cut with a floured scone cutter and place onto the prepared oven tray. Glaze tops with milk and place tray into the oven. Bake for 10-12 minutes or until cooked.

VANILLA BEAN ICE CREAM

Makes about 1 litre

- » 1 cup (250ml) milk
- » 2 cups (500ml) thickened cream
- » 1 vanilla bean, seeds scraped
- » 5 egg yolks
- » 110g caster sugar

Heat milk, cream, vanilla bean and seeds in a saucepan until almost boiling. In a large bowl whisk yolks and sugar until well combined. Whisk hot milk mixture into yolk mixture until well combined. Return mixture to cleaned saucepan and cook over a low heat without boiling until the mixture has thickened and coats the back of a wooden spoon; remove vanilla bean. Cool to room temperature. Place mixture into a lamington pan, cover and freeze until almost set. Remove mixture from freezer and spoon into the processing bowl fitted with the universal ›s‹ blade. Process mixture until smooth. Pour mixture into a loaf pan, cover and freeze until firm.

FRESH PINEAPPLE AND MINT SORBET

Makes approx. 1 litre

- » 1 pineapple
- » 1 cup (250ml) water
- » 1 cup (220g) caster sugar
- » 2½ cups freshly juiced pineapple juice
- » 1 tablespoon finely shredded mint

Heat the water and sugar in a small saucepan over a low heat until the sugar has dissolved. Bring mixture to the boil and cook for 1 minute. Remove from heat and allow to cool at room temperature before refrigerating for a few hours or until cold.

Combine the sugar syrup, pineapple juice and shredded mint and stir to combine. Pour mixture into a lamington pan, cover and freeze until almost set. Remove mixture from freezer and spoon into the processing bowl fitted with the universal ›s‹ blade, and process mixture until smooth. Pour mixture into a loaf pan, cover and freeze until firm.

QUICK MANGO SORBET MAKES

approx. 1 litre

- » 1 cup (250ml) water
- » 1 cup (220g) caster sugar
- » 600g frozen mango cheeks, roughly chopped
- » 1½ tablespoons lime juice, cold

Heat the water and sugar in a small saucepan over a low heat until the sugar has dissolved. Bring mixture to the boil and cook for 1 minute. Remove from heat and refrigerate until cold. Using the processing bowl fitted with the universal ›s‹ blade, process all ingredients until smooth. Spoon mixture into a loaf pan, cover and freeze for about 1 hour or until firm.

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